

DOMENICA 30 NOVEMBRE

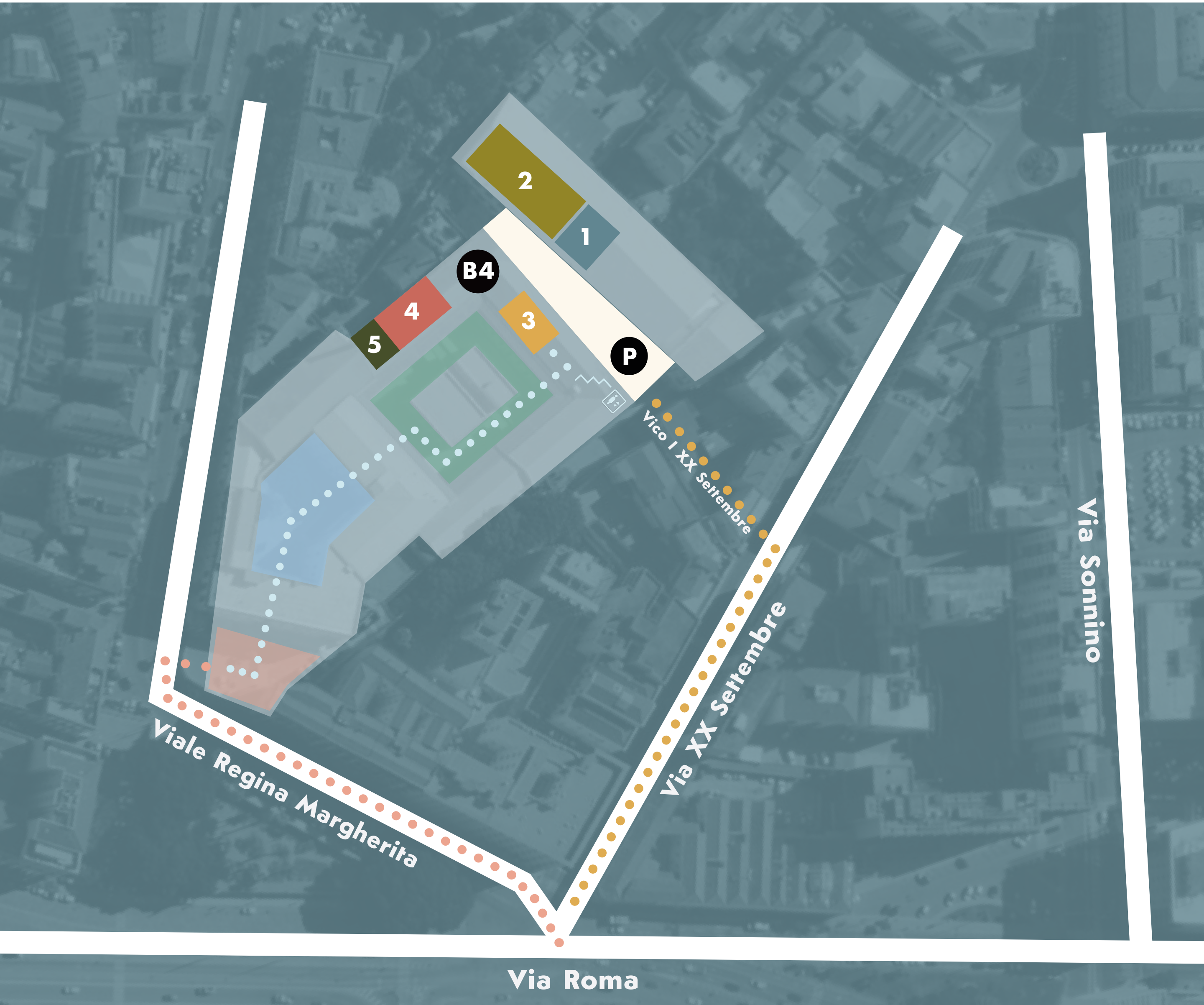
	Bar Show	Sala Contemporanea	Sala Eventi	Auditorium	Visitor Center	Corte dei Perfetti
10:00		Inaugurazione Franco Cuccureddu Massimo Zedda Emanuele Frongia		Expo aziende e degustazioni	Info desk e spazio Confcommercio	Food court e Andandy Truck
11:00		Talk <i>Miscelazione identitaria: l'importanza dell'utilizzo del prodotto locale e la sua valorizzazione in Italia e all'estero</i> con Cristian Mura	Masterclass <i>Quando un drink diventa un Cocktail ufficiale IBA</i> con Giorgio Fadda			
12:00	BAR STATION 1 <i>Un Aperitivo con Michele Pollino (Tailor's)</i> BAR STATION 2 <i>Un Aperitivo con Francesca Aste e Marco Ghiani (Cabaret)</i>	Talk <i>Young Bartender under 25, le nuove generazioni del bartending</i> con Barbara Sforza (Istituto Alberghiero)	Masterclass <i>Le nuove frontiere della miscelazione: Alcohol Free</i> con Giulia Caffiero			
13:00						
14:00	BAR STATION 1 <i>SpeedClass</i> Marco Crobu (BAR Ricicla Riduci Riusa) BAR STATION 2 <i>Un Cocktail con Thomas Schintu (Atommic)</i>	Talk <i>Senza un buon cameriere i bartender non esistono</i> con Maurizio Muzzu	Masterclass <i>Il ghiaccio, ingrediente fondamentale dei cocktail</i> con Giovanni Marras e Marco Porqueddu (Pure Ice)			
15:00	BAR STATION 1 <i>SpeedClass</i> Cristian Boi (Ex Tipografia) BAR STATION 2 <i>Un Cocktail con Marco Lilli (Caff� Svizzero) e Francesco Boi (Bacan)</i>	Workshop <i>Shake Your Identity: Il Potere del Creative Thinking nel Personal Branding</i> con Ilaria Legato	Masterclass <i>L'utilizzo delle materie prime sarde e l'importanza delle nuove collaborazioni con i bartender</i> con Giulia Poscia (Antiche Distillerie Poscia)			
16:00	BAR STATION 1 <i>SpeedClass</i> Enzo Cerruto (Crudo) BAR STATION 2 <i>Un Cocktail con Mattia Atzeni e Debora Pitzalis (La Grotta di Marcello)</i>	Talk <i>SpiriTurismo. Presentazione del libro "Spirits dei Luoghi"</i> con Federico S. Bellanca	Masterclass <i>Rossetti e drink</i> con Francesca Aste, Laura Schirru, Elisa Locci			
17:00	BAR STATION 1 <i>Un Aperitivo con Cristian Mura (Matilde, EMME)</i> BAR STATION 2 <i>Un Aperitivo con Pier Mario Baule (T Bar, T Hotel)</i>	Quattro chiacchiere con Antony Poncier				

LUNEDÌ 1 DICEMBRE

	Bar Show	Sala Contemporanea	Sala Eventi	Auditorium	Visitor Center	Corte dei Perfetti
10:00		Masterclass <i>L'utilizzo del caffè in miscelazione con Francesco Masala</i>		Expo aziende e degustazioni	Info desk e spazio Confcommercio	Food court e Andandy Truck
11:00		Masterclass <i>L'utilizzo della birra in miscelazione con Antonio Madeddu</i>	Masterclass <i>Ospitalità a 5 stelle, il lusso dell'accoglienza con Antonio Ferrara e Aman Venice</i>			
12:00	BAR STATION 1 <i>Un Aperitivo con Stefano Orrù</i> BAR STATION 2 <i>Un Aperitivo con Giulia Caffiero</i>	Masterclass <i>L'utilizzo del vino in miscelazione con Emilio Rocchino</i>	Quattro chiacchiere con Danilo Argiolas			
13:00						
14:00	BAR STATION 1 <i>SpeedClass</i> Gianluca Manchia e Andrea Rinaldi BAR STATION 2 <i>Un Cocktail con Claudio Cau</i>	Masterclass <i>Storia del Bar in Italia: dal caffè ai moderni bar con Francesco Cuccuru</i>	Masterclass <i>Miscelazione & Ristorazione: il Cocktail Pairing con Francesco Stara e Fabio Fanni</i>			
15:00	BAR STATION 1 <i>SpeedClass</i> Filippo Faedda (Salmon Guru, Milano) BAR STATION 2 <i>Un Cocktail con Leandro Serra</i> (The Duke Cocktail Lounge Bar, La Maddalena)	Masterclass <i>Le nuove frontiere della miscelazione: la fermentazione alcolica e analcolica con Federico Pasian</i>	Masterclass <i>Quando la miscelazione diventa spettacolo: il Flair Bartending con Stefano Orrù</i>			
16:00	BAR STATION 1 <i>SpeedClass</i> Luca Spigariol (W Lounge, W Hotel, Poltu Quatu) BAR STATION 2 <i>Un Aperitivo con Stefano Mereu</i> (Il Mercante, Nuoro)	Masterclass <i>Dal bancone alle prime pagine: strategie di comunicazione per bartender con Chiara degli Innocenti</i>	Masterclass <i>La cultura dell'Aperitivo Italiano con Peppe Doria</i>			
17:00	BAR STATION 1 <i>Un Aperitivo con Fabio Fanni</i> (Firenze) BAR STATION 2 <i>Un Aperitivo con Simone Saporitu</i> (Central Bar, Orosei)	Quattro chiacchiere con Salvatore Calabrese	Masterclass <i>The Donovan Bar: storia e segreti di un cocktail bar di successo con Cristiana Pirinu e Federico Pavan</i>			

SARDINIA COCKTAIL FESTIVAL

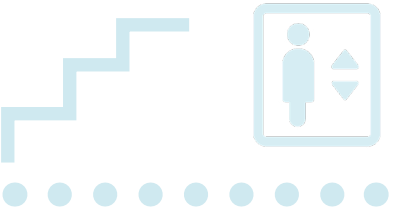
Sa Manifattura



AMBIENTI

- P CORTE DEI PERFETTI** (Livello 0)
- Food Court**
- 1 Bar Show** **2 Auditorium**
- B4 BALLATOIO**
Livello 1 (da ingresso Viale Regina Margherita)
Livello 2 (da ingresso Via XX Settembre)
- 3 Sala Eventi**
- 4 Sala Contemporanea**
- 5 Visitor Center**

PERCORSI

- 
Percorso da Viale Regina Margherita
- 
Percorso da Via XX Settembre
- 
Percorso interno per scale/ascensori