Lavazza Experience: l’11 novembre la tappa torinese di Mix Contest Italy Tour

20241107175426lavazzaexperience-29f46819

Appuntamento dal **10 al 17 novembre con la Lavazza Experience,** la serie di eventi promossi dall' azienda di caffè, con la partecipazione di **chef, produttori di vino, lievitisti e bartender**, all'interno della **Centrale, nella Nuvola Lavazza a Torino**, in occasione delle **Nitto ATP Finals**.

Ad aprire la settimana sarà la **Cena a 10 mani** con cinque chef del fine dining italiano. Invece, **lunedì 11 novembre** la protagonista indiscussa sarà la mixology con il **Mix Contest Italy Tour ATP Special Edition,** la tappa torinese della sfida che si svolge nelle principali città italiane per individuare i migliori professionisti della mixology. In ogni tappa, **le creazioni dei migliori bartender della città,** che valorizzano i prodotti delle aziende partner, vengono votate dal pubblico e da una giuria tecnica; la somma dei voti decreta il **vincitore della tappa e i primi due classificati gareggeranno nella finale del format, prevista a Torino a marzo 2025.**

Durante l’appuntamento sabaudo, i bartender di 17 cocktail bar torinesi si sfideranno in una competizione a due, affiancati da bartender rappresentanti dei migliori cocktail bar italiani.

I COCKTAIL BAR TORINESI

Tra i locali di Torino che parteciperanno alla competizione c'è **Azotea**, il restaurant-cocktail bar nikkei di Matteo Fornaro e Noemi Dell’Agnello che combina ingredienti del Sud America, come Tequila, mezcal e pisco, con elementi del Giappone, tra cui yuzu, sakè e wasabi. Non mancherà neppure **Bar Cavour**, gestito dal bar manager Marco Torre. Conosciuto per i suoi cocktail pairing, il locale offre una drink list composta da signature, Hall of Fame e cocktail dedicati al Vermouth.

Tra i partecipanti anche **Eredo Borgnino,** il boutique-bistrò che rappresenta Exica, brand piemontese leader nel settore ortofrutticolo. Qui, frutta secca, disidratata e verdure in chips possono essere trovate sia nello shop all’ingresso che nel cocktail bar, sviluppato su due piani e guidato dal bar

manager Andrea Dracos. Presente tra i protagonisti anche **GAF**, bistrot-cocktail bar aperto dall'ex concorrente di MasterChef 6, Guido Fejles e gestito dal bar manager Paolo Beatino.

Durante la competizione gareggerà anche **La Drogheria,** bar di quartiere e laboratorio di ricerca. Fermentati dal mondo, come sakè e kvass, ingredienti piemontesi, come mieli o sidri, e preparazioni fatte in casa, come la moka di limone, fanno parte della drink list, creata dal bartender Sergio Pisu e della bar manager Martina Franchini. Ci sarà anche **La Reserve**, cocktail bar guidato dal bar manager Vittorio Rosso, che si distingue per l'uso di al massimo tre ingredienti per ricetta, con particolare attenzione al vermouth, alle spezie e a materie prime come cola e mandarino.

Anche cocktail bar come **Otium** e **Piano 35 Lounge Bar** rientrano tra i partecipanti. Il primo, gestito dal bar manager Pierpaolo Cavalli, è il locale con cucina del rooftop di Green Pea e suddivide la drink list in quattro sezioni: aperitivo, anytime cocktail, classici e twist, e analcolici. Il secondo, guidato dal bar manager **Simone Sacco**, propone sedici signature cocktail e rivisitazioni che comprendono aglio, melone affumicato e aghi di pino. Spiccano anche **Punto Sette**, gestito dal bar manager Andrea Ciravolo, che si concentra sulla tecnica della chiarificazione, e **Smile Tree,** guidato dal bar manager Alex La Rocca e conosciuto per i suoi cocktail colorati e scenografici, arricchiti da ghiaccio secco e affumicature.

Tra i partecipanti al contest, ci sono infine anche **Cloud 9, Fico, Gioia, Gran Bar, Opera di Santa Pelagia, Pout Pourri Vintage Caffè, e The Goodman.**

GLI ALTRI EVENTI DELLA LAVAZZA EXPERIENCE

Oltre ad ospitare la tappa torinese del Mix Contest Italy Tour, Lavazza Experience ha in programma per **mercoledì 13 novembre il format Degustando**, in cui dieci chef della gastronomia nazionale proporranno al pubblico i loro piatti, accompagnati da produttori del territorio e da una selezione di vini e drink.

Mentre, **sabato 16 novembre ci sarà La Notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco**, una serata di degustazione in cui oltre venti produttori vitivinicoli del territorio faranno assaggiare al pubblico i loro vini.

Infine, **domenica 17 novembre torna la seconda edizione di LievitaTO,** il format dedicato al mondo dei lievitati.

Tutti gli eventi presso La Centrale, nella Nuvola Lavazza, sono aperti al pubblico; per conoscere i dettagli e accreditarsi basta consultare il sito www.lavazza-experience.it.