Lido Parthenope, la nuova drink list firmata da Valerio Izzo e Anna Candela

9b872f92-b3c5-49c4-81f3-55ad269dcab6

Inaugurato l’anno scorso, e appena riaperto per una nuova stagione estiva, Maya Beach Experience presenta Lido Parthenope, luogo dove l’anima dei lidi di una volta si fonde con servizi contemporanei. La nuova drink list è firmata da Valerio Izzo e Anna Candela, proprietari e Bar Manager di Shub, autori di una ricerca che valorizza ingredienti locali, stagionalità e identità mediterranea attraverso un linguaggio contemporaneo.

Un approccio che è valso a Valerio Izzo il riconoscimento tra i 7 migliori bartender d’Italia ai Bar Awards 2026 by Campari Academy, mentre Anna Candela si è affermata come vincitrice della Wild Card SIP Supernova, una delle più prestigiose competizioni internazionali dedicate alla mixology. A confermare il percorso di eccellenza del locale è anche l’inserimento di Shub nella Pinnacle Guide, la guida internazionale che seleziona e premia i migliori cocktail bar del mondo. Tra i signature spiccano il freschissimo Waloma, con Mezcal, Cointreau, anguria, agave, limone, tajine e un twist sul Bloody Mary con il Tomato Head, a base di Vodka, pomodori di Sorrento, basilico, limone, salsa ponzu e soda.

Pensata e realizzata da Francesco Giglio con le sorelle Annabella e Ilaria di GTO Resorts, e Davide Rocco, co-fondatore e direttore creativo del progetto, Lido Parthenope - la location fa parte di Maya Beach Experience - è molto più di un luogo, è un’esperienza totale, dove ogni dettaglio vibra di estate, ritmo e radici mediterranee. A cominciare dal Beach Club, accessibile anche tramite docking privato, tra lettini king-size e cabane riservate affacciate sull’acqua trasparente; per proseguire con la piscina di acqua salata e le camere dell'hotel. Punto cardinale della proposta Maya Beach Experience è **Maya Elements**, che per tutta l’estate accende la notte: dj internazionali, high quality mixology, performance visive e sonore. Infine il Rooftop Restaurant, dove lo chef Maurizio Elefante firma una cucina d’autore che racconta il Mediterraneo con grazia e intensità.