Velier compie 80 anni e ritorna da protagonista al Roma Bar Show

9f218ac2-168b-4e85-8946-9617a77e5182

Velier sceglie l'edizione 2026 per tornare, pochi mesi prima di festeggiare il suo 80esimo compleanno, al Roma Bar Show con un grande spazio pensato per vivere l'esperienza della grande miscelazione e del bere bene a 360 gradi. In primo piano, quattro station sempre attive con la tradizionale bottigliera di Premium Spirits, un'area lounge e una dedicata allo Specialty Coffee. In agenda, poi, ci sarà anche la presentazione dell'iniziativa editoriale dedicata ai primi bartender genovesi e un fitto programma di masterclass dedicate ai principali brand rappresentati.

Le proposte in primo piano

Main Bar | Quattro station sempre attive, ai piedi di una spettacolare bottigliera popolata da Premium Spirits. Il Main Bar è il cuore pulsante del villaggio Velier, con una drink list di grandi classici serviti in Perfect Serve, presentazioni e guest shift stellari che si alterneranno per tutta la durata della fiera. Tra gli ospiti spiccano Thanos Prunarus, fondatore del Baba Au Rum di Atene, che lunedì sarà dietro al bancone dalle 16.00 con Angostura Rum. E poi Elis Carriero (Casa Azzoguidi) con Silent Pool Gin; Jimmy Bertazzoli (Aguardiente) con Hampden Estate Rum; Alessandro D’Alessio e Lorenzo Sardo del Rita’s Tiki Room. E poi ancora il collettivo dei bartender genovesi e quello della Clairin Coalition, oltre a molti altri ospiti…

La Lounge | Un vero e proprio salotto d'autore per chi cerca un momento di pausa. Un ambiente raccolto con divani e atmosfere rilassate, perfetto per degustare in tranquillità un grande distillato al calice o un cocktail preparato a regola d’arte, scoprendo il meglio delle selezioni Velier.

Specialty Coffee for Breakfast | La qualità comincia al mattino. Le due giornate di fiera iniziano con la miscela Specialty Coffee Rwanda Karora, sviluppata da Velier insieme a 1895 Coffee Designers by Lavazza. Da degustare in purezza o in un signature drink firmato dal Jerry Thomas, accompagnata

dalle creazioni di alta pasticceria di Casa Manfredi.

L'Anteprima Editoriale | In anteprima assoluta al Roma Bar Show, Velier presenterà ***“Dove tutto è cominciato”,*** un libro straordinario che ricostruisce la storia mai raccontata dei barman che, di ritorno dagli anni di servizio sui transatlantici, fecero nascere a Genova i primi veri "cocktail bar" d'Italia.

Gli altri stand Velier

A completare il villaggio gli stand dedicati ad alcuni dei principali brand distribuiti in Italia da Velier: **Hendrick's Gin** porta a Roma la novità Another Hendrick’s, tra sfide stravaganti e l’esordio in grande stile della Hendrick’s Society, una squadra di bartender che ama le sfide fuori dal comune e che sarà capitanata da Luca Ardito (The Carlton). **Nikka** si presenta con un very small Japanese cocktail bar, minuscola izakaya per vivere in tranquillità l’essenza dell’ospitalità nipponica. L’experience sarà gestita dal Drink Kong e da Bob Milano. **Portofino Dry Gin** sarà come sempre un campione di eleganza, ricreando gli ambienti di un vero e proprio Yacht Club e le atmosfere della Riviera Ligure, proponendo una visione dell’ospitalità di altissimo livello grazie alle guest shift dei resident bartender del The Doping Club di Milano. **Monin**, leader mondiale nella produzione di sciroppi per la miscelazione, metterà infine la sua vastissima gamma al servizio della creatività dei tanti bartender che si alterneranno allo stand.

Il programma delle guest

Lunedì 14

11.00 – 13.00 : Everleaf con Gaetano Chiavetta

11.00 – 13.00: Santoni L’Aperitivo con Marella Batkovic

11.00 – 13.00: Bordiga con Giogio Lupi

14.00 – 16.00: Selvatiq con Daniele Macciò (1870 Drinkin' Kitchen)

14.00 – 16.00: Amaro Camatti con Marco Giovani (Eclettica Lab)

14.00 – 16.00: Brugal 1888 con Cristian Lodi

14.00 – 16.00: Roots con Alessandro D’Alessio e Lorenzo Sardo (Rita’s Tiki Room)

16.00 – 18:00: Silent Pool con Elis Carriero (Casa Azzoguidi)

16.00 – 18.00: Angostura con Daniyel Jones e Thanos Prunarus (Baba Au Rum)

18.00 – 19.00: Hampden Estate con Jimmy Bertazzoli (Aguardiente)

Martedì 15

12.00 – 15.00: Genova re-mixed. La nuova generazione della mixology genovese

15.00 – 17.00: Rooster Rojo con Cristiano Mazzanti (Goccio)

15.00 – 17.00: Condesa con Gianpaolo Vespa e Rayaner A.M. Boror (Baccano)

17.00 – 19.00: Clairin Coalition