

Camparino in Galleria compie 110 anni. Dal 12 al 14 novembre una serie di eventi e guest internazionali

20251105161741camparino-sign

Camparino in Galleria, emblema dell'ospitalità e dell'aperitivo compie 110 anni e festeggia l'importante anniversario con una serie di eventi e guest internazionali dal 12 al 14 novembre. Le celebrazioni - "The Finest of Milan Culture – Stirred 110 Times", è il claim scelto per celebrare tutti coloro che hanno incarnato i valori del locale nel corso dei decenni - prevedono tre serate d'eccezione dedicate alla storia della mixology internazionale, da sempre una delle anime di [Camparino in Galleria](#).

Si inizia martedì 12 novembre, con una conferenza stampa esclusiva per presentare un progetto inedito in collaborazione con Alessi alla quale seguirà una guest shift con l'Harry's New York Bar, portando direttamente da Parigi un assaggio della sua leggendaria tradizione. Mercoledì 13 novembre, sarà invece la volta del Dante NYC, anch'esso nato nel 1915, ma oltreoceano, in un gemellaggio storico che promette creazioni uniche e sapori d'altri tempi. Durante questi due appuntamenti, i guest bartender proporranno i loro signature drink, offrendo un'opportunità unica di assaporare cocktail di fama mondiale. Venerdì 14 novembre il Gran Finale, dove Camparino in Galleria sarà il palcoscenico di una serata esclusivissima che accoglierà ospiti selezionati dal mondo della cultura, del design e dell'ospitalità sia milanese che internazionale. Per l'occasione, il Bar di Passo sarà aperto alla città in un ulteriore omaggio a Milano, animato dal Dj set in vinile di Nicola Mazzetti. Nella suggestiva Sala Spiritello avrà invece luogo un party esclusivo, su invito. Per la serata, il partner internazionale d'eccezione sarà Sacher Hotel Vienna, che delizierà gli invitati con la celebre e unica Original Sacher-Torte, direttamente dai siti produttivi viennesi.

Durante la serata, Camparino in Galleria renderà omaggio ai suoi ospiti servendo una selezione dei cocktail più rappresentativi, unendo così passato, presente e futuro della mixology. «*Celebrare 110 anni di Camparino in Galleria significa ripercorrere un secolo di storia milanese, di incontri, di*

*innovazione e di passione per l'eccellenza - afferma **Tommaso Cecca**, Global Head of Camparino Licensing & Mixology, Camparino in Galleria -. Siamo orgogliosi di aver contribuito a definire la cultura del bere e dell'ospitalità non solo in questa città, ma anche a livello internazionale, e siamo entusiasti di condividere questo traguardo con i nostri ospiti, che sono per noi una parte molto importante, guardando al futuro con la stessa dedizione che ci ha guidato finora».*

Ma le novità non finiscono qui: l'iconico locale milanese svelerà in concomitanza il suo nuovo menù invernale, che includerà una cocktail list che renderà omaggio ai 110 anni con 11 creazioni uniche – una per ogni decade. Sarà un viaggio attraverso i sapori e le tendenze che hanno segnato oltre un secolo di mixology milanese, che comincia nel 1915 con l'iconico Campari Selz e arriva fino al 2025 con il Cask Finished Compadre. Quest'ultima è una versione inedita e particolarissima del cocktail, che ha maturato in botti di rovere per un anno, e riassume perfettamente la cultura della mixology di Camparino, raccontando la storia della versatilità di [Campari](#) e della sua perfetta combinazione triangolare. Il bitter qui incontra, in un abbraccio fraterno, il Mezcal Montelobos Espadín, un tradizionale distillato messicano insieme ad un liquore al chinotto che bilancia la combinazione, il tutto accompagnato dal Vermouth rosso e da un'essenza di bergamotto.