
LUNEDÌ 30 APRILE 2018

Main Events

Compagnia dei Caraibi *presenta:*

♣ MAD Souls&Spirits, Borgo San Frediano 36r, Firenze

Ore 14.30 - 16.30 "Plantation, viaggio tra i Rum di Alexandre Gabriel"

Masterclass con Francesco Pirineo, Brand Ambassador Plantation

Evento gratuito su prenotazione, max 25 persone | Per info e prenotazioni: masterclass@compagniadecaraibi.com

Molinari *presenta:*

♣ Plaza Hotel Lucchesi, Lungarno della Zecca Vecchia 38, Firenze

Ore 15.00 - 17.00 "Mediterraneo, un 'mare' di Anice"

Masterclass con Antonio Parlapiano, Bar Owner Jerry Thomas Speakeasy, Roma

Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Dalle ore 19.00 Night Shift con Antonio Parlapiano

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: empireo@toflorence.it

Other Events

♣ **'Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

Ore 12.00 - 16.00 **"Il Pan'Ino Spiritoso"**

Alessandro Frassica propone il panino "alcolico"

A pagamento - Per info: tel. +39 055 214154

♣ **Locale**, Via delle Seggiole 12r, Firenze

Ore 14.30 - 15.30 **"L'Ospitalità secondo Simone Giorgi.**

Da Barman a General Manager di importanti realtà dell'Hotellerie italiana ed internazionale"

Masterclass con Simone Giorgi, G. Manager Villa Cora

Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Per info e prenotazioni: info@localefirenze.it

♣ **Grand Hotel Cavour**, Via del Proconsolo 3, Firenze

Ore 16.00 - 17.30 **"Come si sviluppa un libro che parla di Cocktail? Come nasce un argomento così limitativo da essere tramutato in un punto di forza? "Cocktail**

Low Alcohol - Le nuove frontiere della Miscelazione", il libro che guarda i Cocktail da un diverso punto di vista". Masterclass con il bartender ed autore Diego

Ferrari ed il fotografo Pasquale Formisano.

Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Per info e prenotazioni: eventi@florencecocktailweek.it

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze

Ore 17.30 - 19.30 **"Negroni Cocktail Experience"**

Cocktail Class per imparare a conoscere, degustare ed eseguire il leggendario drink che rappresenta Firenze nel mondo. Evento a pagamento | € 65,00

Per info e prenotazioni:

tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ **One Night in Beijing.**

Rotonda dei Barbetti, Via Il Prato 14r, Firenze

Ore 20.30 **"One Week in Beijing"**

Cena asiatica accompagnata dai cocktails di ispirazione orientale di **Fabio Graffi e Lapo Guarducci.**

La serata proseguirà all'insegna della buona musica.

Evento a pagamento.

Gradita la prenotazione | € 40,00

Per info e prenotazioni:

tel. + 39 055 260885 - ristoranteonib@gmail.com

Special Events

Negroni Special Event

♣ Caffé Concerto Paszowski, Piazza della Repubblica 35r, Firenze

Ore 15.30 - 17.00 "Il Mondo del Negroni"

Masterclass con Mauro Mahjoub, "il Re del Negroni", Boulevardier Bar, Monaco di Baviera

Evento gratuito su prenotazione, max 40 persone | Per info e prenotazioni: eventi@florencecocktailweek.it

♣ Gilli 1733, Via Roma 1r, Firenze

Ore 19.00 - 22.00 Night Shift con Mauro Mahjoub, "il Re del Negroni"

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: tel. +39 055 213896

Other Events

♣ 'Ino, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

Ore 12.00 - 16.00 "Il Pan'Ino Spiritoso"

Alessandro Frassica propone il panino "alcolico"

A pagamento - Per info: tel. +39 055 214154

♣ Pint of View, Borgo Tegolaio 17r, Firenze

Ore 14.00 - 15.00 "La Miscelazione Casalinga"

Cocktail Lab a cura di Daniele Cancellara

Evento gratuito su prenotazione, max 15 persone

Per info e prenotazioni:

daniele.cancellara@gmail.com

♣ Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze

Ore 18.00 "Mixology e Cucina, la cuoca spiritosa:

Luisanna Messeri e gli "Intramontabili". Bevi mix,

mangia max". Appuntamento sulla miscelazione

casalinga con Luisanna Messeri, scrittrice & cuoca

pop della TV. Evento gratuito su prenotazione.

Per info e prenotazioni:

tel. +39 055 244509 - info@palazzosanniccolo.it

♣ Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze

Dalle ore 19.30 Aperitivo by Cultural Salon Firenze in

occasione dell'inaugurazione della mostra "Cocktail

da guardare", illustrazioni di Lucilla Vecchiarino

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni:

tel. +39 055 244509 - info@palazzosanniccolo.it

♣ Essenziale, Piazza di Cestello 3r, Firenze

Ore 21.30

"Cooking with the Spirits" by Simone Cipriani

Un menù in cui l'abbinamento con gli Spirits è

direttamente nel piatto, una "mixology culinaria" che

gioca con spiriti e ingredienti.

Evento a pagamento su prenotazione | € 70,00

Per info e prenotazioni:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

Main Events

Michter's presenta:

♣ **Rasputin**, Somewhere in Florence, Firenze
Ore 14.00 - 16.00 "Michter's - It's all about the Whiskey"
Masterclass con **Matthew Rooney**,
Brand Ambassador Michter's
Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone
Per info e prenotazioni: daniele.cancellara@gmail.com

World Class Diageo presenta:

♣ **Locale**, Via delle Seggiole 12r, Firenze
Ore 15.00 - 17.00 "Come e cosa abbinare ad un Single
Malt Scotch Whisky" Masterclass con **Franco Gasparri**,
Master Ambassador Diageo
Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone
Ore 20.30 "A Cena con il Single Malt Scotch Whisky"
Evento a pagamento su prenotazione | € 70
Per info e prenotazioni: info@localefirenze.it

Marchesi Frescobaldi presenta:

♣ **The St.Regis Florence**
Salone delle Feste, ingresso Via Montebello, Firenze
Ore 19.00 - 22.00 "Leonia, il Metodo Classico Toscano al
St.Regis" Cocktail Party con degustazione Leonia Pomino
Brut e Signature Cocktail di **Christian Pampo**.
Evento a pagamento su prenotazione | € 35 (2 consumazioni,
buffet di specialità italiane, divertimento e musica con
Leonardo Martera Live DJ Set) Posti limitati: 150 persone
Per info e prenotazioni:
[tel. + 39 349 0598078 - adriane.riccato@frescobaldi.it](mailto:tel.+393490598078-adriane.riccato@frescobaldi.it)

Spirits & Colori presenta:

♣ **Inferno**, Via Ghibellina 80r, Firenze
Dalle Ore 19.00 "Saloony Night. Alla scoperta del Rum
Cashcan" Night Shift con **Flavio Angiolillo**, Bar Owner
MaG Café, 1930, Backdoor 43, Barba e Iter, (MI)
Evento a pagamento - Per info e prenotazioni:
[tel. + 39 055 244975 - info@ristoranteinferno.it](mailto:tel.+39055244975-info@ristoranteinferno.it)

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze
Ore 08.30 - 18.30 "Cocktail da guardare"
Mostra di illustrazioni di **Lucilla Vecchiarino**
Per info: luccilavecc@hotmail.it

♣ **La Ménagère**, Via de' Ginori 8r, Firenze
Ore 12.00 Presentazione del libro "Spirits" di **Massimo
d'Addezio**. Le ricette segrete di un barman semiserio.
Edizioni Gambero Rosso. Evento gratuito su prenotazione -
ne | Per info e prenotazioni: fcw@lamenagere.it

♣ **'Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze
Ore 12.00 - 16.00 "Il Pan'Ino Spiritoso"
Alessandro Frassica propone il panino "alcolico"
A pagamento - Per info: [tel. +39 055 214154](tel:+39055214154)

♣ **Ditta Artigianale Oltrarno**, Via dello Sprone 5r, Firenze
Ore 14.30 - 15.30 "Spirit Genesis"
Masterclass sulla Distillazione con **Eugenio Macchia**,
Green Engineering, Colle Val d'Elsa, Siena
Evento gratuito su prenotazione, max 20 persone
Per info e prenotazioni: info@dittaartigianale.it

♣ **Caffé Concerto Paszcowski**,
Piazza della Repubblica 35r, Firenze
Ore 15.30 - 17.00 "Menu Engineering, le fondamenta
della vendita" Masterclass con **Marco Ranocchia**, Fon-
datore Planet One. Evento gratuito su prenotazione, max
40 persone. Per info e prenotazioni:
[tel. +39 334 8194898 - eventi@florencecocktailweek.it](mailto:tel.+393348194898-eventi@florencecocktailweek.it)

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze
Ore 17.30 - 19.30 "Negroni Cocktail Experience"
Cocktail Class per imparare a conoscere, degustare ed
eseguire il leggendario drink che rappresenta Firenze nel
mondo. Evento a pagamento | € 65,00 - Per info e pre-
notazioni: [tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it](tel:+393405499258-www.bitterbarfirenze.it)

♣ **Wave**, Via Santo Spirito 27, Firenze
Ore 18.00 - 21.00 Presentazione della linea "Martini
Cocktail Jewels" e delle opere dell'artista e designer **Marina
Calamai**. Per info e prenotazioni: info@marinacalamai.it
Esposizione visitabile durante la settimana di FCW presso
l'Atelier Marina Calamai, Via Santo Spirito 14, Firenze

♣ **Gurdulù**, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze
Ore 20.30 "In Cucina con gli Spiriti"
Un menù tutto italiano dove Cibo e Spiriti si incontrano
per un binomio di eccellenza firmato da **Gabriele Andre-
oni**. Evento a pagamento | € 50,00 + € 15,00 Cocktail Pair-
ing | Per info e prenotazioni: [+39 347 5825425 - info@gurdulu.com](tel:+393475825425-info@gurdulu.com)

♣ **Essenziale**, Piazza di Castello 3r, Firenze
Ore 21.30 "Cooking with the Spirits" by **Simone Cipriani**
Un menù in cui l'abbinamento con gli Spiriti è diretta-
mente nel piatto, una "mixology culinaria" che gioca con
spiriti e ingredienti. Evento a pagamento su prenotazione
| € 70 - Per info e prenotazioni: [tel. +39 055 2476956
info@essenziale.me](tel:+390552476956-info@essenziale.me)

Main Events

Strega presenta:

♣ **Ditta Artigianale Oltrarno,**

Via dello Sprone 3-5r, Firenze

Ore 12.00 - 13.00 "Liquore Strega: ieri, oggi e domani nella cultura del bere miscelato"

Masterclass con Alex Frezza, L'Antiquario, Napoli

Evento gratuito su prenotazione, max 20 persone

Per info e prenotazioni: v.atteo@strega.it

Dalle ore 21.30 "Notte Stregata"

Night Shift con Alex Frezza

Evento a pagamento - Per info: info@dittaartigianale.it

Prinz presenta:

♣ **La Ménagère, Via de' Ginori 8r, Firenze**

Ore 15.30 "Bere Bio" Masterclass con Marco Giuridio,

Brand Ambassador Mediland

Evento gratuito su prenotazione, max 80 persone

Ore 16.30 "L'uso dell'assenzio"

Masterclass con Pierluigi Coppola, Trainer Planet One

Evento gratuito su prenotazione, max 80 persone | Per info e prenotazioni: fcw@lamenagere

Diamond Ice Vodka presenta:

♣ **The Fusion Bar&Restaurant,**

Vicolo dell'Oro 3, Firenze

Ore 16.00 - 17.30 "Vodka Forever - Viaggio alla

scoperta del distillato più puro". Masterclass con

Giorgio Fadda, Bar Tiepolo, The Westin Europa & Regina

Venezia | Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Ore 19.00 - 24.00 "Diamond Ice Noble Vodka Night"

Night Shift con Giorgio Fadda

Evento a pagamento | Per info e prenotazioni:

tel. e whatsapp +39 393 3318778 - info@noblevodka.com

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze**

Ore 08.30 - 18.30 "Cocktail da guardare"

Mostra di illustrazioni di **Lucilia Vecchiarino**

Per info: lucillavecc@hotmail.it

♣ **'Ino, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze**

Ore 12.00 - 16.00 "Il Pan'Ino Spiritoso"

Alessandro Frassica propone il panino "alcolico"

A pagamento - Per info: tel. +39 055 214154

♣ **Cooperativa Sociale Gaetano Barberi,**

Borgo Pinti 74, Firenze

Ore 12.30 - 13.30 "Il lavoro oltre l'apparenza" a cura di Valentina Lippi. Il mondo del bar e le figure lavorative che vi gravitano, per un incontro diversamente interessante.

Evento esclusivo per i ragazzi del Centro Diurno

Il Cannocchiale.

♣ **Bitter Bar, Via di Mezzo 28r, Firenze**

Ore 17.30 - 19.30 "Negroni Cocktail Experience"

Cocktail Class per imparare a conoscere, degustare ed eseguire il leggendario drink che rappresenta Firenze nel mondo. Evento a pagamento | € 65,00 - Per info e prenotazioni: tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ **Pint of View, Borgo Tegliola 17r, Firenze**

Ore 20.45 "A Pint of Sake"

Degustazione di 4 Sake artigianali della Prefettura di Kyoto a cura di **Giovanni Baldini Firenze Sake**. In abbinamento 4 piatti di cucina coreana della chef **Yejin Ha**.

Evento a pagamento su prenotazione - Costo € 40,00

Per info e prenotazioni: tel. +39 055 288944

♣ **Essenziale, Piazza di Castello 3r, Firenze**

Ore 21.30 "Cooking with the Spirits" by Simone Cipriani

Un menù in cui l'abbinamento con gli Spirits è direttamente nel piatto, una "mixology culinaria" che gioca con spiriti e ingredienti. Evento a pagamento su prenotazione € 70 - Per info e prenotazioni: tel. +39 055 2476956

info@essenziale.me

VENERDI 4 MAGGIO 2018

Special Events

RiEsco a Bere Italiano

♣ Fondazione Franco Zeffirelli - Zeffirelli's Tea Room, Bar&Restaurant, Piazza San Firenze 5, Firenze

Ore 12.00 - 18.00 Salotto dei Liquori, Amari e Distillati Italiani.

In collaborazione con *Shaker Club*. Supporto logistico *Galateo Ricevimenti*.

Ore 14.00 - 15.00 "Territorialità e tracciabilità: ingredienti indissolubili della miscelazione contemporanea"

Masterclass con *Samuele Ambrosi*, Cloakroom Cocktail Lab, Treviso

Ore 16.00 - 17.00 "A concept to difference your bussiness: Why using local makes it special?"

Masterclass con *Sullivan Doh* e *Aris Makris*, Le Syndicat - 34' World's 50 Best Bars - e La Commune, Paris.

Ingresso libero previa registrazione all'ingresso.

Info: Shaker Club - Picchi +39 392 0542334 - Bocciardi +39 333 6150449 - eventi@shakerclub.it

Main Events

Distilleria B.Io Nardini presenta:

♣ Manifattura Tabacchi Piazza di San Pancrazio 1, Firenze

Dalle ore 22.00 "Pouring Local"

Night Shift con *Sullivan Doh* e *Aris Makris*, Le Syndicat - 34' World's 50 Best Bars - e La Commune, Paris.

Evento a pagamento | Per info e prenotazioni: +39 055 2396367

Compagnia dei Caraibi presenta:

♣ MAD Souls&Spirits, Borgo San Frediano 36r, Firenze

Dalle ore 22.00 "Tiki in the City - Plantation Night"

Night Shift con *Filippo Sisti*, Talea, Milano

Evento a pagamento | Per info: tel. +39 055 6271621 - madsoulsandspirits@gmail.com

Other Events

♣ Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze

Ore 08.30 - 18.30 "Cocktail da guardare"

Mostra di illustrazioni di *Lucilla Vecchiarino*

Per info: lucillavecc@hotmail.it

♣ 'Ino, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

Ore 12.00 - 16.00 "Il Pan'Ino Spiritoso"

Alessandro Frassica propone il panino "alcolico"

A pagamento - Per info: tel. +39 055 214154

♣ Bitter Bar, Via di Mezzo 28r, Firenze

Ore 17.30 - 19.30 "Negroni Cocktail Experience"

Cocktail Class per imparare a conoscere, degustare ed eseguire il leggendario drink che rappresenta Firenze nel mondo. Evento a pagamento | € 65,00 - Per info e prenotazioni: tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ Palazzo Tornabuoni, Via degli Strozzi 8, Firenze

Ore 18.30 - 20.30 "Salina - Cerbaia: il Signum e la

Tenda Rossa insieme in uno dei salotti più esclusivi di

Firenze". Gli chef *Martina Caruso* e *Cristian Santandrea*

cucinano attorno ai cocktails del bartender *Raffele*

Caruso mescolando profumi eoliani e sapori delle colline

toscane. Evento su invito - Per info: info@latendarossa.it

♣ Essenziale, Piazza di Cestello 3r, Firenze

Ore 21.30 "Cooking with the Spirits" by *Simone Cipriani*

Un menù in cui l'abbinamento con gli Spirits è direttamente nel piatto, una "mixology culinaria" che gioca con spiriti e ingredienti.

Evento a pagamento su prenotazione | € 70

Per info e prenotazioni:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

SABATO 5 MAGGIO 2018

Special Events

Spirito&Spirits | Religioni&Lifestyle

♣ **Auditorium di Sant'Apollonia**, Via San Gallo 25, Firenze

Ore 9.30 - 18.00 Convegno a cura di **Simona Scotti**, Sezione di Sociologia della Religione (AIS)
Con il sostegno di **Molinari**

Interviene **Fulvio Piccinino**, Editore Saperebere.com

Ore 17.30 **Bledar Ndoci** **Idyllium Cocktail Bar** di **Pienza** presenta il Cocktail "Papale Papale".
Con il contributo di **Brandimarte**.

Main Events

Fratelli Branca Distillerie presenta:

♣ **Four Seasons Hotel**, Borgo Pinti 99, Firenze

Ore 15.00 - 16.30 "Story of Manhattan Bar and the team". Masterclass con **Philip Bischoff**
Manhattan Bar, Singapore - 7° World's 50 Best Bars - 1° Asia's 50 Best Bars
Evento gratuito su prenotazione, max 70 persone

Ore 19.00 - 23.00 **Night Shift** con **Philip Bischoff**

Evento a pagamento - Per info e prenotazioni: tel. 055 2626450 - atriumbar@fourseasons.com

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze

Ore 08.30 - 18.30 "Cocktail da guardare"

Mostra di illustrazioni di **Lucilla Vecchiarino**

Per info: lucillavecc@hotmail.it

♣ **'Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

Ore 12.00 - 16.00 "Il Pan'Ino Spiritoso"

Alessandro Frassica propone il panino "alcolico"

A pagamento - Per info: tel. +39 055 214154

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze

Ore 17.30 - 19.30 "Negroni Cocktail Experience"

Cocktail Class per imparare a conoscere, degustare ed eseguire il leggendario drink che rappresenta Firenze nel mondo. Evento a pagamento | € 65,00 - Per info e prenotazioni: tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ **Plaza Hotel Lucchesi**, Lung. della Zecca Vecchia 38, Firenze

Ore 18.00 - 19.00 "Il Teatro del Bar"

Racconto multisensoriale del mondo del bar con letture di brani celebri, momenti musicali e, ovviamente... Cocktails! A cura di **Blue Blazer**, con **Giampiero Francesca** e **Massimo Gaetano Macri**

Evento gratuito su prenotazione, max 30 persone

Per info e prenotazioni: empireo@toflorence.it

♣ **Essenziale**, Piazza di Castello 3r, Firenze

Ore 21.30 "Cooking with the Spirits" by **Simone Cipriani**

Un menù in cui l'abbinamento con gli Spirits è direttamente nel piatto, una "mixology culinaria" che gioca con spiriti e ingredienti. Evento a pagamento su prenotazione | € 70 - Per info e prenotazioni:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

DOMENICA 6 MAGGIO 2018

Main Events

Martini&Rossi presenta:

♣ Sala Vanni, Piazza del Carmine 14, Firenze

Ore 14.00 - 15.30

“Il Negroni: passato presente e futuro. Un viaggio entusiasmante attraverso la storia del cocktail re dell'aperitivo all'italiana”. Masterclass con il Sig. Mauro Lotti e Nicola Piazza, Brand Ambassador Martini Italia.

Evento privato su invito.

Contest Finale

♣ Sala Vanni, Piazza del Carmine 14, Firenze

Ore 16.00 - 19.00

Contest finale tra i bartender dei cocktail bar partecipanti.

In giuria i bartender **Philip Bischoff, Daniele Gentili e Lucia Montanelli** ed il giornalista **Federico De Cesare Viola**.
Sarà eletto il Cocktail FCW 2018 nelle categorie “Professionisti” e “GiovaneTalento”.

Presenta il Contest **Rachele Giglioni**.

Giampiero Francesca e Massimo Gaetano Macri presentano in anteprima
e consegnano le nuove targhe **Blue Blazer 2018 in Toscana**.

Ingresso libero - Per info: eventi@florencecocktailweek.it

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze

Ore 08.30 - 18.30 **“Cocktail da guardare”**

Mostra di illustrazioni di **Lucilla Vecchiarino**

Per info: lucillavecc@hotmail.it

♣ **‘Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

Ore 12.00 - 16.00 **“Il Pan’Ino Spiritoso”**

Alessandro Frassica propone il panino “alcolico”

A pagamento - Per info: tel. +39 055 214154

♣ **Belmond Villa San Michele**,

Via Doccia 4, Fiesole, Firenze

Ore 19.30 **“Pool Moon Party”**, Pool Party in

collaborazione con **Il Borgo Cashmere e Ivana Ciabatti**

Evento gratuito su invito, max. 100 persone

Per info: concierge.vsm@belmond.com

♣ **Essenziale**, Piazza di Castello 3r, Firenze

Ore 21.30 **“Cooking with the Spirits” by Simone Cipriani**

Un menù in cui l'abbinamento con gli Spirits è direttamente nel piatto, una “mixology culinaria” che gioca con spiriti e ingredienti. Evento a pagamento su prenotazione | € 70 - Per info e prenotazioni: tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

MONDAY 30 APRIL 2018

Main Events

Compagnia dei Caraibi *presents:*

♣ **MAD Souls&Spirits**, Borgo San Frediano 36r, Firenze

h 2.30pm - 4.30pm “Plantation, a journey through the Rum of Alexandre Gabriel”

Masterclass with Francesco Pirineo, Brand Ambassador Plantation

Free entrance with reservation, max 25 people | For details and reservations: mastmasterclass@compagniadecaraibi.com

Molinari *presents:*

♣ **Plaza Hotel Lucchesi**, Lungarno della Zecca Vecchia 38, Firenze

h 3pm - 5pm “Mediterranean, an ‘ocean’ of Anise”

Masterclass with Antonio Parlapiano, Bar Owner of Jerry Thomas Speakeasy, Rome

Free entrance with reservation, max 30 people

Beginning at 7pm, Night Shift with Antonio Parlapiano

Paid entrance – for details and reservations email empireo@toflorence.it

Other Events

♣ **Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

h 12pm - 4pm “Il Pan’Ino Spiritoso”

Alessandro Frassica presents the “alcoholic” panino.

Paid entrance - For information: tel +39 055 214154

♣ **Locale**, Via delle Seggiole 12r, Firenze

h 2.30pm - 3.30pm “Hospitality according to Simone

Giorgi. From Barman to General Manager of important

Italian and International Hotels.” Masterclass

with Simone Giorgi, General Manager Villa Cora |

Free event with reservation, max 30 people.

For details and reservations: info@localefirenze.it

♣ **Grand Hotel Cavour**, Via del Proconsolo 3, Firenze

h 4pm - 5.30pm “How does a book about cocktails

come together? “Cocktail Low Alcohol - Le nuove

frontiere della Miscelazione”, the book that

looks at cocktails from a different point of view.

Masterclass with bartender and author Diego

Ferrari and photographer Pasquale Formisano

Free event with reservation , max 30 people

For details and reservations:

eventi@florencecocktailweek.it

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze

h 5.30pm - 7.30pm “Negroni Cocktail Experience”

Cocktail Class that teaches you all about Florence’s legendary drink, including how to taste and prepare it.

Paid entrance | € 65,00. For details and reservations:

tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ **One Night in Beijing.**

Rotonda dei Barbetti, Via Il Prato 14r, Firenze

Beginning at 8.30pm “One Week in Beijing”

Asian dinner accompanied by Fabio Graffi and Lapo

Guarducci’s Asian-inspired cocktails and great music.

Paid entrance. Reservation recommended | € 40,00 For

details and reservations:

tel. + 39 055 260885 - ristoranteonib@gmail.com

TUESDAY 1 MAY 2018

Special Events

Negroni Special Event

♣ Caffé Concerto Paszowski, Piazza della Repubblica 35r, Firenze

h 3.30pm – 5pm “The World of the Negroni”

Masterclass with Mauro Mahjoub, “the King of the Negroni”, Boulevardier Bar, Munich

Free event with reservation, max 40 people | For details: eventi@florencecocktailweek.it

♣ Gilli 1733, Via Roma 1r, Firenze

h 7pm - 10pm Night Shift with Mauro Mahjoub, “the King of the Negroni”

Paid entrance – for details and reservations: tel. +39 055 213896

Other Events

♣ **Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

h 12pm - 4pm **“Il Pan’Ino Spiritoso”**

Alessandro Frassica presents the “alcoholic” panino.

Paid entrance - For information: tel +39 055 214154

♣ **Pint of View**, Borgo Teglolo 17r, Firenze

h 2pm - 3pm **“Mixology at Home”**

Cocktail Lab by Daniele Cancellara

Free event with reservation, max 15 people

For details and reservations:

daniele.cancellara@gmail.com

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze

h 6pm **“Mixology and Cuisine, the spirited cook:**

Luisanna Messeri.”

Event dedicated to mixing cocktails at home, with Luisanna Messeri, writer & TV cooking personality

Free event with reservation

For details and reservations:

tel. +39 055 244509 - info@palazzosanniccolo.it

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze

Beginning at 7.30pm, an **Aperitivo by Cultural Salon Firenze** in honor of the inauguration of exhibit “Cocktails to watch,” illustrations by **Lucilla Vecchiarino**.

Paid entrance – For details and reservations:

tel. +39 055 244509 - info@palazzosanniccolo.it

♣ **Essenziale**, Piazza di Cestello 3r, Firenze

Beginning at 9.30pm **“Cooking with the Spirits”** by **Simone Cipriani** A menu paired with Spirits incorporated directly onto the plate, a “culinary mixology” that plays with Spirits and ingredients.

Paid entrance, reservation obligatory | € 70

For details and reservations:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

Main Events

Michter's presents:

♣ **Rasputin**, Somewhere in Florence, Firenze
h 2pm - 4pm "Michter's - It's all about the Whiskey"
Masterclass with Matthew Rooney, Brand Ambassador
 Michter's
 Free event with reservation, max 30 people
 For details and reservations: daniele.cancellara@gmail.com

World Class Diageo presents:

♣ **Locale**, Via delle Seggiole 12r, Firenze
h 3pm - 5pm "How to pair Single Malt Scotch Whisky and with what" Masterclass with **Franco Gasparri**, Master Ambassador Diageo
 Free event with reservation, max 30 people
Beginning at 8.30pm "At Dinner with the Single Malt Scotch Whisky" Paid entrance, reservation obligatory
 € 70 | For details and reservations: info@localefirenze.it

Marchesi Frescobaldi presents:

♣ **The St.Regis Florence**
 Salone delle Feste, entrance Via Montebello, Firenze
h 7pm - 10pm "Leonia, the Classic Tuscan Method at the St.Regis" Cocktail Party with a tasting of Leonia Pomino Brut and **Christian Pampo's** Signature Cocktails.
 Paid event, reservation obligatory - Cost € 35 (2 drinks, buffet of Italian dishes, Leonardo Martera Live DJ Set)
 Spaces are limited: 150 people | For details and reservations: [tel. + 39 349 0598078](tel:+393490598078) - adriane.riccato@frescobaldi.it

Spirits & Colori presents:

♣ **Inferno**, Via Ghibellina 80r, Firenze
Beginning at 7pm "Saloon Night. Discovering Cashcane Rum." Night Shift with **Flavio Angiolillo**, Bar Owner MaG Café, 1930, Backdoor 43, Barba and Iter, Milano
 Paid entrance | For details and reservations: [tel. + 39 055 244975](tel:+39055244975) - info@ristoranteinferno.it

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze
h 8.30am - 6.30pm "Cocktails to watch"
 Exhibit of illustrations by **Lucilla Vecchiarino**
 For details: lucaillavecc@hotmail.it

♣ **La Ménagère**, Via de' Ginori 8r, Firenze
h 12pm Presentation of the book "Spirits" by Massimo d'Addezio. The secret recipes of a semi-serious barman.
 Edizioni Gambero Rosso. Event free with reservation
 For details and reservations: fcw@lamenagere.it

♣ **'Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze
h 12pm - 4pm "Il Pan'Ino Spiritoso"
Alessandro Frassica presents the "alcoholic" panino.
 Paid entrance - For information: [tel +39 055 214154](tel:+39055214154)

♣ **Ditta Artigianale Oltrarno**, Via dello Sprone 5r, Firenze
h 2:30pm - 3:30pm "Spirit Genesis"
Distillation Masterclass with Eugenio Macchia, Green Engineering, Colle Val d'Elsa, Siena
 Free event with reservation, max 20 people
 For details and reservations: info@dittaartigianale.it

♣ **Caffé Concerto Paszcowski**, Piazza della Repubblica 35r, Firenze
h 3.30pm - 5pm "Menu Engineering, the fundamentals of sales" Masterclass with **Marco Ranocchia**, Founder Planet One . Free event with reservation, max 40 people
 For details and reservations: eventi@florencecocktailweek.it

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze
h 5.30pm - 7.30pm "Negroni Cocktail Experience"
Cocktail Class that teaches you all about Florence's legendary drink, including how to taste and prepare it.
 Paid entrance | € 65,00. For details and reservations: [tel. +39 340 5499258](tel:+393405499258) - www.bitterbarfirenze.it

♣ **Wave**, Via Santo Spirito 27, Firenze
h 6pm - 9pm Presentation of the "Martini Cocktail Jewels" line and the works of artist and designer **Marina Calamai**. For details and reservations: info@marinacalamai.it Exposition open to visitors during the week of FCW at l'Atelier Marina Calamai, Via Santo Spirito 14, Florence

♣ **Gurdulù**, Via delle Caldaie 12r-14r, Firenze
Beginning at 8:30pm "In the Kitchen with Spirits"
 A strictly Italian menu where Food and Spirits converge, curated by **Gabriele Andreoni**. Paid event | € 50,00 + € 15,00 Cocktail Pairing | For details and reservations: [+39 347 5825425](tel:+393475825425) - info@gurdulu.com

♣ **Essenziale**, Piazza di Castello 3r, Firenze
Beginning at 9.30pm "Cooking with the Spirits" by Simone Cipriani A menu paired with Spirits incorporated directly onto the plate, a "culinary mixology" that plays with Spirits and ingredients.
 Paid entrance, reservation obligatory | € 70
 For details and reservations: [tel. +39 055 2476956](tel:+390552476956) - info@essenziale.me

THURSDAY 3 MAY 2018

Main Events

Strega presents:

♣ **Ditta Artigianale Oltrarno**,

Via dello Sprone 3-5r, Firenze

h 12pm - 1pm "Liquore Strega: yesterday, today and tomorrow in mixology culture" Masterclass with Alex Frezza, L'Antiquario, Napoli | Free event with reservation, max 20 people. Info and Reservations: v.atteo@strega.it

Beginning at 9.30pm "Notte Stregata"

Night Shift with Alex Frezza

Paid entrance | Details and info: info@dittaartigianale.it

Prinz presents:

♣ **La Ménagère**, Via de' Ginori 8r, Firenze

h 3.30pm "Bere Bio - Drinking Organic"

Masterclass with Marco Giuridio, Brand Ambassador

Mediland Free event with reservation, max 80 people

Beginning at 4:30pm "The Use of Absinthe"

Masterclass with Pierluigi Coppola, Trainer Planet One

Free event with reservation, max 80 people

For details and reservations: fcw@lamanager

Diamond Ice Vodka presents:

♣ **The Fusion Bar&Restaurant**,

Vicolo dell'Oro 3, Firenze

h 4pm - 5.30pm - "Vodka Forever - A Journey towards the discovery of the purest distillation"

Masterclass with Giorgio Fadda, Bar Tiepolo,

The Westin Europa & Regina Venezia

Free event with reservation, max 30 people

h 7pm - 12midnight "Diamond Ice Noble Vodka Night"

Night Shift with Giorgio Fadda

Paid entrance | For details and reservations:

tel. e whatsapp +39 393 3318778 - info@noblevodka.com

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze

h 8.30am - 6.30pm "Cocktails to watch"

Exhibit of illustrations by Lucilla Vecchiarino

For details: lucillavecc@hotmail.it

♣ **'Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

h 12pm - 4pm "Il Pan'Ino Spiritoso"

Alessandro Frassica presents the "alcoholic" panino.

Paid entrance - For information: tel +39 055 214154

♣ **Cooperativa Sociale Gaetano Barberi**,

Borgo Pinti 74, Firenze

h 12.30pm - 1.30pm "Work Beyond Appearance" by Valentina Lippi. The bar world and the people and personnel that gravitate around it.

Exclusive event for the Centro Diurno Il Cannocchiale.

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze

h 5.30pm - 7.30pm "Negroni Cocktail Experience"

Cocktail Class that teaches you all about Florence's legendary drink, including how to taste and prepare it.

Paid entrance | € 65,00. For details and reservations:

tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ **Pint of View**, Borgo Tegolaio 17r, Firenze

Beginning at 8.45pm "A Pint of Sake"

Tasting of 4 artisanal Sakes from the Kyoto Prefecture by Giovanni Baldini Firenze Sake. Sakes are paired with 4 Korean dishes by chef Yejin Ha.

Paid entrance, reservation obligatory | € 40,00

For details and reservations: tel. +39 055 288944

♣ **Essenziale**, Piazza di Castello 3r, Firenze

Beginning at 9.30pm "Cooking with the Spirits" by Simone Cipriani A menu paired with Spirits incorporated directly onto the plate, a "culinary mixology" that plays with Spirits and ingredients.

Paid entrance, reservation obligatory | € 70

For details and reservations:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

FRIDAY 4 MAY 2018

Special Events

RiEsco a Bere Italiano

♣ Fondazione Franco Zeffirelli - Zeffirelli's Tea Room, Bar&Restaurant, Piazza San Firenze 5, Firenze

h 12pm – 6pm Liqueurs, Bitters, and Italian Spirits

In collaboration with *Shaker Club*. Logistical support *Galateo Ricevimenti*.

h 2pm – 3pm “Territoriality e Traceability: lasting ingredients in contemporary mixology:

Masterclass with *Samuele Ambrosi*, Cloakroom Cocktail Lab, Treviso

h 4pm – 5pm “A concept to differentiate your business: Why using local makes it special”

Masterclass with *Sullivan Doh e Aris Makris*, Le Syndicat - 34' World's 50 Best Bars - and La Commune, Paris

Free entrance with registration at the door

For details: Shaker Club - Mauro Picchi +39 392 0542334 - Federico Boccardi +39 333 6150449 - eventi@shakerclub.it

Main Events

Distilleria B.lo Nardini presents:

♣ Manifattura Tabacchi Piazza di San Pancrazio 1, Firenze

Beginning at 10pm “Pouring Local”

Night Shift with *Sullivan Doh e Aris Makris*, Le Syndicat - 34' World's 50 Best Bars - and La Commune, Paris

Paid entrance | For details: +39 055 2396367

Compagnia dei Caraibi presents:

♣ MAD Souls&Spirits, Borgo San Frediano 36r, Firenze

Beginning at 10pm “Tiki in the City – Plantation Night”

Night Shift with *Filippo Sisti*, Talea, Milano

Paid entrance | For details and reservations: tel. +39 055 6271621 - madsoulsandspirits@gmail.com

Other Events

♣ Palazzo San Niccolò, Via di S. Niccolò 79, Firenze

h 8.30am – 6.30pm “Cocktails to watch”

Exhibit of illustrations by *Lucilla Vecchiarino*

For details: lucillavecc@hotmail.it

♣ ‘Ino, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

h 12pm - 4pm “Il Pan’Ino Spiritoso”

Alessandro Frassica presents the “alcoholic” panino.

Paid entrance - For information: tel +39 055 214154

♣ Bitter Bar, Via di Mezzo 28r, Firenze

h 5.30pm – 7.30pm “Negroni Cocktail Experience”

Cocktail Class that teaches you all about Florence's legendary drink, including how to taste and prepare it.

Paid entrance | € 65,00. For details and reservations:

tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ Palazzo Tornabuoni, Via degli Strozzi 8, Firenze

h 6.30pm – 8.30pm “Salina – Cerbaia: Signum and the

Red Curtain together in one of the most exclusive salons in Florence”-

Chefs *Martina Caruso* and *Cristian Santandrea* prepare dishes that pair with bartender *Raffele Caruso's* cocktails, mixing Aeolian aromas and the flavors of the Tuscan countryside.

Invitation only – For details: info@latendarossa.it

♣ Essenziale, Piazza di Castello 3r, Firenze

Beginning at 9.30pm “Cooking with the Spirits” by

Simone Cipriani A menu paired with Spirits incorporated directly onto the plate, a “culinary mixology” that plays with Spirits and ingredients.

Paid entrance, reservation obligatory | € 70

For details and reservations:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

SATURDAY 5 MAY 2018

Special Events

Spirito&Spirits | Religions&Lifestyle

♣ **Auditorium di Sant'Apollonia**, Via San Gallo 25, Firenze
h 9.30am – 6pm Conference by **Simona Scotti**, Sezione di Sociologia della Religione (AIS)
 With the support of **Molinari**

Also participating **Fulvio Piccinino**, Editore Saperebere.com

At 5.30pm **Bledar Ndoci** Idyllium Cocktail Bar di Pienza presents the Cocktail “Papale Papale”.
 With the contribution of **Brandimarte**.

Main Events

Fratelli Branca Distillerie presents:
 ♣ **Four Seasons Hotel**, Borgo Pinti 99, Firenze

3pm – 4.30pm “The Story of Manhattan Bar and its team”
Masterclass with Philip Bischoff
 Manhattan Bar, Singapore - 7th World's 50 Best Bars - 1st Asia's 50 Best Bars
 Free event with reservation, max 70 people

h 7pm – 11pm **Night Shift with Philip Bischoff**
 Paid entrance – For details and reservations: tel. 055 2626450 - atriumbar@fourseasons.com

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze
h 8.30am – 6.30pm “Cocktails to watch”
 Exhibit of illustrations by **Lucilla Vecchiarino**
 For details: lucillavecc@hotmail.it

♣ **'Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze
h 12pm - 4pm “Il Pan'Ino Spiritoso”
Alessandro Frassica presents the “alcoholic” panino.
 Paid entrance - For information: tel +39 055 214154

♣ **Bitter Bar**, Via di Mezzo 28r, Firenze
h 5.30pm – 7.30pm “**Negroni Cocktail Experience**”
Cocktail Class that teaches you all about Florence's legendary drink, including how to taste and prepare it.
 Paid entrance | € 65,00. For details and reservations:
 tel. +39 340 5499258 - www.bitterbarfirenze.it

♣ **Plaza Hotel Lucchesi**, Lung. della Zecca Vecchia 38, Firenze
h 6pm – 7pm “**The Theatrics of the Bar**” Multisensory retelling of the bar world, complete with music, readings, and of course...cocktails! Curated by **Blue Blazer**, with **Giampiero Francesca** and **Massimo Gaetano Macri**
 Free event with reservation, max 30 people - For details: empireo@toflorence.it

♣ **Essenziale**, Piazza di Cestello 3r, Firenze
Beginning at 9.30pm “**Cooking with the Spirits**” by **Simone Cipriani** A menu paired with Spirits incorporated directly onto the plate, a “culinary mixology” that plays with Spirits and ingredients.
 Paid entrance, reservation obligatory | € 70
 For details and reservations:
 tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me

SUNDAY 6 MAY 2018

Main Events

Martini&Rossi presents:

♣ **Sala Vanni**, Piazza del Carmine 14, Firenze

h 2pm – 3.30pm

“The Negroni: Past, present and future. A journey through the history of the Italian aperitif’s king cocktail.”

Masterclass with Sig. Mauro Lotti and Nicola Piazza, Brand Ambassador Martini Italia.

Private event, invitation only.

Final Contest

♣ **Sala Vanni**, Piazza del Carmine 14, Firenze

h 4pm – 7pm

Final contest between the bartenders of the participating cocktail bars.

At the judges’ table bartenders **Philip Bischoff**, **Daniele Gentili** and **Lucia Montanelli** and journalist **Federico De Cesare Viola**. **Winning Cocktails of FCW 2018** will be awarded in the “Professional” and “Young Talent” categories.

The Contest will be *presented by Rachele Giglioni*.

Giampiero Francesca and Massimo Gaetano Macri hand out the **Blue Blazer 2018 in Tuscany** awards.

Free entrance – For details: eventi@florencecocktailweek.it

Other Events

♣ **Palazzo San Niccolò**, Via di S. Niccolò 79, Firenze

h 8.30am – 6.30pm “Cocktails to watch”

Exhibit of illustrations by **Lucilla Vecchiarino**

For details: lucillavecc@hotmail.it

♣ **‘Ino**, Via dei Georgofili 3r-7r, Firenze

h 12pm - 4pm “Il Pan’Ino Spiritoso”

Alessandro Frassica presents the “alcoholic” panino.

Paid entrance - For information: tel +39 055 214154

♣ **Belmond Villa San Michele**,

Via Doccia 4, Fiesole, Firenze

Beginning at 7.30pm **“Pool Moon Party”**

Pool Party in collaboration with **Il Borgo Cashmere**

and **Ivana Ciabatti**

Free event by invitation, max. 100 people

For details: concierge.vsm@belmond.com

♣ **Essenziale**, Piazza di Cestello 3r, Firenze

Beginning at 9.30pm **“Cooking with the Spirits”**

by **Simone Cipriani** A menu paired with Spirits incorporated directly onto the plate, a “culinary mixology” that plays with Spirits and ingredients.

Paid entrance, reservation obligatory | € 70

For details and reservations:

tel. +39 055 2476956 - info@essenziale.me