



FRESH, MIGLIOR DESIGN

“Fresh” il rivoluzionario *seau à glace*, rinfrescatore e stabilizzatore termico per vini nato dalla passione di Nando Salemme, sommelier e patron dell’osteria Abraxas di Pozzuoli e disegnato da Salvatore Cozzolino con il supporto di Michele Perchiazzi per le tecnologie è stato selezionato per la categoria “food design” da una commissione di oltre 100 esperti di settore per il Premio Compasso d’Oro ADI che sarà



conferito nel 2018. Design essenziale, tecnologia e innovazione fanno di FRESH un prodotto unico, destinato a rivoluzionare il servizio e la degustazione del vino. Un traguardo importante per il design campano che ha l’opportunità di affermare il suo valore a livello nazionale e internazionale.

WORLD CLASS ITALIA

DAL MONDO **seura**

Il concorso World Class si evolve e cambia ogni anno. Dal 4 novembre al 20 febbraio 2017 saranno aperte le selezioni su www.theworldclass.com. Nel 2017 i paesi coinvolti saranno 60 e la partecipazione globale prevede 2200 eventi. Per partecipare alla selezione bisognerà inviare il form compilato a info@worldclassitaly.com e inserire la propria ricetta su www.theworldclass.com. In Italia saranno selezionate 50 bartender che si sottoporranno a un round di semifinale riservato. “In the bar judge” online e il round finale sarà organizzato su Diego Italia ne valuterà la professionalità e conferirà il premio del proprio bar. Il miglior drink parteciperà alla finale dove quale emergerà il rappresentante italiano.

FRESH, MIGLIOR DESIGN

“Fresh” il rivoluzionario *seau à glace*, rinfrescatore e stabilizzatore termico per vini nato dalla passione di Nando Salemme, sommelier e patron dell’osteria Abraxas di Pozzuoli e disegnato da Salvatore Cozzolino con il supporto di Michele Perchiazzi per le tecnologie è stato selezionato per la categoria “food design” da una commissione di oltre 100 esperti di settore per il Premio Compasso d’Oro ADI che sarà conferito nel 2018. Design essenziale, tecnologia e innovazione fanno di FRESH un prodotto unico, destinato a rivoluzionare il servizio e la degustazione del vino. Un traguardo importante per il design campano che ha l’opportunità di affermare il suo valore a livello nazionale e internazionale.

JATTURA, BIRRA SCARAMANTICA

Napoletana e realizzata con metodo artigianale. Non filtrata e non pastorizzata, ha sull’etichetta un uomo stilizzato. È Jattura la nuova birra napoletana. Dopo Nativus, la lager con l’etichetta di San Gennaro, viene il progetto partenopeo nato da un’idea di Paolo Ditto, porta in edicola un’altra icona cult della città: il cono parafortuna, archetipo della scaramanzia, simbolo apotropaico per eccellenza. Con la collaborazione di Roy in the bar, una delle birrerie più interessanti della scena artistica napoletana e italiana che firma il progetto artistico e in attesa dell’Imperial Stout Palla, la terza tipologia in arrivo a fine anno.

