

MADRID COCKTAIL WEEK AGITA LA CAPITAL DEL 22 AL 28 DE OCTUBRE

Bartenders internacionales, rutas por locales míticos, maridajes en los hoteles y restaurantes más exclusivos de la ciudad... Descubre los planes que te ofrece Madrid Coktail Week

Queda menos de una semana para que dé comienzo la gran semana de la coctelería. Del 22 al 28 de octubre, Madrid Cocktail Week llenará la capital de nuevos sabores, tendencias y, sobre todo, grandes experiencias. Una semana en la que profesionales del sector, marcas y consumidores podrán conocer las últimas propuestas en coctelería en un total de 100 locales madrileños. Bares, restaurantes y hoteles se han sumado a un evento que ya ha pasado por Nueva York, Londres, Milán, Los Ángeles o Ámsterdam y que promete convertirse en una fecha imprescindible en el calendario de todo buen amante de la gastronomía.

Y para hacer las mieles de todos los apasionados de este mundo, Madrid Cocktail Week trae un sinfín de actividades y experiencias exclusivas para todos los gustos y estilos.

Los mejores bartenders del mundo visitan los locales más prestigiosos de la capital

Durante los primeros días de Madrid Cocktail Week, todo aquel que sea un *cocktail lover* disfrutará viendo trabajar a los bartenders más reconocidos a nivel internacional, quienes visitarán las barras de varios locales madrileños para servir los cócteles que se disfrutaban en ciudades como Londres o París.

LUNES 22 DE OCTUBRE de 22:30 a 0:30 horas

<p>The American Bar, Hotel Savoy, con Angelo Sparvoli, en Glass Mar, Hotel Urban (Carrera de S. Jerónimo, 34)</p>	<p>The Bloomsbury, con Brian Calleja y Charlot Charret en 1862DryBar (Calle del Pez, 27)</p>	<p>Artesian, con Emilio di Salvo, en Angelita (Calle Reina, 4)</p>
 <p>Considerado uno de los mejores bares del mundo (número 1 en la lista 50 Best Bars en 2017), el American Bar</p> <p>Hotel Savoy es la casa Angelo Sparvoli, bartender procedente del centro de Italia. En 2016 fue cuando dio su gran salto al American Bar del hotel Savoy. Su trabajo de la mano de grandes bartenders como Erik Lorinz, le han hecho convertirse en uno de los grandes nombres de la coctelería a nivel internacional</p>	<p>Nació en Griza, Malta, y allí comenzó a trabajar en un bar. Entonces descubrió el fascinante mundo de la coctelería. Cuando estudiaba ingeniería, decidió dejarlo para volcarse con su profesión de bartender. Hoy en día trabaja como Bar Manager en el prestigioso hotel The Bloomsbury de Londres.</p> 	<p>Comenzó su carrera en algunas coctelerías de Bristol como Red Light o The Milk Thistle. Más tarde se unió al equipo de Little Red Door, convirtiéndose en la persona de apoyo del reconocido Remy Savage. Los dos se embarcaron en el proyecto "Artesian" en Londres, en el que siguen colaborando actualmente.</p> 

MARTES 23 DE OCTUBRE de 22:30 a 0:30 horas

Le Syndicat, con Aristotelis Makris, en Salmon Guru (Calle Echegaray, 21)



Le Syndicat está incluido en la prestigiosa lista de los 50 World's Best Bars. Se trata de uno de los bares pioneros en la elaboración de cocktails con ingredientes puramente franceses, su toque distintivo. Acaban de lanzar el "Menú Monumental", creando 15 bebidas para descubrir, a través de los sentidos, 15 monumentos de la capital francesa. La creatividad y sabor de este local viaja a Madrid para deleitarnos con las mejores técnicas cocteleras.

MIÉRCOLES 24 DE OCTUBRE de 22:30 a 0:30 horas

<p>Schofield's Bar, con Daniel Schofield, en 1862DryBar (Calle del Pez, 27)</p>	<p>The Connaught, con Giorgio Bargiani, en Angelita (Calle Reina, 4)</p>
<p>Su carrera comenzó en Jacke's Bar como Barback en Leeds. Posteriormente se mudó a Manchester para trabajar durante años en The Liars Club, un Tiki Bar. Y de allí se trasladó a París, donde trabajó en el famoso Little Red Door. Tras una temporada en la que sus conocimientos y experiencia crecieron, volvió a su Inglaterra natal para trabajar en 69 y en Coupette. Y ahora, junto a su hermano, comienza su propia aventura con Schofield's Bar.</p> 	<p>Su vocación como bartender viene de familia, ya que sus padres regentan un restaurante en Pisa. Compaginó sus estudios con su trabajo en un bar y, entonces, decidió dedicarse de pleno a la coctelería de lujo. Comenzó en el hotel de cinco estrellas Portofino y, desde allí, tuvo la oportunidad de trabajar en la barra de The Connaught, donde lleva desde 2014.</p> 

Itinerarios temáticos para descubrir la historia de la coctelería en la capital



Gracias a World Class Tour podrás conocer el origen de este gran mundo, la coctelería, a través de un recorrido muy especial. De la mano de los bartenders Jorge Pineda y Ramón Parra, descubrirás muchas anécdotas y secretos que han ido sucediendo a lo largo de la historia hasta nuestros días. La ruta se realizará **de lunes a jueves en dos turnos, a las 19.00 y a las 20.00 horas**, y en ella podrás probar una exclusiva carta diseñada por Diageo mientras recorres seis locales de referencia en la ciudad: San Mateo Circus, Hotel

Emperador, Viva Madrid, Café Madrid, Picalagartos Sky Bar y Hielo & Carbón (Hotel Hyatt Centric). Apúntate en <http://madridcocktailweek.com/>

Maridaje y gastronomía cinco estrellas

Para los paladares más selectos, Artisian Selection ha preparado una exclusiva ruta por hoteles de cinco estrellas (el Westin Palace, el Intercontinental, el Gran Meliá Palacio de los Duques y el Gran Hotel Inglés) y restaurantes con estrella Michelin (Coque, Zalacaín, Yugo The Bunker y Dos Cielos de los hermanos Torres.). Aquí podréis saborear los deliciosos menús que prepararán junto con un maridaje a cargo Remy Savage, bartender del londinense Artesian, nombrado varios años consecutivos Mejor Bar del Mundo por los prestigiosos 50 World's Best Bars.

Cócteles, hamburguesas y cine

¿Por qué no arriesgar y acompañar tu hamburguesa con un cocktail? ¿O qué tal mientras disfrutas de una película en el cine? Durante Madrid Cocktail Week podrás disfrutar de una verdadera Delicious Experience en locales como La Revoltosa mientras acompañas tu hamburguesa con un cocktail de Maker's Mark o mientras ves una peli en el Cinemark's de El Paracaidista.



Schweppes, más que un mixer



Si hay una imagen que define la Gran Vía es la del teatro Capitol con el cartel de Schweppes iluminando la ciudad. Y como sabemos que para muchos la copa en la que nos sirven un combinado es (casi) tan importante como el cóctel en sí, en esta ruta por locales como The Dash, Rhino Wild Bar, Antoinette, Bar Tomate o NH Collection Suecia podréis haceros con una de forma gratuita. Y no una cualquiera, sino una creada especialmente para la ocasión marcada con esa mítica imagen madrileña del teatro Capitol.

Special days de mano de las mejores marcas

A lo largo de la semana, las marcas también tendrán un espacio importante. Y es que, a este evento, se han sumado los más prestigiosos nombres de bebidas para hacer disfrutar a profesionales y consumidores. Ejemplo de ello será la formación a bartenders en la preparación de cocteles con coñac con Hennessy el martes 23 o el especial guest bartending que ha organizado Jack Daniel's para la noche del jueves 26 con multitud de bartenders del panorama nacional.

Masterclass para profesionales

Los profesionales del sector podrán descubrir en primera persona cuáles son las técnicas que utilizan los bartenders de los mejores bares del mundo, como el American Bar del Hotel Savoy, Artesian o Le Syndicat. En restaurantes tan impresionantes como BiBo, coctelerías de la talla de Salmon Guru o incluso en hoteles como Radio Rooftop by ME Melía Madrid se sucederán durante varios días exclusivas masterclass donde los sabores y las últimas propuestas en coctelería serán los protagonistas.

Sobre Neodrinks

Neodrinks es un punto de encuentro para profesionales y apasionados del mundo de la coctelería, los destilados y los mixers, compuesto por un equipo con más diez años de experiencia en el mundo de las bebidas. César Ramírez es el fundador de Neodrinks y cuenta con una larga trayectoria profesional trabajando para las principales marcas de destilados y bebidas españolas.

Enlaces de interés donde consultar todas las novedades:

<http://madridcocktailweek.com/>

<https://www.facebook.com/madridcocktailweek/>

<https://twitter.com/MadridCocktail>

<https://www.instagram.com/madridcocktailweek/>

#MadridCocktailWeek

Para más información:

Edelman

915560154

Marta Calderón: marta.calderon@edelman.com

Antonio Murcia: antoniomanuel.murcia@edelman.com