

CLOUDERA

MILAN
22 June 2026



VILLA CAMPARI

ADDRESS

Via Campari, 23 Sesto San Giovanni MI

AGENDA (morning session)

9:00 AM – 9:30 AM: Guests check-in & Welcome coffee.

9:30 AM – 12:00 PM: Speeches and presentations covering the current state and future direction.

12:00 PM: Bartender experience

1:00 PM: Seated lunch.

MEETING ROOM*:

Meeting room set up in an auditorium style with video projector with screen, audio-video system with USB, wi-fi connection.



VILLA CAMPARI – ACTIVITY

BARTENDER

The bartender will tell the story of the evolution of Campari followed by explanation and demonstration of cocktails preparation techniques.

At the end, helped by the bartender, guests will have the opportunity to personally create their own cocktail.



SHAKER

Cocktail shakers with anti-loss safety closure.

And dosing cap, 700ml capacity, supplied in a single pack.

Logo customization by engraving one position

FRONT

Il Campari Orange

è un classico drink nato nei favolosi anni 60 ed entrato subito nel mito dei cocktail.

Si prepara con il Bitter Campari, il succo d'arancia e qualche fetta d'arancia come guarnizione. Va servito in un bicchiere tumbler alto guarnito con mezza fetta d'arancia.

CLOUDERA



REAR

Ingredienti

Campari 100 ml
Succo d'arancia 300 ml
Arance qualche fetta
Ghiaccio 4/5 cubetti

Preparazione

1. Riempite un tumbler alto con dei cubetti di ghiaccio e aggiungete il Bitter Campari.
2. Versate anche il succo d'arancia e mescolate bene, in modo da far amalgamare al meglio le varie componenti.
3. Prima di servire in tavola guarnite il Campari Orange con qualche fettina d'arancia e consumatelo subito.

CAMPARI



[**Proprietà Intellettuale**] Tutte le idee e i progetti inclusi in questo documento sono proprietà intellettuale di ROCK communications srl, con sede in Viale Tibaldi, 21, Milano. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, condivisa o trasmessa a soggetti non autorizzati, senza l'espresso consenso scritto di ROCK communications.

