Sanpellegrino Mixart, l'arte del fine drinking

mixart-8c2d34ab

Una guida interamente dedicata ai bartender e ai professionisti del settore in cui è possibile restare sempre aggiornati sulle ultime tendenze del mondo del mixing; un contenitore virtuale dove trovare spunti e idee originali per drink list innovative e molto altro. **Mixart** è un **viaggio nell'arte del Fine Drinking**, firmato da **Sanpellegrino** che propone i suoi prodotti, dalle bibite agli aperitivi, in una nuova veste, mixandoli ad ingredienti di qualità per creare **cocktail innovativi**. Con l'aspirazione di diventare un punto di riferimento per i barman professionisti e i gestori dei locali, Mixart da una parte propone mix sorprendenti, ingredienti insoliti e originali food paring, dall'altra esplora il mondo della mixology a 360 gradi, andando alla scoperta degli ultimi trend italiani e internazionali, dando voce ai guru della miscelazione e rivelando i segreti dei migliori cocktail bar, italiani e non solo.

Il filo conduttore del progetto Mixart è l'arte del Fine Drinking, un territorio sempre più in evoluzione che presenta l'arte del bere bene come un'esperienza completa, che parte sicuramente dalla proposta di un buon cocktail, ma che coniuga anche sapere, qualità, ricerca del gusto, estro creativo e personalità. Ingredienti indispensabili per rispondere alle esigenze dei propri clienti. La miscelazione, infatti, è oggi un vero e proprio trend e, **dopo gli chef stellati, anche i bartender continuano ad acquisire riconoscibilità**, come dimostrano le sempre più numerose competizioni italiane ed internazionali ad essi dedicate e i diversi programmi televisivi. Sanpellegrino, già protagonista del fine dining con le sue acque presenti sulle più importanti tavole stellate, raccoglie anche questa avvincente sfida e sceglie di collaborare con partner di livello. Da **Planet One**, uno dei migliori centri di formazione per barman attualmente presenti in Italia, a bartender affermati come **Cristian Lodi** che ha studiato parte dei cocktail proposti, fino alla foodblogger **Gabila Gerardi** che ha lavorato alle ricette da abbinare alla drink list.

Ma quali sono le nuove sezioni di Mixart che permettono al visitatore di compiere un vero e proprio viaggio nell'arte del fine drinking e trovare spunti interessanti da riutilizzare nel proprio locale? Innanzitutto, la "**Drink List**", dove il bartender trova molteplici proposte di ricette di cocktail, nuove o capaci di reinterpretare i classici della mixology attraverso l'utilizzo dei prodotti Sanpellegrino. Utili

suggerimenti per aggiornare la propria drink list con ulteriori idee di abbinamento con appetizer originali. Segue poi la sezione “**Fine Drinking**”, sempre aggiornata e con uno sguardo attento a cogliere tendenze, atmosfere, novità e chicche d’autore, per raccontare la rapida evoluzione del mondo della mixology italiana e internazionale, gli ingredienti più utilizzati, i numeri del mercato e, grazie alla collaborazione con Planet One, svelare piccoli segreti per rendere i propri cocktail una vera e propria opera d’arte e di gusto. E, ancora, la rubrica “**Protagonisti**” che dà voce ai guru della mixability con interviste e recensioni e la sezione “**Drink Here**”, dove è possibile scoprire i migliori locali italiani anche grazie ad una visita virtuale in 3D. Infine, nella sezione “**News**” tutte le novità dal mondo Sanpellegrino, con costanti aggiornamenti sui corsi per professionisti del settore organizzati da Mixart in tutta Italia.

Un mondo tutto da scoprire, che parla con un linguaggio nuovo ed attuale a chi ama la mixology e, da passione, l’ha trasformata in professione. **Per maggiori informazioni visita il sito www.mixartsanpellegrino.it**.