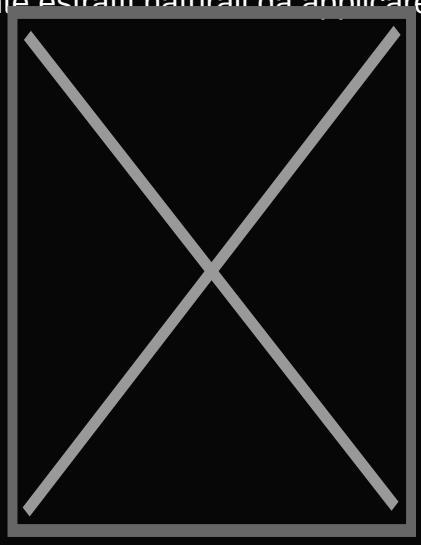
Mixer Educational si tinge di GREEN per Host 2017

il-team-di-planet-one-c0f3cc35

Un evento straordinario: “Le Magie della Mixability” versione GREEN! Proprio così. Il secondo appuntamento con Mixer Educational (in programma a HOST 2017 dal 20 al 24 di ottobre a Fieramilano Rho – PAD 18 M70/ N78), si tinge di verde perché, come spiega Marco Ranocchia di Planet One (partner e ideatore assieme a Mixer dell’evento): “C’è una nuova cultura in ambito bere mix spinta dal desiderio di non impiegare più prodotti di sintesi in miscelazione ma andando alla scoperta di distillati di qualità o tecniche per ottenere dalle piante estratti naturali da applicare in cucina o nella realizzazione dei drink.



[caption id="attachment_133162" align="alignleft" width="212"] MARCO RANOCCHIA[/caption]

In una parola sola NUTRACEUTICA! I nutraceutici sono quei principi nutrienti contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute. Si trovano in natura, ma la trasformazione industriale tende ad azzerarli. Quello che faremo a HOST sarà appunto fare formazione sulle piante e sul loro impiego in miscelazione attraverso una serie di masterclass tenute da formatori esperti che arrivano da mondi diversi, tutti accomunati da una grande preparazione in tema ‘fitoalimurgia’. Un incontro HUMAN TO

HUMAN dove fare formazione in modo non convenzionale: ‘on stage’ o, su prenotazione, all’interno dei LAB.”

IL PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

Il Profumo e l’olfatto, un viaggio che incontra i cocktail. By Roberto Dario

Una Masterclass tenuta dall’esperto profumiere Roberto Dario, un “viaggio nel tempo” alla ricerca di formule millenarie e materie prime perdute. Un nuovo modo di interpretare la mixability stimolando il bartender ad avere conoscenza non solo dei distillati che vengono impiegati nella realizzazione dei cocktail, ma anche una conoscenza della materia prima dal punto di vista olfattivo con un focus particolare sull’impiego degli olii essenziali. La Masterclass si concluderà con la creazione di un ‘profumo alimentare’.

Spagiria, le conoscenze perdute. By Michele Cassissa

Non tutti sanno che il termine alchimia deriva dall’arabo *al-kimiya* o *al-khimiya* che è probabilmente composto dall’articolo *al-* e dalla parola greca *khymeia* che significa “fondere”, “colare insieme”, “saldare”, “allegare”. La spagiria (“separare e congiungere”) è invece l’applicazione dell’arte alchemica per la preparazione di rimedi ottenuti tramite un’evoluzione della materia per purificarla ed esaltarla, con lunghe e complesse operazioni. Ed è proprio questo il focus della Masterclass ‘condotta’ da Michele Cassissa, di professione alchimista, che dopo aver spiegato il concetto di ‘spagiria’ disciplina ai primordi dell’alchimia, si concentrerà sull’impiego degli olii essenziali in miscelazione con un focus sulla pericolosità degli stessi nei drink e su come reagisce il cervello umano a questo tipo di stimolazione olfattiva.

Non il solito Show… Powered by Julianna & Evelyn

Arrivano da Budapest e sono due ginnaste “prestate” al mondo della mixability. Il loro show sarà sicuramente uno spettacolo a tutti gli effetti. Julianna ed Evelyn faranno flair misto ad arte circense, acrobazie in musica con effetti speciali e tanta bellezza…

Dennis Zoppi Bio-Mixology

Un fuoriclasse da cui ci si può aspettare di tutto… Dennis Zoppi presenterà il concetto di bio applicato alla mixability. Uno show che saprà stupire la platea: un mix di suoni, colori, odori, tecniche… il tutto condito dall’impiego di attrezzature anche molto “particolari”…

Alexander Shtifanov Flair Show

[caption id="attachment_133160" align="alignright" width="300"]



ALEXANDER SHTIFANOV[/caption]

Chi è Alexander Shtifanov? Per chi non lo sapesse, lui è uno tra i migliori bartender flair del mondo. Un vero fuoriclasse. Arriva da Mosca e si cimenterà con uno flair show che stupirà tutta la platea…

Introduzione al saké di Lorenzo Ferraboschi

Il saké in miscelazione è una moda dilagante anche se non completamente sdoganata all'interno dei cocktail bar. Tuttavia, si tratta di una nuova opportunità di business. Parola di Lorenzo Ferraboschi, responsabile del Sakeya, la prima house del saké di Milano.

Piante da bere a cura di Marco Sarandrea

Marco Sarandrea è uno dei più grandi esperti di botaniche operante in Italia. Partendo da Paracelso, medico/alchimista che tentò di isolare "l'anima dei vegetali", parlerà delle virtù terapeutiche delle piante officinali per poi concentrarsi sulla nuova tendenza nella mixability di impiegare erbe naturali in miscelazione. Obiettivo della masterclass è offrire ai bartender un focus su come riconoscere le botaniche al fine di impiegarle sempre di più, e sempre più correttamente, nei cocktail e nel food paring.

Nuovi distretti del cibo e atmosfere Costa Group (a cura di Franco Costa)

Il futuro del pubblico esercizio è green. Una scelta questa sempre più popolare tra gli imprenditori del settore. Ce ne parla Franco Costa, titolare di Costa Group che parlerà di "green" in fatto di architettura e design con un focus sui locali "sostenibili" realizzati dalla sua azienda in Italia e all'estero.

Dalla pianta al Fitoderivato (a cura di Marco Angarano)

Marco Angarano, perito agrario e fitopreparatore, proporrà una panoramica sulle peculiarità delle piante medicinali, sui principi attivi che compongono il fitocomplesso, sui principali metodi con cui si estraggono e i fitoderivati che si possono ottenere. Saranno presentate le caratteristiche principali di alcune piante ampiamente diffuse e utilizzate anche in ambito mixability.

BEST IN CLASS

Quali sono i locali più COOL al momento in Italia? Venitelo a scoprire a MIXER EDUCATIONAL. Alcuni tra i migliori locali d'Italia presenteranno i loro concept e signature cocktail raccontandoci aneddoti e qualche piccolo segreto…

- DRY (Milano). Concept & signature cocktails powered by Domenico Carella
- ARGOT (Roma). Concept & signature cockails powered by Gianluca Melfa
- LOCALE FIRENZE. Concept & signature cocktails powered by Andrea Fiore
- DUKE'S (Roma) Concept & signature cocktails powered by Marco Fedele
- LA GINERIA (Padova). Concept & signature cocktails powered by Diego Cesarato