Humberto Marques e il curioso shaker a manovella

img2521-c6274eed

Il mondo della miscelazione oggi più che mai è ricco di tantissime nuove attrezzature, svariate tipologie di bicchieri e, neanche a dirlo, innumerevoli prodotti alcolici e non.
L’innovazione più accattivante però è quella che arriva dal passato. E’ proprio il caso di Humberto Marques, bartender da oltre 20 anni e proprietario del Curfew a Copenahgen, che grazie alla sua passione per gli accessori bar vintage ha trovato una vera chicca che oggi espone nel suo locale attirando l’attenzione dei clienti.
L’oggetto in questione è un antico macchinario miscelatore di inizio 1900, un vero e proprio shaker che funziona con una manovella da girare. Trovato in un negozio vintage in Spagna, oggi questo prezioso pezzo fa parte della collezione di Humberto che lo utilizza al suo Curfew per miscelare Negroni in grandi quantità: dalle 4 alle 8 once.