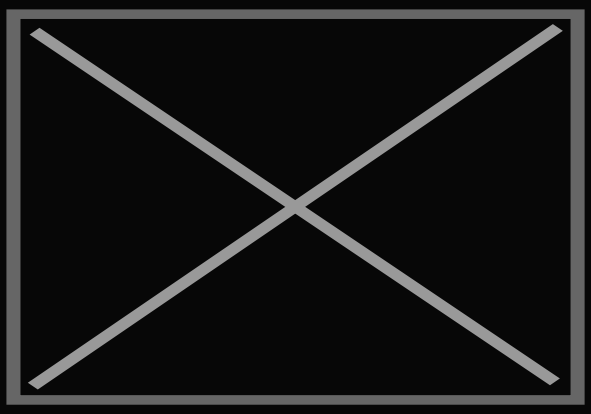
Food pairing: abbinamenti virtuosi da copiare

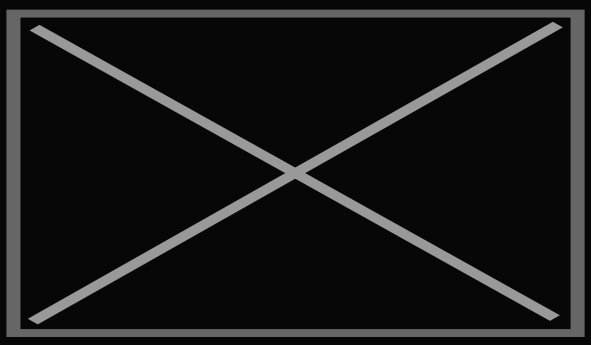
VIDEO

hendricks-00-01-20-01immagine012-41605f81

Oggi molti restaurant cocktail bar per personalizzare l’offerta puntano sul **food pairing**.
Una sfida non facile in un Paese come il nostro dove per tradizione al cibo si abbinano il vino o al limite la birra.
Ma anche un’opportunità per allargare il business. Perché il cliente è sempre in cerca di novità.

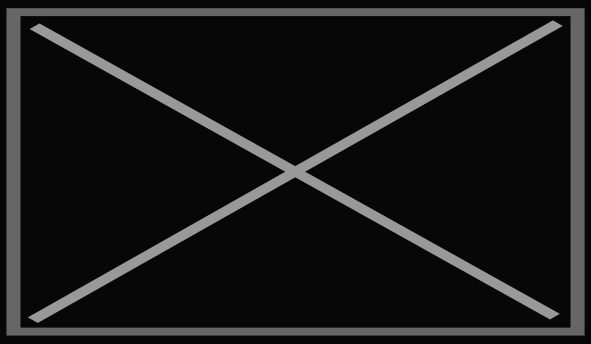


Come perfezionare e ottimizzare la strategia?
Un esempio virtuoso da rivisitare in chiave personale è stata la cena *A dinner for bizarre minds* organizzata da **Hendrick's** al **Doping Club di Milano** il 27 marzo.
Un evento dedicato al food pairing (e all’intrattenimento, con il mentalist Luca Volpe) rigorosamente su invito, riservato a un ristretto numero di giornalisti. Tra gli abbinamenti (tutti azzeccati), vi segnaliamo per esempio la **battuta di fassona** con un twist del **Bloody Mary** e il **vitello tonnato** con un variante del **Gimlet**.

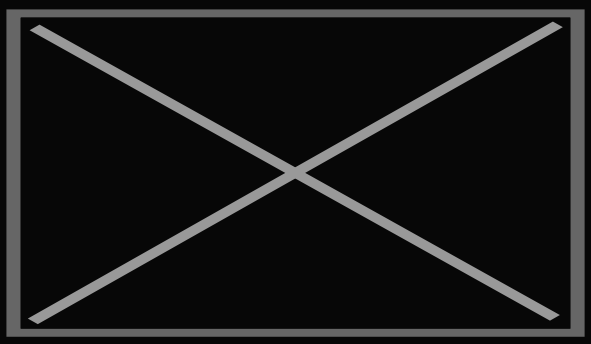


Guardate il video per scoprire tutti gli accostamenti e prendere spunto per personalizzare con successo la vostra offerta.

Perché il food pairing può essere un'occasione di business "a patto che, oltre a creare abbinamenti armoniosi, si sappiano incuriosire i clienti e si propongano drink con una limitata gradazione alcolica", osserva **Stefano Agostino**, head bartender del Doping Club di Milano che ha studiato in collaborazione con lo chef il menù di A dinner for bizarre minds.



E che in questa video intervista fa il punto sulle opportunità legate al food pairing e sulle strategie chiave per avere successo.



Clicca qui per vedere l'intervista al bartender Stefano Agostino in cui traccia le linee guida per avere successo con l'abbinamento di cibo e cocktail.