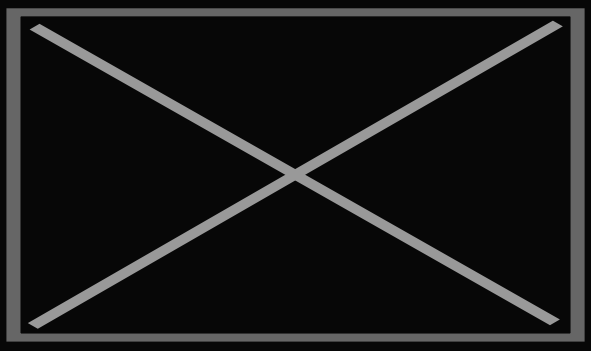
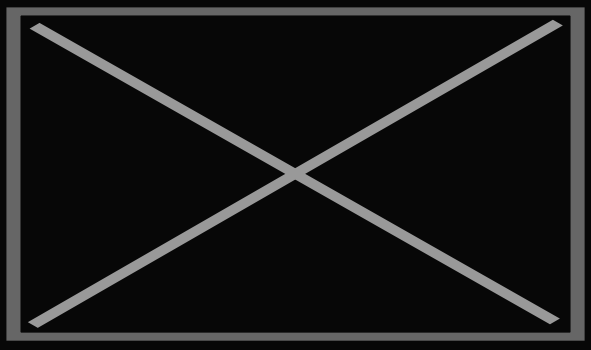
Coffee&spirit: Maracaibo Express di Dario Olmeo TUTORIAL

coffeespirits-maracaibo-express-5-4a746d35

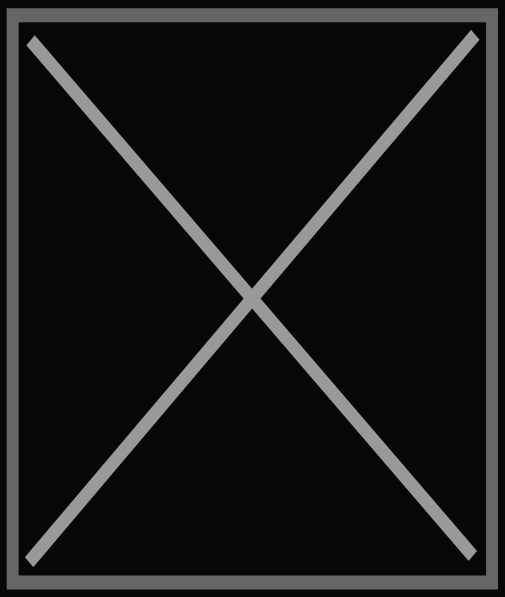
I **coffee&spirit** sono un'opportunità per attrarre e incuriosire la clientela. E quindi rappresentano un potenziale business.



A patto, però, che siano equilibrati, gustosi e comunicati in modo efficace.



Semplice? Tutt’altro. Perché il caffè è un mondo complesso.



Di conseguenza, “per creare cocktail al caffé capaci di fidelizzare i clienti occorre padroneggiare materia prima e tecniche di tostatura ed estrazione”, sottolinea il barchef **Dario Olmeo, titolare del Maracaibo di Alghero**, tra i protagonisti della nostra inchiesta mixability sui coffee&spirit, cover del numero di giugno di Mixer.

Di cui vi proponiamo **il tutorial del suo Maracaibo Express, twist del Martini Espresso accattivante.**