Cocktail trend dalla Mixology Experience con The Maestro e...

salvatore-calabrese-2-2dc8daf0

Cocktail trend. È tempo di drink low alcol, semplici, colorati. Lo dicono tutti i big intervistati sul tema. E parliamo di veri big. Da Salvatore Calabrese -The Maestro- a Mario Mahjoub -il re dell'Americano-, da Luca Marcellin -titolare del Drinc di Milano- a Salvo Romano -anima del Barz8 a Torino-.

[caption id="attachment_206755" align="aligncenter" width="696"]cocktail Gin Tonic con Taurus primo dark gin italiano distillato da Bordiga[/caption]

Cocktail trend! Clicca qui per vedere il video servizio

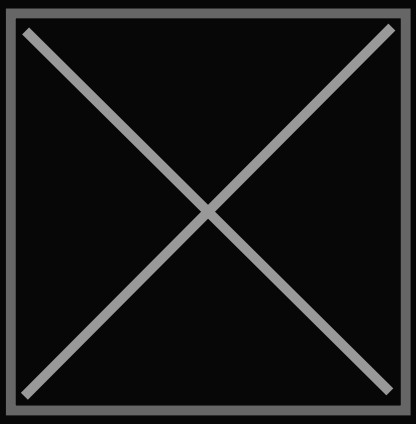
In realtà, sono molti di più i professionisti coinvolti nel video servizio sui dink trend summer 2022 realizzato il giorno del debutto di **Mixology Experience**, il primo bar show di Milano.

cocktailIn scena fino al 10 maggio al **Superstudio Maxi di Milano** (via Moncucco 35, M2 Famagosta) **MIxology Experience** è un evento organizzato da *Bartender.it* con svariati appuntamenti **fuori**

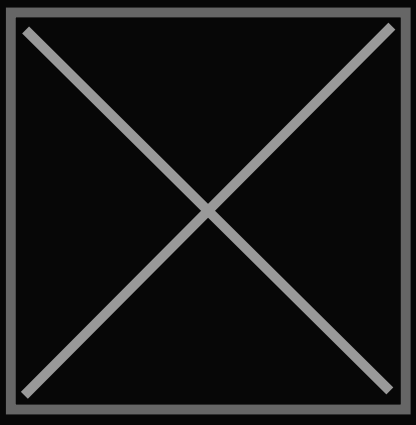
salone (oltre 60 le location coinvolte, **qui il programma -clicca-**).
Una manifestazione che riunisce tutte le principali aziende del mondo del beverage, con degustazioni, presentazioni, masterclass e seminari.

cocktailDiversi **i percorsi tematici**: *Aperitivi&Co Experience* (amari, bitter e vermouth; liquori, elisir e vini fortificati); *Agave Experience* (tequila e mezcal), *Spirits Experience* (grandi distillati con focus su materie prime e territori); *Juniper Experience* (il mondo del gin), *Sugarcane Experience* (grandi rum da meditazione, rum da miscelazione e cachaça); Malt&Gran Experience (whisky e whiskey dal mondo); *Grappa Experience; Coffee Mixology* (caffè e spirits nel mondo della miscelazione) e *Beer Experience* (la birra viene usata come ingrediente per i cocktail).

GUARDA ANCHE (clicca sul titolo)



Il personale noi lo corteggiamo così. La strategia del gruppo JCo



Ospitalità: i dati. Un mago al bar? Tutto sul Paloma cocktail

LEGGI ANCHE (CLICCA SUL TITOLO)

Addio camerieri e osti, Heineken Silver inaugura il Metabar. Ma…