Gianluca Basso (Paradiso): vi spiego come si sorprende l’avventore

20230328162129bassohead-14f36bff

Fare scaturire nell’avventore quella piacevole sensazione di sorpresa, il famoso **‘effetto wow’**. Incuriosirlo, coinvolgerlo e renderlo partecipe durante la preparazione di un drink. Ma anche accoglierlo con un **gustoso pairing tra cibo e cocktail**, studiando per il bicchiere il garnish vincente e più scenografico possibile. Il tutto senza porre assolutamente mai in secondo piano l’impegno nei confronti della sostenibilità, che non solo serve a rispettare l’ambiente e combattere lo spreco, ma è anche un incentivo per stimolare la creatività dei titolari di locali, migliorare il servizio e ridurre i costi di gestione.

Tutte questi consigli compongono il **prontuario del buon bartender** che propone **Gianluca Basso**, mixologist del locale **Paradiso di Barcellona**, cocktail bar sotto i riflettori per avere conquistato, lo sorso autunno, il primo posto nella prestigiosa classifica del The World’s 50 Best Bar.
Lo descrive in questa videointervista che ha concesso a Mixerplanet durante il suo recente passaggio a Milano. Ospite dell’Hotel Four Season di Milano, dove è andato in scena una serata speciale organizzata da Onesti Group, durante la quale è stato presentato **Bareksten**, gin di produzione norvegese commercializzato in Italia dalla società piacentina.

In quest’incontro, il giovane bartender torinese è stato invitato per preparare cocktail a base di questi distillato. Abbiamo dunque approfittato di una sua breve pausa tra un drink e l’altro, per farci spiegare quali siano **i driver essenziali e strategici per fare crescere l’interesse degli avventori una volta seduti al bancone** e regalare loro un cocktail experience di livello.

Guardate il seguente video per scoprire cosa ci ha detto