Dalla parte del barman Luca Anastasio: Madrid e la rivoluzione mixata

luca-anastasio3-0f3fc5d8

Il barman **Luca Anastasio**, classe 1980, gestisce con successo i quattro bar del nuovissimo **Platea di Madrid**, un ex teatro convertito in un paradiso del food&beverage, costato oltre 60 milioni di euro, sviluppato su quattro livelli e quasi 6 mila metri quadrati. Il suo segreto? Ingredienti freschi, prodotti di qualità e...

[embed width="560"]http://youtu.be/yMUpnnsW6ng[/embed]

[caption id="attachment_36633" align="alignright" width="242"]SHERRY&MINT JULEP SHERRY&MINT JULEP[/caption]

Volete saperne di più? In attesa del tutorial per imparare a preparare il suo *SHERRY&MINT JULEP*, guardate la video intervista esclusiva di MixerPlanet.

Giornalista freelance, Nicole Cavazzuti scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Per parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

Diego Ferrari: Cocktail Art quando l'arte racconta la mixability

Dalla parte del barman... Massimo Stronati: Video tutorial. Il Mezcal Perfect Manhattan

Dalla parte del barman... Nino Siciliano: «Ospitalità e semplicità vincono sempre»

Dalla parte del barman... Luca Marcellin: «Cocktail ecco come incentivare il consumo consapevole e di qualità»

Dalla parte del barman...Alex Frezza: «Essenziale è diventare imprenditori di se stessi»

Dalla parte del barman... Flavio Esposito: «Cocktail e food: un incontro perfetto»

Dalla parte del barman... The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

Dalla parte del barman…Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»

Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»