Golositalia, da Youtube a Londra tutte le tendenze dell'Horeca

La sesta edizione di Golositalia&Aliment, al Centro Fiera del Garda di Montichiari (Brescia) dal 25 al 28 febbraio 2017, accende le luci sull'Horeca. Per l'occasione, 640 espositori e oltre 120 eventi racconteranno le ultime novità su attrezzature professionali, prodotti gastronomici dall'Italia e dal mondo e nuovi regimi alimentari. Grande attenzione è rivolta al mondo dei bar, che sta dimostrando una rinata vitalità e tanta sete di formazione. Basti osservare i Google Trends, ovvero le ricerche in rete: nel 2016 la ricerca di un corso per diventare Barman ha raddoppiato quella per diventare Chef. I video tutorial per imparare a realizzare cocktail impazzano su youtube, dove è esploso l'interesse verso nuovi prodotti come l'Hugo.

Tendenze che il gestore di un pubblico esercizio (o l'aspirante barista) potrà ritrovare a Golositalia attraverso un'articolata proposta di eventi e corsi. La scuola per barman FBC Bartending presenterà una serie di incontri sulla figura del barman, sugli aperitivi alcolici e non, sulla storia dell'aperitivo e sull'uso del ghiaccio nei drink.

Durante il corso Cocktail mixology from London (lunedì 27 febbraio, ore 12.30) verranno invece presentati e realizzati cocktail innovativi che arrivano dal Regno Unito legati a tecniche di mixologist, estremamente attuali in Inghilterra. Saranno presentate da noti barman che proporranno agli operatori del settore alcune ricette e metodi di preparazione per stupire i clienti sia sotto l'aspetto visivo che gustativo. Grande attenzione per la mixology anche nel laboratorio tenuto da Andrea Cason, fondatore e formatore di Bartenders Academy Italia, dal titolo Cronostoria della miscelazione (martedì 28 febbraio, ore 12.30) che illustrerà in pochi ed effervescenti minuti la nascita del mondo della miscelazione. Anche quest'anno infine tornerà a Golositalia il Trismoka Challenge, il concorso che seleziona il miglior barista di Brescia e Bergamo per la finale del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria. Sabato 25 e domenica 26 febbraio alle 14 si svolgeranno in fiera le eliminatorie; lunedì 27 si potrà invece assistere alla finalissima con i 6 concorrenti che sono chiamati a preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, un espresso, un cappuccino e una bevanda personalizzata a base di espresso. Tre i titoli in gara: Miglior barista, Re del Cappuccino e il Trofeo "Gino Uberti".