Online la seconda puntata di sillaBAR

sillabar-segheria-8cc74901

È in onda su YouTube la seconda puntata di # sillaBAR – Storie ordinarie di persone fuori dall'ordinario, la rubrica di case-historie del mondo Beverage targata Planet One Service.

In questa seconda puntata entriamo nel bar di Carlo e Camilla in Segheria per scoprire una filosofia di miscelazione inusuale e accattivante che si basa su tecniche definite "cucina liquida".

La fase della miscelazione dei cocktail è innovativa e avviene utilizzando preparazioni come cotture in forno e in padella, o ancora mediante l'utilizzo del sottovuoto e dell'abbattitore.

A farci da guida il bar manager Filippo Sisti e i bartender Luca Vezzali e Federico Volpe, quest'ultimo formatosi presso la scuola per barman Planet One di Milano.

Planet One Service
Con 14 sedi e punti organizzati e oltre 60 professionisti, Planet One Service rappresenta il primo network in Italia per la formazione e le consulenze del settore Beverage.
I servizi si dividono in tre aree principali:
-Ateneo del Bartending, corsi per barman e scuola di formazione nelle aree Miscelazione e Flair, Caffeteria e Manageriale
-Consulenze per aziende del Beverage, pubblici esercizi e attività commerciali
-I LIKE – Cocktail Catering , un servizio esclusivo di bar catering per aziende e privati
Planet One desidera crescere per rendere migliore e pieno di professionisti il settore Beverage, conoscendo bene l'importanza di fare squadra, sapersi confrontare, condividere l'idee e, soprattutto, creare un clima di lavoro familiare e divertente. Una scuola per barman ma anche una scuola di vita, come una piccola grande famiglia che condivide gli stessi obiettivi, idee e sentimenti.

[embed width="560"]https://www.youtube.com/watch?v=LPgZjXMsaLw[/embed]