

Branca lancia la Branca Academy

branca-la-ruota-delle-spezie-2df60172

Nasce **Branca Academy**, un nuovo progetto di **Fratelli Branca Distillerie** per chi vuole specializzarsi sui trend della mixology e dell'ospitalità. Un primo ciclo di **Masterclass** in cui i partecipanti potranno incontrare e conoscere di persona i più famosi barman e docenti di altissimo livello. Sarà inoltre possibile visitare gli spazi di Branca, **nello stabilimento di via Resegone a Milano**, una delle ultime fabbriche ancora attive in città: le sue cantine con le oltre 500 botti di rovere di Slavonia, le linee di produzione, il Museo Collezione Branca e la sua incredibile raccolta di opere d'arte, oggetti e fotografie storiche.

La Branca Academy è un progetto che incarna perfettamente il motto aziendale **"Novare serbando"** e che sintetizza la tradizione della storia di Branca per dare un'opportunità unica a chi desidera inserirsi – o perfezionarsi – sui **temi del mondo Horeca**: dal concetto di Hospitality alla creazione dei menù, dal business management alla gestione delle risorse umane, dalla qualità dei prodotti alle nuove tendenze della mixology.

Il primo appuntamento sarà dedicato alle **operazioni di marketing da mettere in campo per la stesura di un menù**: dalla creazione di un format alla comunicazione social, dal Set up alle Spec lists e ai Cost controls. Dom Carella, docente della #firstdate, illustrerà ai partecipanti quello che si cela dietro la gestione di una drink list, la sua ideazione, la sua efficacia, la sua comunicazione.

INFORMAZIONI: #firstdate 13 giugno, ore 10:30 - 18:00: Mixology: ideare, comunicare, fare

Per partecipare è necessario iscriversi nella nuova sezione dedicata del sito

www.branca-distillerie.com/branca-academy, dove è possibile trovare anche l'elenco dei prossimi appuntamenti. Le Masterclass si terranno in via Resegone, 2 a Milano al costo di 75€ l'una. Ulteriori aggiornamenti, foto e contenuti sulla pagina Facebook www.facebook.com/BrancaAcademy