

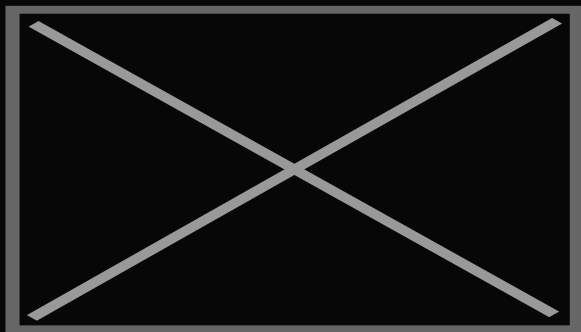
Mixing in Berlin: Addio wi-fi e smartphone. Si torna a socializzare



Che cosa offre la Berlino da bere, quali sono i locali da visitare (in cerca di idee vincenti) e che cosa possiamo imparare dai bartender di Berlino. Ecco i temi della prima puntata di **Mixing in Berlin**.

Il bartender [Fabio Brusco](#), vincitore della *Mediterranean Inspirations 2016*, è tra gli artefici del successo della catena **San Rocco Restaurant & Cocktail Bar**. Dopo aver lanciato il **San Rocco Restaurant & Cocktail Bar** di Alicante, oggi è il barmanager del nuovo locale di Berlino. Già al centro di [un video tutorial per Mixer Planet](#), Fabio Brusco diventa protagonista anche di una nuova

sezione della rubrica [Mixing in the world](#), ovvero: **Mixing in Berlin**.



Fabio Brusco, che cosa possiamo imparare dai bartender di Berlino?

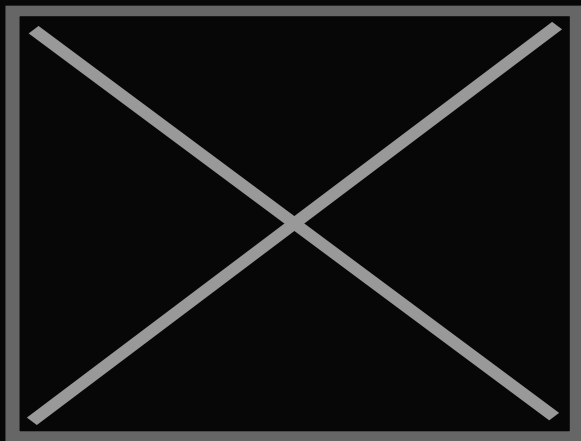
Più che la tecnica, colpiscono atmosfera e filosofia dei cocktail bar. Per chiarirmi: nella maggior parte dei cocktails bar è vietato scattare foto e in molti è proibito l'uso dello smartphone. Che dirvi? È come tornare indietro di 15 anni, ai tempi in cui i bar erano ancora davvero luoghi di socializzazione.

Quindi il wi-fi a Berlino è... out?!

Absolutamente sì. E il risultato è che i clienti qui si divertono e comunicano tra loro. E non è tutto. A Berlino non ci sono orari di chiusura rigidi e nei locali attrezzati è possibile fumare.

I bar da non perdere a Berlino?

Il [Tier Bar](#), il [Krom Bar](#) e il [BUCK and BRECK](#).



Che cosa offre la Berlino da bere?

Un mondo emozionante da scoprire. A Berlino i cocktail sono apprezzatissimi. E mi riferisco solo ai cocktail bar: vengono richiesti pure nei pub, al ristorante e addirittura nei club techno.