

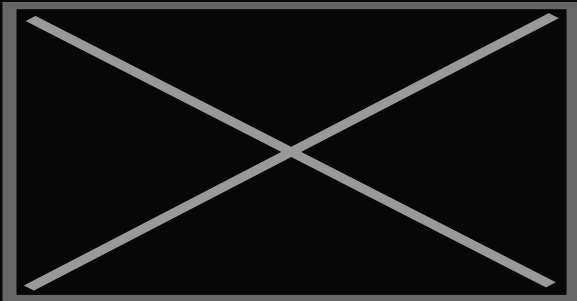
# I trend della mixability secondo Dom Costa.

## VIDEO INTERVISTA ESCLUSIVA

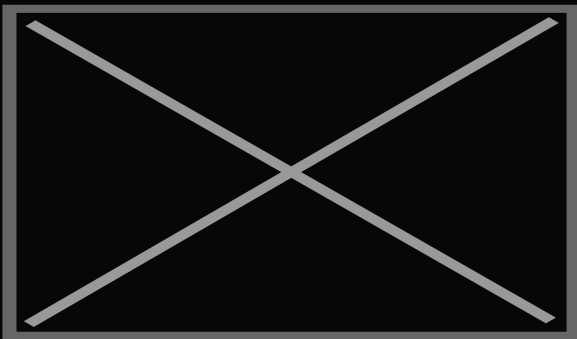
dom-costa-home1-6484e642



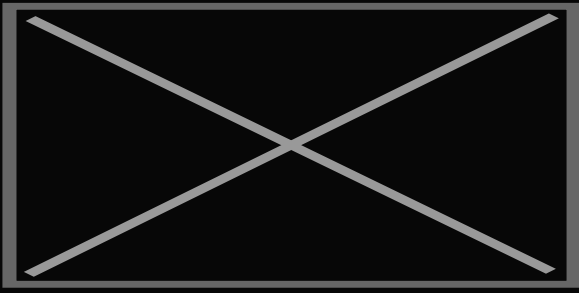
Il bartender di fama internazionale **Dom Costa** in questa [video intervista](#) ci parla del mondo del bere miscelato contemporaneo. Tra tendenze, riflessioni e commenti.



Dal boom dei twist dei vintage cocktail alla [ripresa del rum](#), dall'uso della grappa e del pisco ([clicca qui per vedere il Pisco Sour rivisitato da Cristiano Bronzini](#)) alla diffusione di infusioni, sciroppi e liquori home-made. Senza scordarsi una parentesi sul ruolo del ghiaccio nei drink.



**La mixability vista dal grande Dom Costa**, uno dei barman italiani più noti al mondo con oltre 40 anni di esperienza nel settore dell'ospitalità.



Attualmente consulente per diverse aziende italiane e internazionali, è autore del **Drinkzionario** edito da Edizioni Velier e ha vinto i Gourmand Awards 2016 nella categoria Best Drinks Education Book.