Barmaster Hub: buona la prima per il nuovo corso di formazione di Campari Academy

20241122134521dsc09455-enhanced-nr-37dcd2ab

Un progetto, firmato da Campari Academy, che promette di mostrare l'universo del bar da una nuova prospettiva. L'edizione inaugurale di **Barmaster Hub**, tenutasi lo scorso 18 novembre presso l’Headquarters di Campari Group a Sesto San Giovanni, ha aperto le porte ad una nuova visione di professionalità al bancone, riunendo più di duecento bartender da tutta Italia, per un’intera giornata dedicata alla formazione.

FORMAZIONE E SPEAKER D'ECCEZIONE

Mattina e pomeriggio dedicati ai professionisti del mondo bar, dunque, per permettere loro di ottenere nuovi punti di vista sulla **professione del bartender** grazie alla presenza di alcuni tra gli speaker più importanti del settore, pronti a illustrare i segreti delle tecniche di miscelazione, passando per quelli relativi all'ospitalità in senso più largo, per finire con la conoscenza merceologica, e quelle nozioni culturali e doti di leadership necessarie per saper svolgere il bartending degli anni Duemila.

Così, a partire dalla mattinata, si sono alternati sul palcoscenico testimoni del calibro di **Leonardo Leuci** (co-fondatore di Jerry Thomas Speakeasy Roma e Vermouth del Professore, ora di proprietà di Campari Group), che ha raccontato in una sorta di diario le sue esperienze al bar più significative in un intervento dal titolo inequivocabile: "Cosa mi ha colpito dei grandi bar". Ha proseguito **Dom Carella** (food and beverage consultant e fondatore di [Cà-rico] e Ultra Milano), che si è dilungato sui dettagli delle combinazioni gastronomiche con Il business del food pairing. Dal canto suo, **Edoardo Nono** (fondatore Rita e Rita’s Tiki Room Milano) si è addentrato nei segreti dell’ospitalità illuminata con "Emotional Hospitality", mentre **Monica Berg**, direttrice creativa di Campari Academy Global, ha dato vita ad una full immersion in ciò che serve per arrivare ai massimi livelli, con "5 Steps to Success",

Un vero e proprio **pacchetto di formazione per bartender**, che oltre alle masterclass del mattino hanno potuto sperimentare anche occasioni di laboratorio. La partecipazione di ALMA – Scuola

Internazionale di Cucina, partner storico di Campari Group (di cui Campari Academy è l'unico educational partner), ha infatti arricchito il pomeriggio con un workshop tenuto da Alessandra Rubini, prima degli interventi di Gio Russo (Content Creation) e Lucian Bucur di Percento Lab (Nuove Tecnologie).

NEL 2025 BARMASTER HUB DIVENTA ITINERANTE

In totale sono stati più di duecento i bartender accorsi da tutta Italia per partecipare alla giornata. Come racconta **Nicola Sacarnera**, Campari Academy Manager: «*Barmaster Hub è un progetto che nasce dalla volontà di Campari Academy di creare momenti intensivi di aggiornamento, che siano utili ai bartender sia per prendere ispirazione dai migliori professionisti del mondo dell'ospitalità, che per un risvolto pratico, occasioni che lascino contenuti applicabili già dal giorno successivo: non solo idee ma anche concetti*».

Un percorso nato dallo sforzo che Campari Academy profonde nell'ascoltare le necessità e i desideri dei bartender, esperti o giovani, per intercettare le loro idee e gli argomenti che la community vuole approfondire. Il risultato è **un approccio che non si concentra soltanto su ricette e miscelazione, ma abbraccia le dinamiche più nascoste e al tempo stesso importanti del lavoro** come la gestione del personale, il rapporto con l'ospite, la sostenibilità economica e scienza.

L'appuntamento è per il prossimo anno, con una novità. «*C'è la volontà di riproporre Barmaster Hub con **un percorso itinerante in tutta Italia**, per coinvolgere tutto il territorio e nuovi trainer da svariate altre aree di approfondimento* - anticipa **Sacarnera -.** *Campari Academy rimane vicino al core business dei bartender e ai loro locali: quest'anno siamo partiti da dove tutto è nato dodici anni fa, ma stiamo già puntando ad arrivare ovunque, per portare i nostri valori e i nostri stimoli alle nuove generazioni di bartender*».