

BARMOOD: quale futuro per il bartending italiano?

cocktail-making-620x264-ae2a7a4f

Nuovo appuntamento con BARMOOD - giunto alla sua nona edizione - riservato questa volta ai professionisti del bartending. Il prossimo 2 maggio presso Art Hotel Navigli di Milano ci sarà un pomeriggio ricco di incontri, master, presentazioni dedicati alle tendenze del bere miscelato.

Questa edizione sarà dedicata a temi particolari, lavorando soprattutto su suggestioni, idee ed emozioni.

PROGRAMMA

- Arte & Cocktail. Analisi e riflessioni

Alexander Frezza, L'Antiquario, Napoli

- Mixing Wild – una nuova filosofia di miscelazione, dalla natura incontaminata al bicchiere.

Wood*ing wild food lab

- Bitter, Elisir e Cordiali.

Da curativo ancestrale a immancabile elemento del piacere moderno, l'evoluzione storica del cocktail.

Samuele Ambrosi, bartender, founder of Cloakroom Cocktail Lab, Treviso

- Mixology e ricerca: come nasce un drink al 1930

Marco Russo, Head bartender 1930, Milano

- I falsi miti della storia del bere miscelato

Tutto quello che ci è stato insegnato per anni è vero? La verità su ricette, tecniche e leggende che si tramandano erroneamente da generazioni

Leonardo Leuci, The Jerry Thomas Project, Roma

FOCUS PRODOTTI

- Il Sake, storia, caratteristiche, utilizzo in miscelazione

Lorenzo Ferraboschi, Sake Sommelier & Sake Educator SSA

• Vermouth di Torino: tradizione e innovazione

Elena Delmagno, Ambassador Martini BA Southern Europe

QUALE FUTURO PER IL BARTENDING ITALIANO?

Tavola rotonda con:

Michele Mattioli, socio fondatore Mib

Service

Samuele Ambrosi, Cloakroom Cocktail Lab, Treviso

Alexander Frezza, L'Antiquario, Napoli

Manuel Greco, Advocacy Manager Martini

Leonardo Leuci, The Jerry Thomas Project, Roma

Marco Russo, 1930, Milano

Fabio Spinelli, Bar Manager Santeria Social Club

Modera Paola Gallas, giornalista

Milano, Art Hotel Navigli – Via Angelo Fumagalli, 4

2 maggio 2016 – Registrazione: Ore 14.00

Per maggiori informazioni

Emanuela Vibi - Project Manager

emanuela@paolagallas.it

SCARICA PROGRAMMA IN PDF

[CS_BARMOOD_maggio2016](#)