Filippo Sisti: «A Super-Bar 2014 terrò lezioni di cucina liquida!»

filippo-sisti-foto-di-nicole-cavazzuti-3-160fa8f3

Anche il guru della cucina liquida Filippo Sisti sarà tra i protagonisti di Super-Bar 2014, il primo barshow italiano organizzato per il secondo anno a Milano dal 4 al 6 ottobre. Bar testata super bar manager di Carlo e Camilla in Segheria, ristorante cocktail bar aperto da poco a Milano da Carlo Cracco e gestito da Nicola Fanti (già titolare del ristorante Da Oreste a Santarcangelo di Romagna), racconta: «Prediligo tecniche e prodotti utilizzati comunemente in cucina per realizzare drink innovativi e sorprendenti. È il caso, per esempio, del **Blue Cheese Martini**, una rivisitazione del classico Dry Martini, preparato con formaggio erborinato in infusione con vermouth dry francese. Il liquore profumato viene poi addolcito da un macerato di salvia e olive e sposato al gin».

filippo sisti foto di nicole cavazzuti (1)**Perché hai deciso di partecipare a Super-Bar?**
Primo, perché è un onore condividere il palco con i migliori bartender della scena internazionale come Simone Caporale**,** Peter Dorelli**,** Salvatore Calabrese e Alex Kratena. Secondo, perché rappresenta un'opportunità di far conoscere il proprio lavoro a livello internazionale.

Che cosa presenterai a Super-Bar 2014?
Lezioni di cucina liquida. Per spiegare i migliori abbinamenti di food pairing mi piacerebbe coinvolgere anche lo chef Luca Sacchi, miglior chef pasticciere 2013, nonché chef responsabile di Carlo e Camilla in Segheria. Ma per ora è solo un'ipotesi ancora priva di fondamenta.

Due ragioni per visitare Super-Bar?
È un'occasione per interagire, conoscere e confrontarsi con i migliori bartender della scena internazionale, nonché un'opportunità per assaggiare e scoprire prodotti di nicchia, non sempre facilmente reperibili.

LE NOTIZIE PRECEDENTI:
Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. Tutte le novità
Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. I protagonisti