Super-Bar 2014, Simone Caporale: cocktail invecchiati in pelle. Un must

aqui-estoy-copy-36dbc14a

1598-0528-600x900Super-Bar 2014: cresce il numero di adesioni. Tra i relatori protagonisti per la seconda volta, c'è anche **Simone Caporale**, barman creativo dell'**Artesian Bar** del *Langham Hotel* di Londra. *International Bartender of the Year 2013*, è noto per i suoi cocktail giocosi, con cuscini gonfiabili riempiti di essenze che si sprigionano sorseggiando il drink e guarnizioni di frutta disidratata e zuccherata. Lo abbiamo intervistato per raccogliere idee da prendere al volo, suggerimenti e trend del settore.

Quali sono i punti di forza di Super-Bar?
Super-Bar è un evento imperdibile perché non solo riunisce gli operatori del settore bar, ma avvicina anche il pubblico generico al mondo del mixability. Insomma, ha un doppio merito: promuove le relazioni tra colleghi e la cultura del bere consapevole e di qualità.

Che cosa presenterai a Super-Bar 2014?
Il nuovo menù cocktail per la stagione 2014-15 dell'Artesian Bar di Londra, costato ben 77.000 sterline in ricerca e sviluppo. Inoltre, terrò lezioni di combinazione di gusti.

leather aged cocktail**Quali sono le principali differenze tra la nightlife di Londra e quella italiana?**
Londra è una città cosmopolita: in Italia non esiste nessuna realtà paragonabile. Il che, per un barman, è una sfida: per soddisfare una clientela internazionale occorrono competenza in termini di tecniche, prodotti e tendenze. E non solo in ambito beverage, ma anche nel campo food.

A proposito di trend, qual è la tendenza del 2014?
I cocktail invecchiati in pelle e l'estrazione con ultrasuoni, per ottenere cocktail da bere e da inalare.

Il tuo suggerimento per chi desidera, come te, proseguire la carriera all'estero?
Il segreto è mantenersi sempre umili e desiderosi di imparare, senza temere di sbagliare. E non

abbiate paura di "buttarvi" in nuove avventure nè di ricominciare...

PER INFORMAZIONI: +39 02 49976086 pubblicita@fieramilanomedia.it

LE NOTIZIE PRECEDENTI:

Daniele Dalla Pola: «A Super-Bar 2014 terrò lezioni di Tiki!»

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

Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. I protagonisti

Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. Tutte le novità