I seminari Master Mixology alla Campari Academy

luca-cinalli-e-marian-beke-47682ff7

L’accademia del Mixology di Campari, si confronta con lo scenario contemporaneo del bartending e risponde alle ultime tendenze in atto con la nuova serie di appuntamenti. Un format innovativo nel quale sarà possibile confrontarsi con grandi mixologist internazionali in arrivo dai migliori bar del mondo, che illustreranno la loro esperienza e la ricerca compiuta per interpretare passato, presente e futuro del mondo Beverage e quelle che sono oggi le richieste del mercato e le esigenze dei consumatori, in continua evoluzione.

Questi esclusivi appuntamenti, che coinvolgono partner del settore qualificati anche nell’organizzazione e nella redazione degli inediti contenuti, testimoniano ancora una volta l’eccellenza nella formazione di Campari Academy, grazie alla collaborazione di grandi professionisti quali il gruppo Bartender.it, il primo Web-zine italiano dedicato alla miscelazione professionale che ha dato vita ad eventi di grande successo come Aperitivi&Co Experience, Agave Experience, **The Ginday** (in programma il 15 settembre a Milano a Villa Necchi Campigli) e The Rumday, Fulvio Piccinino di Saperebere, il progetto volto alla diffusione della cultura del bere responsabile e la consolidata collaborazione con Planet One.

Ospiti carismatici dei seminari, saranno Erik Lorincz, *World Class Bartender of the Year* nel 2010 e capo barman del Savoy American Bar di Londra, che illustrerà come fondere tecnica e stile per abbinare in maniera sapiente i diversi spiriti a bitter aromatici e spezie. Sempre da Londra Tony Conigliaro della *Drink Factory,* presenterà invece un pioneristico laboratorio del cocktail dedicato alle più originali pratiche di miscelazione.

Da Milano Dario Comini del *Nottingham Forest*, racconterà le sue sperimentazioni molecolari e le tecniche più ardite per la creazione di drink unici, mentre dal *Caffé Rivoire* di Firenze Luca Picchi porterà la storia del Negroni, suo cavallo di battaglia, proponendo nuove variazioni della storica ricetta.

Il primo appuntamento in calendario è il **16 settembre** con i Master Mixologist Luca Cinalli e Marian Beke che presentano le loro ultime ricerche nella creazione di home made bitter, infusi e ricette molecolari nel seminario “Concept e ricerca al Nightjar di Londra”.

Il **29 settembre** sarà invece protagonista la **“Miscelazione Futurista”** sotto la guida di **Fulvio Piccinino**, grande studioso ed esperto di storia del bere, che illustrerà alcune rivisitazioni dei cocktail di inizio ‘900 in abbinamento a ricette tratte dal libro *La cucina futurista* (1932) di Marinetti e Fillìa.

I seminari si svolgeranno in Campari Academy dalle 14.30 alle 17.30 ed è possibile iscriversi direttamente sul sito compilando l’apposito modulo. Tutti gli appuntamenti in programma a questo link.

La nuova serie di seminari, sarà un vero percorso formativo di forte integrazione culturale orientato a rafforzare il concetto di passione, competenza e ricerca senza tralasciare l’aspetto storico, definendo così nuovi percorsi formativi di forte ispirazione nel rispetto delle tradizioni e delle materie prime.