

Oscar Quagliarini: trash, green e low alcol. I drink del 2022

maxresdefault-8-73af4243

|

Oscar Quagliarini ha i capelli blu, come il bitter azzurro che ha appena lanciato (distribuito da *Tek Bar*). "Un prodotto simile all'Aperol per gusto e aroma". Ma blu. Perché i cocktail blu saranno di nuovo in auge.

Non guarda quasi mai nell'obiettivo, Oscar Quagliarini, e non dà mai risposte banali. Ascoltalo nella nostra video intervista, sicuramente troverai più di uno spunto.

Oscar Quagliarini A Senigallia, dove vive da qualche anno, Quagliarini ha aperto con Romano Bonaccorsi, già titolare in città del lab e dello Spaccio Spiriti Alimenti & Diversi, **Le Garagiste** un laboratorio dove sperimenta preparazioni home made e nuovi prodotti.

Oscar Quagliarini Noi lo incontriamo a Milano, in occasione del lancio della nuova drink list per Il Bar (si chiama così), locale al settimo piano della Rinascente a Milano. La quarta che firma per il gruppo. "Oggi è la mia sola collaborazione in ambito mixology. Continuo a lavorare con il bar **Herbarium** dell'hotel **National Des Arts Et Metiers** di Parigi (del gruppo di Julien Cohen, gli stessi del bar

Grazie e del bar Gocce), ma parallelamente mi dedico allo studio dei profumi. E da un anno e mezzo ho un contratto come naso per il bar **Herbarium**", racconta Oscar Quagliarini.

LEGGI ANCHE

[Wine food pairing nel segno della Sicilia con lo chef Pietro La Torre](#)

[Cocktail food pairing: la proposta di Ca.Ri.Co per SpiritsPR. Video](#)