

# Mixology: debutta Mixologist, la sfida dei cocktail

mixology-oggi-d9e5739e

Mixology e reality: ecco un binomio intrigante, pronto al debutto nella trasmissione "MIXOLOGIST – La Sfida dei Cocktail". Parliamo del nuovo talent show dedicato al mondo del bartending, nato dalla collaborazione tra Discovery e Campari, che andrà in onda in Prima Tv su DMAX a partire dal 9 ottobre, tutti i giovedì alle ore 22:50.

Prodotto da YAM112003, lo scopo del programma è scoprire un talento destinato a diventare un barman di successo attraverso un percorso formativo unico.

Protagonisti di MIXOLOGIST i top bartender Flavio Angiolillo e Leonardo Leuci che nel corso delle 7 puntate (6 eliminatorie + 1 finale) attraversano l'Italia per scoprire il barman più promettente. Tra Milano, Bologna, Padova, Torino, Roma e Bari i due coach selezioneranno 2 ragazzi per tappa che avranno voglia di mettersi in gioco. In ogni puntata verrà approfondito un tema diverso: i grandi classici italiani a Milano, atmosfere tropicali a Bologna, aperitivi frizzanti a Padova, bere vintage a Torino, sperimentazioni molecolari a Roma, fashion drink a Bari.

La schema di MIXOLOGIST è semplice: nello scenario di un bar di spicco i due coach mettono alla prova gli aspiranti barman su ricette a tema libero e scelgono ciascuno il proprio preferito. I 2 fortunati verranno "allenati" dai coach attraverso un percorso di formazione inerente al tema di puntata e verranno messi nella condizione di padroneggiare al meglio l'arte della miscelazione, dalla conoscenza degli ingredienti alle ricette, alla storia dei cocktail. Nel finale di ogni puntata si sfideranno davanti ad un giudice ospite che decreterà il vincitore che conquista il passaggio in Finalissima.

Nell'ultimo episodio i 6 finalisti si esibiranno davanti al guru della miscelazione mondiale Salvatore Calabrese, per aggiudicarsi il premio in palio: un percorso di formazione di altissimo livello firmato Campari Academy. Tra le prove su cui i concorrenti saranno chiamati a cimentarsi ci saranno fondamentali e classici, e saranno valutati su preparazione, manualità, esecuzione, creatività e interpretazione personale.

## I due coach

[angiolillo](#)**Flavio Angiolillo** nasce a Roma ma cresce in Francia dove, giovanissimo, inizia a lavorare nelle cucine dei ristoranti. Si sposta presto: sceglie Montecarlo, poi Londra e infine i Caraibi; collabora con famosi chef come Alain Ducasse e Gordon Ramsay poi si avvicina al mondo della miscelazione, studia per diventare barman e a Milano inizia la sua attività imprenditoriale. Il suo primo locale è il “Nero Fondente”, premiato nel 2011 dal Gambero Rosso, poi arriva il “Mag Café” e infine il “1930-Milano”, speakeasy milanese che in un appartamento chic della belle époque, sapientemente occultato, serve da bere ai soli appassionati che conoscono la strada per arrivarci.

[leo-leuci-jerry-thomas-sito](#)**Leonardo Leuci** nasce a Roma. Si innamora del mondo della miscelazione a 20 anni quando capisce che è quella la professione che gli darà la possibilità di conoscere culture diverse e viaggiare per il mondo. Inizia a studiare sodo. Lavora in Italia, Francia, Spagna, Caraibi e si appassiona subito alla tradizione cubana. Con un gruppo di amici con i quali ama divertirsi, sceglie la formula per far divertire anche la clientela più esigente della Capitale. Apre a Roma il primo speakeasy club d’Italia, “The Jerry Thomas Project”, che in soli 2 anni rientra nella lista dei “Best European Bar” e nel 2013 nei “Best World Bar”.

[LEGGI L'INTERVISTA A LEONARDO LEUCI: CLICCA QUI](#)