Luca Anastasio, video tutorial: la ricetta del Sherry&Mint Julep

luca-anastasio-orizz-0f667d94

[caption id="attachment_36957" align="alignright" width="200"]Martin Mendez PHOTOGRAPHE *Martin Mendez PHOTOGRAPHE*[/caption]

Il barman **Luca Anastasio** insegna ai lettori di *Mixer* come si prepara il ***SHERRY&MINT JULEP*** in un tutorial esclusivo.
Classe 1980, nato sulla costiera amalfitana, oggi è barmanager del centro gastronomico *Platea* di Madrid, dove gestisce i quattro bar aperti all'interno dell'ex teatro convertito nel paradiso del food&beverage, costato oltre 60 milioni di euro. La passione per il mestiere di barman dice di averla intuita già a 8 anni, quando ha iniziato a dare una mano nel bar dello zio. «Da bimbo ero affascinato dalle sue bottiglie di liquori, ma solo quando ho preparato il primo Negroni ho capito chiaramente cosa avrei fatto da grande. Avevo 14 anni». Per vedere il suo tutorial, clicca sul video.

[embed width="560"]http://youtu.be/XU2y2uqD1MY[/embed]

Volete saperne di più? Guardate anche la video intervista esclusiva di MixerPlanet. CLICCA QUI

Giornalista freelance, Nicole Cavazzuti scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Per parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

Diego Ferrari: Cocktail Art quando l’arte racconta la mixability

Dalla parte del barman... Massimo Stronati: Video tutorial. Il Mezcal Perfect Manhattan

Dalla parte del barman... Nino Siciliano: «Ospitalità e semplicità vincono sempre»

Dalla parte del barman... Luca Marcellin: «Cocktail ecco come incentivare il consumo consapevole e di qualità»

Dalla parte del barman...Alex Frezza: «Essenziale è diventare imprenditori di se stessi»

Dalla parte del barman... Flavio Esposito: «Cocktail e food: un incontro perfetto»

Dalla parte del barman... The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

Dalla parte del barman…Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»

Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»