BARMOOD: quale futuro per il bartending italiano?

cocktail-making-620x264-ae2a7a4f

Nuovo appuntamento con BARMOOD - giunto alla sua nona edizione - riservato questa volta ai professionisti del bartending. Il prossimo 2 maggio presso Art Hotel Navigli di Milano ci sarà un pomeriggio ricco di incontri, master, presentazioni dedicati alle tendenze del bere miscelato.

Questa edizione sarà dedicata a temi particolari, lavorando soprattutto su suggestioni, idee ed emozioni.

PROGRAMMA

• Arte & Cocktail. Analisi e riflessioni
Alexander Frezza, L'Antiquario, Napoli
• Mixing Wild – una nuova filosofia di miscelazione, dalla natura incontaminata al bicchiere.
Wood*ing wild food lab
• Bitter, Elisir e Cordiali.
Da curativo ancestrale a immancabile elemento del piacere moderno, l'evoluzione storica del cocktail.
Samuele Ambrosi, bartender, founder of Cloakroom Cocktail Lab, Treviso
• Mixology e ricerca: come nasce un drink al 1930
Marco Russo, Head bartender 1930, Milano
• I falsi miti della storia del bere miscelato
Tutto quello che ci è stato insegnato per anni è vero? La verità su ricette, tecniche e leggende che si tramandano erroneamente da generazioni
Leonardo Leuci, The Jerry Thomas Project, Roma

FOCUS PRODOTTI

• Il Sake, storia, caratteristiche, utilizzo in miscelazione

Lorenzo Ferraboschi, Sake Sommelier & Sake Educator SSA
• Vermouth di Torino: tradizione e innovazione
Elena Delmagno, Ambassador Martini BA Southern Europe

QUALE FUTURO PER IL BARTENDING ITALIANO?
Tavola rotonda con:
Michele Mattioli, socio fondatore Mib
Service
Samuele Ambrosi, Cloakroom Cocktail Lab, Treviso
Alexander Frezza, L'Antiquario, Napoli
Manuel Greco, Advocacy Manager Martini
Leonardo Leuci, The Jerry Thomas Project, Roma
Marco Russo, 1930, Milano
Fabio Spinelli, Bar Manager Santeria Social Club

Modera Paola Gallas, giornalista

Milano, Art Hotel Navigli – Via Angelo Fumagalli, 4
2 maggio 2016 – Registrazione: Ore 14.00

Per maggiori informazioni
Emanuela Vibi - Project Manager
emanuela@paolagallas.it

SCARICA PROGRAMMA IN PDF

CS_BARMOOD_maggio2016