

# Campari Academy e Accademia Barilla insieme per il corso Aperitivi & Food

campariacademy-62198f78

Ad un anno dalla sua inaugurazione Campari Academy, la prima accademia Spirit & Wine creata dall'industria in Italia, arricchisce l'offerta di corsi e annovera un nuovo partner d'eccellenza Accademia Barilla per offrire un corso Aperitivi & Food, dedicato al perfetto abbinamento e servizio tra cocktail e food.

Nel primo anno di attività Campari Academy ha ospitato oltre 100 bartender provenienti da tutta Italia che hanno partecipato a corsi professionali tra cui il Bartending Degree, focalizzato sui fondamenti per iniziare il percorso formativo del bartending, e il Management Degree, volto a fornire conoscenze imprenditoriali e di marketing: dall'idea di locale alla scelta delle attrezzature fino alle attività di gestione. In aggiunta ai professionisti numerosi appassionati hanno animato i corsi Red Passion dedicati a tutti i 'cultori del buon bere' per divertimento, per curiosità e per responsabilità.

Un vero bartender è colui che oltre a servire singolarmente i vari prodotti, deve avere la conoscenza per miscelarli, per fare drink originali e preparati a regola d'arte. Con questa filosofia e grazie al continuo lavoro con gli operatori del settore che hanno frequentato l'Accademia è nata la nuova offerta di corsi volti a promuovere l'innovazione, in termini di cocktail, tecniche, gestualità e servizio con l'obiettivo di diffondere e migliorare la cultura del bartending e aumentare il valore del servizio per regalare al consumatore una esperienza unica. Old Style Degree, reinterpretazione in chiave moderna dei grandi classici del passato, il Giro del mondo, corso di formazione che copre i distillati più importanti del mondo ed il loro utilizzo, o i Cocktail dal mondo, corso che fornisce le nozioni chiave per la realizzazione dei cocktail più famosi nel mondo, sono solo alcuni degli esempi del ricco programma della Campari Academy.

Inoltre tra i nuovi corsi si distingue Aperitivi & Food ideato e sviluppato con Accademia Barilla e Planet One, con l'obiettivo di fornire ai professionisti del settore un'ulteriore strumento su come migliorare l'offerta gastronomica del proprio locale nel momento aperitivo proponendo nuove e semplici ricette

abbinare ad ogni cocktail perché ne esaltino i sapori. Nel corso si trattano ricette che vanno dalla pasta brisè con sedano al timo ed arance abbinata all'Americano per locali meno attrezzati ad altre più elaborate come polpettina di carne in manto di sesamo su crostino abbinata al Campari Orange Passion.

Campari Academy rappresenta un progetto molto importante per il Gruppo Campari poiché permette di valorizzare un ambito lavorativo a noi molto caro, quello del bartending, che contribuisce a creare una cultura del bere, con una vera e propria scuola professionale. Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti nel primo anno e grazie al continuo lavoro e dialogo con la comunità bartending che ha frequentato la Campari Academy abbiamo arricchito l'offerta con l'obiettivo di offrire corsi di formazione in risposta alle reali esigenze del settore.

“Siamo felici di collaborare con Campari Academy e di aver ideato e sviluppato insieme il corso Aperitivi & Food - afferma Gianluigi Zenti, direttore di Accademia Barilla – perché le due accademie condividono la stessa volontà di educare a una corretta cultura alimentare, diffondendo il piacere e la consapevolezza del vivere bene. Anche il momento dell'aperitivo, tradizionalmente accompagnato da stuzzichini sfiziosi, può essere caratterizzato da un finger food di qualità, preparato con ingredienti d'eccellenza e in modo sano e gustoso”.

Campari Academy annovera formatori di livello provenienti dal mondo del Bartending e del Bar Management, grazie alla collaborazione con Planet One, e dal mondo dei Vini e Distillati, grazie alla collaborazione di esperti dell' AIS Lombardia, come Fiorenzo Detti, e Accademia Barilla per le proposte food. Campari Academy ospita, inoltre, famosi bar tender internazionali, trend setter, esperti di costume e lifestyle.

Per ulteriori informazioni sulla Campari Academy è possibile chiamare il numero verde 800 149 849 o il numero 02 6225278, o scrivendo una e-mail all'indirizzo [info.academy@campari.com](mailto:info.academy@campari.com), o visitando il sito [www.campariacademy.it](http://www.campariacademy.it)