



Innovations & Creativity by Italicus

Ένα ξεχωριστό master class από τον Simone Caporale

Η τελευταία φορά που συνάντησα από κοντά τον bartender-θρύλο Simone Caporale, τον άνθρωπο που ταυτίστηκε με το περίφημο μπαρ Artesian στο λονδρέζικο Langham Hotel, ήταν όταν επισκέφτηκε την Αθήνα στο πλαίσιο του Athens Bar Show. Δεν είμαι σε θέση να σας απαριθμήσω όλους τους τίτλους και τις κορυφές που έχει κατακτήσει, λόγω του πλήθους τους, αυτό που ξέρω όμως σίγουρα να σας πω είναι ότι το 2014, στο πλαίσιο των Spirited Awards, αναγνωρίστηκε ως ο International Bartender of the Year και πως θεωρείται, δικαίως, ο άνθρωπος που επανεφύρε αυτό που στο χώρο της φιλοξενίας, της εστίασης και της ψυχαγωγίας ονομάζεται five star hotel bar experience.

Χαράς ευαγγέλια, λοιπόν, για τους απανταχού θιασώτες της bartending σκηνής: ο Simone Caporale θα ξαναβρεθεί στην Αθήνα, για μια ολόκληρη ημέρα μάλιστα, κάνοντας ένα μοναδικό guest κι ένα ξεχωριστό master class τη Δευτέρα 9 Μαρτίου, με θέμα «Innovations & Creativity, by Italicus Rosolio di Pergamotto».

Η εκδήλωση θα διεξαχθεί το μεσημέρι στο Ίδρυμα Θεοχαράκη (Βασ. Σοφίας 9 και Μέρλιν 1, Κολωνάκι) στο κέντρο της Αθήνας, όπου ο Simone Caporale θα μυήσει τους επαγγελματίες του χώρου της εστίασης στην τέχνη του aperitivu, αναλύοντας αυτή την τελευταία παγκόσμια τάση



στο bar κι έχοντας ως γενικότερο θέμα του την καινοτομία και τη δημιουργικότητα. Το ίδιο βράδυ το αθηναϊκό κοινό θα απολαύσει τα διάσημα cocktails του με Italicus στο bar – restaurant «Zurbaran» (20:00 – 23:00) στο Κολωνάκι.

Το event υποστηρίζει η εταιρεία Granikal, κορυφαία boutique εταιρεία εισαγωγής και διανομής premium brands αποσταγμάτων αλλά και μη αλκοολικών και άλλων προϊόντων στην Ελλάδα η οποία φέρνει στη χώρα το πολυβραβευμένο Italicus Rosolio di Pergamotto. Εντελώς πληροφοριακά, να σας πω ότι το εν λόγω spirit παραμένοντας πιστό στην ιστορική προέλευση του Rosolio, βασίζεται σε μια συνταγή που χρονολογείται στα τέλη

του 1800 και αναδεικνύει ξανά στο κοινό την ξεχασμένη αυτή κατηγορία. Με κυρίαρχες τις νότες από περγαμόντο, κέδρο και χαμομήλι, το Italicus, συνδυάζει τα καλύτερα ιταλικά συστατικά με το εκπληκτικό design της φιάλης που αντιπροσωπεύει την ιστορία και την κληρονομιά των πιο διακεκριμένων περιοχών της Ιταλίας, δίνοντας έτσι μια άλλη διάσταση αισθητικής και κομψότητας στη διάσημη κατηγορία των Aperitivo cocktails.

Η δήλωση συμμετοχής είναι απαραίτητη στα email: events@granikal.gr και apetropoulou@granikal.gr και η παρακολούθηση είναι δωρεάν, αλλά βιαστείτε αν σας ενδιαφέρει, καθώς οι θέσεις είναι περιορισμένες.

