

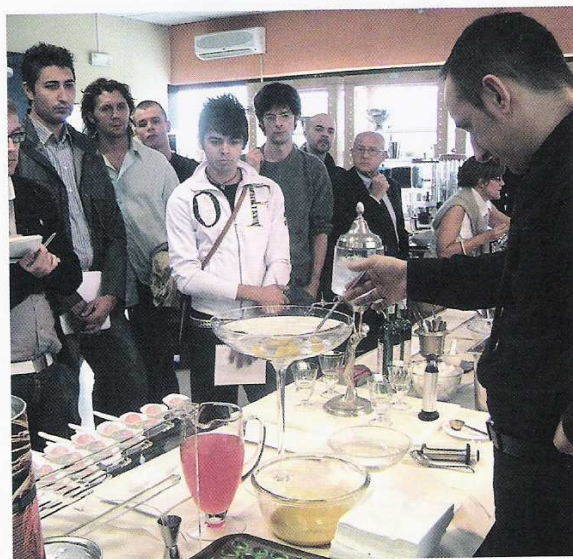


Un evento 'molecolare'



PER IL SUO ANNIVERSARIO LA RG HA ORGANIZZATO UNA GIORNATA DI APPROFONDIMENTO PER PRESENTARE LE ULTIME TENDENZE NEL MONDO DELLA MISCELAZIONE PIÙ ALL'AVANGUARDIA.

Inserito nel calendario degli eventi RG, azienda di Fontana Fredda di Cadeo (Pc) che quest'anno compie venticinque anni di attività, l'appuntamento dello scorso maggio è stato un incontro tra gli operatori del settore: una giornata di approfondimento dove sono state presentate le ultime tendenze nel mondo della miscelazione più all'avanguardia. Scenario, lo show room che si è aperto per una serie di dimostrazioni sulla molecular mixologist, l'orientamento attuale più estremo della professione del barman. Con lo spirito che contraddistingue RG sono stati offerti ai partecipanti nuovi spunti che hanno permesso di guardare avanti e oltre. Sferificazioni e spume sono stati gli argomenti dell'evento, ovvero due nuove frontiere dei cocktail. Le dimostrazioni sono state affidate a Marco Pistone del Barcelona Cafè di Crema che coadiuvato dai propri collaboratori ha mostrato la preparazione di cocktail sferificati e in gelatina. Presenti i titolari della Trabo, importatori esclusivisti per l'Italia della gamma di sifoni professionali ISI usati per la preparazione di panne e spume. Altra particolare proposta è stata quella del barman Alessandro Melis che ha presentato uno spumante con gocce di Campari e Aperol sferificati. Un evento che ha permesso di proporre le ultime tendenze nel mondo del beverage ma anche presentare la RG accogliendo nel proprio show room anche gli operatori più attenti alle evoluzioni del mercato. Sebastiano Garbellini



ALCUNI FLASH SULLA GIORNATA DI APPROFONDIMENTO SVOLTASI NELLO SHOW ROOM DELLA RG, AZIENDA SPECIALIZZATA NELLA FORNITURA DI ACCESSORI E ATTREZZATURE PER L'HORECA, DURANTE LA QUALE SONO STATE ORGANIZZATE ALCUNE DIMOSTRAZIONI SULLA MOLECULAR MIXOLOGIST.