



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 17

Con Simone Caporale @simonecaporale_



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

- Importancia de querer aprender más
- Suerte de trabajar con muchas personas buenas :Ago Perrone,Alex Katrena...
- No sé cómo conseguimos estar 4 años liderando los 50 Best bars:momento justo y sitio apropiado
- La competencia en Londres es dura pero depende de ti,generar el concepto
- Con Alex nos favoreció llegar de dos mundos diferentes,pero nos pasaron cosas parecidos.Esto ayudó.



-Aprendí mucho en la tele, sobre todo como comunicar de cara al cliente

-Muy un proyecto conjunto con Berg, Katrena y Dekuyper tres licores diferentes.

Chinotto ,vetiver ,menos azúcares y fuente de acidez

Flavour Blaster es un vaporizador ,busco aplicaciones que puedan ser interesantes para el mundo de la barra



Barcelona tiene muchas posibilidades, no verás cócteles que vuelan. Vas a poder disfrutar de buenas experiencias

Adrià y el Bullí, son un gran ejemplo: súper trabajadores y grandes personas. Si esos libros hubieran existido hace 15 años los bares y Bartenders estarían en la luna

En el futuro será diferente, las cosas igualmente van cambiando poco a poco. Se producirá una selección natural

Los cócteles en casa son una buena opción ahora, pero cuando abran los locales la gente lo que buscan son experiencias

Me han impresionado Perú, Taiwan y el Mediterraneo



Canaima quisieron representar la Amazonas a través de un destilado

Técnicas o tendencias? El fermentado tan importante que si no existiera no existiría la barra, no hay tendencias mundiales si no por zona. El pornstar Martini es el cocktail más vendido en Londres.

No estamos obligados a crear tendencias. Cuando haces algo nuevo se puede convertir en tendencia. Si te gusta la creatividad olvídate de las tendencias.

De cócteles clásicos me quedo con Manhattan, Daiquiri y Gin Tonic

Valoro mucho el producto de España, en Sips apostaremos por ello

