



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 22

Con Tato Giovannoni @tatogiovannoni y José Luis León @joseluisleon



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

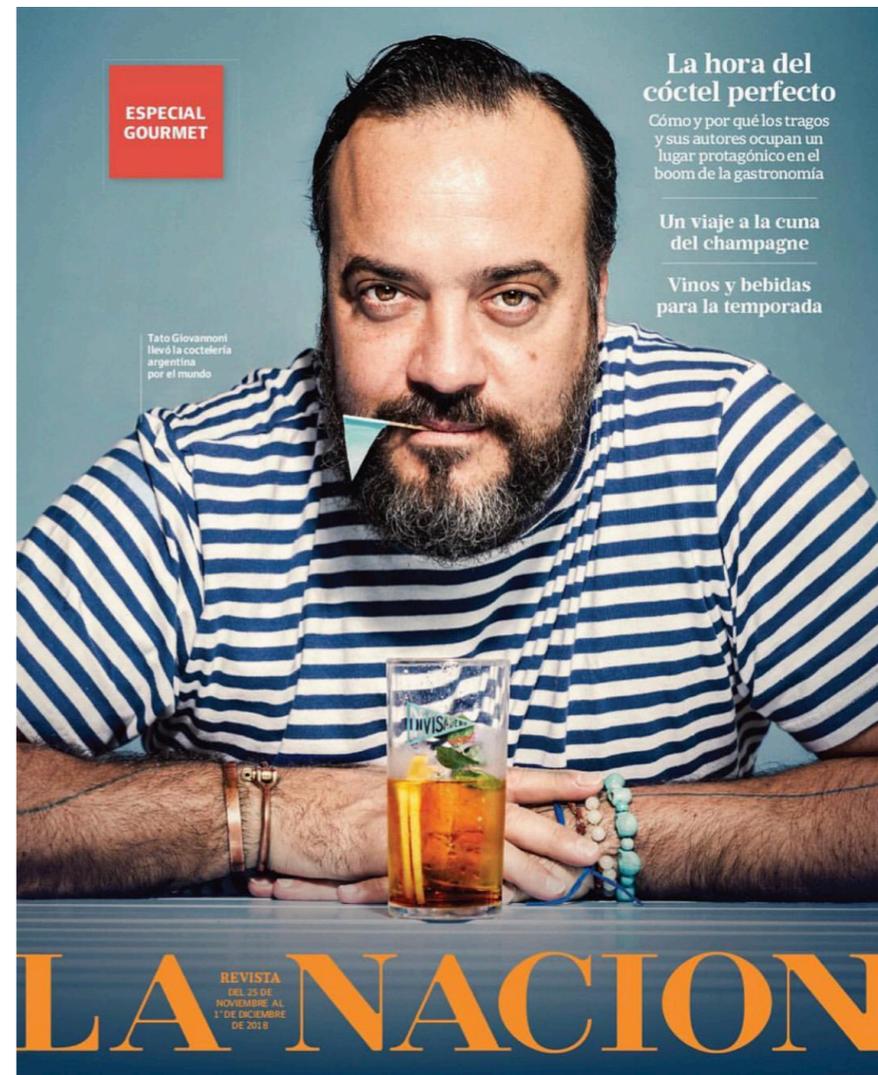
Tato Giovanni

Comencé a los 12 años en el restaurante de mi padre

A los 16 hice mi primer cocktail fue un gin tonic en coctelera

Trabajé en Gran bar Danzon en Buenos Aires que potenció la coctelería haciendo cosas diferentes

El paladar amargo está en el ADN argentino por el paso de los italianos



Entrar en los 50 best bars es el resultado de su trabajo

En Florería Atlántico trabajamos mucho producto local o dentro del concepto que trabajamos en la carta.

Vamos muy de la mano con cocina.

La Ginebra nace por la necesidad de hacer un destilado con productos de aquí como la hierba mate.

Aprendí a delegar al haberme ido a vivir a Brasil, además de ver el negocio con más objetividad



José Luis León

Hemos empezado a trabajar el Concept delivery para mantener el bar vivo

El mister Pink es nuestro cocktail insignia (Gin,romero,albahaca,limón..)o Chile Serrano (tequila,cilantro ...)

El tequila y el mezcal llevan años de reposicionamiento

En Limantour el consumo mayor es de mezcal ,gin y tequila en este orden

El tequila reposado es el que más se vende y el cristalino ha entrado con mucha fuerza.

Tequila curado me parece un producto interesante

