



Corso avanzato per Barman: mixology l'evoluzione. Dalla figura del Barman al Bartender Contemporaneo



INIZIO CORSO: mercoledì 6 maggio
2026

durata: 24 ore

La **figura del bartender** evoluto è il punto di arrivo di un percorso che parte dalla gestione impeccabile del banco per approdare all'ingegneria del gusto. Non basta saper servire; occorre saper progettare, emozionare e rendere redditizio ogni singolo movimento dietro il banco.

Questo corso propone **una full immersion** per trasformare la professionalità di base in una competenza d'avanguardia, fornendo **gli strumenti della miscelazione moderna e della gestione strategica.**

Obiettivi:

Durante il corso verranno forniti gli strumenti per evolvere la gestione della postazione bar, trasformandola in un laboratorio di Mixology Molecolare e Tecniche Avanzate.

Saranno affrontate le metodologie per creare Twist on Classic bilanciati, l'uso scientifico di arie e spume e la gestione della complessità dei drink Tiki. Particolare rilievo sarà dato al Menu Engineering, per rendere la proposta non solo affascinante, ma economicamente vincente.

Contenuti:

CONTENUTI:

1. L'Equilibrio degli Elementi (The Golden Ratio)

- Ogni cocktail evoluto si basa sul bilanciamento tra Alcol, Dolce, Acido e Amaro. Studieremo le proporzioni matematiche che rendono un drink immortale e come variare un singolo elemento senza far crollare la struttura. Fat Washing: Utilizzo di grassi (burro, oli, caffè) per modificare la texture degli spirit.
- Il ghiaccio come ingrediente: gestione della diluizione e uso del clear ice

2. Architettura del Gusto & Texture

- Arie e Spume: Uso della lecitina di soia e del sifone iSi per stratificazioni sensoriali.
- Bilanciamento chimico: equilibrio tra zuccheri (Brix), acidi (citrico, malico) e amari.
- Molecular Basics: Emulsioni e velluti per modificare la percezione del grado alcolico.

3. Miscelazione Tropicale & Tiki

- L'esuberanza del Tiki: gestione di blend di Rum e sciroppi esotici (Orgeat, Falernum).
- Tecniche di servizio scenografico: guarnizioni artigianali e impatto visivo.
- Evoluzione della cultura "Cantineria" in chiave moderna.

4. Il Servizio Evoluto: Storytelling & Relazione

- Dall'accoglienza alla narrazione: vendere l'esperienza dietro il bicchiere.
- Comunicazione tecnica: descrivere i profili aromatici per guidare il cliente.
- Gestione del cliente alto-spendente e psicologia del bancone.

5. Menu Engineering & Business

- Progettazione della Drink List: analisi dei margini di profitto (Stars, Puzzles, Dogs).
- Food Cost Avanzato: Calcolo preciso di ogni goccia e degli home-made.
- Strategie di posizionamento dei prezzi per ottimizzare il fatturato.

6. Laboratorio Home-Made & Problem Solving

- Produzione di ingredienti "firma": cordiali, tinture e sciroppi a freddo.
- Tecniche di conservazione e stabilità del prodotto artigianale.
- Risoluzione di imprevisti tecnici durante il servizio ad alta pressione.

Tutte le lezioni si svolgeranno in laboratorio di bar e dove necessario in laboratorio cucina alternando parti teoriche a vera e propria messa in pratica delle tecniche di volta in volta analizzate.

Calendario

Mercoledì 6 maggio 2026

dalle ore 18.00 alle ore 22.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 29 aprile 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a bartender professionisti, bar manager e titolari che desiderano innovare la propria offerta merceologica, standardizzare la qualità e stupire il cliente con tecniche di alta cucina applicate al bar.