

il Festival della Pace

IN VIA SOLFERINO Un pomeriggio speciale

Julia



Simone Caporale e tutti i segreti dei cocktail top

Uno dei barman più conosciuti al mondo è ospite al «Dialogue»



asko è sostanzialmente ancora sconosciuta al pubblico italiano, anche se i suoi libri sono stati tradotti in inglese, tedesco, francese e spagnolo. La scelta di mostrare il lavoro che cartografa dal 2005 i ultimi, i ribelli, i marginali di quell'immenso e commosso paese che è la Russia, sale a prima dell'avvio del conflitto con l'Ucraina; l'attacco ha reso ancor più urgente la narrazione visiva di omasko. La mostra verrà presentata in presenza dell'artista a un mese dalla data della sua apertura con un incontro a Brescia, nell'ambito delle iniziative legate al Festival della Pace. ●

●● È uno dei barman più famosi al mondo: un vero fantasista della mixology, atteso oggi in missione anche a Brescia per presentare alcuni fra i suoi cocktail più iconici.

L'appuntamento è fissato al Dialogue di via Solferino con Simone Caporale, già «Bartender of the year 2014», protagonista di una carriera che l'ha portato fino al banco del Sips di Barcellona, attualmente al 37esimo posto nella classifica internazionale Top 50 Best: una vera star della miscelazione, che nel pomeriggio, tra le 14.30 e le 16, terrà una masterclass gratuita denominata «The Art of Santoni» (dal nome dell'Amaro Santoni, liquore fiorentino di altissima qualità concepito da lui stesso concepito), durante la quale insegnerà alcuni dei principali trucchi del mestiere in un racconto tra esperienze in tutto il mondo, creatività, sperimentazione, avanguardia e nuovi concept nel mondo beverage. In serata, a partire dalle 19.30, Caporale affiancherà Adrian Cristian, proprietario del nuovo wine & cocktail lounge bar bresciano fondato a settembre 2021 con Adela Paul, per una «drink list» a quattro mani dal profilo davvero unico ed esclusivo.

Originario di Como, Caporale ha iniziato a lavorare a Londra al Roast di Borough Mar-



Simone Caporale

ket, due passi dal London Bridge. Successivamente è approdato all'Artesian, primo cocktail bar del mondo nel 2012 e '15 secondo la 50 Best Bars, per aprire in seguito il già citato Sips dove è tutt'ora in carica.

Ha vinto un numero imprecisato di riconoscimenti, rompendo tutti gli schemi nel mondo del bere miscelato partendo anche dai bicchieri: fra le sue invenzioni più spettacolari l'Above and Beyond, servito su un cuscino fluttuante, o il Forever Young, che invece viene proposto in un contenitore dal quale si beve guardandosi da uno specchio. E oggi a Brescia potrà anche dispensare qualche consiglio ai professionisti del settore e anche ai soli appassionati. ● C.Andr.

