

La Sanremo da bere è made in Salerno

di Francesco Carriero

Che sia alcolico o analcolico, nei cocktail serviti a Sanremo nel corso del festival della musica italiana, avranno dentro un po' di Salerno. Sarà infatti il barman salernitano Amedeo La Padula, a capo dell'american bar all'interno di Casa Sanremo, la struttura che accoglie cantanti e stampa nel corso della manifestazione canora. Per il terzo anno consecutivo quindi, "Barchef" (questo il nome del bar all'interno della struttura) con il suo staff interamente proveniente dalla nostra città, fornirà ospitalità all'esterno del teatro Ariston, con le proprie specialità. Barchef può vantare un organico altamente preparato e si avvarrà di un team di 14 collaboratori: due barman di categoria, quattro barlady, tre barman e due bartender, che, autofinanziandosi, porteranno sul grande palcoscenico l'entusiasmo e l'energia della nostra terra, soddisfacendo l'appetito degli ospiti dalla colazione al dopo cena. Diploma dell'Istituto Alberghiero, barman Aibes e bartender, docente dell'istituto alberghiero e in molteplici corsi di formazione professionale per barman, sono solo alcuni dei titoli che hanno reso il nostro conterraneo l'affermato artista del settore food & beverage, a cui casa Sanremo ha nuovamente aperto le porte, riconoscendone lo spessore tecnico. Dall'entusiasmo, la competenza e la generosità di Amedeo, nasce "Barchef", una realtà che fornisce assistenza, consulenza e realizzazione di eventi nel settore drink e ristorazione. Barchef, oltre alla tradizione, proporrà alla città dei fiori l'innovativa formula "Molecular Mixologist", ovvero l'arte della trasformazione dello stato originale dei cibi e delle bevande in nuovi elementi. Le famose "gelatine", drink che vengono mangiati anziché bevuti, quest'anno perfezionate alla luce dei nuovi trend, delizieranno e

sorprenderanno gli innumerevoli ospiti e gli artisti che affolleranno il salotto più famoso d'Italia.