



## LAS MIXOLOGY SESSIONS HAN LLEGADO A ESPAÑA

**Crea tu cóctel según tu carácter y conoce al gran  
mixólogo Tommaso Brivio  
Noviembre, diciembre y enero en Olsen, de la mano de Belvedere**

**Madrid 2 de noviembre de 2012.** Este invierno el restaurante Olsen, en su búsqueda del sabor perfecto y la cocina de autor, ha convertido sus cócteles en experiencias: las Mixology Sessions by Olsen.

De la mano del mixólogo Tommaso Brivio, su nuevo fichaje, Olsen irrumpen una vez más en el mundo de la coctelería madrileña con sus novedosas Mixology Sessions. ¿Qué es la mixología? La mixología es el arte y la ciencia de elaborar mixes originales y únicos. La diferencia entre un buen barman y un mixólogo radica en que el último elabora creaciones originales con elementos e ingrediente también de elaboración propia y ad hoc en función del cliente.

De esta forma, Olsen te adentra aún más en el fascinante mundo de la mixología y te invita a participar en una de sus novedosas sesiones, en la que, guiado por Tommaso podrás descubrir el arte de cada cóctel y en la que crearás tus propios cócteles e ingredientes. Las sesiones tienen un cupo limitado y se conciertan previa reserva (**Precio de la sesión 20€ por persona incluido tu cóctel a tu medida**). Lo más divertido es el cuestionario que se rellena para dar a Tommaso a conocer tu carácter y gustos.

¿Quién es Tommaso? Tommaso Brivio cuenta con una vasta experiencia internacional (formado en escuelas de Italia, USA y Francia) y es un apasionado de la coctelería. Una de sus creaciones es el **Caipiroska de Pomelo y Uva** con Belvedere Pink Grapefruit, Belvedere Citrus, Pisco, limón, uva y azúcar. Otro de sus cócteles estrellas es el **Rosé Cocktail** elaborado con Cognac VS, Jarabe de romero, casis y champagne rosado.

Pero a Tommaso no le basta con crear nuevos e innovadores cócteles, sino que, como buen mixólogo, crea también sus propios ingredientes. Con tanto éxito que algunos barman ya están utilizando sus jarabes, aromas y almibares caseros y originales, como el almíbar de kumquat, el jarabe de romero y de albahaca o el delicado Falernum, un licor de ron aromatizado.

Pero las novedades no son sólo esas. El Mixology Bar by Olsen es el primer bar de España en incorporar el sistema Perlini, un sistema revolucionario para carbonatar cócteles que otorga a los cocteles un sutil y suave gasificado permitiendo así jugar aún más con los ingrediente y con las texturas. <http://www.youtube.com/watch?v=fhle9b4mjC4&feature=relmfu>. Tommaso recomienda su **Belvedere Fizz** (Belvedere Orange, Aperol, Vermouth Punt e Mes, licor de jengibre, carbonatado con Perlini) uno de los cócteles más solicitados por sus seguidores.

**Dirección:** C/ del Prado 15. **Teléfono:** 914293659. **Horario:** de lunes a domingo de 13:30 a 16:30 h. y de 20:30 a 24:30 h. **Web:** [www.olsenmadrid.com](http://www.olsenmadrid.com)

**Mondus Comunicación**

Leticia Saharrea y Ana De Santos

615 28 38 89

[adesantosprensa@gmail.com](mailto:adesantosprensa@gmail.com)

[leticiasaharrea@mondus.es](mailto:leticiasaharrea@mondus.es)