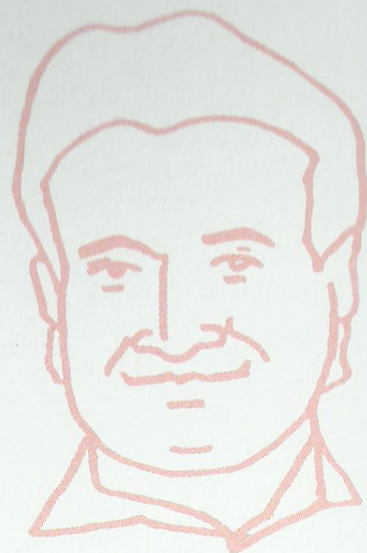


TOMMASO CECCA



**SANTERAMO IN COLLE (BA), 1983
BAR MANAGER CAFÈ TRUSSARDI**

zero.eu/persona/giro-di-shot-intervista-con-tommaso-cecca-del-cafe-trussardi-milano

.....
“Utilizziamo solo prodotti autentici che ci rispecchiano e di cui apprezziamo il gusto e l'unicità. Come per il fashion, anche per il food&beverage crediamo nell'hand made: la frutta viene tutta lavorata al momento, gli sciroppi, che seguono un piano di autocontrollo rigidissimo, vengono preparati giornalmente, realizziamo del ghiaccio sempre trasparente e pulito capace di rendere brillanti i nostri drink. La filosofia che ci contraddistingue è quella dell'eccellenza in ogni scelta”.

.....

“A seconda delle stagioni della vita ho incontrato professionisti che sono stati non solo maestri, ma anche guide e, a seguire, amici. Penso a Fabio Ceglie, bartender a cui devo la mia formazione teorica, e a Salvatore Calabrese. A lui ho letteralmente rubato il mestiere, osservandolo e facendogli mille domande, durante la mia esperienza a Londra. Un capitolo fondamentale della mia storia professionale che mi ha arricchito non solo in termini di esperienza e capacità, ma anche di abilità nel rapportarmi con il cliente”.

.....

“Aperitivo Trussardi nasce da una sfida e da una necessità: avere un prodotto unico che rispecchiasse completamente il nostro gusto, il nostro sentire e il nostro approccio. Per realizzarlo ci siamo ispirati a ricette di base officinale che affondano le loro radici nella profumeria ottocentesca. A guidarci è stato l'alchimista Baldo Baldinini di Rimini, un'eccellenza in materia, un fenomeno per capacità, un visionario in grado di miscelare competenze e creatività. Pensato per essere inizialmente miscelato in base classica con bollicine e spiriti sapidi, come gin e tequila, Aperitivo Trussardi è stato concepito per contaminare qualsiasi preparazione, sempre allineandosi allo stile che ha fatto del nostro marchio un'icona”.