

La cucina etnica e cocktail originali si incontrano da Ethnic Lab a Bari

27 Maggio 2025

di Redazione



BARI – Chega de Saudade, Thai Sour, Aztec Soup, Prime Vera: sono alcuni dei nuovi cocktail – alcolici e analcolici – realizzati per accompagnare piatti della cucina etnica tradizionale, in un originale abbinamento tra sapori dal mondo e mixology contemporanea per Ethnic Lab, oggi luogo d’incontro tra culture, sapori etnici e l’arte di creare cocktail innovativi e dissetanti dai profumi esotici.

Le bevande, create su misura, prendono vita all’interno di Ethnic Lab, il laboratorio creativo di cucina etnica ospitato all’interno di BP Lab in via Ottavio Serena 35, a Bari: uno spazio dove l’esperienza del cibo si fonde con musica e arte, dando vita a un’immersione sensoriale completa. In questo contesto unico, corsisti e professionisti del settore esplorano tecniche innovative, creano drink list personalizzate e si confrontano con le più recenti tendenze

internazionali del bere miscelato, in un ambiente che celebra la contaminazione culturale e la creatività.

Il progetto è nato dalla collaborazione tra BarProject Academy – scuola specializzata nella formazione nel settore dell'ospitalità attiva da oltre 15 anni e fondata da **Claudio Lepore** – e Origens, associazione che promuove l'integrazione attraverso la cucina con il progetto "Ethnic Cook", presieduta da **Ana Estrela**.

"Claudio e io – dichiara Ana Estrela, – siamo due anime cosmopolite che hanno unito le rispettive esperienze decennali nel mondo del food e del beverage per dar vita a un progetto creativo, inclusivo e dinamico. Ethnic Lab nasce dall'incontro tra Ethnic Cook, un percorso di formazione, interazione e inserimento lavorativo per persone migranti, e Bar Project Academy, scuola specializzata nella formazione di bartender e mixologist. Un connubio tra tradizione e innovazione, che propone l'abbinamento tra piatti tipici di diverse culture e cocktail originali pensati per esaltarne i sapori. Il progetto si distingue anche per il suo impegno sociale, coinvolgendo da un lato i giovani attraverso le attività di BP Lab, e dall'altro persone con background migratorio grazie ai percorsi promossi da Ethnic Cook."

Lo spazio è aperto al pubblico dal giovedì alla domenica, dalle 17,30 alle 02,00, e ospita regolarmente eventi culturali e musicali: mostre fotografiche, dj set e concerti live rendono l'ambiente un punto di incontro tra gastronomia, arte e intrattenimento. Tra le esposizioni in corso, quella del fotografo **Michele Carnimeo**, le cui opere completano l'esperienza sensoriale del locale.

"In una città come Bari – afferma Claudio Lepore – da sempre crocevia di popoli e culture, iniziative come Ethnic Lab rappresentano una risposta concreta ai temi dell'integrazione e dell'inclusione, offrendo percorsi formativi capaci di trasformare le competenze individuali in risorse per la collettività".