

BarTales

ANNO VII | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2019

Face to face
L'ELEGANZA
E L'ESSENZIALE

Liquid story
L'EQUILIBRIO
DELLA SINTESI

Zoom
ROSA SENZA
INGANNO

COCKTAIL STORY

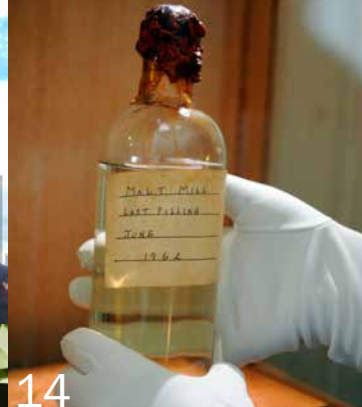
UN DRINK
FOR LADY



- 5 L'editoriale** di Melania Guida
LESS IS MORE
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Face to Face** di Melania Guida
L'ELEGANZA E L'ESSENZIALE
- 14 Liquid Story/1** di Fabio Bacchi
ANTICHI SAPORI
- 26 Report/1** di Fabio Bacchi
FUMO LENTO E RON CUBANO
- 34 Competition/1** di Giulia Arselli
MIX ESOTICO
- 40 Cocktail Story** di Luca Rapetti
UN DRINK FOR LADY
- 52 Hot Spirit** di Alessandro Palanca
VODKA, IL RITORNO
- 66 Liquid Story/2** di Vittorio Brambilla
L'EQUILIBRIO DELLA SINTESI
- 70 Zoom** di Valentina Rizzi
ROSA SENZA INGANNO
- 78 Report/2** di Luca Rapetti
UNO SGUARDO AL FUTURO
- 88 Competition/2** di Giulia Arselli
UNA SQUADRA PER VINCERE
- 94 How To Feel** di Giovanni Ceccarelli
VIRTUOSA ALBICOCCA
- 120 Book Corner** di Alessandro Palanca
LA GIOSTRA DEI SENSI



10



14



26



34



40



52



66



70



78



94



ANNO VII | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arselli, Vittorio Brambilla,
Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca,
Luca Rapetti, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli
www.bartales.it

© COPYRIGHT

BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

BEVI RESPONSABILMENTE

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA
DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT

BOBBY'S[®]

SCHIEDAM DRY GIN

THE PERFECT SERVE





IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

BEVI KEVER GENEVER RESPONSABILMENTE

LESS IS MORE

Non c'è limite all'avanzata del Gin. Come un plotone silenzioso e inesorabile, procede senza temere ostacoli, senza frontiere. Forse non è neanche più un trend (che al pari delle mode ha un limite di tempo) quello del distillato di ginepro. Piuttosto un fenomeno in crescita. Chissà se è quando terminerà. L'ultima scoperta è un Gin istriano a tiratura limitata. Un Gin *sottomarino*, giallognolo, che novità assoluta, riposerebbe sott'acqua, in botti di quercia. Tra le correnti dello stretto canale di Limski, tra Porec e Rovigno. Insieme ai molluschi, insieme alle ostriche. *Local* Gin, un po' come il venezuelano Canaima, con dieci ingredienti raccolti nella foresta amazzonica, oppure che il Nordes, un galiziano che si avvale dell'alga salicornia, o ancora il Vor, islandese, che privilegia i licheni dell'isola. Se il ginepro è il comune imprescindibile denominatore, è evidente che solo le botanical possono fare la differenza. Jared Brown, uno dei più celebri craft distillers e guru della mixology (*a pag. 10*) non ha dubbi: il Gin è il distillato destinato a riprendersi il posto che aveva un tempo. Eppure "semplicità" è il mantra che ripeterà più di una volta. Come dire, va bene il *local* ma è la semplicità la rotta del futuro. Insomma, secondo il papà di Sipsmith Gin, un drink sarebbe perfetto quando non c'è più nulla da togliere, da eliminare. Sottrarre per aggiungere, *less is more*. Proprio come il Clover Club (*a pag. 40*). Un grande classico. Insieme al Manhattan, uno dei drink più popolari dell'America di inizio secolo. Esotico e femminile, un cocktail che, leggerete, ha segnato la storia del Novecento. Eclissatosi e ritornato in auge qualche anno fa, grazie a un bar di Brooklyn che lo ha scelto come fonte d'ispirazione. In fin dei conti, un mix fresco, semplicissimo.





A SCUOLA DI SPIRITO

La scozzese Lost Loch Distillery ha lanciato “Spirit School” il programma che insegnerà ai partecipanti come produrre un proprio botanical spirit. I corsi della durata di sei ore si terranno ogni sabato presso la distilleria al costo di 100 gbp comprensivi di pranzo, una goodie bag di Lost Loch e un buono da £ 5 (US \$ 6) per i prodotti della casa. Gli ospiti visiteranno la distilleria, la biblioteca botanica, impareranno a utilizzare gli ingredienti e useranno un alambicco da cinque litri per creare il loro spirito botanico. Dopo la distillazione, i partecipanti saranno in grado di etichettare e portare a casa una bottiglia da 500 ml fatta su misura.

MEZCAL DI SERIE

Bryan Cranston e Aaron Paul, i due attori protagonisti della serie Breaking Bad, sono le ultime star entrate nella spirit industry con il lancio del loro Dos Hombres Mezcal. Dos Hombres è prodotto a San Luis del Rio, Oaxaca, dove Cranston e Paul si sono recati per trovare «qualcosa di così dannatamente buono che anche le persone che non pensano che gli piaccia il Mezcal lo adoreranno». Annunciando il lancio sulla sua pagina Instagram, Cranston ha dichiarato: «Durante le riprese di Breaking Bad abbiamo davvero costruito un legame molto speciale. Sapendo che non potevamo condividere lo schermo per un po', i nostri pensieri si sono trasformati in un nuovo progetto». Dos Hombres è ottenuto da agave espadin, dopo una fermentazione da sette a dieci giorni, il Mezcal viene distillato in alambicchi di rame.

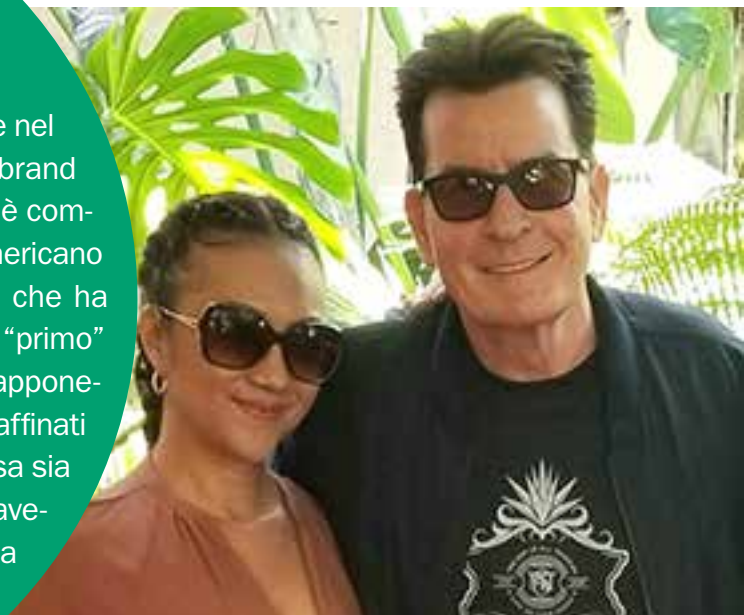


COME UNA VOLTA

La famiglia Bonollo ha utilizzato ricette originali per la preparazione di liquori tradizionali già dal 1908: la Prugna, liquore veneto per eccellenza, il Limoncino che già allora si produceva con scorze di limoni del Sud Italia, e la Liquirizia, con la sua particolare antica lavorazione. Bonollo preserva questa eredità e con orgoglio ha scelto di presentarla oggi in una veste unica: la nuova linea 1908. Ogni Liqueure 1908 è prodotto con materie prime naturali e fresche, senza coloranti o conservanti artificiali. Anche le lavorazioni rispettano la tradizione originale, come il sapiente impiego del tempo nella preparazione del liquore alla prugna, l'attenta infusione e torchiatura delle scorze di limone o la martellatura manuale dei pani di liquirizia.

LA STAR DEL TEQUILA

L'attore Charlie Sheen è l'ultima celebrità a investire nel Tequila dopo essere divenuto comproprietario del brand super-premium Don Sueños. La gamma Don Sueños è composta da varianti blanco, reposado e añejo. L'attore americano è ora co-proprietario insieme a Kumiko Zimmerman, che ha diretto Don Sueños sin dal suo lancio – rendendolo il “primo” marchio Tequila posseduto e gestito da una donna giapponese. «Essendo originaria del Giappone, dove gli spiriti raffinati sono piuttosto popolari, sono ben consapevole di cosa sia un prodotto superiore, così come l'importanza di avere una squadra forte per promuovere il brand – ha detto Zimmerman –. Riteniamo che Charlie sarà un grande valore aggiunto al team Don Sueños».

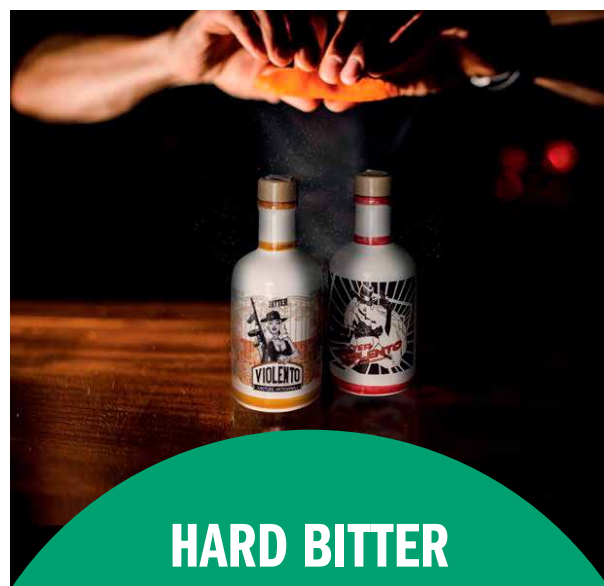


IL GIN CON LA CORONA

Agli International Spirits Challenge 2019 il Gin No 3 è stato incoronato “Miglior Gin al mondo” per la quarta volta. Creato da Berry Bors. & Rudd, No 3 diventa il primo Gin, per la prima volta nella storia

della competizione, a ottenere il prestigioso riconoscimento “Supreme Champion Spirit Award”, “Miglior Distillato al Mondo”, un riconoscimento che è solitamente riservato ai Whisky. Con i suoi 24 anni di vita, l'International Spirits Challenge è il più prestigioso concorso di

spirit al mondo. All'edizione 2019 erano iscritti più di 1.700 prodotti provenienti da 70 paesi.



HARD BITTER

Un progetto a quattro mani ideato e prodotto in Puglia dai bartender Gianni Dell'Olio e Francesco di Gioia. L'ispirazione per Bitter Violento è nata durante la realizzazione di una cocktail list. I due bartender avevano l'esigenza di trovare un bitter agrumato. Sul mercato non avevano trovato nulla che stimolasse le loro papille gustative, perciò hanno deciso di produrre un bitter che corrispondesse alle loro necessità. Fruttato e vivace, 40°, Bitter Violento è distribuito da Onesti Group.



THE GREEDY GIN

IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%.

“IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%”, la Legislazione Europea consente ai Gin aromatizzati per Ridistillazione di essere allungati con l’aggiunta di Alcool Neutro; The Greedy Gin è puro perché non è allungato.

Viene abbassato di grado con acqua distillata, leggermente filtrato e messo a riposo per circa 3 mesi.

Unico nel suo genere, The Greedy Gin ha una base alcolica estremamente morbida con dei sapori persistenti.

TENACE BITTER

IL BITTER NATURALMENTE AMARO.

Nel proseguo della nostra tradizione, il bitter Tenace valorizza profumi e sapori artigianali.

Lasciato nel suo colore naturale, risulta l’unione di molte erbe, agrumi e spezie utilizzati in Greedy Gin, Cinico ed Eccentrico.

Le sue caratteristiche lo rendono un bitter unico nel suo genere valorizzando le note amare, seguite dalle note speziate, balsamiche, floreali ed agrumate.

Una Meravigliosa alternativa ai Bitter ed alla miscelazione classica, ma anche un ottimo digestivo.



bevi responsabilmente



ABOUT TEN

INTERNATIONAL STYLE LIQUORS AND GIN

WWW.ABOUTEN.IT

ECCENTRICO LIQUORE

IL PRIMO LIQUORE AL MONDO
ALLA FAVA DI TONKA.

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka.

La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi,
nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente
secondario nei vermouth e nei gin.

Le note olfattive della Fava di Tonka
ricordano la vaniglia, la mandorla,
la camomilla e il cocco,
con sentori di tabacco.



CINICO LIQUORE

IO SONO CANNELLA.

La cannella è un albero
sempre verde originario
dello Sri Lanka.

La parte dell'albero dalla
quale otteniamo la cannella
è quella della corteccia
che poi viene fatta essiccare.

La qualità dipende dall'età degli
alberi; generalmente più giovane
è l'albero maggiore è la qualità.



bevi responsabilmente



/cinicoliquore @cinico_greedy

Via Delle Gramogne, 65 - 35127 Padova (PD)

Tel: +39 393 9901367

L'ELEGANZA E L'ESSENZIALE

Puntare sulla semplicità:
l'unico vero trend
del futuro. Parola
di Jared Brown

DI MELANIA GUIDA

Fa un certo effetto immaginarselo immerso tra le piante dell'enorme giardino di casa, a un'ora e mezza di macchina da Londra, mentre incrocia due grosse foglie di rabarbaro o sorveglia come cresce l'aneto, una delle 2.000 piante che cura con dedizione amorevole.

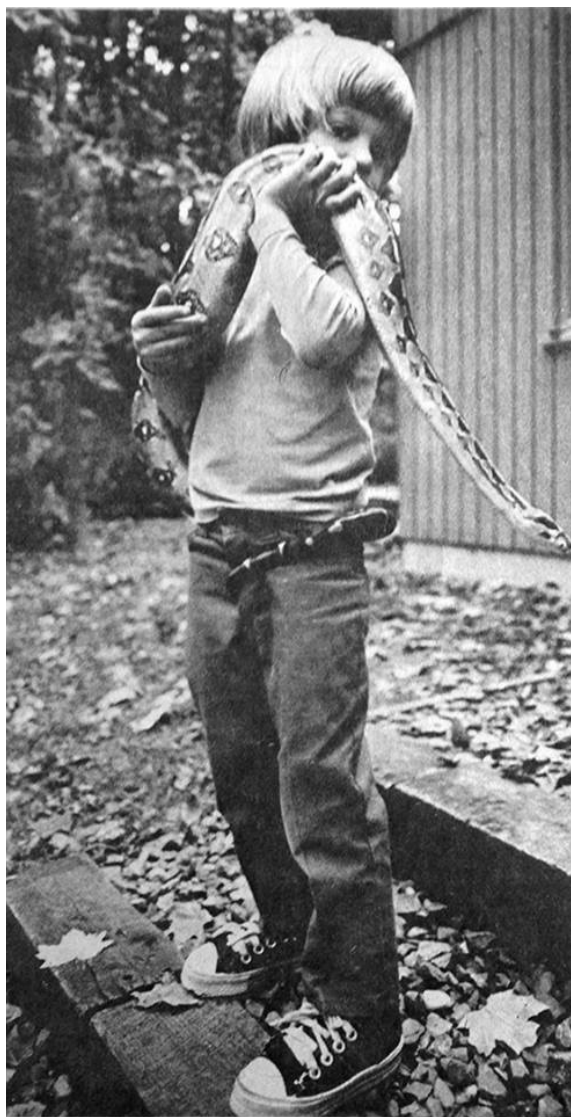
Fa strano immaginarlo con gli scarponi e il cappello, le dita nel terreno, quel newyorchese sottile come un giunco ed elegante e raffinato come un modello. Anche perché Jared Brown, guru della miscelazione, (insieme con la moglie Anistatia Miller è il fondatore del progetto "Mixellany") esperto master distiller e socio fondatore di "Sipsmith Gin" (il Gin nato a Londra, nel 2009, dopo quasi 200 anni dalla chiusura della ultima "Copper Distillery") un modello lo è stato per davvero.

Mentre chiacchieriamo di botanical e mixology nel salottino del Tyler di Ponte



Milvio (prima che inizi una affollatissima masterclass che si appresta a dirigere) sbircio splendidi scatti in bianco e nero. Testimoni di un altro tempo, un'altra vita. Quella nella Grande Mela. Dello Studio 54. Del "Double Seven" il cocktail bar gestito insieme con Sasha Petraske. Una delle tante dell'eccentrico Brown che già a sei anni, giocava con un boa attorcigliato lungo il corpo e che mentre i suoi coetanei parlavano di cioccolato, discettava di gusto e texture. «Fu un amico di mia madre a iniziarmi alla mixology – ricorda Jared – penso che non mi avesse mai considerato un bambino, piuttosto un vero e proprio compagno, solo più basso di statura. Parlavamo di come congelare il polpo, per esempio, e di come dovessero essere trattati gli animali prima della macellazione».

La moda prima, la cucina dopo. È stato anche cuoco Jared. «Un'esperienza fondamentale che ha fatto da veicolo in-



dispensabile per la mixology».

Veniamo al punto: dove sta andando il bartending? «Il *local* è ancora un concetto che resta forte ma è la semplicità la rotta del futuro. Penso a drink fatti solo con due, tre ingredienti. Anche senza *garnish*. E questo senza costituire alcun limite per il bartender piuttosto nella direzione di un risultato da raggiungere. Penso che la perfezione si possa ottenere solo per sottrazione: quando non c'è più nulla da togliere, da eliminare. Lo ha ben spiegato Antoine de Saint-Exupéry. Sono sempre più convinto che la miscelazione debba essere diretta, semplice».

Parliamo di Gin. “Sipsmith” (Gin ufficia-

le del Parlamento inglese, con una versione esclusiva dedicata) è un distillato realizzato a mano (*sip*, sorso / *smith*, fabbro) in piccole quantità secondo le tradizionali metodiche del Gin londinese. Un successo (la formula trae spunto dalle antiche ricette originali antecedenti la Guerra dei Trent'anni) di cui Brown è evidentemente orgoglioso e che ha aperto la strada a un vero e proprio revival del distillato.

Come inizia l'avventura? «In una drogheria biologica vicino casa. Ci siamo andati per molti pomeriggi a comprare un sacco di botanical. Poi abbiamo cominciato a distillare esplorando le varie differenze tra anice, finocchio, liquirizia.



Testando almeno 50 ingredienti differenti. Il resto l'hanno fatto un alambicco di rame e uno spirito a base di zucchero di barbabietola». Per un Gin che ha conquistato traguardi lusinghieri.

Pensa che il revival del distillato sia fenomeno destinato a crescere ancora? «Credo di sì. Ci sono 900 etichette di Gin in Gran Bretagna, 100 in Scozia. È un distillato destinato a riprendersi il posto che aveva un tempo».

Se le chiedo del Gin invecchiato? «Mah. L'invecchiamento non fa parte della tradizione del Gin. Magari un Gin riposato. Quello sì».

Progetti futuri? «Continuerò nel solco del London Dry. Cercando di farlo sempre al meglio, puntando sempre più sulla qualità. Poi c'è il "Gin&Tonic" in lattina, realizzato per sorvegliare il drink in movimento con l'intento di offrire un mix di qualità da passeggio. Anche fuori dal bar o dalla propria casa. Spero che arrivi in Italia al più presto».



A proposito, cosa beve Jared? «Che ora è? Dipende dall'ora – dice sorridendo». Guarda l'orologio e si orienta deciso. È il tempo di un mix di Gin e Martini.

Melania Guida

IT'S TEA. BUT NOT AS YOU KNOW IT...

Sparkling Tea is a new organic low/non-alcohol beverage.

A handcrafted product based on a careful selection of quality teas.
The complexity and unique notes make this the perfect aperitif
or the ideal ingredient for cocktails.



BEVI RESPONSABILMENTE

ANTICHI SAPORI

Le vecchie distillerie di Islay Alla ricerca del gusto perduto

DI FABIO BACCHI

Nonostante le piccole dimensioni Islay è da sempre la casa di molte distillerie di single malt Whisky. I suoi spiriti sono conosciuti in tutto il mondo, ma oltre le nove attive ne sono esistite altre che non hanno avuto la stessa fortuna.

Tra il 1814 e il 1836 tredici distillatori di Islay si trasferirono dalle caverne e dalle valli nelle distillerie ufficiali e riconosciute. Poche di queste sarebbero sopravvissute, altre si fusero tra loro diventando quello che ora conosciamo come distillerie Lagavulin e Laphroaig.

Eppure si ritiene che siano esistiti altri

siti che abbiano operato come distillerie autorizzate ma delle quali non si hanno più notizie. Come Ballygrant (1818-21), Freeport (1847), Glenavullen (1827-32), Octovullin (1816-19), Upper Cragabus (1841) e Torrylin (nessuna data a disposizione).

Non abbiamo incluso Port Ellen per la quale si attende la nuova apertura. I loro ricordi sopravvivono nella memoria di pochi appassionati e anche noi vogliamo ricordarle e farvi conoscere quei nomi antichi per preservarne il ricordo. Questa è la breve storia delle distillerie perdute di Islay.





ARDENISTIEL

Ardenistiel fu fondata nel 1836 da James e Andrew Gardiner che acquistarono una fattoria da Walter Frederick Campbell. A dirigere le operazioni furono ingaggiati James e Andrew Stein, esponenti di una nota famiglia locale di distillatori. La distilleria era così vicina a Laphroaig, circa 200 mt, al punto di condividere l'uso dell'acqua del torrente Surnaig. Non mancarono i contrasti con Laphroaig, che interpretò la nascita della nuova distilleria come un atto ostile.

Donald Johnson che al tempo guidava Laphroaig si preoccupava che l'acqua del Surnaig, così fondamentale per Laphroaig,

potesse non bastare alle attività di due distillerie. La controversia durò quasi sei anni. Intanto Andrew Stein morì in poco tempo causa una febbre, suo fratello James si trasferì a Port Ellen.

Pur senza grandi clamori l'attività di Ardenistiel proseguì con un certo successo sino al 1847, anno in cui la proprietà passò di mano per la prima volta e fu gestita da John Morrison, ex di Port Ellen ma senza successo. Nessuno dei nuovi e successivi manager, John Cassel e William Hunter, riuscì a portare avanti la distilleria. L'ultimo direttore aveva un allevamento di maiali sul vicino isolotto di Texa, sud di Islay, e usava il forno di Ardenistiel per affumicare i prosciutti che produceva.

Con tali premesse niente poteva salvare Ardenistiel che cessò definitivamente l'attività per bancarotta. Ardenistiel fu anche conosciuta come Kildaton (1849-52) e Islay (1852). Nel 1868 la proprietà Ardenistiel fu rilevata da John Ramsay che la inglobò in Laphroaig. Gli attuali magazzini ed uffici di Laphroaig sorgono dove un tempo vi era Ardenistiel.



ARDMORE

Questa antica distilleria non deve essere confusa con l'omonima delle Highland. Ardmore fu fondata nel 1817 da Archibald Campbell, accanto a Lagavulin, con la quale condivideva la stessa baia isolata. Nel 1825 erano gestite entrambe da John Johnston usando i nomi Lagavulin 1 e Lagavulin 2 per Ardmore. All'inizio Ardmore aveva una modesta capacità produttiva di 92 galloni ai quali se ne aggiunsero altri 30 l'anno dopo. Ardmore chiuse nel 1835, Johnston morì nel 1836. Un suo debitore, commerciante di Whisky a Glasgow, tale Alexander Graham, nel 1837 avanzò la pretesa di un debito contratto da Johnston con lui. Si offrì di comprare la distilleria che fu venduta per 1.100 sterline. Successivamente Lagavulin e Ardmore furono fuse per formare la distilleria Lagavulin che conosciamo oggi.

BRIDGEND DISTILLERY & KILLAROW DISTILLERY

In questo caso ci troviamo davanti a due (o tre) distillerie situate nell'ex capitale dell'isola, Bridgend. Le notizie sono molto limitate e non si conosce neanche l'esatta posizione. David Simson risulta registrato come gestore di una distilleria autorizzata a Killarow fino al 1766. Simson si sarebbe poi trasferito a Bowmore per fondare la distilleria che sopravvive oggi. Una distilleria Bridgend con un single still fu costruita da Donald McEachern Senior nel 1818, poi gestita da suo figlio

Donald Junior tra il 1818 e il 1821, anno nel quale fu liquidata. Esistono informazioni che suggeriscono che una distilleria sia stata concessa in licenza a una J. MacFarlane a Bridgend intorno al 1821.

DAILL

Fondata nel 1814 Daill era una farm distillery creata da Neil McEachern. Il nome deriva dall'omonimo torrente. Lo Small Still Act del 1816 per i piccoli produttori indusse la famiglia proprietaria a legalizzare l'attività. Non si hanno molte notizie ma certamente Daill chiuse nel 1834. Per tutta la sua breve vita la produzione fu sempre nelle mani della famiglia McEachern. A Neil McEachern dal 1815 al 1825, quindi a Malcolm McEachern dal 1825 al 26 e a Donald McEachern tra il 1826 e il 1834. Nel 1827 aveva una produzione annua di 6.043 galloni.

La sua scomparsa, come quella di molte distillerie localizzate nell'interno di Islay, fu probabilmente suggellata dalle difficoltà di trasporto del prodotto sui mercati continentali. Esistono edifici in condizioni straordinariamente buone presso la fattoria Daill, e questi potrebbero essere stati il luogo in cui la distilleria della famiglia McEachern era localizzata.





**ROMA . PALAZZO DEI CONGRESSI
23 - 24 SETTEMBRE 2019**

**BOOK YOUR
TICKETS
ONLINE**

BERE RESPONSABILMENTE

Ready to Be Shaken





CIAO MALFY!



CLASSIC GIN MADE WITH
ALPINE SPRING WATER



ZESTY GIN MADE WITH
AMALFI COAST LEMONS



BRIGHT SICILIAN PINK GIN MADE
WITH GRAPEFRUIT & RHUBARB



RICH RED GIN MADE WITH
SICILIAN BLOOD ORANGES



LOCHINDAAL/PORT CHARLOTTE

Fondata nel 1829 da Colin Campbell questa distilleria sopravvisse per un secolo esatto. Lochindaal era un sito appositamente costruito nel centro del villaggio di Port Charlotte. Era situata nel Rhinns of Islay, la penisola occidentale dove oggi si trovano Bruichladdich e Kilchoman. Colin Campbell mantenne la proprietà per soli due anni e nei suoi 100 anni di vita la distilleria è passata di mano molte volte: McLennan & Grant 1831-2, George McLennan 1833-5, Walter Graham 1837, Henderson Lamont & Co fino al 1852, Rhinns Distillery Co 1852, William Guild & Co sino al 1855 prima di un periodo di stabilità sotto la proprietà di John B Sherrif fino al 1895 e poi di JB Sherrif & Co Ltd fino al 1921. Quindi Benmore Distilleries Ltd sino a quando fu acquistata da Distillers Company Limited, per poi essere definitivamente chiusa e smantellata nel 1929. Gli edifici principali oggi accolgono l'Islay Youth Hostel, un garage e un'abitazione. I vecchi magazzini sulla collina retrostante sono attualmente utilizzati dalla vicina Bruichladdich.



LOSSIT

In attività dal 1817, legalmente dal 1826, Lossit era situata a Lossit Kennels, vicino Ballygrant sulla strada tra Bridgend e Port Askaig. Lossit è stata una farm distillery e impresa agricola di medie dimensioni tra le più prolifiche produttrici di Whisky, sino a 22.500 galloni imperiali nel periodo di massima produzione. Rimase aperta fino al 1860. Fu gestita dal fondatore Malcolm McNeill, notevole e abile agricoltore, dal 1826 al 1834, da George Stewart fino al 1852 e da John



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f Pellegrini Spa - @pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

Stuart per altri 10 anni. Ciò la rende una delle più longeve distillerie su scala aziendale del XIX secolo su Islay.

L'abilità di Lossit era quella di utilizzare risorse interamente locali per costruire un'attività che potesse soddisfare sia i mercati locali che quelli nazionali. Era una struttura che molti distillatori di Single Estate stanno tentando di replicare oggi. Lossit aveva acqua, torba, spazio, faceva affidamento sul grano proveniente dalla propria riserva di orzo, forza lavoro costituita da contadini distillatori e, sino a quando era illegale, solitudine. Si pensa che Bulloch, Lade & Co usassero i magazzini Lossit, forse per conservare il Whisky della vicina Caol Ila, fino al 1867. Della struttura originaria oggi rimangono solo la casa e il canile. I Lossit Whisky erano particolarmente apprezzati.

MALT MILL

Forse la più leggendaria e famosa delle distillerie chiuse di Islay. Malt Mill ha una storia singolare. Quando Peter Mackie di Lagavulin perse i diritti per la vendita di



Whisky Laphroaig nel 1907, decise di creare il suo Laphroaig imitando l'originale. Nel 1908 costruì una piccola replica della distilleria rivale in loco, assunse personale di Laphroaig, ma nonostante uno sforzo considerevole, il suo Whisky non aveva il carattere dell'originale, forse per l'utilizzo di una diversa fonte di acqua. Si ritiene che si aggiungesse anche erica durante la fermentazione. Il progetto fu un fallimento. Tuttavia, la distilleria sopravvisse fino al 1962 prima di essere integrata a Lagavulin che utilizzò i suoi alambicchi per sette anni. L'originale edificio di Malt Mill oggi è il centro visitatori di Lagavulin. Il 25 giugno 2018 in Lagavulin è stata trovata una rara bottiglia di new spirit Malt Mill del 1962.

MULINDRY

Fondata nel 1826 da John Sinclair, Mulindry ebbe tra le più brevi vite delle distillerie di Islay avendo chiuso già nel 1831. La sua produzione massima ammontò a 4.332 galloni. Sinclair andò in bancarotta ed emigrò in USA. Mulindry fu costruita sulle sponde del fiume Laggan a poche miglia da Bowmore e oggi non rimangono che poche mura abbandonate invase dalla vegetazione.



PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922



ASCOLI PICENO - PIAZZA DEL POPOLO

UNA BELLA STORIA ITALIANA
DI FRIZZANTE PASSIONE



www.paolettibibite.it





NEWTON
A SINISTRA
NEWTON
HOUSE,
IN BASSO LE
PRESUNTE
MURA
DELL'ANTICA
DISTILLERIA.

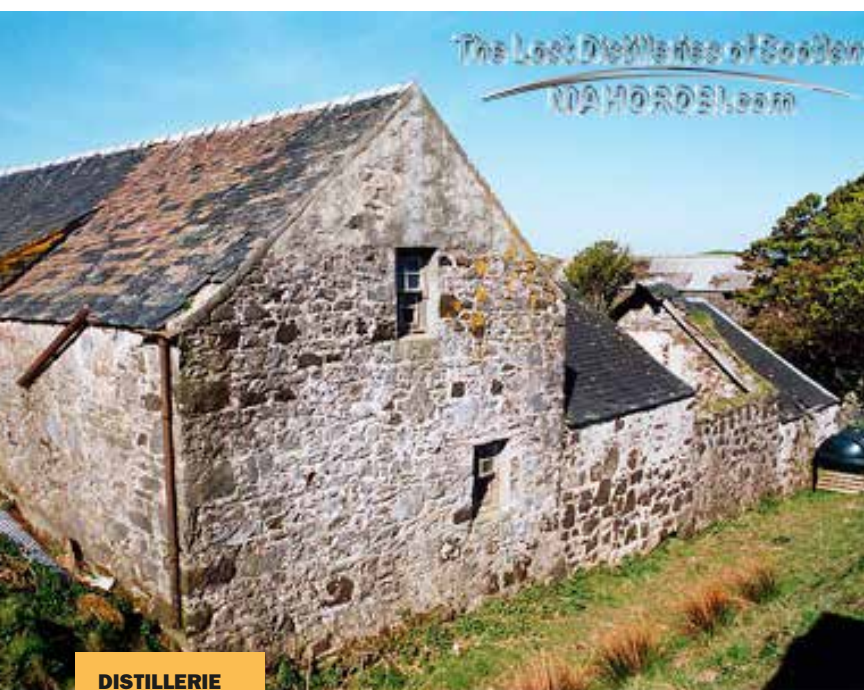


NEWTON

Di questa farm distillery non si conosce quasi nulla. Newton era situata sulla strada da Bridgend a Ballygrant. Incoraggiato dal famoso Small Still Acts Thomas Pattison la fondò nel 1819. Operò sino al 1837 quando ormai le distillazioni su scala agricola avevano fatto il loro tempo ad Islay. Oggi, esiste una Newton House dependance della quale si ritiene che una parte possano essere i vecchi edifici di Newton.

OCTOMORE

Situata sulle colline dietro Port Charlotte, Octomore era una farm distillery di proprietà di George Montgomery. Fu fondata nel 1816, ma come molte distillerie agricole non durò a lungo, cadendo in rovina negli anni '40. Oggi, alcuni degli edifici della distilleria sono case vacanza. Sembra che abbia funzionato come distilleria single-still. Non si conosce molto se non che alla morte di George e di suo fratello intorno al 1840 cadde in rovina. Nel



Islay con la vita più breve. Fondata nel 1817, chiusa nel 1818, e si sa ben poco, se non che ebbe la licenza per un single still da 76 galloni.

TALLANT

Fondata nel 1821 da Donald e John Johnston, la distilleria fu costruita a Tallant Farm vicino a Bowmore. Tuttavia Tallant rimane una traccia interessante nella storia di distillazione di Islay poiché la famiglia Johnston fu l'artefice di Laphroaig. I registri delle accise del tempo la registrano come una seconda distilleria di Bowmore. La produzione era di 220 galloni (998 litri) alla settimana per poi raggiungere 2,101 galloni (9.538 litri) nell'anno 1826-27. Non fu un'operazione redditizia e l'attività cessò nel 1852 sebbene il fratello di Jon, Donald, e suo figlio Alexander, divennero degli ottimi distillatori con lo sviluppo di Laphroaig. Oggi esistono la Tallant Farm e molti degli antichi edifici anche se alcuni in uno stato di collasso.

Fabio Bacchi

DISTILLERIE

QUI SOPRA LA TALLANT, IN ALTO LA OCTOMORE FARM DISTILLERY, A DESTRA L'AZIENDA AGRICOLA SCARRABUS.

1854 il contratto di locazione fu ceduto al laird, James Morrison per 150 sterline. Gli edifici nella fattoria sono stati recentemente trasformati in cottage per vacanze.

SCARRABUS

Forse anticamente situata vicino al sito dell'attuale azienda agricola Scarrabus, è quasi certamente la distilleria di

“NATURE’S PUREST TASTING VODKA”



SAUSAGE TREE FROM AFRICA

La passione per l'esplorazione di PJ Rigney lo ha portato in Africa, ai piedi del Serengeti, dove ha trovato la maestosa Kigelia Africana, anche conosciuta come «Sausage Tree», conosciuta per i suoi poteri purificanti.

ORTICA SELVATICA FROM IRELAND

PJ Rigney ha cercato nei boschi di Drumshanbo l'ortica selvatica, altrettanto conosciuta per i suoi poteri purificanti

Distillata lentamente con **FRUTTI DEL SAUSAGE TREE
GRANO IRLANDESE & ORTICA SELVATICA IRLANDESE**

FUMO LENTO E RON CUBANO

L'arte del "compatir" per l'Encuentro de Amigos a Matelica

DI FABIO BACCHI

Considerato il più importante evento europeo dedicato agli appassionati del sigaro cubano e delle tradizioni cubane, si è svolta a Matelica, ai piedi dell'Appennino marchigiano la XIV edizione dell'Encuentro de Amigos de Partagas in Italia.

L'Encuentro, nel delizioso relais Borgo Lanciano richiama molte adesioni dal circuito internazionale del sigaro, e vede nel Club Internazionale Amigos de Partagas la sua massima espressione. L'organizzazione è stata curata dal Cigar Club Matelica diretto da Francesco Minetti, con il patrocinio del Comune di Matelica, dell'Ambasciata di Cuba in Italia e con un pool di importanti sponsor tra cui Diadema Spa attraverso Habanos Point, S.T. Dupont, Santiago Ron, Champagne A. Bergère, Cantine Ferrari, Montecristo, Cuervo Y Sobrinos, De Art. L'Encuentro nato in concomitanza della ricorrenza della fondazione del Club, con l'intenzione di omaggiare il famoso Encuentro che dal 1998 si svolge a La Habana, è un

festival tutto italiano a cui, nel corso degli anni, hanno aderito personaggi di spicco da tutto il mondo e soprattutto dall'area caraibica.

Gli incontri sono tesi al melting pot culturale e degustativo, con lo scopo di offrire formazione professionale, strumenti sensoriali per la comprensione della fumata, ma soprattutto in grado di spiegare il senso del "compartir", ovvero della condivisione di conoscenze. Tutto quello che propone il festival è cultura: arte, musica, storia del sigaro, seminari e panel storico/degustativi, turismo locale, intrattenimento e stand tematici.

Il giusto plauso, con premiazioni annuali ai personaggi di rilievo del mondo del sigaro. Molto attesi i quattro torcedores cubani accreditati. Sono uomini e donne dotati di una manualità straordinaria che si tramandano l'arte manifatturiera della produzione dei puros, il termine corretto per i sigari cubani. A Matelica erano presenti Josè Castelar Cairo "Cue-to", Leopoldina Gutierrez Espinosa "La





China", Juana Ramos Guerra "Juanita" e Petra Yolanda Medina Gonzales "Yolanda", i quattro più famosi torcedores cubani i cui nomi sono ben conosciuti tra gli appassionati del fumo lento.

Tanti gli eventi di degustazione. Il più importante è stato "Lotta tra Titani – La China vs Cueto". Durante il seminario i due torcedores si sono idealmente confrontati tra loro. Una folta platea di inter-



PROTAGONISTI

TRA I PERSONAGGI DI RILIEVO NEL MONDO DEL SIGARO, NELLA FOTO IN ALTO "CUETO" A DESTRA "LA CHINA".



venuti ha degustato due sigari: La Flor di Leopoldina e l'Uevo di Cueto, con i due torcedores che parlavano delle proprie creazioni. Ai due sigari erano abbinati due Ron cubani, rispettivamente Santiago Ron 11yo e Santiago Ron 25yo.

I Ron sono stati presentati dal maestro ronero di casa Santiago, Julio Enrique Rial, e da Gigi Bozzoni in rappresentanza dell'importatore europeo. I maestri roneiros cubani sono solo otto, sette uomini e una donna.

Questa è un'arte i cui selezionati apprendisti passano molto tempo a stretto contatto con i loro maestri. Imparano l'arte cubana del Ron, ne assimilano la cultura con passione e dedizione, sino a interiorizzare il suo valore che è parte dell'anima di Cuba.

È la tradizione che si perpetua tra le generazioni. Altro momento emozionante è stata la lezione che i quattro artigiani del puro cubano hanno tenuto per gli appassionati. Questi erano chiamati a realizzare un sigaro sotto la guida di Cueto, La China, Yolanda e Juanita. Altro momento molto coinvolgente è stato una particolare degustazione sensoriale. Gra-

L'APERITIVO VENEZIANO



LA SCELTA BIO ANALCOLICA PER CHI AMA DISTINGUERSI

Nato dalla migliore tradizione italiana, **Cortesino** è il ginger rosso biologico dove le note amare si uniscono ad un piacere frizzante dando vita ad un gusto unico.

  FOLLOW US!

NEI MIGLIORI LOCALI E
IN VENDITA ONLINE SU
BEVANDEFUTURISTE.IT

AMADIVO

L'AMARICANTE APERITIVO



≡ *Bitter-Vino* ≡



Distribuito da

H.DOMUS

www.amadivo.it

amadivo@amadivo.it



Amadivo Bitter-Vino



[_amadivo_](https://www.instagram.com/_amadivo_)

MATELICA 3-6 JULY 2019

XIV Edition **ANIVERSARIO ENCUENTRO AMIGOS DE PARTAGAS EN ITALIA** XIV Edition

WEDNESDAY 3rd JULY
 8:30 P.M.
 ITALIAN-CUBAN DINNER
 WELCOME CONCERT

THURSDAY 4th JULY
 CIGAR TASTINGS
 "CLASH OF THE TITANS"
 8:30 P.M.
 FIESTA CAMPESINA

FRIDAY 5th JULY
 CIGAR TASTINGS
 TORCEDORES SCHOOL
 PARTY IN THE CITY
 8:30 P.M.
 LA GOZADERA DINNER
 CUBAN CONCERT

SATURDAY 6th JULY
 TORCEDORES SCHOOL
 RON AND PURO TASTINGS

8:00 P.M. **SATURDAY 6th JULY**
MONTECRISTO SUPREMOS EL 2019
 WORLD PREMIERE
 PRESENTED BY DIADEMA SPA AND HABANOS SA



zie al sistema a visore Samsung Oculus Gear 360, i partecipanti hanno compiuto un viaggio virtuale tra i luoghi cult di Cuba; strade, siti storici, bar famosi, le plazas.

Un'immersione totale nell'esperienza con i "viaggiatori virtuali", che si guardavano attorno vivendo una visione reale. L'esperimento è stato condotto con un

sigaro alla cieca, senza la fascetta che indica il brand. L'intento era di dimostrare quanto possa essere indifferente il fascino del brand quando si viene rapiti da altre emozioni. E poi ancora un Ron tasting, questa volta con Cubay. Impeccabile l'organizzazione che ha funzionato come un cronometro.

Così come si è evidenziato durante la



festa campesina, la cena in Piazza Enrico Mattei a Matelica e la serata di gala all'interno del Lanciano Forum.

In quest'ultimo appuntamento Diadem SPA ha presentato in anteprima mondiale la nuova edizione limitata di Montecristo Supremos. Questo sigaro ricalca la leggendaria storia del marchio e rappresenta una novità assoluta nella storia della casa. Dimensioni generose, molto aromatico, complesso e raffinato, Montecristo Supremos è elaborato con il miglior tabacco proveniente da Vuelta Abajo e invecchiato 2 anni. La musica cubana aspira a divenire patrimonio Unesco intellettuale dell'umanità.

A Cuba la musica è vita. Durante i giorni dell'Encuentro le serate sono state animate dalla voce di Haila Mompìe accompagnata dalla sua orchestra. Haila è una delle più note esponenti del sound caraibico contemporaneo. Cubana, già premiata con il Latin Grammy, ha iniziato il suo tour italiano proprio da Matelica. Quasi a voler sancire il vincolo di amicizia tra Italia e Cuba che si rinnova ad ogni Encuentro per la gioia dei suoi frequentatori.

Fabio Bacchi

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

MIX ESOTICO

Alessandro D'Alessio vince la prima edizione della kermesse barese

DI GIULIA ARSELLI

Se festa doveva essere così è stato. La seconda edizione della Summer Tiki Competition, organizzata dal centro di formazione e consulenza F&B Ad Horeca di Bari, ha festeggiato il suo gran finale in un'atmosfera esotica. I bartender finalisti sono stati selezionati da un percorso diviso in tre fasi.

Data la folta partecipazione di barten-



der era stata stabilita una fase preselettiva che prevedeva punteggi su originalità, pertinenza al tema Tiki della ricetta, gradimento della foto del drink sui social.





I primi venti bartender della fase preselettiva hanno avuto accesso alla semifinale durante la quale hanno eseguito la ricetta esaminata da una giuria su gusto e



KERMESSE

NELLA FOTO IN ALTO, AL CENTRO IL VINCITORE ALESSANDRO D'ALESSIO. QUI SOPRA DA SINISTRA FABIO BACCHI, GIACOMO BERTI E MARIAN BEKE.



PROTAGONISTI
NELLA FOTO IN
ALTO ALCUNI
DEI
PARTECIPANTI,
QUI SOPRA LA
GIURIA E GLI
ORGANIZZATORI.

I PARTECIPANTI

Berti Giacomo
Bugli Jacopo
Ciscutti Vito
Collecchio Andrea
D'Alessio Alessandro
De Persio Giacomo
Luisi Giuseppe
Palermo Lorenzo
Ventrella Gianna

presentazione. Prima di procedere con la creazione della propria ricetta Tiki, i bartender finalisti hanno preparato un signature drink con un prodotto a sorpresa. La giuria della fase finale era composta da tre nomi conosciuti del bartending: Gianni Zottola, Marian Beke e Fabio Bacchi. La Summer Tiki Competition è una occasione particolare per riunire il bartending pu-

gliese che trova un momento di confronto e condivisione professionale su tendenze e accostamenti che diventano momenti di ispirazione per tutti i partecipanti.

Il Tiki è sicuramente una delle miscele più complicate da equilibrare, ma le ricette interessanti e ben equilibrate, tra quelle presentate, erano in numero superiore alla media di eventi di questo tipo.

THE SPIRIT OF ENGLAND®

DA SOLO GRANO INGLESE,
GILPIN'S GIN È IL CLASSICO LONDON DRY:
NOTE DI GINEPRO, AROMI DI SALVIA E BORRAGGINE
PER RENDERE UNICO IL VOSTRO MARTINI COCKTAIL.

A TRUE GINTLEMAN

GILPINSGIN.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

www.pellegrinispa.net - f Pellegrini Spa - @pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE





I premi per il primo e secondo classificato sono stati un viaggio premio rispettivamente al Bar Convent Berlino e a Roma Bar Show. Sicuramente i bartender avrebbero potuto puntare su un utilizzo maggiore di ingredienti locali, ma pensiamo che questo aspetto rilevato dai giudici sia stato ben assimilato dai concorrenti e verrà tenuto in considerazione per il futuro

In fondo il vero scopo delle cocktail competition è proprio questo, presentare delle possibilità su una nuova visione della miselazione. Essere bartender oggi significa possedere skill che vanno oltre la tecnica: dal sapersi relazionare con il cliente alla capacità di creare cocktail ad alto profilo artistico, dal cavalcare le tendenze alla padronanza dei principi cardini del marketing fino alla conoscenza del food pairing. Il vincitore è stato Alessandro D'Alessio con la ricetta Tiki Taka (Bacardi Anejo 4yo, Rum giamaicano, Pimento Dram, shrub di miele e zenzero, citrus mix di pompelmo e lime, confettura di anans e zenzero, 2 dash bitter) che ha preceduto Giacomo Berti. L'appuntamento è per l'edizione 2020.

Giulia Arsellì



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE



UN DRINK FOR LADY

Il ritorno di un grande classico. Esotico e femminile. Freschissimo d'estate

DI LUCA RAPETTI

C'è un cocktail che ha fatto la storia del XX secolo e che negli ultimi dieci anni è stato fortunatamente riscoperto e riportato in auge: il Clover Club Cocktail.

Questo drink era molto popolare durante i primi anni del '900, sopravvisse al Proibizionismo americano, subì un drastico calo di popolarità che lo fece quasi del tutto dimenticare. La sua genesi si collega a

PHILADELPHIA CABLE ADDRESS "BELLEVUE, PHILADELPHIA"
NEW YORK CABLE ADDRESS "WALDORF, NEW YORK"



THE WALDORF
THE BELLEVUE-STRATFORD, PHILADELPHIA.
THE WALDORF-ASTORIA, NEW YORK.



The Bellevue-Stratford,

Philadelphia 2/10

1916



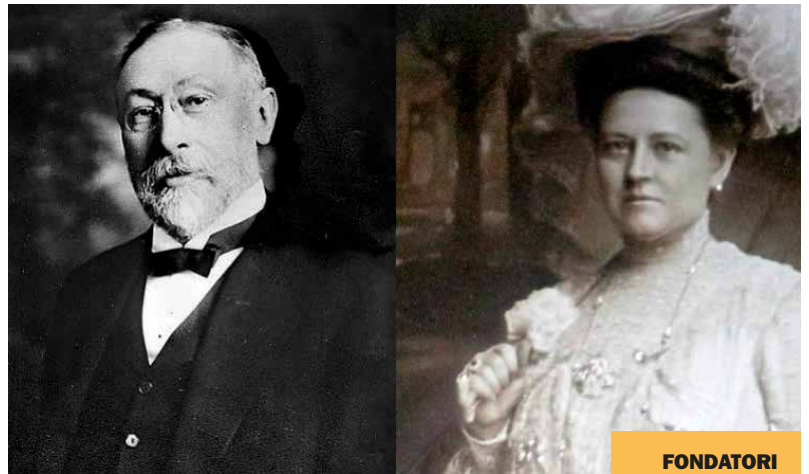
THE ASTORIA

due fattori: Philadelphia, una delle più antiche e importanti metropoli americane, e un uomo che agli inizi del '900 contribuì fortemente allo sviluppo dell'hotellerie a New York.

Nato il 25 aprile del 1851 in Germania sull'isola di Rügen nel Mar Baltico, George Charles Boldt emigrò negli Stati Uniti all'età di soli tredici anni e inizialmente lavorò come aiuto di cucina in un hotel a New York. Boldt aveva una naturale predisposizione e una grande forza di volontà per lavorare nell'ospitalità. A venticinque anni fu ingaggiato come assistente personale di tale William Kehrer, che dirigeva i servizi del celebre Philadelphia Club noto per i suoi eventi di alto livello.

Boldt conobbe la figlia di Kehrer, Louisa Augusta (1860-1904) impiegata come hostess presso il club. I due giovani iniziarono a frequentarsi e ben presto, con l'approvazione di Kehrer, si sposarono, dando successivamente alla luce due figli: George Charles Jr. e Louise Clover.

Fondato nel 1834 da illustri personaggi della società americana di quel periodo il Philadelphia Club è il più antico gentlemen's club degli Stati Uniti. Con il tempo, la reputazione che si erano creati e con l'aiuto dei clienti più importanti del club,



FONDATORI
QUI SOPRA
LOUISA
KEHRER
E GEROGE
C. BOLDT.

Boldt e Louisa decisero l'apertura di un hotel di loro proprietà. Il loro sogno si avverò il 1 marzo del 1881, all'angolo tra Broad e Walnut Streets di Philadelphia, quando venne inaugurato il loro Bellevue, un piccolo boutique hotel che venne successivamente conosciuto come "The Little Bellevue".

La connessione con l'alta società della città garantì ai Boldt un cachet di un certo livello. Louisa intuì che anche le mogli dei loro clienti, spesso confinate in casa, avevano bisogno di un luogo ove potersi incontrare e sentirsi a proprio agio. Louisa diede un tocco più femminile al Bellevue introducendo fiori freschi e candele sui tavoli del ristorante.

Un anno prima dell'apertura del Belle-



ALKHEMIST

GIN

DISTILLED BY THE LIGHT
OF THE FULL MOON

- HANDMADE -

AE SALVIA

MARITIMUM

ANGELICA

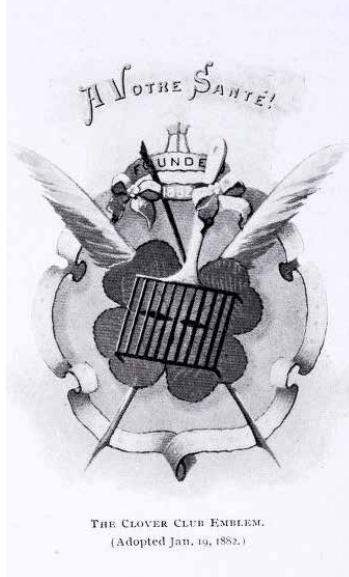
UM SATIVUM

UM

40% ALC.VOL
70CL

Alkhemist Distillers, LLC
Cannock, Staffordshire, UK





STORIA
NELLA FOTO A SINISTRA LE LOCANDINE E IL LOGO TESTIMONI DEGLI EVENTI DEL COVER CLUB. IN BASSO L'HOTEL STRATFORD.

vue, nel gennaio del 1880, un gruppo di circa quindici gentiluomini aveva iniziato a riunirsi di giovedì alle ore 17.00, ogni quattro settimane, per discutere di affari, politica e tutto ciò che riguardava le loro attività locali. Il nome iniziale fu “Thursday Club” e durò circa due anni, per poi perdere alcuni dei suoi membri e rischiare di terminare la sua attività.

Il primo incontro ufficiale di quello che sarebbe diventato il Clover Club ebbe luogo il 29 dicembre 1881 alle ore 17. Il nome fu suggerito da William Ralston Balch, uno dei membri fondatori, il quale disegnò anche l’emblema. Le prime tre cene d’incontro del club furono organizzate rispettivamente presso Girard House (19 gennaio e 16 febbraio 1882) e da Augustin’s (16 marzo), quella del 13 aprile si svolse proprio presso il Bellevue di Boldt. Il Clover Club avrebbe scelto l’accogliente proprietà di Boldt come sua sede d’incontro per i successivi quattordici anni.

Dato il crescente successo del Bellevue, nel 1888 Boldt decise di acquistare un’altra proprietà localizzata dall’altra parte della strada, da utilizzare come appoggio secondario quando il Bellevue non aveva camere disponibili. Così il 17 novembre Boldt inaugurò il Stratford Hotel, così chiamato in onore del luogo di nascita dello scrittore inglese più in voga in quel periodo, William Shakespeare.

L’afflusso di influenti personaggi pres-



so le proprietà di Boldt, tra cui membri delle famiglie Vanderbilt e William Waldorf Astor, avvocato, politico, editore e personaggio di spicco di New York. Fu proprio Waldorf che, attraverso il suo legale Abner Bartlett, incontrò Boldt e gli propose la guida di un nuovo hotel che voleva creare a New York all’angolo della 33° strada. Boldt accettò la proposta e si concentrò pienamente sul nuovo progetto.

Tutto iniziò nella primavera del 1890 e ci vollero circa tre anni per completare questa maestosa struttura di ben 13 piani di altezza, contenente ben 530 camere, di cui 450 adibite a camere da letto, e 350 bagni privati. Uno sforzo d’ingegneria assolutamente unico per quei tempi. Il Waldorf venne ufficialmente inaugurato il 14 marzo del 1893 con un grande ricevimento a cui parteciparono circa 1.500 persone rappresentanti l’élite di New York e degli Stati Uniti.

L’idea di creare un hotel di caratura internazionale fu possibile anche grazie a Oscar Tschirky, maitre d’hotel, succes-

THE OLD Waldorf-Astoria BAR BOOK

WALDORF-ASTORIA

IN QUESTA PAGINA DUE FOTO DELLE COPERTINE DEL BAR BOOK DELL'HOTEL E L'ARTICOLO DI VAN WERT PER IL TIMES BULLETIN SCRITTO NEL 1964

had a powerful grip. The head bar man of the old Waldorf (Ed. Note: where the Empire State Building has staunchly stood for many a year) was Michael J. Killackey. The Clover Club cocktail had just been imported from Philadelphia.

"Yeats took one from the tray. At first he eyed it warily. Then he tasted it. Another taste. After one cocktail had gone down his gullet, he called for another, and then another. For Killackey, it was a proud day."

Mr. Crockett leaves us hanging there, with Yeats perhaps singing "Mother Machree," to report the sad passing of Mr. Killackey:

"Killackey's end was some-

sivamente divenuto famoso come "Oscar of the Waldorf" e a Tom Hilliard, il general manager che venne promosso dopo molti anni di onorato servizio presso il Bellevue.

Successivamente Boldt riuscì a convincere il magnate John Jacob Astor a demolire la sua proprietà tra la 33^a e la 34^a strada ed edificare un lussuoso hotel che avrebbe potuto essere combinato con il Waldorf. Boldt riuscì nell'impresa e l'Astoria hotel aprì le sue porte il 1 novembre 1897. Nel corso degli anni a venire, il Waldorf-Astoria divenne il luogo d'incontro per gli uomini d'affari della città, tanto da essere soprannominato "the club of all clubs". Il suo caffè e il bar di forma quadrata dove si poteva stare solo in piedi si affollavano alle cinque di pomeriggio.

CONTAINING the Correct Recipes for FIVE HUNDRED Cocktails and Mixed Drinks known and served at the world's most famous Brass Rail before Prohibition; together with ONE HUNDRED established formulas for Cocktails and Other Beverages, originated while Prohibition was in effect. The whole Flavored with dashes of History, Mixed in a shaker of Anecdote and Served with a Chaser of Illuminative Information.

THE OLD Waldorf-Astoria BAR BOOK

ALBERT STEVENS CROCKETT

Il 19 ottobre del 1896 Boldt organizzò una cena per alcuni membri del Clover Club presso il suo Waldorf di New York.

La connessione tra Clover Club e Waldorf-Astoria fu probabilmente ancor più solida e profonda di quanto si pensi. Un articolo del 1964 apparso sul "Van Wert Times Bulletin" scritto dal giornalista Bob Considine rafforzava questa tesi. Considine riportava l'incontro con l'amico Albert Stevens Crockett, giornalista che scrisse per alcuni importanti quotidiani quali "Philadelphia Inquirer" e "Daily Telegraph", il quale gli mostrò un ricettario di bar risalente a circa settant'anni prima e che era stato a lungo utilizzato presso il Waldorf Astoria. Crockett raccontò l'aneddoto riguardante tale Michael J. Killackey, head bartender al Waldorf Astoria per molti anni.

Uno dei giorni memorabili di Killackey presso il maestoso e celebre hotel newyorkese fu quando il poeta irlandese William Butler Yeats prese da un vassoio il cocktail preparato da Killackey. Dopo il primo sorso dubbioso, Yeats apprezzò il drink. Il cocktail era il Clover Club Cocktail che, come affermato da Crockett, fu im-



MEREGALLI
Spirits

HAPUŞA

H I M A L A Y A N

750 ml DRY • GIN 42% vol

HANDCRAFTED IN INDIA

ह • पु • षा

BEVI RESPONSABILMENTE

CLOVER CLUB COCKTAIL.

Into a mixing glass of cracked ice, place two barpoonfuls of imported Grenadine syrup (raspberry syrup will answer the purpose), just enough fresh squeezed lemon juice to overcome the sweetness of the syrup, half of the white of an egg, and a jigger of Coates Plymouth gin; shake thoroughly, strain into a small claret glass, and serve.

Clover Club Cocktail

jigger gin
juice ½ lemon
tsp. Grenadine
White of 1 egg
Shake well with cracked ice and strain into cocktail glass.

A CLOVER LEAF.

In genuine old fashioned American hot weather nothing seems to tickle the palate like a good American drink, and the kind selected generally indicates the characteristics of the person drinking. In winter a man will take almost anything that happens to be the fad for the moment, whether highly flavored or not, but in summer the demand is for something that will quench the thirst, whether beer, lemonade or gin rickey or some other beverage. The Clover Leaf is said to be popular in the city of brotherly love. Certainly it is decorative, for it has a soft orchid color, with a rim of white.

Drink is made of:

½ teaspoonful of sugar
100% dry gin
10% raspberry syrup
White of an egg
1 sprig of mint.

Fill glass with cracked ice, shake well, strain in champagne glass and serve.

RICETTE

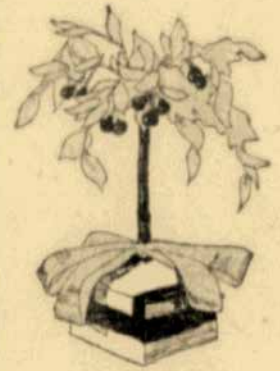
QUI SOPRA LA DESCRIZIONE DEL CLOVER LEAF NEL MANUALE DI JACK'S MANUAL DEL 1908 SOPRA, LA RICETTA DEL CLOVER CLUB DEL 1908 DEL THE WORLD'S DRINKS BY BOOTHBY.

portato da Philadelphia dallo stesso Killackey.

Sfogliando il "Old Waldorf Astoria Bar Book" del 1935 redatto da Crockett, si ritrova la ricetta del Clover Club Cocktail, composto da Gin, limone, bianco d'uovo, sciroppo di lampone e zucchero, che sottolinea «A Philadelphia importation, originated in the bar of Bellevue-Stratford, where the Clover Club, composed of literary, legal, financial and business lights of the Quaker City, often dined and wined, and wined again».

Il Bellevue-Stratford fu il risultato della fusione tra i due hotel di Boldt, attraverso la costruzione di una struttura architettonica in stile French Renaissance che richiese ben due anni di costruzione: il nuovo hotel venne ufficialmente inaugurato il 20 settembre 1904.

IF you plan a little cocktail party for Washington's Birthday—most everyone does, you know—you might want to give the hors d'oeuvres dish a slightly patriotic look. The drawing above shows the way. Cut a round of stiff paper or thin cardboard to fit the dish. Cover this stiff paper with a patriotic paper, or plain crepe paper in red, white and blue and paste on the crest. Use red cord to carry out the drum cord idea.



The cherry tree ornament will look gay and festive in the center of a dinner table. It is quite easy to make and you can buy the familiar hatchets in any stationery store. Dress them up with some red, white and blue ribbon.

For the beverage, you might use a Clover Club cocktail because, its color being red, it may awaken patriotic thoughts. For each serving, mix together juice of ½ lemon, white of an egg, a jigger of gin and 2 teaspoons of grenadine syrup. A jigger equals 1½ ounces. Shake well with ice and serve.

Per quanto non vi sia traccia del nome di Killackey nei registri del Bellevue o del Clover Club, è ipotizzabile che egli abbia inizialmente lavorato per conto di Boldt presso il Bellevue e successivamente trasferito a New York per prestare servizio presso il Waldorf-Astoria. Oppure Killackey potrebbe essere entrato in contatto con qualche cliente del Clover Club di Philadelphia che era eventualmente giunto a New York alla corte di Boldt, ed essere quindi venuto a conoscenza della ricetta del cocktail.

Tra le prime ricette conosciute e riportate su due manuali di cocktail del 1908 si possono trovare due versioni del Clover Club. In "The World's Drinks and How to Mix Them" di Boothby la ricetta cita gli stessi ingredienti indicati da Crockett, eccezione fatta per "grenadine syrup", anche se era consigliato lo sciroppo di lamponi per un miglior risultato. Il "Jack's Manual" di J.A.Grohusko riporta il nome del cocktail come "Clover Leaf", con un

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfonso Mangoes from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Clatsop Raspberries from the Pacific Northwest
- Coco Real**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Camrose, Ventana, and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Real**
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- Agave Real**
100% organic Blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico
- Ginger Real**
Infused with premium Laiva Ginger puree
- Passion Real**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Grazie alla sua passione Tomaso Agnini seppe mescolare ai Vermouth tipici della degustazione italiana i sapori delle terre emiliane, creando una composizione unica capace di risvegliare emozioni forse passate.

Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.

Vermouth al Mallo di Noce

Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto, da sempre usato per il Nocino, liquore tipico della provincia di Modena.



WHAT IS A COCKTAIL?

Not a Food Product, but a Beverage and Barroom Exotic.

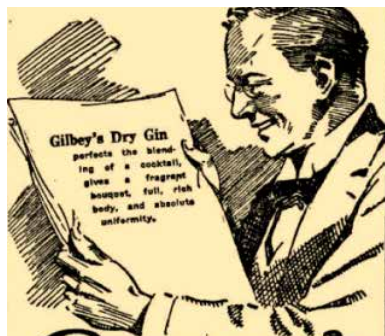
From the New York World.
Does our neighbor, the Press, really believe with the Westminster Gazette that eggs are a proper ingredient of cocktails? Rebuking the World for some flippant comment on the London newspaper's verse—

As an egg is socked and sized
In the shaping of a cocktail—

the Press remarks:
"The Westminster Gazette is right. The New York World's official bartender ought to go up the line and "get hep" to the Clover Club cocktail, one of whose grateful ingredients is the white of an egg. It is more in pity than in contempt that we refer our neighbor to a decoction which has so far escaped its comprehensive ken of things worth while."

Even our restricted ken had embraced both the white of egg in the Clover Club compound and the grenadine sirup which imparts to it its pastel pink hue. But at least the egg is not sizzled, and when, anyway, did this concoction deserve the name of cocktail? It is a barroom exotic merely, one of the hybrid l'art nouveau products of the modern hotel cafe which accord with the gilt furniture and French cuisine, but are foreign to the true principles of "American drinks." The Clover Club "cocktail" bears as little resemblance to a real cocktail as the New York mint julep, with its macedoine of assorted fruits, does to the julep of Virginian ancestry.

No doubt there are men who will continue to take eggs in their "appetizers" as they do in their Welsh rarebits. But a cocktail is not a food product. It is a beverage, and true connoisseurs will always regard it as such even at the risk of being called reactionaries.



**GILBEY'S
Celebrated
DRY GIN**

Makes

Delicious Cocktails

How to make a GIBSON COCKTAIL

- ‡ drink GILBEY'S DRY GIN
- ‡ drink French Vermouth

No lemon peel or decoration of any kind are ever used in serving this delightful appetizer

— or —

CLOVER CLUB COCKTAIL

- ‡‡ tablepoons Grenadine or Raspberry Syrup.
- ‡ tablepoons fresh lemon juice,
- ‡ white of one egg.

HOTEL LOBBY GOSSIP

Richard Verzoni, maitre d'hotel of the Copley-Plaza, has invented a drink that he has named "Camouflage Cocktail." The big idea is, according to Richard, that a man can drink this concoction on dry Monday and keep in condition to walk the proverbial chalk line. It resembles a Clover Club cocktail in everything but the "stick." It is pink as the complexion of a girl of

There are probably as many bars in Buenos Aires in proportion to population as there were in New York in pre-prohibition days. In these bars, thirsty Americans arriving from the United States find familiar drinks. The "Manhattan," "Bronx" and "Clover Club" cocktails are as well known by same names as in New York. The "Martini" however is here called a "San Martin" which is the name of one of the patriots of Argentine history.

CLOVER LEAF

- 1/2 The juice of a lemon.
- White of an Egg.
- Part of Gin.
- rops of grenadine.
- rops of curacao.



Shake with ice, put in a leaf of Mint, and serve in a tall glass.

SINGAPORE

- 1 Peel of a Lemon.
- 1/3 of Cherry Brandy.
- 1/3 of Benedictine.
- 1/3 of Gordon Gin.



Serve in a ten ounces glass, with cracked ice, and a bottle mineral water.

CLOVER CLUB

- 1/2 The juice of a lemon.
- 1 Part of Gin.
- 1 White of an Egg.
- Drops of grenadine.
- Drops of Curacao.



hake with ice, and serve in a tall glass.

ALEXANDER

- 1/4 Cream of Milk.
- 1/4 Cream of Cocoa.
- 1/2 Gordon Gin.



Shake with ice, and serve in a tall glass.

STAMPA

DA SINISTRA L'ARTICOLO DEL THE WASHINGTON HERALD DEL 1912 E LA PUBBLICITÀ DEL GILBEY'S GIN. QUI SOPRA L'ARTICOLO DEL SALEM CAPITAL JOURNAL DEL 1920 RIPORTAVA IL CLOVER CLUB COCKTAIL TRA I PIÙ POPOLARI A BUENOS AIRES, SOTTO.

ciuffo di menta al posto del succo di limone. Veniva inoltre spiegato come questa ricetta fosse popolare nella "città dell'amore fraterno" (Philadelphia) e ottimo rimedio per le calde giornate estive.

Stesso nome e presenza di limone e menta per il Clover Leaf che Jacques Straub inserì nel suo ricettario del 1913.

Dal 1910 in poi la presenza del Clover Club Cocktail sui quotidiani dell'epoca fu

costante. Nel corso degli anni il drink assunse sempre più l'identità di un cocktail femminile. Con un trafiletto del 22 luglio 1911 il "New York Times" recitava "A Drink for Ladies-Clover Club Cocktail". Il colore rosa pastello, la schiuma bianca tenue prodotta dal bianco d'uovo per donare una consistenza vellutata, identificavano il drink.

L'utilizzo del bianco d'uovo fu anche



l'argomento principale di un articolo pubblicato nel 1912 su "The Washington Herald", in cui si disquisiva l'identità del Clover Club Cocktail paragonato ai classici cocktail americani. Si puntava il dito sul bianco d'uovo crudo, che secondo alcuni era un ingrediente da impiegare in cucina piuttosto che nei cocktail. In più l'autore dell'articolo sosteneva che «il Clover Club Cocktail era un'esotica invenzione, concepita in uno di quegli hotel moderni di quel periodo, quelli dove lo stile Art Nouveau si sposa bene con questo genere di bevande».

Il drink si fece conoscere all'estero. Il "Sidney Daily Telegraph" del 1921 pubblicizzava il famoso Gilbey's Gin con due ricette di cocktail, una delle quali era proprio il Clover Club Cocktail. Il "Salem Capital Journal" del 1920 affermava che a Buenos Aires il Clover Club Cocktail era considerato il drink più popolare tra la clientela americana, insieme a Bronx

e Manhattan.

Nella metà degli anni '30 il Clover Club Cocktail fece la sua ricomparsa su molti manuali di bar di tutto il mondo, tuttavia con diverse versioni di ricette: alcuni aggiungevano la menta che si trovava nel Clover Leaf, altri aggiungevano un po' di Curacao o Cointreau per accentuare la freschezza e donargli più dolcezza e corpo. In "Mille Misture" del 1936 Elvezio Grassi inserì una ricetta che prevedeva Gin, sciroppo di granatina, succo di limone, Cointreau e, addirittura, Vermouth dry.

Il Clover Club Cocktail quasi scomparve verso la fine del XX secolo. Nel 2008 un cocktail bar di Brooklyn scelse questo iconico cocktail e il club di Philadelphia come fonte d'ispirazione principale. Nacque così il Clover Club di Julie Reiner, resuscitato dal passato.

Luca Rapetti

Ha collaborato Fabio Bacchi

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth Chinato Del Professore

Come da antica tradizione piemontese,
Del Professore Chinato è espressione del connubio
fra una base aromatica dolce e una punta di amaro.

delprofessore.it

VODKA, IL RITORNO

Ipotesi *terroir* per il distillato
in cerca di nuovo appeal
La rivoluzione di “Belvedere”

DI ALESSANDRO PALANCA



Nell'universo Vodka c'è un certo fermento. Dormiente negli ultimi anni, non troppo attenzionata dal craft bartending, la Vodka sta riconquistando attenzione e posizioni commerciali di prima linea.

I Vodka drink tornano a calamitare l'attenzione e le aziende presentano nuove strategie commerciali. Sempre più attenzione viene posta sul concetto di *terroir* che già altri spirit hanno fatto, o cercano, di fare proprio. Alcuni Rum si sono già incamminati su questo percorso, molti produttori di Gin si interrogano sulla questione, alcuni produttori di Whisky hanno già iniziato un caldo e interessante dibattito, come ad Islay.

Oltre alle realtà conosciute sono sempre più gli spirit che cercano di identificarsi in un quadro immaginario che appartiene al vino, ma la strada non è certamente

semplice. Tempo fa anche la Vodka ha cominciato a interrogarsi sul tema.

Sorge quindi la domanda: si possono attuare rivoluzioni nel mondo della Vodka? Si può stravolgere il concetto di uno spirito immutato nei secoli? Secondo Belvedere è possibile cambiare radicalmente la cognizione di Vodka. Il progetto che Belvedere ha presentato nel 2018 è un'operazione strategico-commerciale che coniuga il concetto di *terroir* a uno spirito che ha sempre veleggiato su un'idea di purezza senza complessità o caratterizzazione. Già esistono Vodka che si sono date una identità territoriale, tuttavia queste contravvengono all'idea del prodotto assolutamente puro perché inodore, insapore, inodore, senza alcuna contaminazione che influisca sul gusto, ideale per la miscelazione. Almeno così si è detto per anni. Il classico concetto



di purezza è tutt'ora esaltato come frutto di “decine di distillazioni” e filtrazioni con i materiali più insoliti, le acque utilizzate sono le più pure e remote per reperibilità. Metodi di produzione, materie prime e tradizioni culturali cercano da sempre

di caratterizzare e delineare i tratti distintivi di un distillato. Perseguendo questo pensiero Belvedere Vodka intende aprire una prospettiva che, secondo i propositi aziendali, dovrebbe incamminare la Vodka su un nuovo percorso. Il progetto



PAESAGGI
IN QUESTE
PAGINE ALCUNE
FOTO DEL LAGO
BARTEZEK E LA
SMOGORY
FOREST.

“Single Estate Rye Series” è frutto di un importante lavoro di ricerca condotto dai master distiller di Belvedere. Il programma, dunque, studia il concetto di *terroir* applicato al mondo della Vodka. Si mira a ottenere due prodotti completamente diversi partendo dalla medesima segale coltivata, però, in due ambienti con diver-

se caratteristiche climatiche. Due diversi raccolti della stessa materia prima, lo stesso metodo di produzione, per due Vodka diverse tra loro. La segale utilizzata è del tipo Diamond Dankowskie, coltivata da due produttori selezionati tra i sette partner fornitori di cereale, e normalmente impiegata nella preparazione di pane. Belvedere Vodka Lake Bartezek è ottenuta con segale proveniente dalla regione dei grandi laghi del nord della Polonia. E' una zona caratterizzata da temperature con una grande escursione termica, in inverno si raggiungono -30° , in estate si arriva a più $+30^{\circ}$. Il terreno sedimentario è di origine glaciale, argilloso e roccioso, l'ambiente è praticamente puro essendo molto lontano da qualsiasi insediamento industriale. Nei mesi invernali la segale del lago Bartezek rimane sepolta per circa 80 giorni sotto la neve. La segale coltivata sulle rive di questo lago viene



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Terroir

*Legami forti con il territorio,
ingredienti buoni e naturali,
cura artigianale nelle lavorazioni.*



Tradition, terroir, people
delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

Tradition

*Ricette classiche tradizionali,
cura artigianale nelle lavorazioni,
ingredienti naturali.*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



BEVI RESPONSABILMENTE



così sottoposta a un notevole stress che influisce sul suo carattere poi conferito al distillato. Il secondo spirito è Belvedere Vodka Smogory Forest. Si identifica con l'omonima zona polacca confinante con la Germania. Clima completamente diverso dal precedente, più mite, asciutto, un territorio ricoperto da lussureggianti foreste. In conclusione l'elemento distintivo delle due Vodka risiede proprio nel microambiente, nessun altro elemento diverso. Nessun altro ingrediente aggiunto per permettere di esaltare il solo sapore di segale. Basta questo a definire il concetto di Vodka *terroir*? Certamente il percorso che Belvedere Vodka ha intrapreso è interessante e coraggioso, tuttavia ricordiamo che già in passato qualche altro produttore di Vodka aveva identificato il

proprio distillato con l'annata del raccolto del medesimo cereale. A nostro avviso ci sembra ancora riduttivo applicare il concetto di *terroir* in questi termini, ancora di più se coniugato a grandi realtà produttive. Le due Vodka vengono descritte con le seguenti caratteristiche gustative: Belvedere Vodka Smogory Forest è piena, materica e corposa, Belvedere Vodka Lake Bartezek è delicata e fresca, con note di erbe officinali, suadente, scorrevole e levigata. Due prodotti, dunque, che annunciano un carattere differente, marcato, sottolineato anche dal diverso packaging. Il brand consiglia le due Vodka come sorprendenti alternative nei drink a base di rye Whiskey. Entrambe le referenze hanno ABV 40%:

Alessandro Palanca

LA RIVINCITA DELLA VODKA ATTRAVERSO LA NUOVA DRINK STRATEGY DI KEGLEVICH



I 24 giugno presso il cocktail bar Farmacia Alcolica di Milano, Keglevich Vodka ha presentato ufficialmente la sua nuova drink strategy basata sulla rivisitazione di un grande classico della miscelazione come il Moscow Mule.

L'eccentrico drink che ha lanciato il consumo di Vodka nel mondo occidentale è certamente il più famoso Vodka drink dei tempi moderni. Il Moscow Mule fu in-

ventato negli anni '40 del secolo scorso a Los Angeles, in California. Lo crearono John G. Martin, distributore di Vodka Smirnoff negli USA e Jack Morgan, gestore di un ristorante di Hollywood che chiuse nel 1987 ma allora frequentato da molti personaggi famosi, il Cock'n Bull. Nascono così i K-Fruit Mule, una parade di 10 Moscow Mule alla frutta capaci di celebrare il ritorno ad una miscelazione





divertente, leggera, versatile e adatta ai palati di tutti. Il brand riafferma così la personalità della Vodka, interpretando un'apertura su una miscelazione più semplice, divertente e conviviale in grado di intercettare un gusto trasversale. "La vodka sta riprendendo la sua rivincita su quei bartender della new cocktail craze che nei suoi confronti hanno operato un'obiezione di coscienza professionale"

– afferma Fabio Bacchi, bar manager, editore di Bartales -In un momento storico in cui vi è un ritorno a una miscelazione divertente e leggera rispetto a una ricerca spesso esagerata che ha accompagnato gli ultimi anni della bartending craze, la vodka sublima il suo punto di forza in una miscelazione versatile e coniugabile ad ogni gusto e latitudine".

Perfettamente al passo con i tempi e





in linea con il nuovo mood, Keglevich ha introdotto i K-Fruit Mule, una divertente e simpatica rivisitazione del Moscow Mule a base di Vodka alla frutta e realizzati in collaborazione con un prestigioso pool di bartender. La Vodka alla frutta, quindi, fa il suo debutto come protagonista, rivelando la sua versatilità e interpretando nuove frontiere della mixology. Sono



Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

**I S P I R A
G E N E R A Z I O N I**

DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com



KEGLEVICH
VODKA

Vuoi provare un Moscow Mule davvero irresistibile?
Lasciati sorprendere dai nuovi

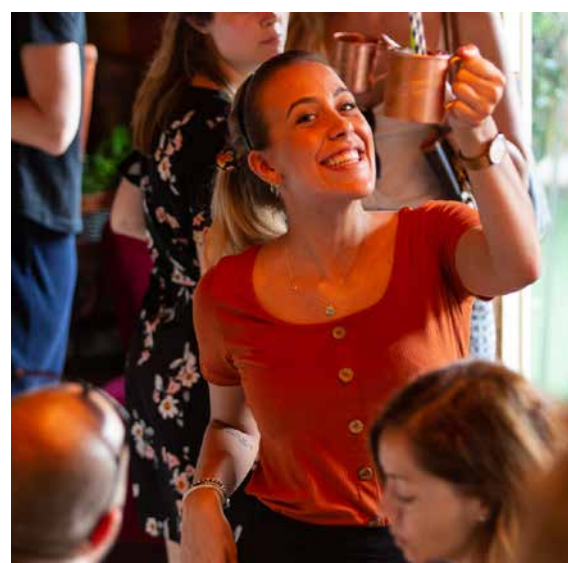
K-Fruit Mule

$\frac{1}{4}$ di Keglevich Dry
 $\frac{1}{4}$ di Keglevich alla frutta
ginger beer e il succo di mezzo lime

Provalo all'aperitivo o gustalo nel dopo cena:
sarà subito

#Pureattraction

Scopri le novità su www.keglevich.it e seguici su tutti i nostri canali social



state elaborate dieci ricette di K-Fruite Mule che hanno personalità differenti, sanno sorprendere, intrigare e stupire, rispondendo ai gusti del consumatore e ai trend del momento. Declinazioni diverse, dunque, di un distillato che resta sempre e comunque lo spirito caratterizzante di molti drink divenuti ormai rituali del bere mix.

«La Vodka si apprezza nelle qualità del suo processo di distillazione e della materia prima – puntualizza Bacchi – È lo

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF



RUM MALECON RARE PROOF...
**INTENSO COME
UN GENTLEMAN!**

*Una nuova famiglia al giusto "high proof",
con una gradazione forte ma equilibrata
che esalta il sapore del rum.
Dedicata ai veri amanti dei distillati!*

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

- Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.
- Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.
- Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - Info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



K-FRUIT MULE

A DESTRA
ARMANDO
VERNAZZA
DIRETTORE
MARKETING E
VENDITE DI
STOCK ITALIA.
IN BASSO
VIRGINIA
BARBERINI
BRAND
MANAGER
KEGLEVICH.



spirito caratterizzante di molti dei drink più bevuti nel mondo, schietti, sinceri, trasversali, nei quali si riconoscono generazioni di consumatori, drink che sono divenuti rituali del bere mix. I rituali di consumo della Vodka avvicinano le persone, creano un senso di comunità nel quale generazioni di consumatori si riconoscono attraverso il fascino di drink divenuti pietre miliari della mixability. Moscow Mule, Vodka Martini, Russian Spring Punch, Espresso Martini, Cosmopolitan, Kamikaze, trovano nella loro semplicità di esecuzione l'espressione di gusti universali e riconoscibili da tutti». Keglevich firma così una nuova filosofia creativa di quel bere mix che si adatta a ogni occasione, a partire dall'aperitivo.

«I nuovi K-Fruit Mule – conclude Bacchi – rappresentano un modo di bere mix light, informale ma elegante, adatto ad ogni momento della giornata. Invitanti alla vista, profumati e gustosi i K-Fruit Mule rappresentano il perfetto equilibrio tra vista, olfatto e palato. In ogni bar la Vodka è il jolly a cui ogni bartender ricorre come un passepartout universale, un testimone discreto e sempre attento a giocare un ruolo primario nei drink».

Ron
Cubay
... dal 1870



vicear.it

BEVI RESPONSABILMENTE.

UNICO ED ESCLUSIVO

Ron Cubay Carta Blanca Extra Viejo invecchiato per oltre 14 anni grazie alle sapienti mani del Maestro Ronero Cesar Martí.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117

www.ercsunspirits.it

L'EQUILIBRIO DELLA SINTESI

Creato per i giovani, è un ibrido che fa storia. Dal 1922

DI VITTORIO BRAMBILLA

Islay, uno scoglio di 600 km quadrati, poco più di 3.000 abitanti, un protagonista della storia dello Scotch Whisky. La sua affascinante storia si lega a quelle delle distillerie che l'hanno resa celebre e delle quali è la culla.

Ci sarebbe sempre da parlare di Islay. Perché Islay nasconde altri piccoli tesori. Come Islay Mist Scotch Whisky, un "ibrido" che nacque come l'omaggio di un padre, tale Margadale, proprietario terriero dell'Islay House, per il ventunesimo com-

pleanno del figlio nel 1922. Con le stesse attenzioni e premura che un padre può avere verso il proprio figlio la ricetta fu creata con un preciso criterio.

Il contesto entro il quale nacque Islay Mist è curioso e singolare. Gli invitati alla festa di compleanno del giovane Margadale erano per lo più ragazzi. Uno dei single malt locali più noti, Laphroaig era troppo forte e difficile per incontrare i gusti degli ospiti più giovani che sarebbero stati presenti alla festa. Margadale dette quindi disposizione di miscelare il torbato Laphroaig con una varietà di malti delle Highland di cui disponeva in quel frangente. Si voleva ammorbidire Laphroaig e la scelta cadde sull'highlander Glenlivet e su alcuni Whisky delle Lowland. L'equilibrio scaturito piacque e da quel momento iniziò la storia di Islay Mist che ha nel nome il suo dna.

Oggi Islay Mist è presente in oltre 50 mercati di tutto il mondo, prodotto da MacDuff International Ltd - una delle poche società produttrici di Scotch Whisky rimaste indipendenti - con sede a Glasgow.

Islay Mist si presenta con diverse referenze. Islay Mist Peated Reserve è un blended Scotch Whisky torbato. La sua





miscela continua a essere una base di island single malt torbato con una blend di malti Highland e Speyside. I suoi profumi sono molto intensi ed equilibrati, leggeri e pungenti. Colore deciso, dorato con riflessi ambrati, in bocca è straordinariamente morbido con note di agrumi e un finale speziato che si altalena tra cannella e vaniglia che donano una nota dolce, avvolgente e vellutata, probabilmente la chiave per il quale Islay Mist è tanto apprezzato dai giovani.

Islay Mist 8 yo si ingentilisce con l'affinamento in botti di Sherry fino Manzanilla. Più penetrante all'olfatto, in bocca si distende in modo morbido liberando le tipiche note sapide del Manzanilla che si sposano con la sfumatura affumicata del Whisky torbato.

Infine Islay Mist The Original Peated



ISLAY MIST & SMOKY GINGER

50ml Islay Mist
Fever Tree Smoky Ginger Ale

Build in a highball glass over cubed ice, stir.
Garnish with orange wedge.

Blend (40°) probabilmente la migliore espressione di Islay Mist, per gli appassionati del brand il meglio del meglio. In questo caso abbiamo un premium blen-



AND I SOLEMNLY SWEAR THAT, WHILE THE EXTERIOR MIGHT HAVE RECEIVED A SMOKING MAKE-OVER, THERE HAS BEEN NO CHANGE TO THE GOLD-MEDAL WINNING WHISKY. HONEST.



ded di Whisky scozzesi invecchiati, il più distintivo dei quali è Laphroaig. Il Whisky mantiene nettamente il suo carattere torbato che resta fedele alla ricetta originale del 1922 del primo Islay Mist miscelato da Lord Margadale. La sua piacevole morbidezza lo avvicina ai gusti dei consumatori contemporanei.

Prodotto di grande qualità, i suoi blend enfatizzano la complessità dei malti torbati di Islay. Il gusto si caratterizza come miscela sottile e seducente di torba e alghe, forti sentori di grano, sostenuto da un fondo salato e da un coinvolgente aroma di malto dolce.

A dispetto del suo blend, Islay Mist rappresenta una sintesi perfetta delle note inconfondibili della pioggia, del fu-

mo, dell'aria e del mare che si trovano nei malti di Islay, mitigati dal tono gentile e seducente delle Highland.

La gamma si completa con un 10 yo e un 12 yo.

Islay Mist sa essere eclettico in miscelazione quanto classico nel consumo meditativo, liscio o con ghiaccio. Lo scrittore di Whisky Dave Broom lo ha definito "un gioiello", il suo collega Jim Murray, una delle voci più autorevoli del Whisky world, definisce Islay Mist "affascinante e sfacciato".

Islay Mist continua a fare incetta di premi e riconoscimenti nei concorsi di tutto il mondo, nuove referenze stanno maturando. Attendiamo curiosi.

Vittorio Brambilla



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE

ROSA SENZA INGANNO

Glera e Pinot Nero per il nuovo Prosecco Rosé. Secondo disciplinare

DI VALENTINA RIZZI

Illecito era il Prosecco Rosé. Un abbozzo di vino, una forzatura di marketing e niente di più. Poi qualcosa è cambiato. La notizia di questa nuova realtà venne divulgata durante Vinitaly 2019. Fu proprio il presidente del Consorzio di tutela Doc, Stefano Zanette a sentenziare: «Primo: deve essere un prodotto di vertice, quindi un completamento premium di gamma e coerente con lo stile organolettico del Prosecco che ne ha decretato il successo finora. Secondo: si dovrà partire dal Pinot Nero, già presente tra le varietà ammesse dal no-

stro disciplinare».

Già, perché lo stesso Consorzio di tutela è sempre risultato in prima linea contro gli illeciti, si è battuto insieme ad altri contro quei “vini Sparkling” che si volevano spacciare per qualcosa di inesistente. Fino a oggi. Nei menu dei ristoranti piuttosto che in quello dei cocktail bar abbiamo spesso letto la dicitura Prosecco Rosato o Rosé. Sino a quel momento c’era l’inganno. Ingannati a bere un qualcosa che non era nemmeno contemplato nel disciplinare, ma solo un puro espediente di marketing. Per molto tempo anche





l'ambiente vitivinicolo ed enologico alla parola rosé ha storto il naso. Ora, invece, l'apertura all'ufficializzazione del Prosecco Rosé. Bottiglie previste: 15 milioni! Il mercato chiama e il Consorzio Doc avvia le sperimentazioni per trovare il punto di colore adatto. Sembra fantascienza ma il tempo è cambiato e oggi, con la complicità dei social network, rosa is the new black. Che siano pentole o caramelle, sale o cioccolato, e ovviamente i rosé, il rosa è il colore dei millenials e tutti si adeguano al loro potere d'acquisto.

Il nuovo vino avrà 85% di Glera, il vitigno a bacca bianca componente base del Prosecco e il 15% di Pinot Nero. Il consorzio Doc si difende dalle critiche di aver ceduto alla moda del momento, accettando perfino di modificare il disciplinare di produzione per far posto al Pro-



secco Rosé, spiegando che i codici della tipicità possono modificarsi nel tempo. Il vino, insomma, sarebbe progresso, e secondo Stefano Zanette, “intercetta i desideri del pubblico ed evolve insieme al gusto”.

VII

SEVEN HILLS

ITALIAN DRY GIN



Label Your Spirit

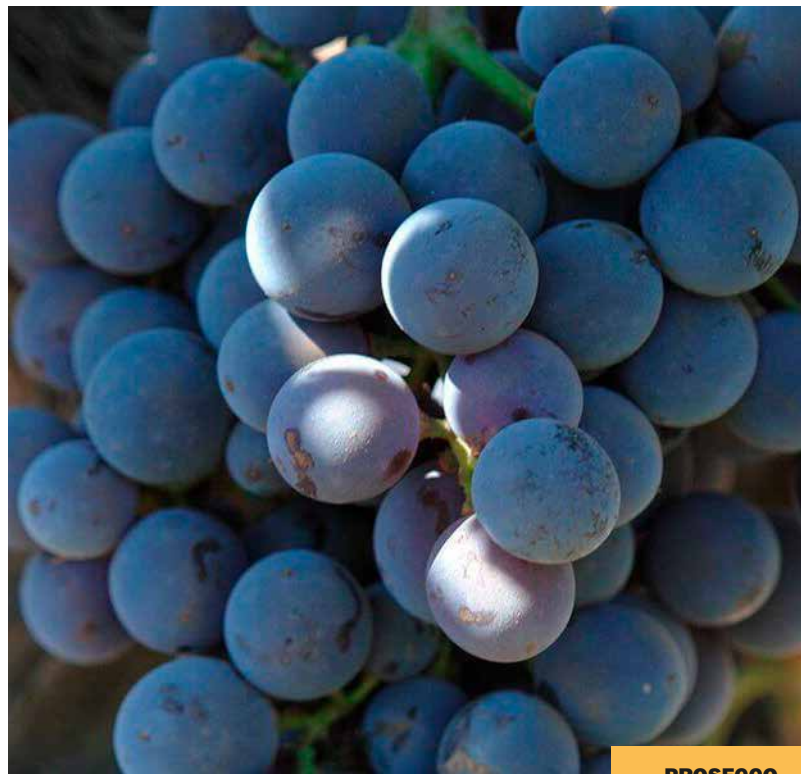
SCOPRI INSIEME A NOI IL VINCITORE

100TH ANNIVERSARY OF NEGRONI

In occasione del centenario dell'aperitivo più famoso d'Italia, il Negroni, VII Hills Italian Dry Gin ha lanciato "Label Your Spirit", un concorso a livello internazionale per la realizzazione di una nuova etichetta artistica. Il vincitore che verrà svelato a giorni, riceverà un premio in denaro e la sua etichetta sarà stampata su 3.000 bottiglie edizione limitata, vendute worldwide a partire da novembre 2019.

Design Contest | 2019

WWW.VIIHILLS.CO.UK #VIIHILLSGIN



PROSECCO
A SINISTRA
STEFANO
ZANETTE.
IN ALTO IL
NERELLO
MASCALESE.

Il popolo del vino si è diviso e schierato tra i possibilisti da una parte, e dall'altra chi non intende in alcun modo avallare l'ipotesi sostenuta dal Presidente del Consorzio di Tutela Prosecco Doc. Il nuovo disciplinare prevede in produzio-

ne una percentuale di Pinot Nero vinificato in rosso al fine di ottenere un Rosé. Questo progetto non è stato accolto con piacere tra chi il Prosecco lo produce e cerca di proteggerlo da sempre nel nome della più pura tradizione.



La sfida ormai è aperta e nonostante le diatribe il Consorzio ha deciso che il Prosecco Rosé si farà. Ma non uno dei tanti rosé, sarà un vino con una propria identità con delle caratteristiche ben precise e sarà un Prosecco premium. Una delle prime cantine a sposare l'idea di un rosato proveniente dalla Valdobbiadene è Valdo. La storia del Prosecco Valdo inizia nel 1926, quando un gruppo di intraprendenti imprenditori di Valdobbiadene decisi di unirsi creando la Società Anonima Vini Superiori: un'azienda specializzata nella spumantizzazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore e del Cartizze.

Grazie al suo primo presidente, Sergio Bolla, nel 1951 cambierà il nome in Valdo Spumanti. Era stato proprio Sergio Bolla, padre dell'attuale presidente Pierluigi, a focalizzare le vendite non solo nei mercati italiani, ma soprattutto in quelli esteri con l'obiettivo di far conoscere il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG a tutto il mondo. Un progetto sicuramente ambizioso che l'ha visto più volte ai vertici del mercato. In un mondo che si dipinge di rosa la Valdo Spumanti decide di accogliere la sfida e iniziare la prima produzione di Prosecco Rosé. Nasce così un'edizione limitata che coinvolge il designer Fabrizio Sclavi per l'intri-



Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it





gante etichetta.

Floral Special Edition

Uve: provenienti dalle migliori zone vocate alla spumantizzazione. Con percentuali non dichiarate di Nerello Mascalese e altri vitigni. Decisi ad andare contro corrente anche nella scelta delle uve.

Vinificazione: spremitura soffice delle uve rosse senza macerazione e con successiva vinificazione in rosa.

Affinamento: presa di spuma in autoclave per almeno tre mesi con metodo Charmat.

Esame visivo: pennellate di color vermiglio su petali di rosa.

Esame olfattivo: note floreali accompagnate da un aroma spiccato di lampone fresco.

Esame Gustativo: fine perlage di bollicine, sapore morbido e caldo che soddisfa, l'aroma fruttato deliziosa. Buona persistenza e freschezza.

La cantina consiglia di servirlo a temperature basse per esprimere al meglio la vivacità della sua bolla e dei suoi aro-

mi. Prodotto versatile per abbinamento cibo vino che vede il suo impiego dall'aperitivo al dolce. Proprio come il suo genitore Prosecco superiore DOCG. Da un'attenta ricerca all'interno dei vari prodotti immessi sul mercato "Rosato" attualmente abbiamo solo Floral Edition.

Si avvicina al meglio al disciplinare e a quelle che sono le caratteristiche del futuro Prosecco Rosato. Altre cantine sono già al lavoro per migliorare il prodotto e per renderlo quello che potrebbe essere; il premium di mercato! Vi abbiamo dato i primi input su quello che accadrà in questo 2019, ora attendiamo con curiosità le nuove produzioni. Non sarà facile imporre sul mercato un prodotto così innovativo, non per metodo di produzione ma per sua tipologia.

Sempre attenti alla ricerca del meglio non possiamo fare altro che attendere nuove degustazioni. Sarà nuovamente capace il Veneto di dare una svolta al mercato?

Valentina Rizzi

UNO SGUARDO AL FUTURO

Sotto il cielo di Londra, la decima edizione della kermesse intercetta nuovi prodotti e nuovi trend

DI **LUCA RAPETTI**

Sono trascorsi ormai dieci anni dalla prima edizione di quella che oggi è considerata la manifestazione più rilevante per l'intera Bar industry britannica: Imbibe Live.

Svoltasi nei primi due giorni di luglio nella consueta cornice dell'Olympia London, nel quartiere londinese di Kensin-

gton e facilmente raggiungibile con i mezzi di trasporto pubblico, Imbibe Live ha saputo nuovamente dare vita a un vero e proprio show, con masterclass, tasting, competizioni, perfettamente organizzati.

Sicuramente anche i dati di questa edizione di Imbibe Live sono un chiaro segnale del successo e dell'identità che questo evento ha saputo guadagnarsi nel corso del tempo: più di 160 espositori provenienti da U.K. e paesi esteri, circa 300 brand presenti, 70 differenti eventi localizzati nelle varie aree tematiche del padiglione, più di 10.000 visitatori in soli due giorni.

Per coloro che si sono recati per la prima volta alla kermesse quello che sicuramente ha catturato l'attenzione è stato lo spazio esterno in prossimità dell'ingresso principale del padiglione. Nella zona esterna dell'enorme edificio principale è stato allestito un parco con ombrelloni, sdraio e pop up bar, pronti a servire rinfrescanti drink ed animare l'atmosfera estiva. La formula del ticket d'ingresso al prezzo di £10, somma più che ragionevole se si considera la portata della manifestazione e i servizi messi a disposizione, venne





introdotta per la prima volta l'anno scorso con lo scopo di offrire un'esperienza più curata ed adatta al numero sempre crescente di visitatori. Una volta entrati, la luce dell'immensa volta a vetri del padiglione illumina ogni singolo angolo e offre una chiara immagine della grandez-

za dello spazio espositivo. Il pian terreno rappresenta il cuore pulsante, dove si trovano la maggior parte degli espositori, le aree didattiche e il palco centrale. Il piano superiore è stato dedicato a birre e sidri con il Beer & Cider Hub dove si sono svolti incontri e workshop con esperti di



No. 3

LONDON DRY GIN

BERRY BROS & RUDD
No. 3 ST. JAMES'S STREET



imported and distributed by

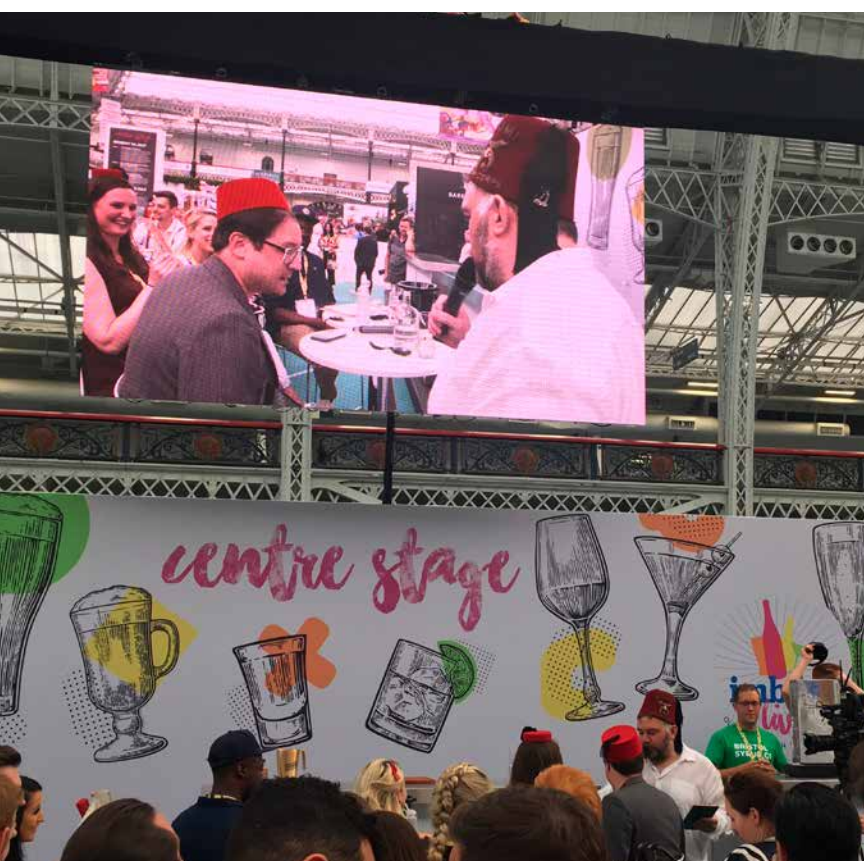
PALLINI

questo settore.

Novità assoluta di quest'anno è stata lo Snack Show, interessante opportunità per provare e scoprire nuove soluzioni da proporre come accompagnamento ai drink. In un periodo in cui l'attenzione alle diverse esigenze alimentari, alla diversificazione dell'offerta e al controllo dei costi, diventano elementi sempre più importanti nell'attività quotidiana di ogni esercizio. Imbibe Live non è solo un'occasione importante per incontrare colleghi, produttori, distributori e in generale tutti quei professionisti del settore beverage che si riuniscono "sotto uno stesso tetto" come una grande famiglia, ma è anche il momento in cui si possono scoprire i trend del momento, trovare nuovi prodotti, assaggiare e soprattutto imparare e condividere.

E' stato creato un intenso calendario d'incontri di vario genere, tutti suddivisi nelle varie aree tematiche: Cocktail Lounge, Industry Matter, Beer & Cider Hub e Tasting Room. Storico supporter di Imbi-





be Live da sempre presente con un ampio stand dedicato ai suoi corsi di formazione, il Wine & Spirit Education Trust con un programma dettagliato di corsi certificati e riconosciuti a livello internazionale.

Il Centre Stage, ovvero il palco centrale del padiglione, ha fatto da cornice ad alcuni degli eventi più attesi come l'ulti-

ma edizione della "crazy battle" Bartenders vs Sommelier 2019 Final. La sfida è stata vinta dal team bartender con il trionfo di Birmingham. L'evento The Tappers Final ha decretato Brewhouse & Kitchen miglior Beer & Cider team.

Si sono svolte anche alcune finali di cocktail competition, come quella orga-

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —

AMARUM

#essenzialmenteunico

L'amaro made in Puglia



BEVI RESPONSABILMENTE

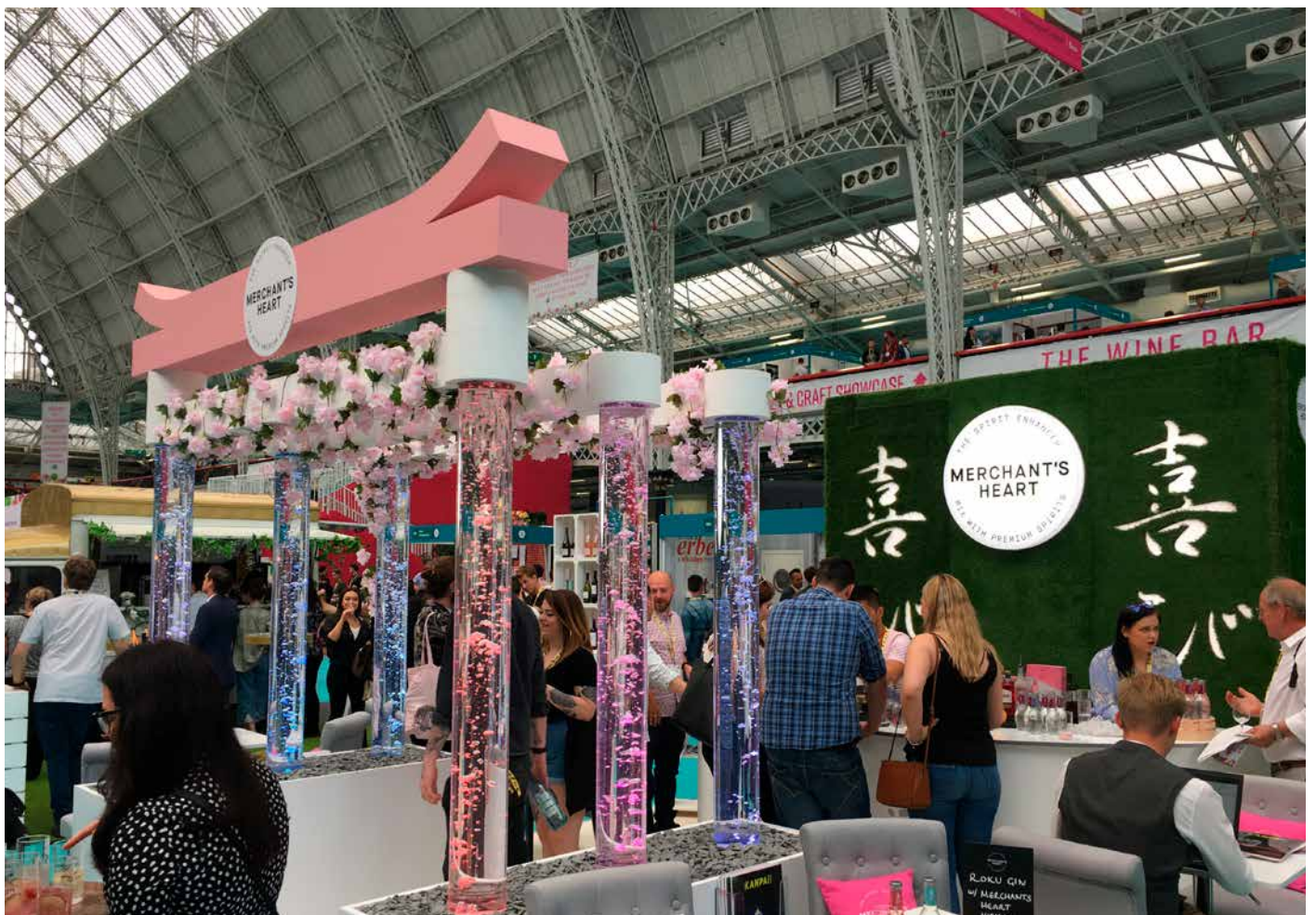


nizzata dal Gin australiano Four Pillars, i cui vincitori avranno la possibilità di viaggiare in Australia per una settimana, visitare la distilleria, creare il loro Gin personale e cenare presso il famoso Icebergs Club di Bondi Beach.

Imbibe Live dedica anche un'importante area al vino che richiama sempre un crescente numero di visitatori. The Wine Bar e The Tasting Room sono la scelta ideale per coloro che vogliono migliorare le proprie capacità degustative e le conoscenze su ogni tipologia di vino. Winemakers' Cellar offre l'opportunità di assistere a degustazioni guidate da professionisti del settore o addirittura dagli stessi produttori di vino.

I Sommelier Wine Awards rappresentano un ottimo strumento di business e marketing per coloro che sono sempre alla ricerca di nuovi prodotti da proporre e qui se ne possono trovare numerosi, testati e consigliati dai più illustri esperti del mercato U.K. I concetti del food e del drink pairing sono soluzioni commerciali che, se elaborate e sviluppate in modo consapevole e serio, possono aiutare ad ampliare l'offerta del bar e di conseguenza incrementare la spesa media per ogni cliente.





Chef's Table propone una serie di sessioni interattive per dare indicazioni e spunti su come creare abbinamenti unici per ogni tipologia di bevanda proposta. L'interesse verso il mercato asiatico si era già palesato nella precedente edizione con la presenza del Japan Pavillion, dove i visitatori hanno potuto scoprire, assaggiare e capire meglio ciò che quella parte di mondo ha da proporre, grazie alla sua antica tradizione di produrre bevande fermentate e, più recentemente, distillati di pregio.

Imbibe Live ha celebrato in grande stile i suoi dieci anni di attività. Scoprire nuovi prodotti, ampliare le proprie conoscenze, incontrare nuovi e vecchi colleghi, sono i valori che caratterizzano la manifestazione e ne garantiscono il continuo successo, edizione dopo edizione. Il prossimo appuntamento sarà il 29 e 30 giugno 2020: "where Drinks means Business".

Luca Rapetti

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

UNA SQUADRA PER VINCERE

Il Southern Runner conquista il podio del contest di Pernod Ricard

DI GIULIA ARSELLI

Un nuovo talent a squadre di Pernod Ricard dedicato al mondo della mixology. Il contest Run The Mix nasce con la premessa di premiare la poliedricità dei bartender, cavalcare nuove tendenze dell'healthy e sostenere i giovani mixologist.

Tre le fasi che hanno accompagnato i bartender: una prima parte di educational finalizzati al consolidamento della propria preparazione e alla realizzazione di un cocktail healthy realizzato con i prodotti Pernod Ricard.

Fra tutti i partecipanti i tre brand expert Pernod Ricard hanno selezionato i cinque componenti della propria squadra a rappresentare il nord, il centro e il sud Italia. In ogni squadra doveva esserci un bartender sotto i 30 anni. La terza fase – Let's Get Together – ha previsto una giornata per definire la strategia vincente sotto la guida del proprio capitano e l'assistenza del proprio guest bartender.



Le tre squadre selezionate: per il nord Italia la Nordic Runner capitanata dal brand expert Paolo Rovellini e dalla guest bartender Cinzia Ferro, per il centro la Middle Runner guidata da Claudio Zerilli e dal guest bartender Leonardo Leuci, per il sud la Southern Runner con Matteo Bonandrini e il guest bartender Alexander Frezza. Il premio in palio: un viaggio a Londra con visita alla distilleria Beefeater. A giudicarli una originale giuria composta dal mixologist Francesco Cione dell'Octavius Bar at The Stage Milano; Marco Sacco, chef stellato patron del Piccolo Lago di Verbania; l'imprenditrice Lucia Stragapede fondatrice di Pastichéri; i drink stylist Francesca Caramini e Gabriele Litta titolari di Fluffer Studio, e Alberto Vaccaro coach della World Association of Business Coaches.

I fotografi Francesca Caramini e Gabriele Litta hanno valutato la presentazione e la gestualità della preparazione, la scel-



RUN THE MIX
SOUTHERN
RUNNERS
E GIURIA.

**RUN
THE
MIX**
Contest 2019

ta del bicchiere, l'equilibrio e la sintonia tra ingredienti e garnish, e l'inafferrabile ma percepibile "Fattore X". Il counselor Alberto Vaccaro ha giudicato le abilità di accettazione, empatia, congruenza, che si concretizzano nel tradurre il drink in un racconto liquido. Lucia Stragapede ha esaminato la capacità di fidelizzare il cliente tramite le abilità di marketing. Francesco Cione ha valutato i drink.

Teoria e pratica, ricerca e intuizione, abilità e senso estetico, esplorazione interdisciplinare e sensibilità, creatività e capacità di emozionare, ecco il bartender contemporaneo con i requisiti che Pernod Ricard ha ricercato attraverso la selezione. Per vincere, oltre all'originalità del cocktail, le squadre di bartender dovevano dimostrare di essere un team coeso per idee, stili, tendenze, passioni e conoscenze. I criteri di giudizio sono stati: il tempo, la precisione, l'estetica del cocktail, il gusto, la fattibilità economica e l'abilità commerciale nel vendere il cocktail, la riproducibilità e il food paring, l'approccio personalizzato al cliente, la capacità di fare squadra, la conoscenza del mondo e della storia del bartending.

È stato il team Southern Runner a dimostrare di eccellere in tutti gli aspetti che concorrono a definire la poliedrica figura del bartender contemporaneo.

BITTER SPRAY & BARSTILLERY

spruzza il gusto nel tuo cocktail



BITTER SPRAY

Una vasta gamma di Bitter studiata per il mixology. Oltre 50 gusti da vaporizzare, nuovi e originali. Senza coloranti né essenze chimiche.



BARSTILLERY

Microdistillatore da banco. Tramite una semplice distillazione dei Bitter Leardini si ottengono infinite sfumature di profumi e sapori.




Absolut Elyx
 Pompelmo rosa
 Panna fresca alla mandorla
 Mole Poblano
 Albume
 Soda

Food Pairing:
 Polpetta di pollo con Mole Poblano
 e pomodoro secco.



Banana Altos Tequila
 Monkey 47 Gin
 Acqua di anguria al timo limonato e santoreggia
 Limone

Food Pairing:
 Coulis di anguria,
 mousse di yogurt salato aromatizzato,
 chips di banana.



Jameson Black Barrel
 Fake Vermouth Cabernet
 Angostura
 Pernod

Food Pairing:
 Cioccolato fondente con sale maldon
 e chutney di albicocche.

DRINK
 QUI SOPRA LA
 DRINK LIST
 SLOW.
 A SINISTRA
 DALL'ALTO:
 CIVETTA +
 JAMESON;
 COCKTAIL
 PUNK; COLIBRI.

Riccardo Russo e Ugo Acampora da Napoli, Giuseppe Milillo da Giovinazzo (BA) e i due under 30 Luigi Rosario Grasso da Catania e Giovanni Maffeo da Lecce, hanno strappato i plausi attraverso una storia intensa e leggera nella quale forma e sostanza sono state raccontate in maniera sofisticata e pulita, concettuale, avvincente e facilmente decodificabile.

Una drink list incentrata sul concetto di tempo sviluppato attraverso tre cocktail rappresentati da tre uccelli icona della giovinezza, dell'adolescenza e della matu-



TEAM
 RUN THE MIX
 SOUTHERN
 RUNNERS, IL
 TEAM.

rità. Ogni team ha dimostrato di avere le carte in regola per imprimere una svolta innovativa alla professione del bartender. Il team Nordic Runner si è distinto per la creatività ispirandosi ai dipinti dell’Arcimboldo per dare vita al visionario BARcimboldo, dove ogni cocktail e il rispettivo food pairing si è sviluppato intorno a un ingrediente declinato in varie forme.

Il team Middle Runner si è concentrato sul valore simbolico e narrativo degli ingredienti, dall’aneto – considerata l’erba che infondeva coraggio ai gladiatori – alla

camomilla – fiore magico capace di fare innamorare e portare fortuna.

I Southern Runner hanno vinto per la perfezione della semplicità del food pairing, secondo Marco Sacco, la potenza evocativa, l’eleganza della presentazione e la bellezza cromatica arricchita da una garnish equilibrata e di appeal, l’apertura verso il cliente, la tecnica unita al calore e alla passione. Insomma, per essere un team coeso per idee, stili, conoscenze e skill strategiche.

Giulia Arselli

LE SQUADRE FINALISTE

NORDIC RUNNER

Capitano Paolo Rovellini
Guest bartender Cinzia Ferro
 Ivan Francesco Filippelli
 Gabriele Tamaro
 Branka Vukasinovic
 Micaela Contini
 Marco Bonvicini

MIDDLE RUNNER

Capitano Claudio Zerilli
Guest bartender Leonardo Leuci
 Alessio Ciurini
 Alessandro Di Fabrizio
 Luca De Nardo
 Alessandro Salera
 Valeria Pieri

SOUTHERN RUNNER

Capitano Matteo Bonandrini
Guest bartender Alexander Frezza
 Riccardo Russo
 Luigi Rosario Grasso
 Ugo Acampora
 Giovanni Maffeo
 Giuseppe Milillo

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE



VIRTUOSA ALBICOCCA

Vesuvio, Portici e Pellecchiella,
tra le cultivar migliori. Ottime in purea
o mixate in succo

DI GIOVANNI CECCARELLI

L'albicocco, nome scientifico *Prunus armeniaca*, è un albero da frutto che appartiene alla famiglia delle Rosaceae e al genere *Prunus*. La famiglia delle Rosaceae è molto nota e importante perché vi appartengono anche pesco, mandorlo, ciliegio, susino, melo e pero. La sua origine è ancora oggi dibattuta. Alcuni storici ritengono sia originaria della Cina, dove alcune evidenze suggeriscono che venisse coltivata già duemila anni avanti Cristo, durante il regno di Yu il Grande. Altri collocano l'origine di questa pianta in Asia Centrale (in particolare in Armenia, da cui nella nomenclatura il nome specifico *armeniaca*). In Europa probabilmente è stato introdotto da Alessandro Magno in Grecia e dal generale romano Lucullo, successivamente, a Roma. Sembra inve-

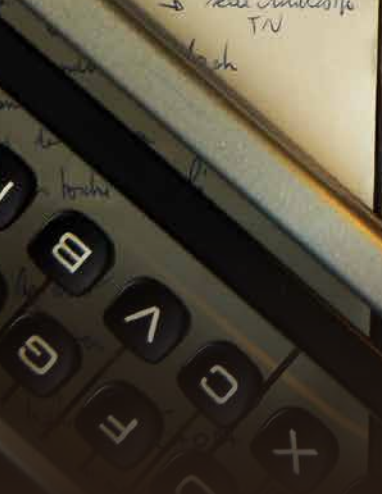
ce che nelle Americhe lo abbiamo portato gli Inglesi.

L'albicocco è un albero di modeste dimensioni, alto meno di 10 metri, ha foglie ovali e fiori di colore bianco-rosastro. Il frutto, conosciuto come albicocca, è una drupa di ridotte dimensioni: 3-6 cm di diametro per circa 50 grammi di peso. La polpa è carnosa, di colore giallo-arancione. Anche la buccia, liscia ed edibile, è di colore giallo-arancione, ma può avere anche sfumature rossastre o essere completamente rossa a seconda della cultivar.

All'interno della polpa è racchiuso un nocciolo legnoso che racchiude il seme. Il seme dell'albicocca, così come quello della pesca, è conosciuto come armellino. A livello gustativo l'armellino è molto simile alla mandorla amara perché con-



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

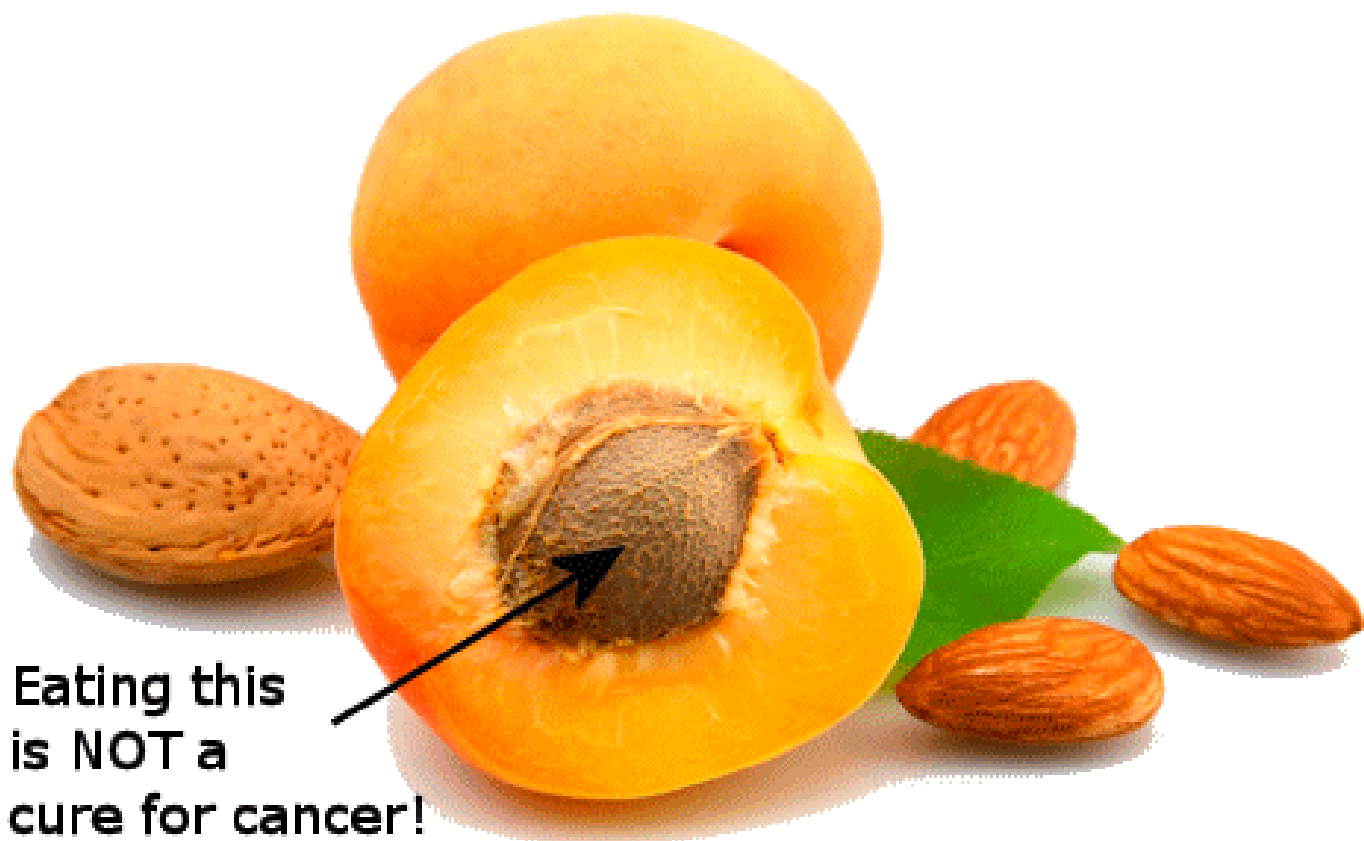
1821 MARASCHINO *L'originale.*

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi. Maraschino Luxardo: scegli l'originale.

LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile



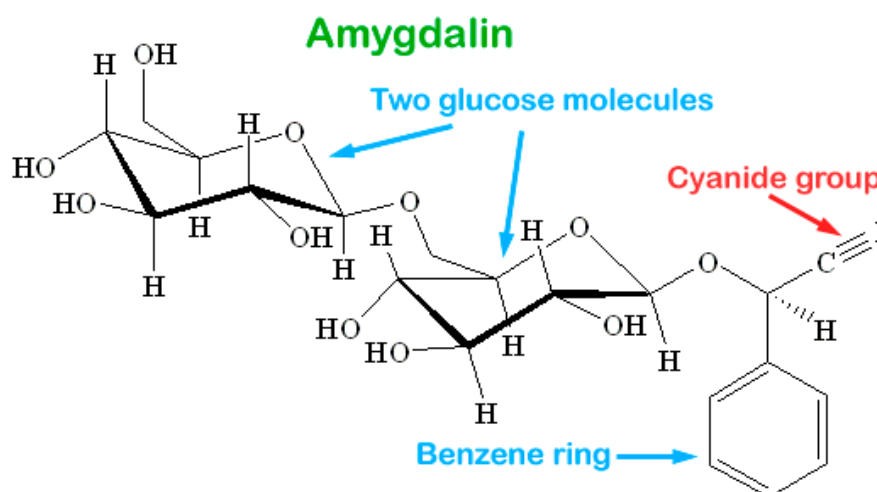


**Eating this
is NOT a
cure for cancer!**

divide con questa la presenza di una sostanza chiamata amigdalina. L'amigdalina, in quantità diverse, è presente anche nei noccioli di pesca, prugna e nei semi di mela. L'amigdalina è purtroppo nota per due motivi. Il primo motivo, anche se all'apparenza non interessante per noi baristi, ha permesso di approfondire il secondo motivo, quello che ci interessa maggiormente.

Da fine '800 a metà '900 l'amigdalina veniva utilizzata come cura per il cancro. La sua efficacia è stata definitivamente smentita dalla comunità scientifica. Il consumo di amigdalina ha però portato al secondo problema. Come ricorda l'EFSA (European Food Safety Authority), nelle armelline, oltre all'amigdalina, sono contenuti anche degli enzimi che, quando si mastica o trita il seme, vengono in contatto con l'amigdalina, la quale si degrada e libera cianuro (CN⁻, cianide).

In pratica chi pensava, e pensa ancora oggi, di poter curare il cancro ingerendo mandorle amare o noccioli di albicocca,



rischiava (e rischia) un'acuta intossicazione da cianuro che può condurre alla morte.

Le armelline, così come le mandorle amare, sono molto utilizzate nell'industria dolciaria, in liquoristica per il loro caratteristico aroma, facilmente riconoscibile nei biscotti amaretti e anche nell'omonimo liquore. Come è noto questi prodotti non sono tossici e possono essere consumati in totale sicurezza. Tuttavia le armelline sono reperibili sia in drogheria sia onli-



ne e possono essere utilizzate stando attenti alle quantità, in relazione anche alla quantità di prodotto finito che si andrà poi a consumare. 3-5 armelline in un litro di distillato da utilizzare in un cocktail difficilmente possono portare a intossicazione,

in virtù del fatto che è improbabile bersi tutto il litro di distillato. In ogni caso, soprattutto con preparazioni analcoliche come l'orzata home-made, è fortemente sconsigliato utilizzarle per preparare analcolici da servire a dei bambini. Le albicocche sono un frutto estivo, con periodo di raccolta che va da metà maggio a fine agosto. Vengono raccolte non a completa maturazione perché, se raccolte mature, avrebbero una shelf-life troppo breve e sarebbero troppo sensibili a urti durante la raccolta, selezione e trasporto. Questo non è un particolare problema perché l'albicocca è un frutto climaterico che migliora le sue proprietà organolettiche maturando dopo la raccolta.

L'etilene ne accelera la maturazione, pertanto se avete delle albicocche piutto-



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



Ph. Melania Siracusano



“L'essenziale bellezza del lusso”

Bevi responsabilmente. Se bevi non guidare.

www.giardinidamore.com

Si ringrazia



BENTLEY
BENTLEY MILANO



FRUTTI
A SINISTRA LA
PELLECCHIELLA.
IN BASSO I
PORTICI.

sto acerbe potete tenerle fuori frigo vicino a delle mele. La temperatura ideale di stoccaggio, per prolungarne la shelf-life, è intorno agli 0°C, tuttavia al bar non è possibile conservarle a questa temperatura. È consigliabile quindi conservarle in frigo, ma non per periodi prolungati perché potrebbero sviluppare danni da raffreddamento.

Al momento, stando al database europeo DOOR, in Italia non esistono albicocche DOP o IGP. Le cultivar più interessanti sono le cultivar del Vesuvio, Portici e Pellecchiella, e la Orange Rubis. Dalle albicocche del Vesuvio, Capovilla produce un ottimo distillato. Durante la selezione assicuratevi che non siano presenti danni da urti e che non abbiano delle zone marcescenti, generalmente di colore marrone (brownrot), causate dal fungo *Monilia fructicola*. In miscelazione l'albicocca può essere utilizzata sotto forma di purea, oppure lavorata in estrattore. Personalmente mi piace molto il succo chiarificato che rimane spiccatamente acido.

Per la chiarificazione si può ricorrere all'utilizzo di gelatina, agar agar oppure

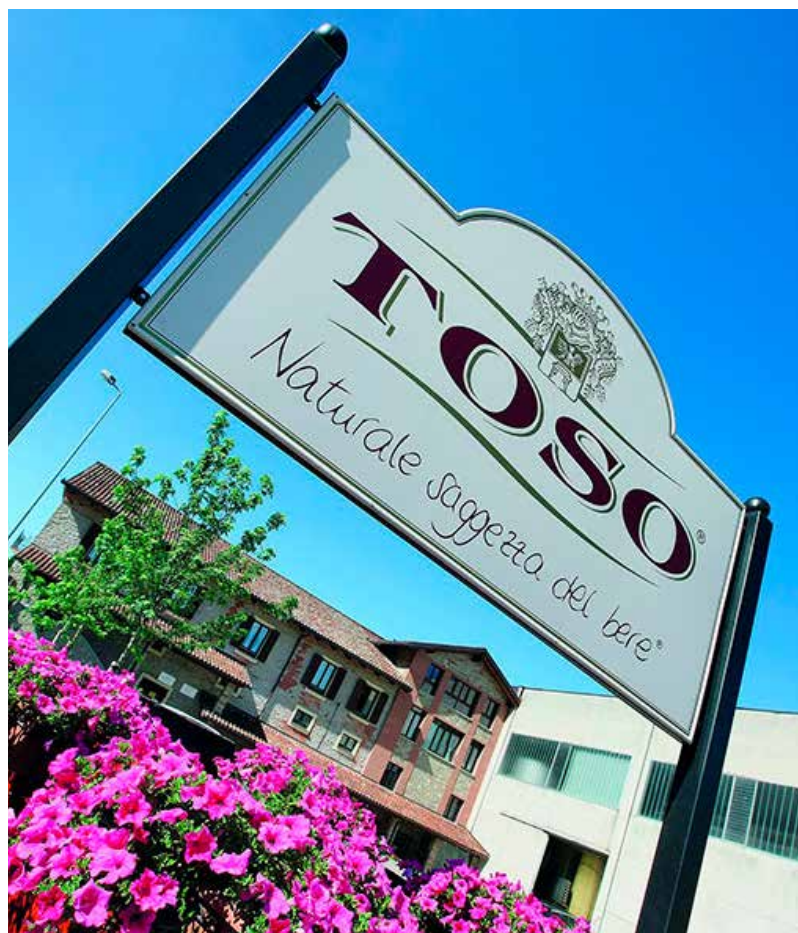


per centrifugazione. Le albicocche non troppo mature, quando ancora dure, possono essere facilmente candite e utilizzate come decorazione. Difficile è invece essiccarle correttamente: in un essiccatore a flusso orizzontale disponete le albicocche tagliate a metà con la polpa rivolta verso l'alto e impostate la temperatura ad almeno 50°C. Potrebbero essere necessarie anche 72h. Se sono albicocche particolarmente grosse tagliatele in 4 pezzi.

Giovanni Ceccarelli



GAMONDI BAR LAB



Gamondi è uno storico brand produttore di Vermouth, amari e liquori che tra la fine dell'800 e l'inizio del secolo successivo operava ad Acqui Terme, al centro dell'Alto Monferrato, in provincia di Alessandria. Una firma storica, ma di grande attualità tornata all'attenzione del mercato grazie a Casa Toso che lo ha acquisito nel 2009.

Casa Toso, tra le più importanti realtà enologiche del Piemonte e d'Italia, fu fondata 1900 da Vincenzo Toso a Santo Stefano Belbo, dal 1993 a Cossano Belbo, che fece del Moscato d'Asti il suo prodotto di punta. Dal 2017 Toso è attiva nella promozione dell' Asti Secco DOCG e oggi è guidata dalla 4° generazione rappresentata da Pietro, Gianfranco e Massimo.

Gli spumanti Toso nascono dai vitigni del territorio: Moscato e Brachetto prima



d tutto, ma anche da quelli internazionali più prestigiosi come Chardonnay e Pinot Nero. I vini classici prendono origine da tante varietà come Barbera, Dolcetto, Cortese e Nebbiolo. La produzione dei Vermouth ribadisce il radicamento dell'azienda nel territorio e ne rappresenta un tassello importante.

La distilleria Gamondi fu fondata da Carlo Gamondi nel 1890, cominciò a produrre bevande toniche e amari a supporto delle cure termali per le quali Acqui Terme era famosa e meta di importanti flussi turistici. Con il passare del tempo la distilleria acquisì la sua fisionomia definitiva, arricchendo poco per volta, ma in modo sostanziale, la sua gamma fatta di amari, Vermouth, altri vini speciali, liquori e Grappe.

Il prestigio della Distilleria Gamondi venne confermato da numerosi premi e riconoscimenti ottenuti nel contesto re-





EVENTI

SOPRA (E NELLA PAGINA PRECEDENTE) UN MOMENTO DELL'INCONTRO DI TORINO.



gionale e nazionale. Concluse la sua attività di produzione negli anni Ottanta del Novecento. Entrando nello specifico del Vermouth di Torino Gamondi, la ricetta storica elaborata dallo speziale accentuava alcuni elementi botanici come la China calissaia, la Cascarilla, la Genziana e il Ginepro.

Lo stile organolettico del Vermouth di Torino Gamondi è tuttora attuale, con la sua componente moderatamente amara ben equilibrata sia nel Vermouth bianco che nel rosso. Per i suoi Gamondi Vermouth di Torino Superiore, Toso ha mantenuto l'originale ricetta formulata da Carlo Gamondi rifinita dai mastri vermuttieri di Casa Toso per aggiornarla al gusto attuale. La formula prevede infusioni separate con differente rapporto di alcol e tempo di infusione per le componenti botaniche. Gli infusi vengono poi miscelati tra loro e lasciati affinare per



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



EXCEPTIONAL AGED
PUERTO RICAN RUM

DON Q DOUBLE AGED SHERRY CASK FINISH RUM



An outstanding double-aged Puerto Rican rum, **Don Q Double Aged Sherry Cask Finish** rum embodies the Serrallés family's dedication to exceptional craftsmanship. Meticulously aged and blended for exceptional smoothness and complexity of flavor, this rum is ideal for rum lovers seeking a sublime, crafted experience. Discover the difference double-aging makes, enjoy **Don Q Double Aged Sherry Cask Finish** rum neat, on the rocks or in your favorite craft cocktail.

Aging: A blend of rums aged 5 to 8 years in American white oak barrels. Once the initial phase of aging is complete, this exceptional rum blend is rested for an additional year in select, American white oak barrels previously used in the aging of Spanish oloroso sherry.

Proof: 41% ALC/VOL, 82° proof

Tasting Notes: Brilliant mahogany in color with luminous red flashes, it greets the nose with notes of refined oak wood and a toasted aroma of dried fruits indicative of its long aging process in American oak barrels. The full-bodied bouquet transitions towards flavors reminiscent of delicate charred wood, brown honey, toasted almonds and raisins and dried cherry. On the palate the experience is smooth and radiant with warm notes of toasted oak, dry fruits, dark chocolate, and creamy melted caramel, resulting in a harmonious and rich sipping experience.

CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLÉS, INC., PONCE, PR. RUM 41% ALC/VOL.



circa un anno per favorire l'armonizzazione del prodotto finale.

Toso ha scelto di utilizzare solo materie prime naturali tra cui l'Assenzio piemontese, le cui sommità fiorite ed essiccate vengono infuse in vino bianco Piemonte Cortese Doc. Il corpo aromatico è altresì arricchito dalle note amari-canti di scorze fresche di arance amare liguri, e altre erbe e spezie tra le quali la vaniglia del Madagascar, lo zafferano, la mirra e il sandalo rosso. La base vinosa è costituita da Cortese e, almeno per il 51% da Moscato d'Asti Docg che conferisce grande finezza aromatica.

Per utilizzare questo vino, Toso ha chiesto e ottenuto l'autorizzazione da parte del Consorzio dell'Asti, responsabile della tutela della DOC. Gamondi Vermouth Superiore di Torino Rosso ha colore ambrato, aromatico e intenso all'olfatto, al palato si presenta persistente con note di china, coriandolo e arancia amara, retrogusto persistente.



FORMAZIONE
 IN ALTO I
 LIQUORI
 GAMONDI.
 QUI SOPRA UN
 MOMENTO
 DELL'EVENTO
 EDUCATIONAL
 DI RICCIONE.

Abv: 18% .

Gamondi Vermouth di Torino Superiore bianco ha colore giallo paglierino, olfatto aromatico e intenso, floreale, con note di vaniglia e arancia amara, palato intenso e persistente con piacevole retrogusto



ISPIRAZIONE

IN ALTO, LA FONTANA "BOLLENTE" DI ACQUI TERME CHE HA ISPIRATO IL PACKAGING DELLE BOTTIGLIE. QUI SOPRA IL BARTENDER NICOLA RUGGIERO.

amaro. ABV 17%. Quanto alla gradazione alcolica minima del Vermouth, che ha tanto interessato gli addetti ai lavori negli ultimi anni, Casa Toso ritiene che dovrebbe essere di 14,5% vol. minimo in quanto «il prestigio del Vermouth di Torino non deriva dalla sua gradazione alcolica, ma dalla qualità dei suoi costi-

tuenti, dall'autorevolezza e dal savoir faire tradizionale dei produttori». Ciò trova riferimento nella realtà produttiva, come si può evincere dalla pubblicazione che la Camera di Commercio di Asti ha redatto per la "Rassegna dei Vermouth e dei vini aromatizzati" in occasione della Douja d'Or 2015: numerosi dei Ver-

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI



WHITLEY NEILL

HANDCRAFTED DRY GIN

BEVI WHITLEY NEILL RESPONSABILMENTE



JEFFERSON'S

OCEAN

AGED AT SEA



RIDICULOUSLY SMALL
BATCH BOURBON

imported and distributed by

PALLINI

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
VERY SMALL BATCH

45% ALC./VOL. (90 PROOF) · 700ML



mouth di Torino selezionati hanno una gradazione alcolica tra 14,5 e 15% vol.

Nel mese di maggio Casa Toso ha organizzato un tour itinerante su tre tappe che hanno toccato le città di Torino, Roma e la ridente Riviera Adriatica a Riccione. Sono stati invitati dei bartender per un focus sul pianeta Vermouth in tutti i suoi aspetti storici, merceologici e produttivi con approfondimenti sul tasting e sul suo uso in miscelazione. A Torino la sede dell'evento è stato il training center del Museo Lavazza. Una folta pattuglia di bartender del Nord Italia ha partecipato dibattendo di Vermouth e di miscelazione, testando e comparando i prodotti in presentazione.

A Roma la sede dell'incontro è stato il ristorante stellato All'Oro ed è stata inevitabile la discussione sul Vermouth in food pairing. Nella raccolta atmosfera del fine restaurant capitolino, una

LE RICETTE

LA LEYENDA di Mario Farulla - Baccano - Roma

INGREDIENTI

- 25ml Irish Whiskey
- 25ml Mezcal
- 25ml Gamondi Vermouth di Torino Superiore Bianco
- 5ml Liquore di Fichi d'India Giardini d'Amore
- 1 dash plum bitter

Tecnica: stir. Glass: coupette. Garnish: no

SIGNATURE (pre batch house Rob Roy) di Mario Farulla Baccano - Roma

INGREDIENTI

- 40ml JW Blue Label
- 30 ml Gamondi Vermouth di Torino Superiore Rosso
- 5ml Amaro Toccasana
- 5ml Luxardo cherry brine

Tecnica: stir. Glass: tumbler. Garnish: no

VISTA DALL'ALTO di Nicola Ruggiero - Katiuscia - Bari

INGREDIENTI

- 3cl Whisky bianco
- 2cl Gamondi Vermouth di Torino Superiore Bianco
- 2cl di cordiale di malva

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler basso. Garnish: no.

Ghiaccio: cubetti freddi di marmo

ERBARIUM di Nicola Ruggiero - Katiuscia - Bari

INGREDIENTI

- 3cl Ille-gal vodka
- 2cl Gamondi Vermouth di Torino Superiore Rosso
- 2cl sciroppo di polline
- 2cl succo di limone
- 1,5cl Amaro Toccasana
- 1spoon di espresso Lavazza

Tecnica: shaker strain. Glass: mug. Garnish: crustas di zucchero e caffè lavazza in polvere, fiori eduli

ROMA
IN QUESTE
FOTO MARIO
FARULLA..



rappresentanza altamente qualificata di barman della capitale ha partecipato ponendo domande e confrontandosi sul brand riemerso dal passato grazie a Casa Toso. Il gran finale si è svolto a Riccione a Villa Mussolini, durante la Pepper Cup Cocktail Competition della quale vi abbiamo parlato nel numero scorso.

Gamondi vuol dire Vermouth ma non dobbiamo dimenticare che l'omonima linea comprende bitter, amaro e una serie di liquori della tradizione italiana. Il packaging del Vermouth è ispirato al suo luogo di origine. Acqui Terme è sede della "Bollente", la fontana monumentale progettata dall'architetto Giovanni Cerruti e inaugurata il 16 maggio 1879.

Le bottiglie di Gamondi Vermouth di Torino Superiore hanno una forma esagonale che replica la silhouette della famosa fontana. In Casa Toso non lasciano nulla al caso.



SYRAMUSA, IL LIMONCELLO D'AUTORE DI CASA STOCK

Nobile e di alta qualità, **Syramusa** nasce da un'antichissima ricetta della tradizione siciliana. Preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, offre un bouquet di profumi unico e un gusto impareggiabile. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Limone di Siracusa" è riservata alla varietà del "femminello", un tipo di limone raccolto quattro volte all'anno esclusivamente a mano. Si distingue per l'elevata succosità e l'ottima qualità degli oli essenziali che donano al limoncello un profumo inconfondibile e sofisticato. Fresco ed equilibrato, il sapore di **Syramusa** (premium selection di Limoncè), ha conquistato i giudici dell'**International Taste & Quality Institute 2018**, guadagnandosi una stella oro, e, anche grazie a un design elegante e ricercato, ispirato alle forme classiche delle anfore elleniche, ha ottenuto un riconoscimento al **World Liqueur Awards 2018**.

Syramusa ha partecipato al raduno internazionale delle eccellenze enogastronomiche del Made in Italy **Taormina Gourmet International Food 2018** accompagnando i piatti di famosi cuochi gourmet, come Pasquale Cliri e Armando Codispoti, esportatori in tutto il mondo della tradizione culinaria italiana.

Natale d'autore con Syramusa, la proposta premium di Stock e i limoni di Siracusa IGP

Per proporlo nei contesti di Natale più raffinati, ecco alcune indicazioni:

- La perfetta temperatura di servizio è 2°-4°. È importante servirlo ben freddo ma non ghiacciato, per non perdere nulla della sua aromaticità.
- Oltre che a fine pasto, può essere sorseggiato fra panettoni, pandori e frutta secca.
- Per ravvivare un momento di convivialità importante come la cena della vigilia, si può preparare anche un buon sorbetto al Limoncello **Syramusa**, un modo alternativo per assaporare questo fresco momento di pausa fra una pietanza e l'altra.
- I cuochi che vogliono proporre qualcosa di più originale e sposare con la tavola Italiana tradizioni internazionali, possono rivisitare il tipico Lemon Crumble inglese, che, bagnato con un bicchierino di **Syramusa**, acquisterà un gusto inimitabile.
- I cuochi più audaci potranno poi portare in tavola la "granita ubriaca" al gusto di **Syramusa**, dissetante reinterpretazione della tradizione siciliana, resa ancora più profumata e innovativa se spruzzata con essenza di Gelsomino.



Per info e contatti:
Stock srl, Milano
Tel. +39-02-49681251
e-mail: info@stock-spa.it

LA GIOSTRA DEI SENSI

TIKI: MODERN TROPICAL COCKTAILS

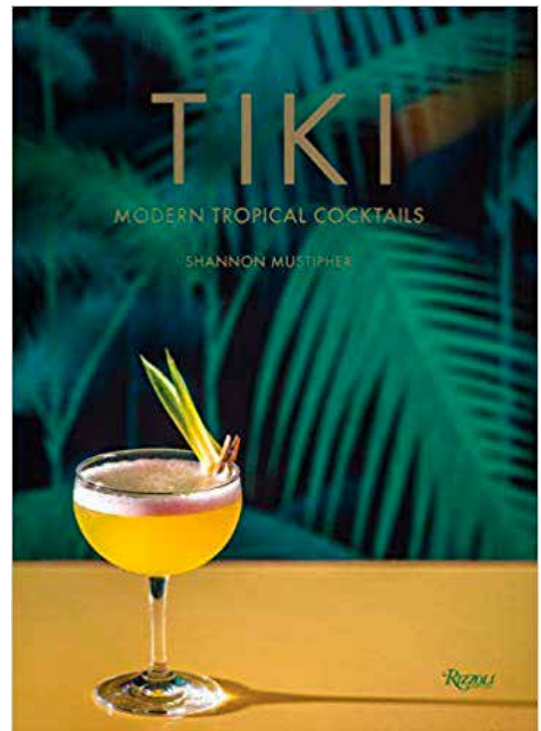
SHANNON MUSTIPHER E NOAH FECKS

UNIVERSE PUBLISHING – PAG. 192 – EURO 22,41

L'estate è la stagione del Tiki. Un cocktail Tiki trasporta in una vacanza istantanea, in un'estate senza fine, un biglietto per il paradiso senza costi per il bagaglio. Romanticizzato dalla metà del secolo ma troppo a lungo trascurato, grazie a una nuova generazione di esperti mixologist e intrepidi buongustai, il Tiki sta vivendo una nuova giovinezza. Questo libro è il primo lavoro sul tema pubblicato da una bartender afroamericana.

Nel libro Shannon Mustipher offre una visione moderna del mondo Tiki e una nuova ispirazione agli amanti di questa categoria di drink. Bartender e Rum expert al Gladys's Caribbean di Brooklyn, NY, Shannon esplora i sapori rinfrescanti delle ricette, discetta sulla qualità degli spiriti e sulle tecniche di esecuzione.

Il libro presenta decine di ricette, nuove versioni di classici drink Tiki e cocktail originali nei quali emergono nuove tecniche con le quali Rum, liquori e spirit in genere vengono coniugati con tecniche di infusione, fat wash, preparazioni homemade. Infatti il libro presenta ricette preparate con Vodka, Gin, Mezcal, Whisky, Sake che tuttavia risultano sempre di facile esecuzione. Novanta mix con accento sul Tiki. Come in "Port of Call", una miscela overproof con Arrack, pimento e succo di mandarino, oppure "Wingman"



caratterizzato da Gold Rum fat-washed, Falernum infuso con Campari e foglie di lime. Anche lo Shochu e la Vodka fanno apparizioni eleganti. Non mancano richiami alla musica tipica del Tiki e alla sua cultura in generale.

Valore aggiunto viene dal contributo che alcuni dei più importanti esponenti del Tiki hanno portato con le loro ricette. Tra questi, Nathan Hazard, Brother Cleve, Laura Bishop e Ean Bancroft. Il libro è molto ben illustrato con le fotografie di Noah Fecks. Da vera appassionata, Shannon Mustipher esplora gli spiriti caraibici con pratici appunti di degustazione, definisce il suo libro un "teatro per i sensi". Se vi sono piaciuti Smuggler's Cove e Potions of the Caribbean, nuove bibbie di settore, apprezzerete anche questo libro.

Alessandro Palanca



UN PROFESSIONISTA FELICE LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E BEVERAGE**

Anni di attenzione, lavoro e passione dedicati al canale HO.RE.CA. ci hanno permesso di creare Ad Horeca, **una delle realtà formative più qualificate del settore** a livello nazionale ed internazionale.

Che tu sia un operatore o un manager, il nostro obiettivo è dare supporto a tutti coloro che desiderano **acquisire maggiori competenze** nel mondo Food&Beverage.

Non semplici corsi ma vere e proprie **esperienze formative** segnate da una struttura all'avanguardia, grande innovazione e professionalità dello staff.

Ad ogni aula la sua **strumentazione specializzata** per essere un professionista in grado di affrontare le sfide del mercato.



ad horeca
I NUMERI

DA OLTRE 20 ANNI
NELLA FORMAZIONE
PROFESSIONALE

+400
CORSISTI
SODDISFATTI

+60
CORSI
2019

+3500
OPERATORI DEL
SETTORE OSPITI
DEI NOSTRI EVENTI
ALL'ANNO

AD HORECA - FORMAZIONE FOOD&BEVERAGE | Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio, 40 | 70026 Modugno

ADHORECA.IT +39 080 5890812

ALL YOU NEED IS ONE



DRINK RESPONSIBLY. 47°

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

THE LONDON N°1
N°1 ORIGINAL BLUE GIN

  /thelondonn1  /ginlondon1

One&Only