

EVENTI

MARKETING & COMUNICAZIONE

PRODOTTI & BRANDS

DISTILLATI, LIQUORI

# Rinaldi 1957: torna Sirene Competition per il mondo del bar. La qualità Italiana sposa l'Art Nouveau

14/03/2022 - 382 LETTURE

 Share on Facebook

 Share on Twitter



The logo for beverfood.com features a stylized lowercase 'b' in a gradient of orange and red, followed by the word 'everfood' in a black sans-serif font. A horizontal line is positioned below the text, and '.com' is written in a smaller font to the right of the line.

Uno dei marchi più di qualità dell'Industry nazionale del Beverage, segna il ritorno alla normalità e alle gare tra bartender. Grazie al rafforzamento nella presenza in Italia con la partnership con Rinaldi 1957, Elisa Carta rilancia la Sirene Competition.

La Sirene Competition giunta alla 4° edizione si rivolge a giovani e talentuosi bartlady e bartender che vogliono confrontarsi e cogliere nuove sfide.

Numerosi sono i concorrenti, provenienti da tutta Italia, che, – ancora all'inizio della loro carriera – sono stati selezionati nelle precedenti edizioni: Corey Squarzone, Andrea Pomo, Claudio Sciaraffa, Elisa Favaron, Francesca Gentile, Valentina Rizzi, Davide Preite, Umberto Oliva, Gianfranco Chavez e molti altri.

Per citare alcuni concorrenti del passato:

“Le Sirene Competition è stata una di quelle esperienze che mi ha permesso di crescere e migliorare, e se sono qua oggi, lo devo pure a loro.” Andrea Pomo

“Un'energia incredibile nell'aria, amici e colleghi riuniti a dare il massimo. Un'esperienza indimenticabile, un fantastico ricordo” Mauro Colombo

I bravissimi vincitori delle passate edizioni sono stati: Vincenzo Losappi (prima edizione), Jordy di Leone (seconda edizione), Valeria Maresca (terza edizione).





Il tema di quest'anno è l'Art Nouveau. Sirene nasce dall'illuminazione di un luogo magico, meraviglioso e storico: la Baia delle Sirene situata sul Lago di Garda.

Sul Lago di Garda vi sono diversi elementi architettonici che appartengono alla corrente ART NOUVEAU. Queste citazioni emergono nello stile dell'etichetta dei Liquori delle Sirene quale omaggio all'Arte e alla Bellezza.

Il movimento Art Nouveau trae le sue origini dall'estetismo anglosassone della Arts and Crafts (Arti e Mestieri), che aveva posto l'accento sulla libera creazione dell'artigiano come unica alternativa alla meccanizzazione e alla produzione in serie. Liquori delle Sirene ribadisce ancora una volta il concetto di artigianalità dei propri prodotti: fatti in piccoli lotti con amore solo con ingredienti naturali, senza l'ausilio di alcuna chimica aggiunta o coloranti artificiali.

Il premio per l'edizione 2022 è un viaggio a Parigi nel contesto della tour promozionale Europa, dove si farà una guest shift in uno dei cocktail bar più famosi della capitale.

Per iscriversi è necessario compilare il format on line, pubblicato sul sito [www.liquoridellesirene.com](http://www.liquoridellesirene.com) in tutte le sue parti. Per partecipare sarà necessario inviare la propria ricetta utilizzando i prodotti di Liquori delle Sirene scegliendo tra Bitter, Amaro e Americano Rosso o il nuovo Americano Bianco.

Tra gli iscritti verranno selezionati i 15 finalisti che il 16 maggio si ritroveranno a Verona per la sfida finale. Non ci resta che dire In Bocca alla Sirena!





### Il metodo produttivo

Gli aromi dei botanical vengono estratti tramite singole infusioni in alcol ispirati da generazioni di raccoglitrice, creando i liquori in piccole partite, per garantire la qualità del prodotto. *“La magia dei Liquori delle Sirene nascono da cuvée assembleate a mano”* racconta Elisa Carta.

Acqua pura e zucchero completano il tutto, senza l'aggiunta di coloranti o aromi artificiali. Dopo un lungo riposo in piccole botti i Liquori delle Sirene sono pronti per essere imbottigliati. Le componenti botaniche hanno tempi di macerazioni e gradazioni idroalcoliche diverse: gli aromi vengono estratti da materia secca singola per massimizzare la performance estrattiva; le radici – genziana, china, rabarbaro, zenzero – macerano ad una gradazione alcolica più alta, mentre i fiori – arancio, tiglio, gelsomino – e vengono estratti ad una gradazione alcolica più bassa. Altra estrazione per frutta e bacche – arancia, rosa canina, pepe rosa – che necessitano di tempi più lunghi rispetto alle altre componenti; le erbe e le spezie – camomilla, assenzio, vaniglia Bourbon – hanno tempi e gradazione alcolica d'infusione completamente diverse. Il blend finale, quindi, deve essere sapientemente dosato per mantenere la giusta proporzione alcolica oltre che organolettica.

Tutti i prodotti sono:

- realizzati in Italia
- senza caramello, né coloranti
- con etichette riciclate
- 100% senza alcun additivo chimico
- gluten free
- vegan friendly

## La leggenda di Liquori delle Sirene

I Liquori delle Sirene prendono spunto da un'antica leggenda: si narra che in una calda notte d'estate alcuni pescatori si riposavano nella baia delle Sirene, riparata dalle onde.

All'improvviso apparvero delle bellissime Sirene che offrirono ai marinai una bevanda che diede loro la forza e il desiderio di tornare subito a casa dalle loro mogli. Da allora, in quella baia, le Sirene ritornano a portare il magico liquore ai pescatori sfiancati dalla potenza delle onde del Lago.

I marinai lo chiamano il Liquore delle Sirene. Le loro mogli, sorridendo, lo ricordarono come l'Elisir d'Amore.

Dalla leggenda alla realtà: oggi i Liquori delle Sirene sono rappresentati anche da un Bitter – il primo bitter dorato a essere lanciato, nel 2015 – e dai bitters da miscelazione (galanga, fiori d'arancia, Mediterraneo, Bloody Mermaid, rabarbaro, China Calisia), un Amaro con un'anima sensuale e femminile, pronti ad affascinare uomini e donne che sono alla ricerca di ciò che è autentico ma al tempo stesso sconosciuto e misterioso. Il Canto Amaro, ammalia con i profumi degli agrumi, incanta con gli aromi speziati di cannella e zenzero, conquista con la morbidezza della vaniglia e dei fiori d'arancio, per poi colpire con un finale amaro che cattura per sempre. Il canto delle Sirene ci invita ad un viaggio dei sensi in un luogo mai visto ma da cui siamo inspiegabilmente attratti.