Luglio-Agosto 2022 N° 348

mixer

Idee e tendenze per il mondo dell ospitalità

CAFFE'
Le ricette dell'estate

PAGAMENTI
La rivoluzione digitale è già qui

TUTTI PAZZI PER LA MIXOLOGY

Aperitivi&Co. Experience

RINALDI 1957

Rinaldi 1957 presenta la sua Selezione alla Mixology Experience di Milano

In occasione di Mixology Experience **Gabriele Rondani**, Marketing e PR Director di **Rinaldi 1957**, ci ha presentato la nuova Selezione di Aperitivi. Una linea completa che va dai vermouth ai bitter con grande attenzione alla qualità, cultura e territorio, marchio di fabbrica e punto fermo dell'azienda bolognese.
Tre i brand coinvolti nella manifestazione con uno stand dedicato, tre grandi eccellenze italiane: **Liquori delle Sirene, Oscar.697 e Distilleria Montanaro**.

Elisa Carta, creatrice dei Liquori delle Sirene, lavora in maniera artigianale le sue piante con grande amore, pazienza e passione, ispirandosi al Lago di Garda, ai suoi colori e ai suoi profumi. Nei suoi prodotti lascia parlare la Natura senza nessun compromesso di artificio.
Sirene Bitter si presenta di colore naturale e dorato, intenso e complesso, con una distintiva e affascinante nota amaricante in cui predomina il rabarbaro, seguito da note di frutta mediterranea e spezie dolci orientali. Il finale è lungo e oscilla dalla forza dello zenzero alla dolcezza della vaniglia bourbon.
Sirene Americano Rosso è un aperitivo che nasce dalla tradizione veneta e dall'amore per la Natura, creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche infuse singolarmente.
Il colore rosso deriva naturalmente dai fiori di hibiscus e monarda senza nessuna aggiunta artificiale. Si distinguono le note di Genziana che donano una piacevolissima nota amaricante e i profumi dell'arancio dolce.
Sirene Americano Bianco è un aperitivo naturale italiano. Creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche accuratamente selezionate ed infuse singolarmente. È naturalmente ricco di profumi, senza aromi aggiunti. Al suo interno dominano le note di genziana, agrumi e verbena.

Innovarsi sempre, pensare fuori dagli schemi, essere umili, portare rispetto al proprio territorio, essere umani e reali, questi sono i principi su cui si basa e cresce la famiglia di **Oscar.697**, fondata da **Stefano Di Dio**.
Oscar.697 Vermouth Rosso si caratterizza per i marcati sentori di assenzio, rabarbaro e liquirizia, ingrediente quest'ultimo utilizzato in sostituzione della china perché pulisce la bocca e incentiva la bevuta e permette un più ampio uso in miscelazione al di là dei grandi classici.
Oscar.697 Vermouth Bianco segue rispettosamente i paletti imposti dal disciplinare

produttivo italiano in materia di Vermouth e si caratterizza grazie al bergamotto, all'achillea moscata e al sambuco.

Un secolo di esperienza, la costante presenza dell'uomo durante ogni fase produttiva e l'artigianalità di un impianto che vanta parti ancora originali conferiscono grande prestigio ai prodotti della Distilleria Montanaro, unici nel loro genere.
Bitter Montanaro è realizzato con estratti naturali di scorza di mela rossa, patata dolce, ciliegia, carota che gli danno un colore rubino intenso, mentre il sapore amarognolo è dato da un mix di erbe selezionate. Nel suo profumo e gusto, spicca la nota amara della genziana che è ben bilanciata dall'arancio dolce e dalla liquirizia.
Aperitivo 6PM è nato da una ricetta segreta che fornisce al prodotto un colore rosso brillante senza utilizzare coloranti chimici. Il gusto bilanciato ed inconfondibile è dato da essenze di agrumi, erbe e aromi naturali.
Vermouth Extra Dry di Torino, Vermouth Rosso di Torino e Vermouth Bianco di Torino sono i fiori all'occhiello della Distilleria Montanaro e si caratterizzano per essere prodotti eccezionali realizzati secondo i rigidi disciplinari del Vermouth di Torino. ◎

Per info:
www.rinaldi1957.it

abbiamo fatto una serie di **test** in cui il consumatore assaggiava la ricetta fatta al momento e quella preparata in precedenza, riscontrando che, **nella maggior parte dei casi, il drink preferito era quello già pronto**". **Per ogni cocktail, oltre alle dosi, si avrà la possibilità di scoprirne la storia e un video di preparazione attraverso un QR Code**. Tra rivisitazioni dei classici – che vedono l'uso di Anfora, 18 Lune e Giara Amarore – spicca **Ve.N.To**, un cocktail nel quale è stato aggiunto anche il liquore alla camomilla. Una proposta che fa un focus non solo sulla qualità del prodotto, ma anche sull'abilità del barman, motore trainante per il successo di un locale che opera nella mixology.

Per info:
www.marzadro.it

Ve.N.To, assieme ad altre 4 ricette che **rivisitano i classici di sempre**, fa parte dell'attività avviata dalla Distilleria Marzadro per la promozione dei drink con Grappa. In questo caso la ricetta prevede 4,5 cl di Grappa Anfora, 1,5 cl di liquore Camilla, 2,5 cl di spremuta di limoni del Garda e 1,5 cl di sciroppo di miele.

SPIRITS DAL MONDO PER LA MIXABILITY

Rinaldi 1957 si sta concentrando su due etichette d'eccezione, il **Mosto Verde Acholado** – Pisco Porton e il Rum Select Aged 151, referenze importanti che stanno riscontrando consensi e interesse nell'Ho.Re.Ca. "Il Portón Mosto Verde è un Pisco Premium, elaborato con il doppio della quantità di uve utilizzate per gli altri tipi di Pisco. È prodotto con uve quebranta, torontel e albilla e, grazie alla sua poliedricità, è ottimo gustato puro o nei cocktail" Spiega **Gabriele Rondani**, Marketing & PR Director Rinaldi 1957. E aggiunge: "Stesso interesse anche per **Pusser's Rum**, l'unico Rum al mondo realizzato secondo le indicazioni dell'antica Marina inglese e distillato in tre alambicchi della Guyana". Select Aged 151 è un Rum a gradazione piena imbottigliato a 75,5% vol. processo che lascia un gusto morbido e rotondo nonostante l'alta gradazione. Dalla vasta proposta del gruppo ne scaturisce una crescita costante a doppia cifra del mercato, oltre a **un ampio coinvolgimento in fatto di eventi e degustazioni**.

Per info:
www.rinaldi1957.it

Portón Mosto Verde Pisco Premium è vellutato, leggermente dolce e alcolico, con gusto fruttato e di agrumi, miele e uva passa. 43% vol. in bottiglie da 70 cl., **perfetto per la realizzazione di drink**. 75,5% vol per Rum Select Aged 151 (il numero 151 indica il "proof number" che corrisponde al doppio della percentuale alcolica), resta morbido e rotondo grazie anche all'invecchiamento di oltre tre anni che esalta il gusto della tradizione del pot still in legno.

IL COCKTAIL DELL'ESTATE

Anche **Gamondi** guarda alla bella stagione con i cocktail e lo fa proponendo **Tutto Bianco** di **Igor Tuliach**, un drink fresco, delicato e profumato. Il protagonista è l'**Aperitivo Fiori di Sambuco** Gamondi che ben si sposa alla Vodka bianca, capace di donare supporto alcolico senza alterare i sapori. In aggiunta il Vermouth di Torino Superiore Bianco che chiude con un tocco speciale il drink oltre alla zesta di limone e d'arancio. Serve far leva sulla convivialità ritrovata e sui gusti dei consumatori che, al di là di un ambiente di un locale, ha **il desiderio di fare nuove esperienze e di assaggiare cocktail diversi ed equilibrati**, facendo sempre attenzione alla qualità dei prodotti usati. A tutti questi elementi si affianca, ovviamente, la professionalità di chi lavora dietro al bancone: **serve creatività, competenza, voglia di raccontare ai clienti ciò che si sta realizzando e l'abilità nel saper utilizzare ingredienti di lunga tradizione ma adatti per essere reinterpretati**. Il Tutto Bianco si aggiunge alla linea di Gamondi dedicati all'happy hour.

Per info:
www.gamondi.it

Nel drink Tutto Bianco i protagonisti sono due referenze: **Aperitivo Fiori di Sambuco e Vermouth di Torino Superiore Bianco**. Il primo è un vino aromatizzato con un tenore alcolico di 21% vol., fresco e delicato; il secondo ha una base di Moscato, di colore giallo paglierino e ha intensi sentori speziati.