

bargiornale

ANNO 10° NUMERO 01 #TUTTASALUTE

★ DRINK TEAM

Si conclude la sesta stagione della nostra squadra di bartender con un omaggio ai distillati italiani. Sono aperte le candidature per il Drink Team 2018

★ CAFFÈ ★
si svolta

CRESCE LA COMMUNITY DI BARISTI ESPERTI. E A GENOVA ANDREA CREMONE RADDOPPIA

BARGIORNALE • BARAWARDS

I PROFESSIONISTI PREMIATI



Bartender - Premio Nonino Antonella e Chiara Nonino hanno consegnato i riconoscimenti al primo classificato Mattia Pastori (Bulk Hotel Viu, Milano), seguito da Alex Frezza (L'Antiquario di Napoli, ritira Maurizio Zanni) e da Riccardo Marinelli (The Jerry Thomas Speakeasy, Roma). Invitato a salire sul palco anche Dario Comini.



LUCA COSLOVICH

In arte The Cybartender, è il barman d'esperienza del nostro gruppo. Lo accompagna un curriculum da far invidia. Barman al Casinò de Monaco. Coslovich aveva pensato questo drink per Halloween, poi ha scoperto di aver fatto un pezzo buono per tutte le stagioni ed eccolo lì: "Hello Win". La parte dolce la dà la zucca, il lato vigoroso e sensuale la grappa di moscato Nonino. Il tutto è stemperato dal limone e dai mirtili. Quelli freschi e quelli del Ratafià Bordiga.

Hello Win

★★★

INGREDIENTI

40 ml Grappa di Moscato Nonino
3 cl purea zucca
1 cl succo limone
2 cl Ratafià di Mirtili Bordiga
5 cl ginger beer.

PREPARAZIONE

Shakerare tutto, ginger beer esclusa, e versare in un tumbler con ghiaccio. Completare col sodato e decorare con mirtili freschi.



BARLAB • DRINK TEAM

BARAWARDS dinner gala 2017

★★★

OLTRE 300 OSPITI HANNO PARTECIPATO ALLA FESTA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA NELL'AVVENIRISTICA CORNICE DELL'UNICREDIT PAVILION A MILANO

a cura di Rodolfo Guarneri
foto Massimo Maestri



BARGIORNALE • BARAWARDS

MISE EN PLACE

Distillati italiani

- Aperitivo di vino Chardonnay Barrique Villa Zanni brandyvillaszanni.com
- Anaro dell'Erborista Farnelli farnelli.it
- Anice Sacco Farnelli farnelli.it
- Aqua 21 Castagner robertocastagner.it
- Campari barcampari.it
- Carruba Spirit sacrocosulich.com
- China Clementi Antico Elisir chimaclementi.it
- Ciliegio di Poli 1805 poligrappa.com
- Cru Prime Uve di Moscato Giallo dimarcotino.it
- Primozone primozone.com
- Farmily Botanical Spirit farmilyspirits.com
- Gin Luz explum.it
- Grappa Dumas Rubi Bianco dumasrubibianco.com

Il Moscato

di Grappa Nonino

- Liquore al Pino Mugo Quaglia distilleriaquaglia.it
- Liquore della Sirene Bitter liquoredellasirene.com
- Liquore Straga Alberti straga.it
- Martini Dry Superiore Riserva Speciosa Targa Riserva 1860 Florio florio.it
- Martini Riserva Speciale Bitter 1872 martiniriserva.it
- Mixturae 219 mixturae.it
- Original Gin Roby Marton Italian Premium Dry robymarton.com
- Ratafià Mirtili Bordiga bordiga1888.it
- Sangue Moscatto Lazzarini lazzarini.it
- Stovochio Bianco stovochio.com
- Fernowh fernowh.com
- Fernowh Cappano Antica Formula brandydistillerie.com
- Fernowh Rosso 1757 cascina-barcampari.it
- Fernowh del Professore oneidgroup.com
- Vino Falanghina dei Campi Flegrei cantinacastrom.com

Questi sono, a fine dicembre 2017, gli alcolici a scaffale più utilizzati per i cocktail con distillati italiani nei locali Drink Team. Sotto ogni marchio il sito del distributore.

PER SAPERNE DI PIÙ
Trovi gli indirizzi dei fornitori citati
da pag. 126
TUTTI GLI INDIRIZZI

DODICI DISTILLATI ITALIANI per il gran finale

di Rodolfo Guarneri e Stefano Nincevich

Si conclude con questa uscita la grande cavalcata del Drink Team 2017 nei territori dell'aperitivo. L'argomento base scelto riguarda un altro fiore all'occhiello della nostra tradizione e cultura alcolica: i distillati. Giusto per fare un breve ripasso storico, ricordiamo che siamo il Paese che ha gettato le basi della distillazione moderna (con il lavoro della scuola medica salernitana) e che per secoli ha accolto un tessuto composto da migliaia di piccole distillerie impegnate nella produzione di grappa, brandy, ma anche di spiriti dal sapore decisamente più esotico come il rum o il gin. Nonostante i volumi, specialmente delle esportazioni, abbiano ancora dei grandi margini di miglioramento (è un eufemismo) e assistiamo a un interesse sempre più crescente da parte di chi sta dietro al banco. Con un mondo gin italiano che è diventato un vero fenomeno negli ultimi anni. Un paio d'anni fa avevamo fatto una mini inchiesta: c'erano una ventina di etichette. Ora siamo sopra quota 100 (104 in questo momento). Nel 90% dei casi si tratta di piccole produzioni artigianali che sfruttano i botanici del territorio: come il Gin Luz utilizzato da Andrea Pomo per il Negroni in Gardesana, il gin original Roby Marton o lo Z44 di Roner. Le altre proposte del nostro Drink Team si basano su prodotti della tradizione (Stravecchio Branca usato da Ivan Geraci), distillati di nuova generazione (Mixturae di Corunio-Lodi, Farmily di Scaner, Aqua 21 di Ferrari) e tante grappe. Alla salute di chi storce il naso quando si tratta di utilizzare come base il più celebre distillato nazionale. ★