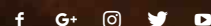




SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CERCO&amp;OFFRO LAVORO CORSI



Home &gt; Spirit &gt; Nonino accelera sulla miscelazione. (Anche) con i cocktail dei creatori di P(our)

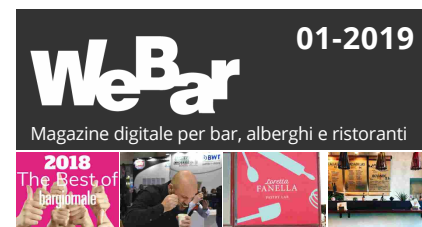
# Nonino accelera sulla miscelazione. (Anche) con i cocktail dei creatori di P(our)

 Di **Andrea Mongilardi** - 1 febbraio 2019


Alex Kratena e Monica Berg brindano con la famiglia **Nonino** con il loro drink *Giannola 38* realizzato per il Premio **Nonino** 2019

Certo, la grappa continua e continuerà ad essere il cuore pulsante delle distillerie **Nonino**. Ma

## Edicola web



## Twitter



per l'azienda friulana oggi guidata da Cristina, Antonella ed Elisabetta **Nonino** la miscelazione sta crescendo di importanza. Non si tratta di un innamoramento recente - il NoninoTonic è stato lanciato nel 2008 -, ma di una crescente consapevolezza di come anche la grappa possa giocare un ruolo importante nel mondo dei cocktail. A cui soo

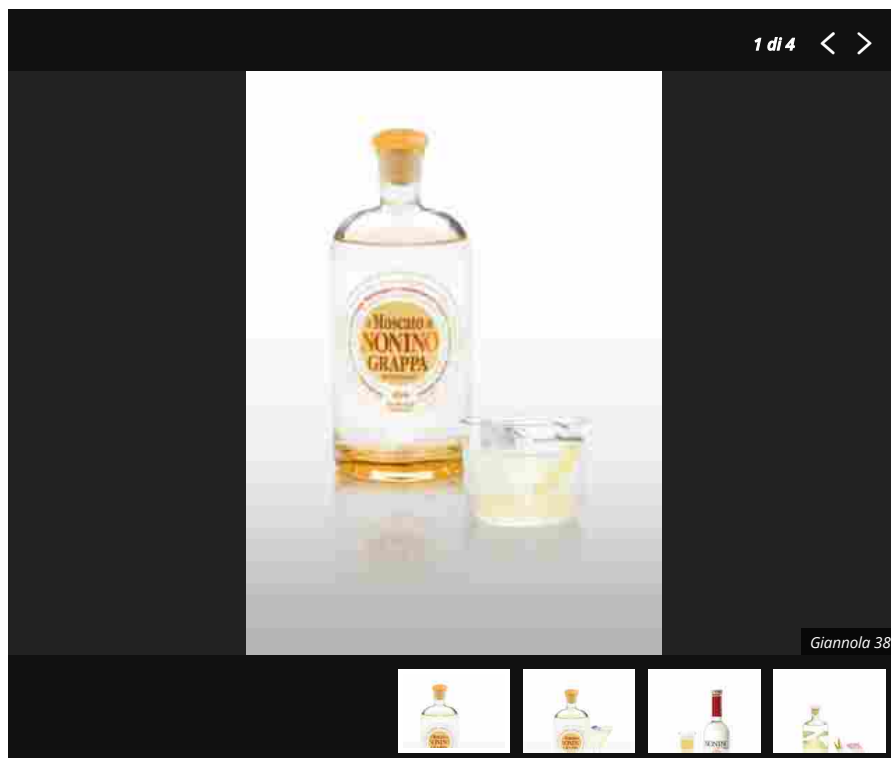
Merito di un percorso di reciproco avvicinamento tra l'azienda e la comunità internazionale dei bartender, fatta di conoscenza del prodotto, di nuovi stimoli, di relazioni. Un po' come quando si assaggia per la prima volta un nuovo distillato: ci si avvicina, ci si annusa, si fa un primo timido assaggio. Poi se scatta la scintilla, ci si inventa nuovi modi di stare insieme bene. Si evolve, per esempio creando nuovi prodotti come **Amaro Nonino Quintessentia**, subito fatto proprio dai bartender.

Tra le scintille scattate c'è quella con P(our), l'organizzazione no profit fondata da un gruppo di grandi bartender internazionali, partita da un'idea di **Alex Kratena** e **Simone Caporale** con la collaborazione di Monica Berg (Oslo), Jim Meehan (New York), Ryan Chetiyawardana e Xavier Padovani (Londra), Joerg Meyer (Amburgo) per portare sviluppo nel mondo della miscelazione attraverso conoscenza, contaminazioni, sperimentazioni, innovazioni. Il loro Symposium, tenutosi a Parigi, è stata la vetrina per i debutto di **Nonino GingerSpirit**, distillato ottenuto da macerazione e distillazione dello zenzero.

Vincitori nel 2018 del premio **Nonino-Risit** d'Aur- Barbatella d'Oro, i baristi di P(our) si sono cimentati nella preparazione di diversi drink con i prodotti **Nonino**. Come NoninoTonic Amazonico, ideato l'anno scorso in occasione del Premio **Nonino**, oppure Giannola 38, creato da Alex Kratena e Monica Berg, il drink con cui si è brindato ai **vincitori del Premio Nonino 2019**.

«Penso a ogni singolo spirit - spiega Alex Kratena - come a un prodotto della cultura e della storia di un territorio. E la grappa è l'espressione perfetta del territorio da cui proviene».

## Le ricette



## Facebook



## Articoli più letti



**Muyu, la gamma di liquori firmata dal trio Kratena, Berg e Caporale**



**Federico Volpe firma la nuova drink list del Dry Milano**



**Giuliana Mantovano nuovo direttore marketing di Coca-Cola Italia**

**Rosina Ferrario nr. 203***di Joerg Meyer*

**Ingredienti:** 4,5 cl Grappa **Nonino** Monovitigno Il Moscato, 1,5 cl Il Cerasus **Nonino** Kirsch, 1,5 cl succo di limone, 1,5 cl liquore alla violetta

**Preparazione:** versare tutti gli ingredienti, compreso il ghiaccio, nello shaker e shakerare; filtrare utilizzando un colino, servire in coppa cocktail e decorare con fiore di violetta.

**Giannola 38***di Monica Berg e Alex Kratena*

**Ingredienti:** 3,5 cl Grappa **Nonino** Monovitigno Il Moscato, 1,5 cl Tio Pepe, 1,5 cl succo di lime, 1,5 cl sciroppo di zucchero (2:1), 1 bar spoon Chartreuse Verde

**Preparazione:** versare tutti gli ingredienti nello shaker, shakerare e servire in un tumbler basso. Decorare con una scorza di limone, cubo o sfera di ghiaccio.

**Punch d'autunno***di Simone Caporale*

**Ingredienti:** 35 ml Grappa **Nonino** 41, 20 ml Falernum, 15 ml Italicus, 20 ml succo di limone

**Preparazione:** versare nello shaker tutti gli ingredienti e agitare bene con molto ghiaccio a cubetti. Servire in flute.

**Tiki Pirus***di Simone Caporale*

**Ingredienti:** 3 cl Pirus **Nonino** 100% distillato di Pere Williams, 2 cl Triple Sec, 1,5 cl orzata, 2 cl lime, ghiaccio

**Preparazione:** versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio a cubetti e agitare forte finché lo shaker diventi ben freddo e ghiacciato. Versare il cocktail nel bicchiere colmo di ghiaccio a scaglie o Pil. Decorare con cannuccia, fettina di pera e ombrellino

**TAG** Alex Kratena Joerg Meyer Monica Berg Nonino P(our) Premio Nonino Simone Caporale

 Mi piace 0

 Facebook  Twitter  Google+  LinkedIn 

**Lascia un commento**

Commento:

Nome:\*

Email:\*