



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

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



Home > Spirit > 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



WeBar 01-2019
 Magazine digitale per bar, alberghi e ristoranti

Twitter

 **bargiornale**
 @bargiornale

Il prodotto, con ben 43 erbe aromatiche, esiste esclusivamente in bottiglia da 2 cl, la quantità giusta per ottenere l'effetto digestivo e di benessere, che ne fanno l'unico amaro in formato tascabile bargiornale.it/spirit/onestig...
 #amaro #spirits @OnestiGroup

 **OnestiGroup distribuisce U...**
 Un amaro, in formato da 2 c...
bargiornale.it

13 feb 2019

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 Amazzonico, 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



1 di 4 < >

Giannola 38



Facebook



Redazione Bargiornale
27.227 "Mi piace"

40 ANNI
bargiornale

Mi piace questa Pagina

Redazione Bargiornale 
12 minuti fa

Da oggi ad Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno c'è caffè Italia. un vero e proprio bar didattico, ideato con Isa. Per le lezioni di sala&bar. Il prototipo del banco bar ideale. Servizio al tavolo compreso

#alma @matteoberti #isa scuolacucina #bartender #salabar #corsi #bancobar

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

**Lascia un commento**

Commento:

Nome:*

Email:*