Luigi Bormioli presenta la linea Mixology

gelmini-cd990e78

Forme e linee d’antan reinterpretate in chiave moderna e materiali all’avanguardia. Questi i punti di forza della linea Mixology firmata dall’azienda Bormioli Luigi, storica vetreria di Parma. La nuova collezione è oggi presentata in combinazione con la proposta di un originale cocktail d’ispirazione esotica perfetto per l’estate in arrivo: “Giunco Odorato” (Sweet Gallingale), ideato da Yuri Gelmini, head barman di uno dei locali più all’avanguardia di Milano, il Surfer’s Den.



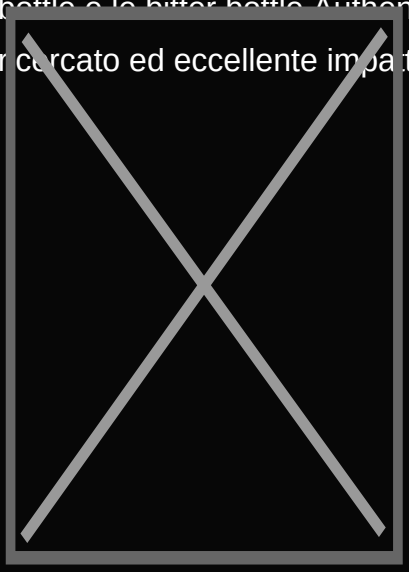
Mixology è una collezione di Barware & Cocktail Making Equipment di elevata qualità che comprende tre tipologie di dash bottle, destinate al dosaggio di gocce di bitter e sostanze aromatizzanti, tre versatili bitter bottle di diverse capacità e un funzionale mixing glass, che vanno a combinarsi ad un’ampia scelta di coppe, calici, tumbler e shot concepiti per le più svariate esigenze di consumo: dal servizio di cocktail a quello di long drink, pre ed after dinner.

L’apporto di Yuri Gelmini è stato fondamentale anche per lo sviluppo di questa collezione: l’head barman del Surfer’s Den, infatti, ha collaborato con Bormioli Luigi mettendo a disposizione la sua esperienza e il suo know-how per dare vita a prodotti che si prestano sia all’uso professionale, sia a quello domestico. L’estetica che ispira la linea Mixology risulta così coerente con la filosofia di Gelmini, che si è formato sotto l’egida del noto bartender, docente e studioso Fulvio Piccinino, apripista del ritorno in auge della “miscelazione futurista” dei primi anni del Novecento.

Le sue idee hanno così preso forma in una serie di prodotti realizzati con la massima precisione tecnica e con una scrupolosa attenzione a dettagli e materiali: come il vetro sonoro superiore

SON.hyx, high tech e senza piombo e quello SPARKX, dalla trasparenza e brillantezza eccezionali, che contraddistinguono buona parte della produzione dell'azienda votata, sin dagli esordi, a un intenso lavoro di innovazione, ricerca e sviluppo.

La sapienza dell'azienda Bormioli Luigi, la capacità di realizzare prodotti di accuratezza artigianale e la lunga esperienza dell'azienda non solo nell'ambito del tableware, ma anche in quello della profumeria appaiono particolarmente evidenti nelle linee ricercate che contraddistinguono le dash bottle e le bitter bottle Authentica, che strizzano l'occhio al passato e che sposano alla funzionalità un ricercato ed eccellente impatto visivo.



GIUNCO ODORATO ("SWEET GALLINGALE"):

IL COCKTAIL DELL'ESTATE 2017

"Il richiamo al Sol Levante è evidente in questo drink. La suggestione di addentrarsi nella famosa foresta di bambù di Kyoto è suggerita dagli ingredienti che lo compongono" (Yuri Gelmini, head barman del Surfer's Den di Milano)

Ingredienti:

5 cl sake
2,5 cl St. Germain
2,5 cl Liquore di Bamboo
Drops bitter al sedano
1 cl succo di limone fresco
Top di acqua naturale
Aneto fresco per la guarnizione

Tecnica di preparazione:

Raffreddare il mixing glass

Eliminare l’acqua in eccesso

Aggiungere tutti gli ingredienti eccetto l’acqua naturale

Mescolare per circa 15 secondi

Filtrare il tutto in un bicchiere tipo old fashioned colmo di ghiaccio

Aggiungere l’acqua

Guarnire con aneto fresco

www.bormioliluigi.com