Bormioli Luigi e Yuri Gelmini presentano il cocktail per l'inverno

apevigorosa-foto-3d80f12e

Una base avvolgente di grappa barricata, il tocco erbaceo del liquore di Achillea palent, il contributo tutto italiano di Biancosarti e Vermouth Cocchi e, infine, la sorpresa di un favo intriso di miele: si presta senza dubbio alle serate tardo autunnali l’Ape Vigorosa, il cocktail firmato da Yuri Gelmini ispirato dalle suggestioni della miscelazione futurista e dall’amore del barman per i prodotti nostrani, che viene esaltato dalla coppa Martini C40 della linea Michelangelo Professional Line firmata Luigi Bormioli.

Head barman del Surfer’s Den, locale milanese di tendenza situato nei pressi degli animati Navigli, Gelmini ha avviato un’intensa collaborazione con la vetreria di Parma, che quest’anno ha lanciato Mixology, una linea di bicchieri, calici e accessori interamente dedicata all’arte del bere miscelato.

Questa collezione combina linee vintage, ispirate al primo Novecento, con materiali all’avanguardia, versatilità e funzionalità. L’apporto di Gelmini è stato fondamentale per creare strumenti in grado di rispondere al meglio alle esigenze tecniche dei professionisti del bere miscelato, senza perdere di vista un’estetica in grado di valorizzare ogni creazione ed ogni gesto. Bormioli Luigi, forte della sua lunga tradizione di ricerca e sviluppo, ha messo a frutto il suo know how dando vita e prodotti tecnicamente impeccabili, realizzati con materiali e trattamenti all’avanguardia: come i vetri SON.hyx e SPARKX, di eccezionale trasparenza e brillantezza, e il trattamento permanente antiabrasione sugli steli dei calici TITANIUM REINFORCED, originale e brevettato.
La collezione Mixology comprende tre diverse dash bottle, destinate al dosaggio di gocce di bitter e sostanze aromatizzanti, tre bitter bottle di diverse capacità e un pratico mixing glass. Questi prodotti si combinano con un’ampia scelta di coppe, calici, tumbler e shot concepiti per le più svariate esigenze di consumo.

La coppa Martini C 40, in particolare, fa parte di una linea, la Michelangelo Professional, che rappresenta la più avanzata evoluzione di un prodotto simbolo della vetreria parmigiana: il calice

Michelangelo, il primo in assoluto, nel 1977, a essere realizzato in un solo pezzo, da una vetreria con produzione automatica.

Da poco la gamma Mixology si è arricchita di nuovi bicchieri e calici che riprendono ancor più esplicitamente lo stile vintage della collezione: si tratta di un bicchiere Double Old Fashioned e un bicchiere Hi-Ball proposti in tre differenti motivi, tre calici da cocktail, Martini e Spritz e un calice dedicato allo Spanish Gin Tonic, tutti con un prezioso motivo intagliato sulla coppa.

RICETTA: L'APE VIGOROSA (BUSY BEE)

"Questa neo-polibibita nasce dalle suggestioni della miscelazione futurista e dal mio amore per i prodotti italiani, che trovo ottimi non solo per il consumo liscio, ma anche per i cocktail"
Yuri Gelmini

Ingredienti

5 cl di grappa barricata
1,5 cl di liquore di Achillea Palent
1,5 cl di Biancosarti
1,5 cl di Vermouth storico Cocchi
Miele in favo

Guarnizione

Due spruzzate di soluzione idroalcolica di propoli

Preparazione

Mescolare gli ingredienti nel mixing glass e filtrarli nella coppetta da cocktail ghiacciata
Aggiungere un mattoncino di miele in favo disposto su uno stecchino
Vaporizzare nell'aria una soluzione idroalcolica di propoli

Nota di degustazione

Il mattoncino di miele andrà consumato intero prima di terminare il drink