Bormioli Luigi interpreta Nick&Nora, il calice perfetto per i cocktail Martini

nick-nora-foto-4d748fc6

Atmosfere, sapori ed eleganza rétro: ultimamente i professionisti della mixology strizzano sempre più spesso l’occhio al passato, rivisitando in chiave contemporanea tecniche di miscelazione in auge nel secolo scorso e coccolando una clientela sempre più consapevole con formule e modalità di servizio che guardano alle “età dell’oro” dell’arte del bere miscelato.

Bormioli Luigi, leader nel settore del tableware e del drinkware professionale, ha da tempo intercettato la tendenza creando la collezione Mixology, dedicata a barman e bartender; sviluppata in collaborazione con Yuri Gelmini, Head Barman del Surfer’s Garden di Milano, questa ampia linea nasce dalla convinzione che nell’ambito della miscelazione nulla debba essere lasciato al caso. Preparare e servire un cocktail utilizzando strumenti “all’altezza” valorizza infatti sia le ricette proposte, sia il lavoro del barman, che si svolge sotto l’occhio attento egli avventori dei locali.

La collezione Mixology, che, oltre a un’ampia gamma di bicchieri, comprende attrezzature fondamentali quali il mixing glass, le bitter bottle e le dash bottle, indispensabili per dosare con precisione gli ingredienti, viene arricchita costantemente di nuove referenze, sempre allineate con le più nuove scoperte e “riscoperte” del mondo della mixology e accomunate da uno stile piacevolmente vintage: come quello del calice Nick&Nora. Lanciato quest’anno, è l’interpretazione firmata Luigi Bormioli del modello di calice ispirato a una delle più celebri coppie cinematografiche di Hollywood: quella composta da Nick e Nora Charles, detective per gioco. I due personaggi furono interpretati a partire dal 1934, dagli attori William Powell e Mirna Loy, che, a partire dal film gialloL’Uomo Ombraimpersonarono in altre fortunate pellicole i vivaci coniugi (lui ex investigatore, lei ricca ereditiera), cultori del bel vivere e del buon bere.

Ideale per il servizio dei cocktail a base di Martini, il calice Nick&Nora Luigi Bormioli ha una capienza di 15 cl (5 oz) ed è caratterizzato da un delicato motivoa corolla che impreziosisce la coppa. Come tutte le nuove referenze della collezione Mixology Luigi Bormioli sono prodotte in vetro sonoro

superiore SON.Hyx senza Piombo; gli steli dei calici sono stati sottoposti al trattamento Titanium Reinforced, che conferisce loro robustezza, brillantezza e resistenza ai lavaggi.

Ricetta cocktail Nick&Nora di Yuri Gelmini:
(Classica versione 3 a 1 del Martini Cocktail)

Ingredienti
• 5 cl di Bombay Dry
• 1,5 cl di Noilly Prat
• 2 olive

Preparazione
Raffreddare il mixing glass
Versare gli ingredienti
Mescolare
Servire in coppa ghiacciata
Guarnire con olive