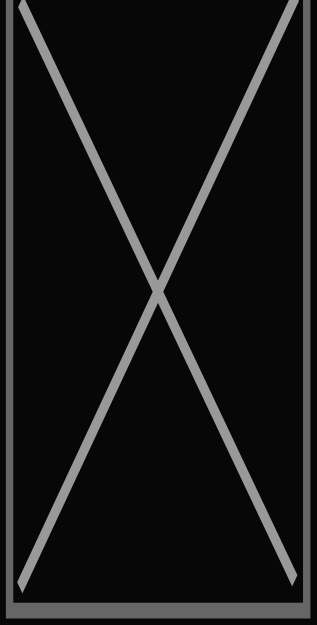
Bormioli Luigi: online la sezione con le ricette dei cocktail

nuovasezione1-613daf2f

Dalle reinterpretazioni dei migliori cocktail classici a proposte estrose e originali, caratterizzate da inediti accostamenti di sapori: sono diverse e tutte da sperimentare le ricette dei professionisti del bere miscelato da ora on line sul sito MyMixology.it, lo spazio interamente dedicato alle proposte barware firmate da Luigi Bormioli, vetreria leader nel settore del tableware di alta gamma.

Da sempre vicina ai barman, Bormioli Luigi ha dato vita da qualche anno a Mixology, una collezione specificamente pensata per le loro esigenze e composta da calici, bicchieri e accessori che sposano funzionalità ed estetica. Fil rouge dell'intera collezione, sviluppata in collaborazione con Yuri Gelmini, Head Barman del Surfer's Garden di Milano, è un design vintage, ispirato al primo Novecento, che si combina con materiali all'avanguardia in prodotti pratici e versatili. La linea Mixology comprende mixing glass, bitter bottle e dash bottle destinate al dosaggio di sostanze aromatizzanti che possono essere coordinate ad un'ampia scelta di coppe, calici, tumbler e shot concepiti per le più svariate esigenze di consumo. Tutte le proposte della collezione sono state ideate pensando non solo alle necessità dei barman, ma anche al bisogno di valorizzare i gesti che scandiscono il loro lavoro sotto gli occhi dei clienti così come le sfumature, le consistenze e i decori delle loro creazioni.



Non più solo vetrina rappresentativa delle proposte delle collezione,

MyMixology.it è ora anche uno spazio in cui i visitatori potranno ispirarsi consultando la nuova sezione dedicata alle “ricette d’autore”, corredate di foto, che vanno ad aggiungersi a quelle firmate da Yuri Gelmini: spunti particolarmente interessanti in un momento come l’attuale, in cui le possibilità di uscire sono ancora limitate e sono molti coloro che hanno iniziato a sperimentare a casa propria anche la preparazione di drink e cocktail.

Le ricette sono firmate da barman professionisti e docenti di scuole di bartending di tutta Italia. Alcune rivisitano cocktail classici, come per esempio il Rose Spritz, il Mediterranean Mary, il Flower Fiz o il Neguroni, che fonde la tradizione italiana con echi giapponesi; altri stupiscono per la loro creatività, come nel caso del Sea Storm, ispirato alle mareggiate d’inverno, dell Conte Milanese, con rabarbaro e affumicato di tè ai profumi di vaniglia e zafferano, a suggerire l’idea delle nebbie meneghine, o Seconda Stagione, un omaggio alle atmosfere mediterranee con il tocco inatteso di vodka al fieno greco, pomodoro e tzatziki. I drink sono serviti nei calici e bicchieri più rappresentativi della collezione: dalle eleganti coppe, ideali per cocktail Martini, ai bicchieri impreziositi da delicati decori- su tutti i modelli Roma 1960, ispirati alle atmosfere della Dolce Vita - a quelli elegantemente sfaccettati (come le proposte Bach e Jazz), fino ai tumbler dai motivi diamantati che valorizzano le sfumature dei drink creando scenografici giochi di luce.