

Luigi Bormioli, sei nuove referenze per la collezione Roma 1960

estensione-roma1960-9119cfea

Lanciata con successo lo scorso anno, la **collezione Roma 1960 Luigi Bormioli** appare perfettamente in linea con il clima lieve e solare dell'estate italiana. Arricchita oggi di sei nuove referenze, la serie s'ispira infatti alle atmosfere della Dolce Vita immortalate nell'omonimo "cult movie" di Federico Fellini: un periodo in cui la Capitale era il fulcro di un grande fermento mondano, intellettuale e artistico. Artisti, scrittori, poeti e giornalisti (da Alberto Moravia a Pier Paolo Pasolini, da Goffredo Parise a Mario Schifano) si riunivano nei bar del centro della città, e nei locali di Via Veneto brulicava un'intensa vita notturna.

L'ispirazione vintage che ha portato alla creazione della collezione Roma 1960 si traduce in un'ampia gamma di calici e bicchieri accomunati da un delicato decoro reticolare sfaccettato che ne impreziosisce la base. Oggi la linea Roma 1960 conta complessivamente **dodici referenze**. Ai quattro bicchieri Rocks, D.O.F, Beverage, Hi-Ball e da acqua e ai calici da cocktail Martini e Margarita si sono infatti affiancati una flûte, quattro coppe (Gin Glass, Wine Cocktail, Cocktail Coupe e Fizz) e un bicchiere da rum: obiettivo, rispondere alle più svariate esigenze di consumo e venire incontro alle necessità di barman attenti a valorizzare le loro creazioni, servendole in bicchieri appropriati oltre che in grado di esaltarne l'impatto visivo e le caratteristiche gustative.

La **flûte**, ad esempio, è perfetta per il servizio di quei cocktail come il Mimosa, il Kir o il Bellini che prevedono la presenza di spumante, in quanto favorisce la persistenza delle "bollicine".

Il **Gin Glass** è un calice dalla coppa bombata di ampia capienza (80 cl), ideale per il servizio del Gin and Tonic.

Il **calice Wine cocktail**, di minore capacità (55 cl) e design più slanciato rispetto al Gin Glass si presta al servizio dei cocktail vinosi che sono ora tornati a essere di grande tendenza.

La **cocktail Coupe da 30 cl** reinterpreta con personalità la raffinata coppetta ideale per il servizio di drink a base di Champagne.

Di notevole impatto visivo è la **coppa Fizz da 26 cl**, di forma svasata, che è stata concepita per il servizio dei drink miscelati fizz con succo di limone e soda water.

Di forma delicatamente bombata è infine il **bicchiere da rum**, che grazie all'ampia imboccatura permette di servire il liquore anche con l'aggiunta di ghiaccio.

La piacevolezza estetica e lo stile della collezione Roma 1960, così originale e riconoscibile, si sposano con la durevolezza e la funzionalità che contraddistinguono tutti i prodotti Bormioli Luigi, vetreria che da sempre investe nello sviluppo di materiali all'avanguardia: tutti i prodotti sono infatti realizzati in vetro sonoro superiore senza piombo ad alta tecnologia Son.hyx, e gli steli dei calici sono stati sottoposti al trattamento anti-abrasione Titanium Reinforced, che aumenta la resistenza alle rotture in modo permanente.

Nella nuova sezione “**Ricette dai Professionisti**” del sito [MyMixology](#), dedicato al barware Luigi Bormioli, sono già online diverse **ricette d'autore di cocktail serviti in bicchieri della collezione Roma 1960**: proposte fresche o corpose, innovative o tradizionali, a riprova della versatilità dei prodotti di questa serie.