

Welcome to Louis  
E-Exit  
CONSTANT CURRENT R  
1:00 7:00  
EMERGENCY OF EMERGENCY...POSD  
1:00 3:00 6:00 9:00  
EMERGENCY OF EMERGENCY...POSD  
4:00 10:00  
GREATEST HAVE ONE...PO  
1:00 4:00 7:00  
HISTORY OF VIOLENCE R  
1:00 3:00 6:00 9:00  
HISTORY OF VIOLENCE R  
1:00 3:00 6:00 9:00  
HISTORY OF VIOLENCE R  
1:00 4:00 6:00 9:00

culturalCOCKTAIL  
made in Italy

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

**M**arco Pistone,  
appassionato  
della storia  
dell'alcol applicata

al bere miscelato, nasce a Milano il 20 Settembre del 1965, dove comincia la sua carriera professionale. Muove i primi passi nel 1979 lavorando nella "Milano da bere" degli anni '80 facendo esperienza in tutti i settori che comprendono il pianeta bar. Attualmente proprietario del Barcelona Cafè di Crema,



un laboratorio dove nascono nuove tendenze nel mondo del food and beverage. La sua ultima creazione è il Cocktiale Culturale l'abbinamento di cocktail a prodotti di moda ed abbigliamento. Autore di ricette sui libri di cucina inerenti a cocktail seduttivi e terapeutici, collabora con diversi giornali e programmi televisivi curando delle rubriche dedicate alla storia dei cocktail. Riconosciuto nell'albo d'oro dell'AIBES e dalla guida dei bar d'Italia del Gambero Rosso con uno speciale premio all'innovazione. Consulente per aziende italiane ed internazionali per il lancio e la valorizzazione dei prodotti legati al food and beverage.

Accademia Luigi Bormioli in collaborazione  
con Marco Pistone presentano:

**cultural**COCKTAIL  
made in Italy

Una piccola guida alla degustazione dei cocktail  
con i bicchieri Accademia del Bar by Luigi Bormioli

**“ Servire un cocktail  
in un bicchiere sbagliato  
significa servire  
un cocktail sbagliato”**

M. Pistone



**Q**uesto non è un ricettario di cocktail come tanti, bensì il racconto di un percorso che dalla tradizione ci porta a scoprire nuovi concetti di cocktail. Dimostra come l'arte del miscelare sia ricca di risvolti inaspettati e come, unendo made in Italy ed altre culture del bere, un cocktail possa diventare una vera e propria esperienza culturale. È una raccolta di idee e spunti provenienti dal mondo e dalla più antica tradizione italiana. Un abbinamento di bicchieri e cocktail innovativi che valorizzano entrambi al fine di un servizio eccellente.

Perché quando si parla di bar...  
...il bicchiere non è un dettaglio!

**U**n buon cocktail è un insieme equilibrato di: colore, profumo, gusto, cura per i dettagli e una buona presentazione.

Il colore di un cocktail è dato dalla vasta gamma di ingredienti colorati che è possibile utilizzare e miscelare: succhi di frutta, vini, liquori, amari....ecc. Il risultato è un liquido di colore più o meno vivace, più o meno ricco di sfumature derivanti sia dal colore degli ingredienti utilizzati che dalla tecnica di preparazione utilizzata.

Il profumo del cocktail può essere rilevato e codificato in due modi: per via nasale, semplicemente inspirando, o per via retronasale, espirando dopo aver deglutito.

Nel primo caso le particelle odorose giungono alla mucosa olfattiva per diffusione, gli aromi si mescolano con l'aria e riempiono la cavità nasale.

Nel secondo caso, invece, la temperatura calda della cavità orale e la temperatura bassa della bevanda, incontrandosi nella bocca, creano una pressione che sposta i vapori dalla bocca al naso: questo fenomeno crea la persistenza del liquido in degustazione, che coincide con il tempo durante il quale continuiamo a sentire gli aromi

dopo aver deglutito la bevanda. Tramite il gusto verifichiamo e registriamo la sensazione gustativa in un primo momento, poi la sensibilità tattile e olfattiva grazie alla degustazione retronasale.

La sensazione gustativa ci consente di registrare e apprezzare i quattro sapori fondamentali: dolce, amaro, salato e acido.

Questa funzione è espletata dalla lingua.

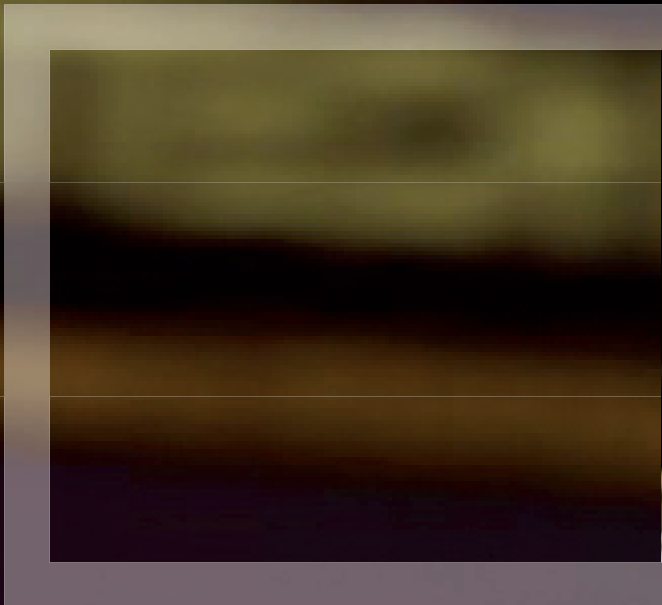
La sensazione tattile ci permette di percepire l'astringenza, il calore o il pizzicore di un liquido ed è una caratteristica registrata dalle mucose della bocca.

Se la gradazione alcolica della bevanda è inferiore ai 12° si avrà una sensazione di calore e morbidezza all'interno della bocca.

Se la gradazione è superiore si percepisce una sensazione vigorosa e bruciante che può essere moderatamente attenuata con il freddo utilizzando ghiaccio in appropriati bicchieri.

Tutti questi aspetti devono convivere all'interno dello stesso bicchiere con equilibrio.

La bravura del barman consiste principalmente in questo: creare armonia tra i componenti di un cocktail ed equilibrare, con le tecniche di preparazione, il rapporto tra alcol, aromi, elementi coloranti e dolcificanti.







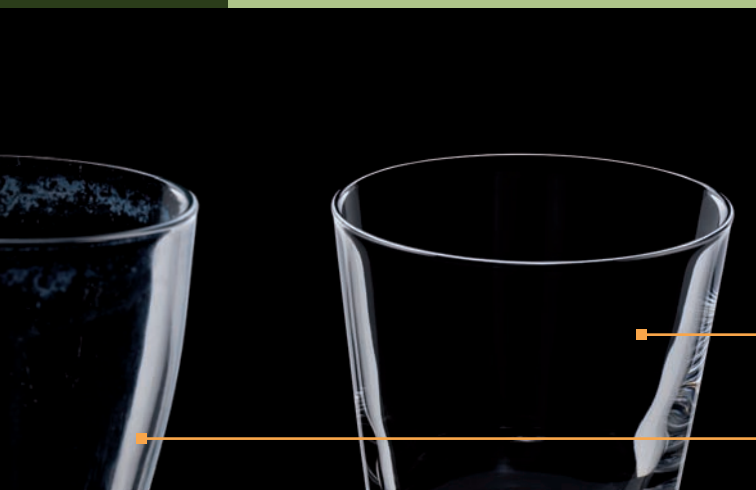
**U**na volta ottenuta la ricetta perfetta, armonica ed equilibrata, una volta che colori e sapori appagano occhio e gusto, bisogna vestire il cocktail di vetro e servirlo in modo curato e piacevole.

Se la cura dei dettagli e la capacità di decorare un bicchiere in modo creativo è competenza del barman, allo stile del servizio ci pensa la Luigi Bormioli con un linea di bicchieri studiata appositamente per il bar. Uno studio appassionato di forme e materiali che ha dato vita ad una collezione tecnologicamente evoluta per fornire al bar veri e propri strumenti di lavoro semplici e, allo stesso tempo, durevoli.

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*



**L**e linee Accademia del Bar di Luigi Bormioli sono le prime due linee di bicchieri sviluppate e prodotte in vetro SON.hyx®. Si tratta di un vetro completamente permeabile alla luce, assolutamente trasparente e incolore che permette una resa di colore del liquido contenuto nel bicchiere pari a circa il 100%. Ne deriva una sensazione di leggerezza ed immaterialità che consente un totale apprezzamento visivo del cocktail. La migliorata resistenza meccanica, ottenuta grazie ai processi produttivi innovativi, e la resistenza ai lavaggi industriali, risultato di un'omogeneità chimica delle materie prime utilizzate, fanno di questi bicchieri un prezioso e durevole strumento di lavoro per il bar. La brillantezza e la trasparenza del vetro SON.hyx® sono infatti garantite per oltre 4000 lavaggi industriali



□ Bicchiere SON.hyx®  
dopo 4.000 lavaggi industriali:  
brillantezza e trasparenza

□ Bicchiere in vetro normale  
dopo 150 lavaggi:  
opacità indelebile



# IL GIUSTO BICOCHIERE





*Liquore 7 cl*  
*Liquor 2 ¼ oz*  
*h 8,5 cm – h 3 ¼ ”*  
*ø 4,7 cm – h 1 ¾ ”*



*Amaro 13.5 cl*  
*Amaro 4 ¾ oz*  
*h 8,1 cm – 3 ¼ ”*  
*ø 6,6 cm – h 2 ¼ ”*



*Whisky 32 cl*  
*Whisky 10 ¾ oz*  
*h 10,5 cm – 4 ¼ ”*  
*ø 8,5 cm – h 3 ¼ ”*



*DOF 40 cl*  
*DOF 13 ½ oz*  
*h 11,4 cm – 4 ½ ”*  
*ø 9,2 cm – h 3 ½ ”*



*Bibita 34 cl*  
*Hi-ball 11 ½ oz*  
*h 13,9 cm – 5 ½ ”*  
*ø 7.7 cm – h 3 ”*



**F**avoriscono la degustazione di quelle bevande miscelate prevalentemente alcoliche in cui è particolarmente importante la percezione del profumo per via nasale. L'apertura ampia consente infatti la riduzione del contenuto alcolico per rapida evaporazione dell'alcol favorendo quindi la percezione di tutti gli aromi degli ingredienti miscelati. Il movimento delle particelle odorose verso l'alto per diffusione viene catturato dalle mucose olfattive in due modi: o lasciando che semplicemente l'aria riempia le cavità nasali oppure inspirando bruscamente creando una corrente di vortice per convogliare e fissare l'aria alle mucose olfattive.



*Bibita 48 cl*  
Beverage 16 ¼ oz  
h 15,5 cm – 6 “  
ø 8,6 cm – h 3 ½ ”



*Martini 30 cl*  
Martini 10 ¼ oz  
h 19,5 cm – 7 ¾ “  
ø 11,7 cm – h 4 ½ ”



*Mixer 62,5 cl*  
Mixer 21 ¼ oz  
h 17 cm – 6 ¾ “  
ø 9,75 cm – h 3 ¾ ”



*Caraffa 1l*  
Jug 34 oz  
h 21,7 cm – 8 ½ “  
ø 8,5 cm – h 3 ¼ ”



*Secchiello portaghiaccio*  
Ice bucket w/handles  
h 14,9 cm – 5 ¾ “  
ø 15 cm – h 6 ”

ACCADEMIA *Lazio Rominski*



*Bibita 35 cl*  
*Juice 11 ¾ oz*  
*h 12,8 cm – 5"*  
*ø 7,3 cm – h 2 ¾"*





**P**ensati per quelle bevande miscelate, alcoliche e non, per cui è importante non disperdere in modo eccessivo le particelle odorose ed aromatiche prima di aver deglutito la bevanda. La chiusura della bocca consente infatti di mantenere elevata la concentrazione dell'aroma nello spazio di testa del bicchiere evitando la veloce dispersione degli aromi all'esterno e in modo da sprigionare la massima potenzialità aromatica per via retronasale solo dopo aver deglutito il liquido.



*DOF 46 cl*  
*Whisky 15 ½ oz*  
*h 10,5 cm – 4 ¼ "*  
*ø 9,35 cm – h 3 ¾ "*



*Acqua 32 cl*  
*Water 10 ¾ oz*  
*h 9,4 cm – h 3 ¾ "*  
*ø 8,4 cm – h 3 ¼ "*



*Bibita 59 cl*  
*Beverage 20 oz*  
*h 15 cm – 6 "*  
*ø 8,6 cm – h 3 ½ "*



Nei bicchieri alti, disponibili in diverse capacità volumetriche, vengono preferibilmente servite bibite dissetanti, succhi di frutta, long drink e high ball (distillati da diluire con sostanze gassose come ginger ale, soda, acqua tonica...ecc)

Nei bicchieri bassi vengono serviti generalmente tutti i distillati e i liquori con ghiaccio a cubetti (on the rocks) e i mist (prodotti serviti con ghiaccio pilé e guarniti con twist lemon)

# PIU' IN GENERALE...



Classico calice Martini per il servizio di quei cocktail appartenenti alla categoria degli “short drink”, cioè quelle bevande miscelate ad elevato contenuto alcolico da servire in quantità limitata. Lo stelo, fine ed allungato, consente di degustare la bevanda alla giusta temperatura in quanto il calore della mano, nel caso questa fosse direttamente a contatto, provocherebbe una variazione di temperatura della bevanda.

**P**erché non servire un after dinner diverso dal solito... portandolo in tavola con un cucchiaino? Mangiare nei bicchieri ormai è una moda ma servire un after dinner al cucchiaino è un'idea semplice e nuova, per un dopo cena gradevole ed innovativo!

# "froth app

## PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti in un sifone per panna e chiuderlo. Inserire 2 bombolette di gas. Ad ogni bomboletta girare sottosopra il sifone in modo di fare defluire il gas. Porre in frigorifero per un'ora. Agitare delicatamente prima di servire e decorare con pezzetti di mela. Servire con un cucchiaino.

E' possibile sostituire il liquore alla mela con un qualsiasi altro liquore alla frutta. Fico d'India o pesca ad esempio, particolarmente dolci, sono adatti al dopo pasto, mentre le note agrumate e più secche di arancia e limone trasformano il mangia-bevi in un'ottima entrée. Note mediterranee fruttate da gustare al cucchiaino.

*Marco consiglia: per comodità un cucchiaino da tavola corrisponde a 10g di ingrediente.*





# le"

#### Ingredienti:

- 40 g. liquore alla mela
- 50 g. di panna vegetale
- 10 g. di zucchero

#### Attrezzatura:

- biccherino da liquore "Elegante"
- sifone per panna

**U**n'accoppiata sensuale ed afrodisiaca. Una ricetta che prende il suo nome dall'omonimo ricettario di cucina sulla seduzione a tavola venduto in 40.000 copie al quale Marco Pistone ha partecipato con alcune sue ricette. Un cocktail goloso a metà tra un miscelato ed un dessert!

# "amore g

**PREPARAZIONE:**

Nel bicchiere conico, versare la crema di gianduia, shakerare i restanti ingredienti e versarli sulla crema di cioccolato usando un passino, decorare con peperoncino e tavoletta di cioccolato adagiati sul bordo del bicchiere.

*L'amore goloso è unico ed inimitabile, non prevede varianti.*



# oloso"

**Ingredienti:**

- 20 g. crema gianduia
- 20 g. di rum bianco
- 20 g. di rum 3 anni
- 30 g. di fragole fresche centrifugate
- 10 g. di galliano
- peperoncino
- cioccolata

**Attrezzatura:**

- bicchiere da 13,5 cl. "Elegante"
- strainer o passino
- pinzetta

Interessante rivisitazione del più famoso e antico distillato italiano. Un innovativo modo di bere usando spezie e profumi tipici della cucina e cultura asiatiche per un nuovo modo giovane di vivere la grappa.

**Ingredienti:**

- 20 g. lemon sour o succo di limone
- 10 g. di zucchero liquido
- 40 g. di grappa di prosecco
- 30 g. di ginger ale

**Attrezzatura:**

- bicchiere da 32. cl "Elegante"
- shaker
- passino
- tumbler piccolo aperto



**PREPARAZIONE:**

versare gli ingredienti nello shaker pieno di ghiaccio, tranne il ginger ale. Shakerare, versare nel tumbler, con l'aiuto di un passino colmare con la bibita allo zenzero, decorare con fettina di limone e scaglie di zenzero fresco.

*ItalianSour è un accompagnamento eccellente per una cena a base di pesce, sushi o plateaux di frutti di mare. Si può sostituire la grappa di prosecco con il sakè così da ottenere un drink da aperitivo japan style a tutto tondo.*

"grappa allo



UN SORSO DI SPEZIE

zenzero"

**E**mblematico esempio di cocktail culturale, un equilibrato mix di esotico e Made in Italy. Come trasformare il tipico cocktail brasiliano con una semplice tazzina del miglior caffè espresso italiano.

# " coffee c

## PREPARAZIONE:

direttamente nel bicchiere da long drink, inserire il lime, lo zucchero e qualche goccia di cachaça, pestare il tutto, quindi aggiungere il caffè espresso e i 40 g. di cachaça, aggiungere ghiaccio a scaglie, colmare con la gazzosa e mescolare, decorare con fettina di lime o limone e chicchi di caffè sulla superficie del ghiaccio, servire con 2 cannucce.

*Questo drink rappresenta la nuova scuola di pensiero dei "cocktail culturali" dal 900 italiano ad oggi, usi e costumi dal nostro paese presi e reinterpretati in chiave internazionale, ma autenticamente Made in Italy. Si può sostituire la cachaça con rum bianco 3 anni ottenendo così il Bedrum coffee.*



# "aipirinha"

**Ingredienti:**

- 4 spicchi di limone o lime
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 caffè espresso
- 40 g. di cachaca
- gazzosa

**Attrezzatura:**

- bicchiere da whisky "Elegante"
- pestello
- cucchiaio miscelatore

**B**evanda che nasce dalla rivisitazione di due dei più antichi frutti della terra. L'antico gesto di diluire il vino con il miele tipico della Roma antica (quando ancora il vino aveva un sapore estremamente aspro e ruvido) viene ripreso e rielaborato. Ne nasce un cocktail fresco e leggero per accompagnare le lunghe giornate estive.

# "notte d'

## PREPARAZIONE:

in un mixer mettere la menta, il miele, il succo di limone e qualche goccia di rum, pestare il tutto delicatamente e quanto basta per estrarre gli oli essenziali della menta. Aggiungere il restante rum e mixare il tutto. Riempire un bicchiere di ghiaccio a cubetti, versare il contenuto del mixer, colmare con il vino bianco e mescolare. Decorare con un ramoscello di menta e una fetta di limone.

E' possibile sostituire il rum con liquori di frutta a vostro piacere e ottenere un prodotto più leggero e floreale. In questo caso prima di preparare il drink, bagnare l'orlo del bicchiere con del miele ed intingerlo nello zucchero bianco, otterrete così una crosta gradevole, per un drink da merenda o da tarda serata.

**NOTE:** per ottenere un miele da miscelare versare il contenuto di un barattolo in un recipiente di metallo e aggiungere acqua naturale (rapporto 1 a 20), e scaldare finché il composto non diventi omogeneo.



# estate"

**Ingredienti:**

- 2 rametti di menta
- 10 g. di miele d'acacia
- 20 g. di rum bianco
- 10 g. di succo di limone
- 60 g. di vino bianco secco

**Attrezzatura:**

- bicchiere da bibita "Elegante"
- cucchiaino miscelatore
- mixer

**A**nche questo cocktail appartiene alla categoria dei "cocktail culturali" made in Italy dal '900. Una vecchia usanza della cucina povera contadina voleva che si mettessero fette di pesca nel bicchiere per terminare la bottiglia di vino rosso consumata durante il pasto. La frutta lasciata riposare qualche minuto veniva consumata come un goloso dessert mentre il vino rimanente prendeva dei gradevoli sentori fruttati.

# "italian sang

## **PREPARAZIONE:**

Tagliare i chicchi d'uva, sbucciare la pesca e tagliarla a cubetti, riporre la frutta nel tumbler, aggiungere il liquore alla mela, il brandy, il rum e il vino rosso, miscelare, riempire con ghiaccio a cubi e infine colmare con la gazzosa, mescolare. Decorare con spicchi di pesca, mela e una fetta d'arancia, servire con due cannucce.

*L'unica variante consigliata a questa sangria tutta italiana è la sostituzione o l'aggiunta della vostra frutta preferita anche esotica: ananas, albicocca, arancia, banana.*



aree"



- Ingredienti:
- 5 chicchi di uva Italia
  - 1 pesca gialla
  - 10 g. liquore alla mela
  - 10 g. brandy italiano
  - 10 g. rhum bianco 3 anni
  - 40 g. vino rosso italiano
  - 30 g. Gazzosa
- Attrezzatura:
- bicchiere alto da 48 cl. "Elegante"
  - coltellino per agrumi
  - cucchiaino miscelatore



**N**el rispetto della cultura mediterranea più verace non potevamo dimenticarci gli ingredienti che più di ogni altra cosa richiamano la nostra cucina famosa in tutto il mondo: olio d'oliva, pomodori e pesce. Sembra impossibile poter elaborare questi sapori e crearne un cocktail invece....ecco come nasce l'entrée di una cena importante o un aperitivo cool.

# "barcelona

## **PREPARAZIONE:**

in un contenitore mettere il pomodoro tagliato a spicchi, il gambero sgusciato tagliato a rondelle, strofinare sopra il basilico così da ottenere gli oli essenziali, mescolare delicatamente e porre sul fondo di una coppa martini. In un frullatore inserire il rhum, il limone, lo zucchero, l'olio, aggiungere ghiaccio fino a coprire il liquido, quindi frullare prima ad alta velocità, poi a bassa velocità, versare il tutto nella coppa sopra la preparazione fatta precedentemente. Decorare con un ciuffo di basilico, una macinata di pepe e fettina di lime.

*Una variante consigliata è l'utilizzo del pesce crudo preferito come scampi, tonno o salmone.*



## deluxe"

## INGREDIENTI:

- 50 g. rhum bianco 3 anni
- 20 g. succo di limone
- 10 g. zucchero liquido
- 20 g. olio extra vergine d'oliva siciliano
- 1 gambero rosso crudo o scottato
- 2 pomodori ciliegino
- 2 foglie basilico

## ATTREZZATURA:

- coppa martini "Elegante"
- frullatore
- coltello



**U**n cocktail che nasce pensando alla più tradizionale spremuta d'arancia. Una delizia che veniva preparata con amore e dedizione dalle mamme e dalle nonne come rimedio naturale per preparare e rafforzare il fisico dei più piccoli in previsione dell'arrivo della stagione fredda.

# " il piston

## **PREPARAZIONE:**

Direttamente nel bicchiere, inserire l'arancia, il pepe macinato al momento, lo zucchero, pestare il tutto e riempire il bicchiere con del ghiaccio a scaglie, colmare con i 40 g. di rum, miscelare il tutto con l'aiuto di un cucchiaio, decorare con fettine d'arancia tagliate a vostra fantasia ed alcuni grani di pepe in superficie. Servire con due cannuccie.

*Per una versione più leggera per accompagnare anche un pomeriggio estivo aggiungere soda o acqua minerale gassata sulla mistura aromatica.*

*L'utilizzo di un bicchiere chiuso in bocca è consigliato per evitare che l'aroma dato dall'incontro tra arancia e pepe non venga velocemente disperso con l'aggiunta del rum.*



INGREDIENTI:

- 3 spicchi d'arancia
- 1 macinata di pepe nero
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 40 g. di rum bianco
- Saccarhum 3 anni

ATTREZZATURA:

- bicchiere DOF "Puro"
- pestello
- cucchiaino miscelatore

**Q**uesto cocktail è un'alchimia risultante dall'insieme delle proprietà vitaminiche di arancia e ananas e dall'incredibile effetto terapeutico del thé verde:

- Previene l'invecchiamento cellulare grazie ai composti fenolici, potenti anti-ossidanti
- Riduce il livello di colesterolo LDL e gli zuccheri nel sangue.
- Stimola il sistema nervoso centrale e la capacità di concentrazione in modo dolce e non aggressivo, grazie all'azione combinata della caffeina e dell'aminoacido L-Theanina

# "elisir di lung

## **PREPARAZIONE:**

Inserire gli spicchi di arancia e di ananas nella caraffa, aggiungere lo zucchero di canna e il succo di lime, pestare il tutto. Riempire successivamente la caraffa con i dosaggi di vodka e thé verde; Miscelare delicatamente il tutto con l'aiuto di un cucchiaino lungo, riporre in frigorifero per un'ora circa; Estrarre la bevanda dal frigo e colmare fino all'orlo la caraffa con ghiaccio a scaglie (spaccato a mano).





a vita"

**INGREDIENTI:**

- 8 spicchi di arancia
- 8 spicchi triangolari di ananas
- 6 cucchiaini di zucchero di canna scuro
- 4 cl di succo di lime
- 20 cl di thè verde
- 16 cl di vodka

**ATTREZZATURA:**

- bicchiere da bibita "Puro"
- caraffa da 1 litro "Elegante"
- pestello
- un cucchiaino lungo

THE VERDE: ELISIR DI LUNGA VITA

# IN ESCLUSIVA PER

**U**na ricetta presentata in esclusiva per la Luigi Bormioli. Un insieme di ingredienti che sembrano studiati per la preparazione di un incantesimo, ma il cui risultato altro non è che un martini cocktail rivisitato che unisce in sé la durezza della pietra e la delicatezza del petalo di rosa. Quale idea migliore per presentare un cocktail SON<sup>هيدرو</sup> resistente e prezioso.

## "cocktail so

### PREPARAZIONE:

versare in un piccolo contenitore l'aperol ed inserire i 3 ciottoli di fiume e dopo averli fatti riposare 10 minuti adagiarli nel fondo della coppa martini. Shakerare il resto della miscela e versare sopra i ciottoli e decorare con 3 petali di rosa. Servire con una cannuccia corta. E' possibile sostituire la vodka con una grappa morbida ed il cranberry con il succo di mirtillo per ottenere una miscela più delicata.

*La tecnica dei ciottoli di fiume serve a far sì che essi trattengano la giusta quantità di aperol che serve al drink.*

### INGREDIENTI:

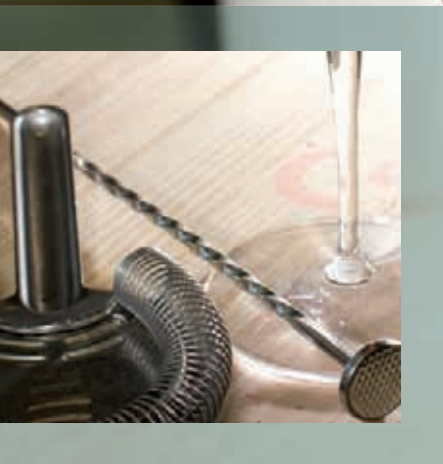
- 3 ciottoli di fiume
- 10 g. Aperol
- 40 g. Vodka secca
- 40 g. Cranberry
- 10 g. Zucchero liquido sciroppo
- 3 Petali di rosa

### ATTREZZI:

- coppa Martini "Elegante"
- shaker o Boston
- strainer o passino
- pinzetta

LUIGI BORMIOLI

n.hyx"








# sommario

- 5. DEGUSTARE UN COCKTAIL
- 7. MA NON FINISCE QUI
- 9. VETRO SONORO SON.HYX
- 11. IL GIUSTO BICCHIERE
- 13. BICCHIERI E CALICI APERTI IN BOCCA
- 15. BICCHIERI CHIUSI IN BOCCA
- 17. PIU' IN GENERALE...
  
- 19. AFTER DINNER AL CUCCHIAIO
- 21. FRAGOLE CIOCCOLATO E PEPERONCINO
- 23. UN SORSO DI SPEZIE
- 25. CON UNA TAZZINA DI CAFFE'
- 27. MENTA, MIELE E VINO BIANCO
- 29. FRUTTA E VINO ROSSO
- 31. MARE IN BICCHIERE
- 33. PESTO D'ARANCIA E PEPE
- 35. THE VERDE: ELISIR DI LUNGA VITA
- 37. IN ESCLUSIVA PER ACCADEMIA DEL BAR

**CREDITS:**

**Graphics** 00:am [www.00am.it](http://www.00am.it)

**Photo** Alessandro Molinari, Archivio Bormioli, Fabio Boccaletti



**Bormioli Luigi S.p.A.**

via moletolo, 6 · 43100 Parma · ITALIA

Tel. +39 0521 7931 · Telefax +39 0521 793285

e-mail: [info.casalingo@bormioliluigi.com](mailto:info.casalingo@bormioliluigi.com)

**Luigi Bormioli S.p.A.**

5, Walnut Grove Drive · Suite 140 Horsham · PA 19044 · USA

Ph. +1 215 672 7111 · Telefax +1 215 672 7115

e-mail: [sales@luigibormioli.com](mailto:sales@luigibormioli.com)