

Bargiornale Numero 06
 lun, 01 giu 2020
 Pag. 37



ALTO-BALL ITALESSE

LE COSE INTERESSANTI coppa per Gin Tonic della collezione Wormwood che, per la forma corta dello stelo, si presta anche per birra artigianale o acqua

DA SAPERE nomi e termini derivano dal mondo dei cocktail Speakeasy come Astoria, Presidente, Rock-Gobbler, Galante e Fizz

- ◆ **Materiali** cristallo d'alta qualità ◆ **Design** Giancarlo Mancino e Luca Trazzi ◆ **Set** 6 fra calici e bicchieri
- ◆ **Caratteristiche** mood vintage decorato con valute di rami, fiori e fate rappresentanti l'artemisia (assenzio in inglese) ◆ www.italesse.com



CONTE CAMILLO 1919 IVV

LE COSE INTERESSANTI bicchiere per Negroni, parte di una collezione per mixology

- DA SAPERE** parte del progetto The Bartender's Signature che coinvolge una selezione di bar manager
- ◆ **Materiale** vetro calcio sodico soffiato, privo di ossidi di piombo, trasparente e con scritta serigrafica
 - ◆ **Dimensioni** 30 cl, h.9,3 cm, Ø 8,1 cm. ◆ **Design** Thomas Martini ◆ **Manutenzione** lavastoviglie fino a 300 cicli ◆ www.ivvnet.it



TIMELESS PASABAHCE

LE COSE INTERESSANTI calice da vino della collezione Timeless (senza tempo)

- DA SAPERE** design vintage in 11 formati per ogni tipo di bevanda
- ◆ **Materiale** vetro-soda
 - ◆ **Dimensioni** 33 cl, h.15,1 cm, Ø cm 8,75 ◆ **Caratteristiche** intagli di diverse lunghezze con geometria simile a fiori stilizzati, stelo corto
 - ◆ www.pasabahce.com



COPPA MARGARITA PADERNO

LE COSE INTERESSANTI coppa adatta anche per gelati/sorbetti, appetizer per l'aperitivo o per proporre piccole dolcezze da accompagnare a tè o caffè

- DA SAPERE** colorazione di tipo galvanica (processo effettuato in bagni elettrolitici) nelle nuance esterne Gold, Copper e Black
- ◆ **Materiale** acciaio inox 18/10 ◆ **Dimensioni** cl 25, h.14 cm, Ø cm 10,50 ◆ **Manutenzione** lavaggio a mano con detersivo per piatti a pH 7 neutro o in lavastoviglie ◆ www.paderno.it

rienza maturata al servizio o nella gestione di locali in giro per il mondo. È una consulenza che investe gli aspetti tecnico-costruttivi (dimensioni, misura del beccuccio, interno) così come le dinamiche di preparazione e la sostenibilità per la vendita su grande scala. La conoscenza della resa dei diversi alcolici e non, le proporzioni, la quantità e qualità del ghiaccio, l'ergonomia della mano sono fondamentali per costruire il bicchiere giusto. Attraverso l'intere-

razione con l'azienda viene poi messa a punto la produzione in base alla composizione del materiale, il tipo di macchinario e di stampo. Flavio Angiolillo, per esempio, ha firmato la

collezione da cocktail Mix & Co, con mixing glass e accessori, caratterizzata da pareti lisce interne, spiccata convessità del fondo (per evitare attriti nella miscelazione con lo stirrer) e una base dal forte spessore a garanzia di grande stabilità; 4 diversi bicchieri col medesimo mood a righe, ognuno adatto a 2 usi. Una texture vintage che vuole dettare una tendenza per due o tre anni. Un prodotto quindi con una scia lunga di produzione e permanenza sul mercato.