



SCARICA IL PDF GRATUITO!
DISPONIBILE ANCHE CARTACEO



Cerca News/Documenti

Cerca Aziende e Prodotti

13/02/2019 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 150 letture

GIARDINI D'AMORE, I LIQUORI SICILIANI CHE TRIONFANO IN MISCELAZIONE



Miscelazioni d'Amore (foto Melania Siracusano)

A cura di [Carlo Carnevale](#)

© Riproduzione riservata

Facebook

Twitter

Newsletter

Sassofono e buon bere, tra le mura di una delle sedi storiche dell'ospitalità milanese. Mix perfetto per la seconda uscita di "Miscelazioni d'Amore", la presentazione itinerante della drink list di "Giardini d'Amore": il giovanissimo brand siciliano (nei dintorni di Taormina).

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla
NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)

**BANCHEDATI AZIENDE
FOOD&BEVERAGE
E DISTRIBUZIONE
INDIRIZZI E CONTATTI**

VR	0442/629020		
BG	035/580701		
ME	090/61		
TA	0975/110		
AG	0922/0		
CR	0376/405		
MI	0376/4712		
NA	081/59306		
FI	055/8351560	055/8351560	info@at-look.it
AG	0922/891310	0922/891310	
NA	081/7160		
PR			
SA	0975/30794	0975/30794	es@stiberty.it
SA	0828/35133	0828/35133	gran3000.it
NA	081/8652331	081/86523	tee-shink.it
PG	075/8064915	075/806	abbiaccodi
AQ	0863/473	0863/4	abbiaccodi
RM	077	077	info@abbiaccodi
NA			maniamastrosi
TR	0922/891274		
NA			
RM	06/7915110	06/7915110	
FC	0543/745129	0543/745040	
MC	0733/11847		
SA		0347027	
RM		71391	
SA			
RM			
MI	02/356213	02/3567320	



[altri video su beverfood.com Channel](#)

lanciato tre anni fa, si conferma già protagonista dei banconi di lusso e dell'alta ristorazione con i suoi liquori artigianali d'alta fascia. Perfetta per cocktail d'autore, la gamma dell'azienda è stata valorizzata da tredici drink creati da dieci bartender italiani, sotto l'egida di Spirits – I Maestri della Miscelazione, di Roma.

Scarica l'e-book gratuito BEVANDE 100% FRUTTA MIXER SODA DILUTABILI
NETTARI e BEVANDE A BASE FRUTTA
BIBITE LISCE NATURALI BEVANDE FRUTTA HO.RE.CA.



SECONDA TAPPA – Sul finire del 2017 c'era stato l'esordio di Giardini d'Amore allo Sky Star Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel, il cui bar manager Alessandro Antonelli ha presenziato come guest bartender a questa seconda tappa ("Sono molto legato a questo progetto e alla filosofia che lo guida, motivo per cui ho voluto essere presente anche in questo secondo appuntamento"), insieme ad Alessandro Melis del Pandenus di Milano. Lo sfondo è stato quello di gusto d'antan del Savini, in Galleria Vittorio Emanuele II, che quest'anno festeggia i 150 anni di attività. Tre le proposte in degustazione per l'evento, oltre al Savini Royal, signature del resident Domenico Procopio, anche il Prickly Pear di Melis e il Pupi e Cannoli di Antonelli. Il tutto accompagnato dal jazz elegante del sax di Alessio Dal Checco. Un contesto ideale ed evocativo per vivere a pieno le idee di Giardini d'Amore, sempre legate a doppio filo alla tradizione e al territorio.



Alessandro Melis e Alessandro Antonelli (foto Melania Siracusano)

ECCELLENZA ITALIANA – "Il Mediterraneo in una bottiglia", come descrive Emanuela Russo, responsabile marketing e socia proprietaria insieme a Giuseppe Piccolo e Katia Cosentino, presenti all'evento. "Un'occasione unica per noi, che seppur giovani stiamo investendo e lavorando per poter rimanere in una dimensione di eccellenza, come dimostra la nostra presenza in uno dei luoghi storici della Milano da bere". Le creazioni gourmet dell'Executive Chef Giovanni Bon si appoggiavano delicate alle sensazioni in bicchiere: dall'astice marinato al caramello salato, al conchiglione con pesto di agrumi, fino al maccalà mantecato con fichi e cotechino, realizzazioni ideali per esaltare i prodotti italiani e della loro eccellenza, della quale i liquori di Giardini D'Amore si fanno alfiere.

PROTAGONISTA – Il progetto "Miscelazioni d'Amore" si ripropone quindi di riscoprire il viaggio che la liquoristica italiana ha compiuto fino a diventare famosa nel mondo, ricercando i profumi e i sapori del territorio senza trascurare la contemporaneità. La Sicilia nel cuore, con i liquori che richiamano i sentori tipici come liquirizia, limone, arancia, finocchietto, cannella. Ma occhio attento al mercato e alle dinamiche dei trend: "La quantità sta cedendo il passo alla qualità" ha commentato Melis. "I prodotti di alta fascia, contribuiscono a fidelizzare il consumatore, a creare valore aggiunto per i locali e a generare un volume di affari più

ARTICOLI IN EVIDENZA



FCW, QUANTE NOVITÀ! CRESCE FIRENZE, ENTRA LA TOSCANA, NEGRONI E ITALIA PROTA...



GHILARDI SELEZIONI NUOVO DISTRIBUTORE ESCLUSIVO DEGLI SPIRITS TASSONI



VALVERDE, MOOD E RECOARO VANITY PROTAGONISTE DEL SETTORE HORECA



I PROTAGONISTI DEL CONCORSO NAZIONALE DI A.B.I. PROFESSIONAL: VALENTINO TUCC...



L'AMERICAN BAR DELL'ECCELLENZA: AL CERESIO 7 COCKTAIL E LIFESTYLE



AUARA, L'ACQUA IN BOTTIGLIA CHE VUOLE CAMBIARE IL MONDO



GRUPPO TOGNI PRESENTA A RIMINI TUTTE LE NOVITÀ SULLE BOLLICINE, ACQUE MINERA...

Armonia¹⁹
RESIDENZE DI LUSO
Una nuova residenza esclusiva
Zona Città Studi | MILANO
SCOPRI DI PIÙ

interessante". E in quest'ottica Giardini d'Amore si rende protagonista.

La Cocktail List di Giardini D'Amore

Souvenir d'Italie (Massimo D'Addezio – Chorus Café, Roma)

Vodka

Liquore di Limone Giardini d'Amore

Succo di Mirtillo

Succo limone

Cucunci Martini (Paolo Sanna – Banana Republic, Roma)

Gin

Liquore di Finocchietto Selvatico Giardini d'Amore

Salamoia di capperi (cucunci)

Prickly Pear (Alessandro Melis – Pandenus, Milano)

Bitter Galliano

Soda al pompelmo

Liquore di Fico d'India Giardini d'Amore

Black Mamba (Alfio Liotta – Taormina)

Malfy Gin Originale

Liquore di Liquirizia Giardini d'Amore

Carpano Antica Formula

Aztec Chocolate Bitters Fee Brothers

Preparazione

Savini Royal (Savini Caffè, Milano)

Liquore di Cannella Giardini d'Amore

Zolletta di zucchero

Champagne

Parlare d'Amore (Diego Ferrari – Rotonda Bistrò, Milano)

Liquore di cannella Giardini d'Amore

Vermouth rosso

Campari

Grecale (Michele Salerno – Kaijki Japanese Restaurant, Messina)

Ginepraio Tuscan Dry Gin

Liquore di Finocchietto Selvatico Giardini d'Amore

Gomma arabica

Assenzio

Norma (Savini Caffè, Milano)

Liquore di Liquirizia Giardini d'Amore

Vodka

Succo di lime

Ginger beer

Pupi e Cannoli (Alessandro Antonelli – A.Roma Lifestyle Hotel, Roma)

Crema di liquore di Pistacchio Giardini d'Amore

Delipaste Pistacchio **Fabbri** 1905

Crema di latte

Zucchero semolato

Ron Diplomático Mantuano Extra Añejo

Pomegranate Fizz (Alessandro Melis – Pandenus, Milano)

Vodka

Succo di melograno

Liquore di Limone Giardini d'Amore

Sciroppo al pepe rosa

La Scarpetta (Luciano Ferlito – Romano Palace Luxury Hotel, Catania)

Liquore di Arancia

Orzata

Vodka Evo O de V

Liquore di Fico d'India Giardini d'Amore

Succo di limone

Liquore di Fico d'India Giardini d'Amore

Summer 79 (Alfio Liotta, Taormina)

London Dry Gin

Bitter Barbieri

Liquore di Limone Giardini d'Amore

Fever Tree Premium Tonic Water

© Riproduzione riservata

[+ COMMENTI \(0\)](#)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

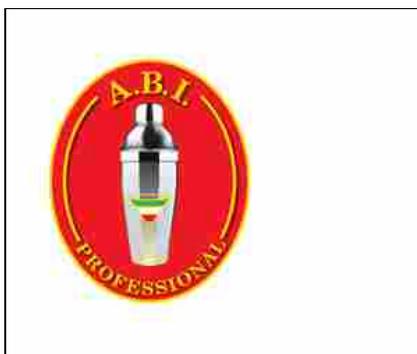
Nome/Nick*

Email*

Accetto [la privacy policy / il trattamento dei miei dati](#)*

Iscriviti

Tags/Argomenti: [bartender](#), [bartending](#), [Giardini D'Amore](#), [Milano](#), [Miscelazione](#), [Miscelazioni D'Amore](#), [Mixology](#), [Savini](#)



ARTICOLI COLLEGATI:



VARNELLI E LUXARDO, FOCUS SULLE ECCELLENZE ITALIANE AL CONCORSO NAZIONALE DI A.B.I. PROFESSIONAL

13/02/2019 - Non solo la finalissima del Concorso Nazionale, durante la quattro giorni organizzata da A.B.I. Professional al "Park Hotel ai Cappuccini" di Gubbio (31 marzo-3 aprile) s...



LA GRAPPA IN MISCELAZIONE SECONDO NARDINI E MAURO UVA

12/02/2019 - Nell'area RPM (Riva Pianeta Mixology) di Expo Riva Hotel abbiamo incontrato Giacomo Chiaron Casoni, marketing manager di Nardini e il barman Mauro Uva. La storica distil...



SAN VALENTINO 2019: ALBERTO SIMONATO INTERPRETA PER CHOCOLATE ACADEMY LA FESTA DEGLI INNAMORATI

12/02/2019 - Un amore vero che non conosce differenze di genere, di razza e di confini quello interpretato da Alberto Simonato, maître chocolatier, docente di Chocolate Academy Cente...



I PROTAGONISTI DEL CONCORSO NAZIONALE DI A.B.I. PROFESSIONAL - MARIO LOVREGGIO TRA PUGLIA E DOLOMITI

12/02/2019 - Prosegue la rubrica di Beverfood.com dedicata ai venti concorrenti che il prossimo 2 aprile si esibiranno in una sfida all'ultimo cocktail al "Park Hotel ai Cappuccini" d...



L'AMERICAN BAR DELL'ECCELLENZA: AL CERESIO 7 COCKTAIL E LIFESTYLE

11/02/2019 - Eleganza contemporanea, servizio, ospitalità. Sempre in perfetto equilibrio sulla linea sottile che separa il troppo dal troppo poco. Il Ceresio 7 è una creatura, prima a...