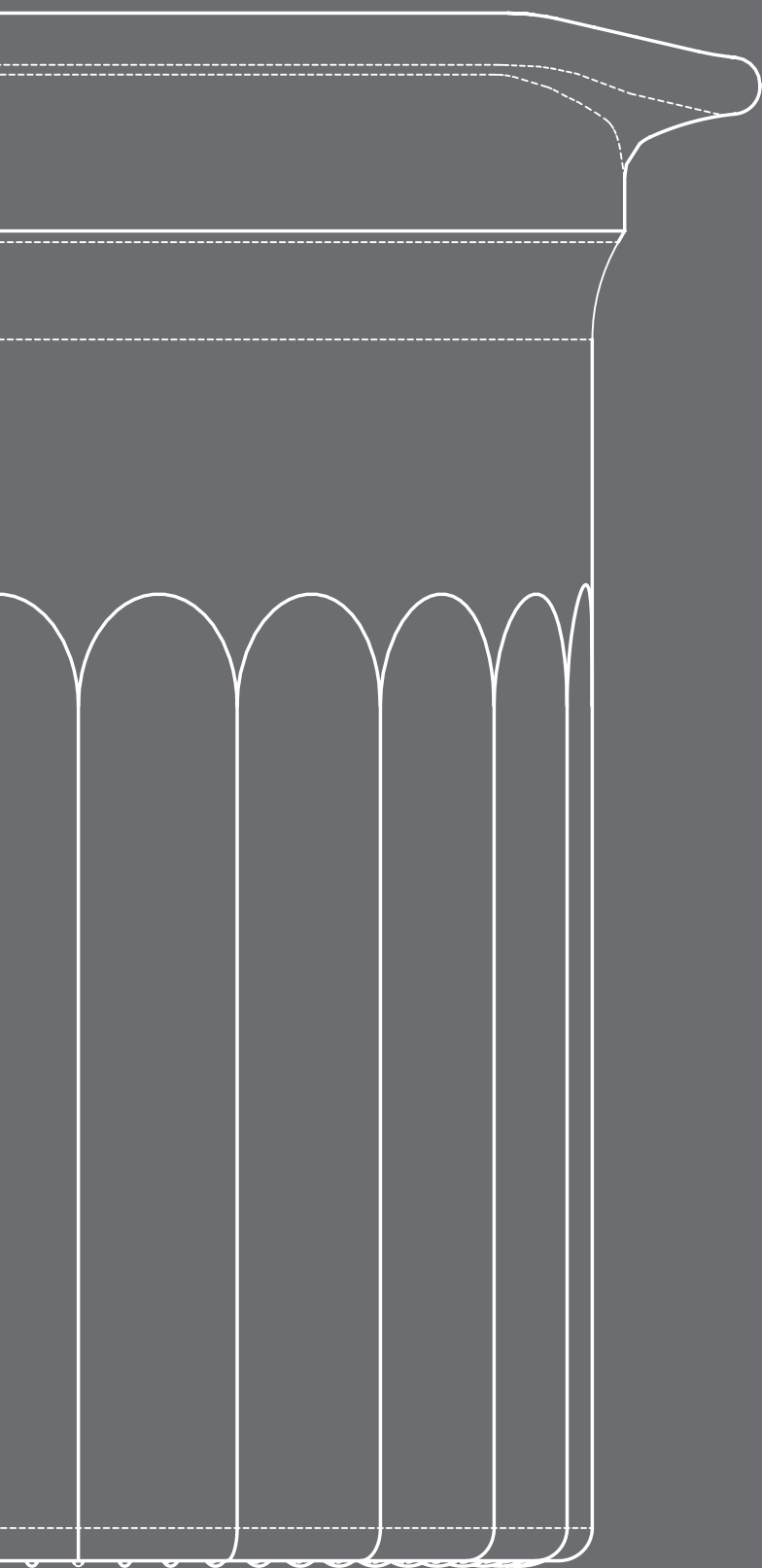


Mixology

The New Golden Age of Cocktail Making
2018



Luigi Bormioli
ITALY



	MIXOLOGY
6	YURI GELMINI BIOGRAFIA - BIOGRAPHY
8	INTRODUZIONE INTRODUCTION
10	MATERIALE INNOVATIVO INNOVATIVE GLASS MATERIAL
11	TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO ADVANCED GLASS TREATMENTS
	BARWARE & COCKTAIL MAKING EQUIPMENT
14	DASH BOTTLES
16	BITTER BOTTLES
18	MIXING GLASS
20	DECANTERS
	COCKTAIL GLASS
24	MARTINI - COCKTAIL
	TUMBLERS & SHOTS
32	D.O.F.
42	HI-BALL
52	SHOTS
	COCKTAIL
22	MY MYSTERY GARDENIA
26	GOLDEN TIE
30	APE VIGOROSA BUSY BEE
34	GIUNCO ODORATO SWEET GALLINGALE
40	GRAN BALON THE GREAT BALON
44	HAKUNA MATATA
50	SONAGLINI COMUNI BRIZA MEDIA



Mixology

YURI GELMINI

BIOGRAFIA - BIOGRAPHY

INTRODUZIONE

INTRODUCTION

MATERIALE INNOVATIVO

INNOVATIVE GLASS MATERIAL

TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO

ADVANCED GLASS TREATMENTS

Tra storia e cultura, dal Proibizionismo a miscele esotiche d'avanguardia, nasce **Mixology** l'arte della miscelazione dove nulla è lasciato al caso. *Luigi Bormioli* intraprende questa nuova avventura con una collezione di **Barware & Cocktail making equipment** di elevata qualità realizzata in collaborazione con **Yuri Gelmini, Head Barman del Surfer's Den di Milano e Mixologist Futurista**. Lo studio e la ricerca di nuovi elementi, mani esperte che sanno come miscelare e calibrare nuovi sapori, tutto è lasciato al gusto e alla fantasia del Mixologist Futurista Yuri Gelmini, e porta a forme di creatività ed espressione estetica grazie sia ad accorgimenti tecnici che alla sua abilità derivante da studio ed esperienza in questo campo.

YURI GELMINI

BIOGRAFIA

Dal **2009** head barman del **Surfer's Den di Milano** dove inizia quando il locale ha già 10 anni di storia con la mission di portare a un alto livello qualitativo l'aspetto della mixology. Negli anni consolida le sue conoscenze partecipando a corsi di specializzazione e master:

- **2014:** Concept e Ricerca al Nightjar di Londra presso Campari Academy
- **2014:** Tony Conigliaro Cocktail Lab presso Campari Academy
- **2015:** Tecniche di miscelazione avanzata associate alla cucina presso Carlo e Camilla in Segheria
- **2015:** David Wondrich & The Jerry Thomas Project-Storia ed evoluzione della miscelazione presso Campari Academy
- **2016:** Fulvio Piccinino: Il Vermouth presso Campary Academy
- **2016:** Esperienza Vermouth presso Spazio Docks Dora Torino

Nel **2016** è relatore presso **Zero Design Festival 2016** sul tema "la miscelazione futurista". Grazie al carattere innovativo della sua ricerca attira l'attenzione di diverse testate nazionali e internazionali, tra cui:

- **T Magazine** (The New York Times) 06/01/2016 - In Milan, a new spin on a century-old cocktail.
- **Dissapore** 13/01/2016 - Surfer's Den a Milano l'aperitivo futurista che piace al NY Times.
- **Vivimilano** 05/10/2016 - L'arte della mixology- ovvero l'arte di creare cocktail ricercati e buonissimi puntando sulla qualità e sui tocchi personali come in questi dieci locali dove i barman sono come alchimisti.
- **Partesa** Canvas di Novembre pubblicazione di una ricetta neo futurista.
- **Zero.eu** Novembre 2016 : Complici del giardino la lista cocktail invernale del Surfer's Den.
- **Bar Business** Dicembre 2016 intervista di Matteo Cioffi.

Nell'aprile del **2017** vince il **Gran Galà del Cocktail** presso Lingotto Fiere e in settembre è finalista italiano alla Patron al **Perfectionist Tequila Patron**. In occasione del **Gin Day 2017**, presenta per Bombay Sapphire: "Il mio giardino ha sete. Piante ed erbe aromatiche degli insoliti collaboratori al bar".

Between history and culture, from Prohibition to exotic mixtures of avant-garde, emerges **Mixology**, the art of mixing where nothing is left to chance. *Luigi Bormioli* embarked upon this new adventure with a collection of luxury **Barware and Cocktail making equipment**, created in collaboration with **Yuri Gelmini, head barman of the Surfer's Den in Milan and Futurist Mixologist**. The study and the search for new elements, expert hands which know how to mix and fine-tune new flavours, everything is left to the taste and the imagination of Futurist Mixologist Yuri Gelmini, and leads to forms of creativity and aesthetic expression thanks to both technical means and his ability deriving from study and experience in this field.

YURI GELMINI

BIOGRAPHY

Head barman since **2009** of the **Surfer's Den in Milan**, where he started when the bar already had 10 years of history, with the mission of taking mixology to a high level of quality. Over the years he consolidated his knowledge, participating in various specialisation and master courses:

- **2014:** Concept and Research at the Nightjar in London, with the Campari Academy
- **2014:** Tony Conigliaro Cocktail Lab, with the Campari Academy
- **2015:** Advanced mixing techniques in the kitchen with Carlo and Camilla in Segheria
- **2015:** David Wondrich and The Jerry Thomas Project - History and evolution of mixing, with the Campari Academy
- **2016:** Fulvio Piccinino: Vermouth, with the Campari Academy
- **2016:** Vermouth experience, with Spazio Docks Dora Torino

In **2016** he was a speaker at the **Zero Design Festival 2016**, speaking on the theme of "futurist mixing". Thanks to the innovative character of his research he drew the attention of various national and international magazines, including:

- **T Magazine** (The New York Times) 06/01/2016 - In Milan, a new spin on a century-old cocktail.
- **Dissapore** 12/01/16 - Surfer's Den in Milan: the futurist aperitif which gained the seal of approval of The New York Times.
- **Vivimilano** 05/10/2016 - The art of mixology - or the art of creating refined and delicious cocktails, relying on quality and personal touches, as in these ten bars where the barmen are like alchemists.
- **Partesa Canvas** (November 2016) - publication of a neo futurist recipes.
- **Zero.eu** (November 2016) Garden accessories: the winter cocktail list of Surfer's Den.
- **Bar Business** (December 2016) interview by Matteo Cioffi.

In April **2017** he wins the **Gran Galà del Cocktail** at Lingotto Fiere and in September is the Patron italian finalist at **Perfectionist Tequila Patron**. During the **Gin Day 2017** he presents for Bombay Sapphire: "My garden is thirsty. Plants and aromatic herbs, uncommon bar assistants"

«COME MI APPROCCIO AL LAVORO? IN UNA PAROLA: ASCOLTO»

Ascolto la mia curiosità e la curiosità dei miei clienti.

Ogni giorno mi chiedo cosa posso fare per rendere ogni cosa speciale e più interessante.

Sono molto incuriosito dai prodotti storici il cui utilizzo non è ancora stato pensato per i cocktail, come il **“vino cotto”** recuperato dalle cantine sociali o le **“gocce Imperiali”** reperibili in molti monasteri.

Trovo molto stimolante anche lavorare con prodotti nuovi, soprattutto con quelli che portano nel mondo dei drink profumi e sapori che tradizionalmente non vi appartengono come le sode aromatizzate o i liquori con estratti e spezie più spesso utilizzati in cucina.

L'interesse verso molti prodotti storici e “autarchici”, spesso anche regionali, mi ha avvicinato alla miscelazione futurista che è tornata in auge in questi anni grazie ai testi e ai seminari di Fulvio Piccinino.

Un aspetto che mi affascina delle **“polibibite”** è la loro catalogazione non tanto per momento della giornata, il classico pre-dinner/after-dinner, ma per occasione d'uso. Provate a entrare in un **“quisibever”** con un dubbio che vi tormenta e ordinare uno **“snebbiante”** oppure con una bella idea in testa per la nottata e ordinare un **“guerrainletto”**, capirete di cosa stiamo parlando.

La **mixology** richiede attenzione a diversi aspetti di cui il drink è solo una parte, anche se tutto inizia da lì. La preparazione del cocktail avviene sotto gli occhi del cliente quindi gli strumenti sono importanti quanto l'abilità del barman per creare un momento di magia.

Servire poi il cocktail in un bel bicchiere che lo rende prezioso completa l'opera.

Proprio qui la **BORMIOLI LUIGI** ed io ci incontriamo. Tutte le volte che servo un drink in un bicchiere *Luigi Bormioli*, sia io che i miei clienti godiamo di una brillantezza e di un design superiori. Quello che mancava era una linea di attrezzature che impreziosisse anche il lavoro del barman.

Per questo motivo nasce la linea **“Mixology”** *Luigi Bormioli*, un'azienda per la quale *“l'innovazione è uno stato mentale che si vive giorno per giorno: vogliamo imparare, cambiare, superare i nostri limiti. Questa infatti è una condizione indispensabile per garantire lunga vita all'azienda: restare sempre giovani e rinascere ogni giorno”*.

L'energia di queste parole mi ha conquistato e sono orgoglioso di intraprendere questa nuova avventura con un'azienda così importante *“aperta a tutte le iniziative che possano portare un miglioramento di conoscenze, di comportamenti, di tecnologie, di crescita e di maggior valore”* per tutti quelli che frequentano, da professionisti o da clienti, questo mondo in continua evoluzione.

Yuri Gelmini

«HOW DO I APPROACH WORK? PUT SIMPLY: I LISTEN»

I listen to my own curiosity and the curiosity of my customers.

Every day I ask myself what I can do to render each thing special and more interesting.

I am fascinated by historic products which have not yet found use in cocktails, such as **“vino cotto”** (literally ‘cooked wine’, a type of wine originating in certain regions of Italy) obtained from winemaking cooperatives, or **“gocce Imperiali”** (an alcoholic drink distilled from herbs and produced by certain Italian monasteries), available in many monasteries.

I also find it highly stimulating to work with new products, and above all with those which bring to the world of drinks perfumes and flavours which are traditionally not found there, such as flavoured sodas or liqueurs with extracts and spices more usually used in cooking.

My interest in many historic and “individualist” – as well as often regional – products, led me to futurist mixing, which has reached a peak again in recent years thanks to the writings and seminars of Fulvio Piccinino.

One aspect of **“polydrinks”** (in Italian “polibibite”) that especially fascinates me is their designation not so much for a particular moment during the day, the classic pre-dinner/after-dinner, but rather for the occasion of their use. Try entering a **“quisibever”** (literally a “here-one-drinks”) with a doubt that torments you and order a **“snebbiante”** (literally a “mind clearer”), or, with an idea in your head for how to pass the night and order a **“guerrainletto”** (literally a “war-in-bed”), and you will understand what I’m talking about.

In mixology attention must be given to many different aspects, of which the drink is only one part – even if this is where it all starts. The preparation of the cocktail is carried out before the eyes of the customer, so the instruments are just as important as the ability of the barman to create a moment of magic. Serving the cocktail in an attractive glass which lends prestige completes the job.

This is precisely where *Luigi Bormioli* and I meet. Every time that I serve a drink in a *Luigi Bormioli* glass, both my customer and I are able to enjoy its brilliance and superior design. What was missing was a line of equipment that would also embellish the work of the barman. For this reason the **“Mixology”** line was launched by *Luigi Bormioli*, a company for whom *“innovation is a state of mind which you live day by day: we want to learn, change, surpass our limits. This is actually a precondition for guaranteeing the long life of a company: to stay young and be reborn every day”*.

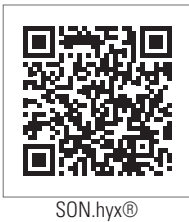
The energy of these words won me over, and I am proud to embark on this new adventure with such an important company, which is *“open to all initiatives that can bring improvements in knowledge, behaviour, technology, growth and better value”* for all those who frequent it, as professional or as customer – this world in continual evolution.

Yuri Gelmini

MATERIALE INNOVATIVO

INNOVATIVE GLASS MATERIAL

THE MIRACLE OF GLASS BY *Luigi Bormioli*



- Vetro sonoro superiore High-Tech
- Ultra Clear perfettamente trasparente e eccezionalmente brillante
- Robusto: Alta resistenza alla rottura
- Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4000 lavaggi industriali
- Altamente sonoro
- Eco-Friendly

- High-Tech crystal glass
- Ultra Clear, totally transparent and sparkling
- Strong: High resistance to breakage
- No alteration in transparency and brilliance over 4000 industrial washing cycles
- Sound amplifier
- Eco-Friendly



- La nuova generazione del vetro
- Ultra Clear e perfettamente trasparente
- Robusto: Alta resistenza alle rotture
- Trasparenza e brillantezza inalterata oltre 2000 lavaggi industriali
- Eco-Friendly

- The new generation glass
- Ultra Clear and totally transparent
- Durable: High resistance to breakage
- Resistant to over 2000 industrial washing cycles
- Eco-Friendly

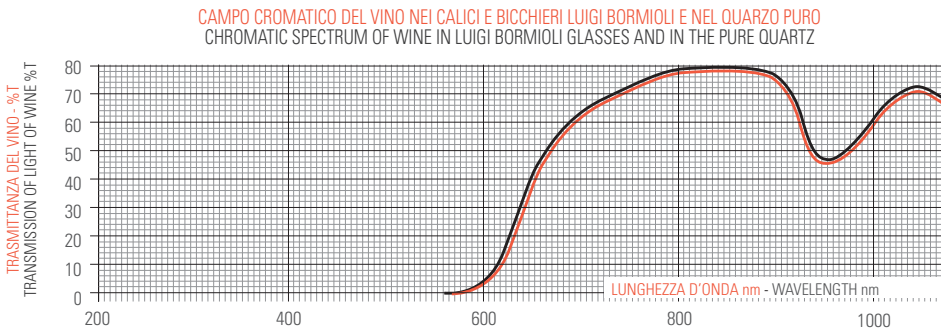
VETRO ULTRA CLEAR

CONFORME A ISO/PAS IWA 8:2009: PERFETTAMENTE TRASPARENTE

ULTRA CLEAR GLASS

ACCORDING TO ISO/PAS IWA 8:2009: TOTALLY TRANSPARENT

Trasmissione di luce Transmission of light	T ≈ 91 %	Garantisce l'apprezzamento del colore naturale del vino Natural look of the colour of the wine
Resa di colore del vino contenuto Wine colour efficiency	R ≈ 99,99 %	



Le curve del diagramma sono sovrapponibili. Con il vetro della Luigi Bormioli è possibile esaminare l'intero campo cromatico del vino come nel quarzo puro.
The curves can be superimposed, therefore with Luigi Bormioli's wine glass it is possible to clearly appreciate the whole chromatic range of the wine.

TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO

ADVANCED GLASS TREATMENTS

TITANIUM Reinforced®



Trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. Questo processo, originale e brevettato (nr. EP20100153150), conferisce al vetro un indurimento superficiale migliorandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni, responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo. La resistenza alle rotture aumenta del 140% permanentemente. La migliore tecnologia presente sul mercato, garantisce la robustezza dello stelo anche dopo molteplici lavaggi industriali.

Permanent anti-abrasion treatment on the glass' stems. This process, original and patented (nr. EP20100153150), hardens the glass surface improving its resistance to abrasions, which are responsible for the fragility of the stems during daily usage. It increases the stems' resistance to breakages by 140% permanently. This coating process is the best in the market as it guarantees the stems' resistance to breakages even after multiple industrial washing cycles.



Mixology

BARWARE & COCKTAIL MAKING EQUIPMENT

DASH BOTTLES
BITTER BOTTLES
MIXING GLASS
DECANTERS

COCKTAIL GLASS

MARTINI
COCKTAIL

TUMBLERS & SHOTS

D.O.F.
HI-BALL
SHOTS

● Dash Bottles



H 10635
DASH BOTTLE ELIXIR N°2
10 cl – 3 ½ oz
h 14.2 cm – 5 5/8"
Ø 5.2 cm – 2"
12273/01 • CT 24



H 10634
DASH BOTTLE ELIXIR N°1
10 cl – 3 ½ oz
h 13.5 cm – 5 3/8"
Ø 5.7 cm – 2 ¼"
12272/01 • CT 24



H 10636
DASH BOTTLE ELIXIR N°3
10 cl – 3 ½ oz
h 15.2 cm – 6"
Ø 3.7 x 7.7 cm – 1 ½ x 3"
12274/01 • CT 24



● Bitter Bottles



H 10585
BOTTIGLIA AUTHENTICA
CON VERSATORE
SILICONE/ACCIAIO
INOX (18/8)
0.50 l

AUTHENTICA BOTTLE
WITH SILICONE/
STAINLESS STEEL
(18/8) POURER
17 oz

52.5 cl – 17 ¾ oz brimful
h 31.3 cm – 12 3/8"
Ø 6.9 cm – 2 ¾"
12207/02 • CT 12



H 10584
BOTTIGLIA AUTHENTICA
CON VERSATORE
SILICONE/ACCIAIO
INOX (18/8)
0.25 l

AUTHENTICA BOTTLE
WITH SILICONE/
STAINLESS STEEL
(18/8) POURER
8 ½ oz

27.3 cl – 9 ¼ oz brimful
h 26.1 cm – 10 ¼"
Ø 5.8 cm – 2 ¼"
12208/02 • CT 12



H 10583
BOTTIGLIA AUTHENTICA
CON VERSATORE
SILICONE/ACCIAIO
INOX (18/8)
0.125 l

AUTHENTICA BOTTLE
WITH SILICONE/
STAINLESS STEEL
(18/8) POURER
4 ½ oz

14.1 cl – 4 ¾ oz brimful
h 21.7 cm – 8 ½"
Ø 4.9 cm – 1 7/8"
12209/02 • CT 12



● Mixing Glass



H 10631

MIXING GLASS

70.5 cl – 23 ¾ oz brimful

h 14.3 cm – 5 5/8"

Ø 11.5 cm – 4 ½"

12221/01 • CT 12



**MIXOLOGY
SET 5 PEZZI**

**MIXOLOGY
5 PIECES SET**

- 1 Dash Bottle Elixir n°1
- 1 Dash Bottle Elixir n°2
- 1 Dash Bottle Elixir n°3
- Mixing glass
- Bottiglia Authentica

con versatore

silicone/acciaio

Authentica bottle

with silicone/stainless

pourer

0.5 l - 17 oz

12324/01 • Set GP5/3





H 10769
CHARME
DECANTER CON TAPPO
IN VETRO ERMETICO

CHARME
DECANTER WITH
AIRTIGHT GLASS STOPPER

0.75 l – 25 ¼ oz
0.78 l – 26 ¼ oz brimful
h 20.7 cm – 8 1/8"
Ø 9 cm – 3 ½"

12521/01 • CT 6



H 10709
ELIXIR
DECANTER CON TAPPO
IN VETRO ERMETICO

ELIXIR
DECANTER WITH
AIRTIGHT GLASS STOPPER

0.75 l – 25 ¼ oz
0.78 l – 26 ¼ oz brimful
h 20.7 cm – 8 1/8"
Ø 9 cm – 3 ½"

12468/01 • CT 6



H 10770
TEXTURES
DECANTER CON TAPPO
IN VETRO ERMETICO

TEXTURES
DECANTER WITH
AIRTIGHT GLASS STOPPER

0.75 l – 25 ¼ oz
0.78 l – 26 ¼ oz brimful
h 20.7 cm – 8 1/8"
Ø 9 cm – 3 ½"

12520/01 • CT 6



ELIXIR
SET WHISKY 5 PEZZI

ELIXIR
WHISKY SET 5 PIECES

- 1 Elixir Decanter
- 4 Bicchieri D.O.F.

D.O.F. Tumblers

38 cl – 12 ¾ oz

12469/01 • Set GP5/3



My mystery Gardenia

MARTINI C211 MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

RICETTA / RECIPE

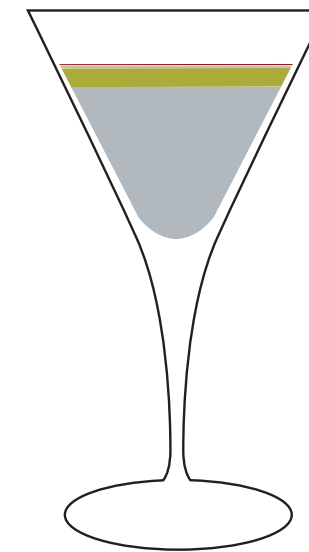
7 cl RUM BIANCO / 2 ¼ OZ WHITE RUM

2 cl SUCCO DI LIME FRESCO / 0 ¾ OZ FRESH LIME JUICE

1 TEASPOON DI ZUCCHERO BIANCO SEMOLATO / 1 TEASPOON OF CASTER SUGAR

1 TEASPOON DI LEMON CURD / 1 TEASPOON OF LEMON CURD

3 GOCCE DI ANGOSTURA / 3 DROPS OF ANGOSTURA



PRESENTAZIONE DEL DRINK

La freschezza del Daiquiri incontra il profumo di un'antica crema inglese a base di limone, burro e uova. Qualche goccia di Angostura lascia sul finale un gradevole tocco amaro

PRESENTATION OF THE DRINK

The freshness of a Daiquiri meets the perfume of an ancient crème anglaise made from lemon, butter and egg. A few drops of Angostura give a final touch of pleasant bitterness

VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Mettere nello shaker il succo di lime insieme allo zucchero e scioglierlo
- Aggiungere il Lemon Curd e mescolarlo con gli altri ingredienti
- Completare con il Rum
- Aggiungere ghiaccio
- Shakerare energicamente
- Filtrare in coppetta da cocktail ghiacciata
- Distribuire 3 gocce di Angostura in superficie

PRESENTATION TECHNIQUE

- Put the lime juice and sugar into a shaker and liquefy
- Add the Lemon Curd and mix with the other ingredients
- Finish with the Rum
- Add ice
- Shake vigorously
- Filter into an iced cocktail glass
- Place 3 drops of Angostura on the surface

● Martini - Cocktail

NEW



C 352

SPRITZ

57 cl – 20 oz

h 22.5 cm – 8 7/8"

Ø 9.1 cm – 3 5/8"

12458/01 • BAF6/24

12458/02 • GP4/24



C 493

SPANISH GIN & TONIC

80 cl – 27 oz

h 20.5 cm – 8 1/8"

Ø 11.9 cm – 4 5/8"

12464/01 • BAF6/12

12464/02 • GP4/8



C 40

COCKTAIL

22.5 cl – 7 1/2 oz

h 14 cm – 5 1/2"

Ø 9.5 cm – 3 3/4"

12460/01 • BAF6/24

12460/02 • GP4/16



C 211

MARTINI

21.5 cl – 7 1/4 oz

h 17.2 – 6 1/3"

Ø 10.4 cm – 4 1/8"

12459/01 • BAF6/24

12459/02 • GP4/16

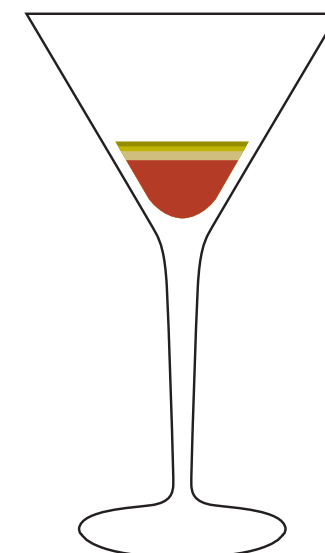


Golden Tie

MARTINI - COCKTAIL: **C211 MARTINI**

RICETTA / RECIPE

6 cl GIN ALLO ZAFFERANO / **2 oz** SAFFRON GIN
1 cl NOILLY PRAT DRY / **0 1/4 oz** NOILLY PRAT DRY
1 barspoon SALAMOIA DI OLIVE / **1 barspoon** OLIVES BRINE
1 OLIVA / **1** OLIVE



PRESENTAZIONE DEL DRINK

Lo zafferano dona a questo Martini Cocktail un abito elegante con un tocco di luce oro che ricorda le serate di gran Gala. La salamoia conferisce quel pizzico di sfrontatezza che rende tutto più gustoso.

PRESENTATION OF THE DRINK

Saffron gives this Martini Cocktail an elegant dress with a touch of golden light that reminds of the evenings of the great Gala. The brine gives a touch of effervescence that makes everything tastier

VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Raffreddare il mixing glass
- Aggiungere tutti gli ingredienti
- Mescolare
- Versare in un bicchiere Martini
- Guarnire con un'oliva

PRESENTATION TECHNIQUE

- Cool down the mixing glass
- Add all the ingredients
- Mix
- Pour in a Martini glass
- Garnish with an olive

● Martini - Cocktail



C 367
ELEGANTE
30 cl – 10" oz
h 19.5 cm – 7 ¾"
Max Ø 11.7 cm – 4 ½"
09558/06 • BAF 6/12



C 409
ELEGANTE
26 cl – 8 ¾" oz
h 18.5 cm – 7 ¼"
Max Ø 11.1 cm – 4 ¼"
10408/01 • BAF 6/12



C 285
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
26 cl – 8 ¾" oz
h 18.3 cm – 7 13/64"
Max Ø 10.2 cm – 4 1/64"
10368/04 • B 6/24



C 40
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
22.5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9.5 cm - 3 ¾"
10287/02 • B6/24



C 211
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
21.5 cl – 7 ¼" oz
h 17.2 cm – 6 1/3"
Max Ø 10.4 cm – 4 1/8"
10275/04 • B 6/24



C 437
BACH
26 cl – 8 ¾" oz
h 18.5 cm – 7 ¼"
Max Ø 11.3 cm – 4 ½"
10951/01 • GP 4/16



C 315
ATELIER
30 cl – 10 oz
h 16.4 cm – 6 ½"
Max Ø 11.5 cm – 4 4/8"
08750/07 • BAF 6/12



C 478
VINEA
30 cl – 10 ¼ oz
h 15.3 cm – 6"
Max Ø 11.5 cm – 4 ½"
11899/02 • GPR2/12
11899/01 • BAF6/24



C 479
SUBLIME
30 cl – 10 ¼ oz
h 14.2 cm – 5 5/8"
Max Ø 10.5 cm – 4 1/8"
11898/01 • GP 4/16



Ape Vigorosa Busy Bee

MARTINI - COCKTAIL: **C40 MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE**

RICETTA / RECIPE

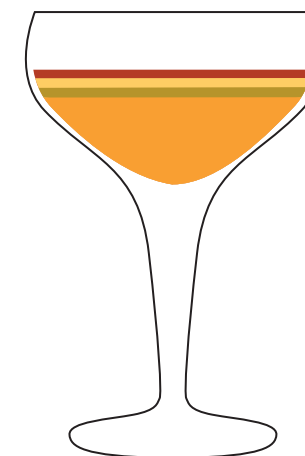
5 cl GRAPPA BARRICATA / **1 3/4 OZ** BARRIQUE GRAPPA
1,5 cl LIQUORE DI ACHILLEA PALENT / **0 1/2 OZ** ACHILLEA PALENT LIQUEUR
1,5 cl BIANCOSARTI / **0 1/2 OZ** BIANCOSARTI
1,5 cl VERMOUTH STORICO COCCHI / **0 1/2 OZ** STORICO COCCHI VERMOUTH
MIELE IN FAVO / HONEYCOMB
GUARNIZIONE DUE SPRUZZATE DI PROPOLI / TWO SQUIRTS OF PROPOLI
(ALSO KNOWN AS BEE GLUE) TO GARNISH

PRESENTAZIONE DEL DRINK

Questa neo-polibibita nasce dalle suggestioni della miscelazione futurista e dal mio amore per i prodotti italiani che trovo ottimi non solo per il consumo liscio ma anche per i cocktail

PRESENTATION OF THE DRINK

This neo-polydrink was born of the fascinations of futurist mixing and my own love for Italian products, which I find are excellent not only when consumed straight but also when used as cocktail ingredients



VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Mescolare nel mixing glass e filtrare nella coppetta cocktail
- Aggiungere il Miele in Favo su di uno stecchino
- Vaporizzare il Propoli nell'aria

PREPARATION TECHNIQUE

- Stir in mixing glass and strain into a cocktail glass
- Add Honeycomb on a cocktail stick
- Vaporise the Propoli into the air



PM 1015

CHARME D.O.F.

38 cl – 12 ¾ oz

h 9.6 cm – 3 ¾"

Ø 8.5 cm – 3 ⅜"

12328/01 • BAF6/24

12328/02 • GP4/24



PM 1016

ELIXIR D.O.F.

38 cl – 12 ¾ oz

h 9.6 cm – 3 ¾"

Ø 8 cm – 3 ⅛"

12344/01 • BAF6/24

12344/02 • GP4/24



PM 1017

TEXTURES D.O.F.

38 cl – 12 ¾ oz

h 9.6 cm – 3 ¾"

Ø 8.6 cm – 3 ⅜"

12346/01 • BAF6/24

12346/02 • GP4/24



Giunco Odorato Sweet Gallingle

DOF: **PM485 BACH**

RICETTA / RECIPE

5 cl SAKÈ / **1 ¾ OZ** SAKÈ

2,5 cl ST. GERMAIN / **0 ¾ OZ** ST. GERMAIN

2,5 cl LIQUORE DI BAMBOO / **0 ¾ OZ** BAMBOO LIQUEUR

DROPS BITTER AL SEDANO / DROPS OF CELERY BITTERS

1 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO / **0 ¼ OZ** FRESH LEMON JUICE

TOP DI ACQUA NATURALE / TOP UP OF NATURAL WATER

GUARNIZIONE ANETO FRESCO / FRESH DILL GARNISH

PRESENTAZIONE DEL DRINK

Il richiamo al sol levante è immediato in questo drink. La suggestione di addentrarsi nella famosa foresta di bamboo di Kyoto è suggerita dagli ingredienti che lo compongono

PRESENTATION OF THE DRINK

This drink immediately brings to mind the rising sun. The idea of penetrating the famous bamboo forest of Kyoto is evoked by the ingredients of which it is composed



VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Raffreddare il mixing glass
- Eliminare l'acqua in eccesso
- Aggiungere tutti gli ingredienti eccetto l'acqua naturale
- Mescolare per circa 15 secondi
- Filtrare il tutto in un bicchiere tipo old fashioned colmo di ghiaccio
- Aggiungere l'acqua
- Guarnire con Aneto fresco

PRESENTATION TECHNIQUE

- Chill the mixing glass
- Get rid of excess water
- Add all the ingredients except for the natural water
- Mix for around 15 seconds
- Filter the mixture into an old-fashioned style glass filled with ice
- Add the water
- Garnish with fresh Dill



PM 920

INCANTO

34,5 cl – 11 ¾” oz

h 10.9 cm – 4 ¼”

Max Ø 8.1 cm – 3 ¼”

11023/01 • GP 4/24

11023/02 • GP 6/24



PM 785

**MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE**

46,5 cl – 15 ¾ oz

h 11.7 cm – 4 ½”

Max Ø 8.8 cm – 3 ½”

10240/03 • B 6/24



PM 804

PURO

46 cl – 15 ½ oz

h 10.5 cm – h 4 ¼”

Ø 9.35 cm – Ø 3 ¾”

09433/06 • BAF 6/24



PM 610

ROMANTICA

37,5 cl – 12 ¾ oz

h 9.7 cm – h 3 ¾”

Ø 8.8 cm – Ø 3 ½”

10375/01 • GP 4/24



PM 922

ON THE ROCKS

40 cl – 13 ½ oz

h 10.2 cm – 4”

Max Ø 9.1 cm – 3 ½”

10952/01 • GP 4/24



PM 300

STRAUSS

35 cl – 11 ¾ oz

h 9.8 cm – h 4”

Ø 7.9 cm – Ø 3 ⅛”

09833/06 • BAF 6/24



PM 959

PRECIOUS GLASS

50 cl – 17 oz

h 10.5 cm – 4 ⅛”

Max Ø 9.6 cm – 3 ¾”

11586/02 • B 6/24



PM 566

VERONESE

34,5 cl – 11 ½ oz

h 9.8 cm – h 4”

Ø 9.1 cm – Ø 3 ⅝”

09837/06 • BAF 6/24



PM 657

ALFIERI

34,5 cl – 12 oz

h 10.1 cm – 4"

Max Ø 8.3 cm – 3 ¼"

11430/01 • GP 4/24



PM 485

BACH

33,5 cl – 11 ¼ oz

h 9.7 cm – 3 ¾"

Max Ø 8.25 cm – 3 ¼"

10823/01 • BAF 6/24

10823/02 • GP 4/24



PM 515

CANALETTO

35 cl – 12 oz

h 10.9 cm – 4 ¼"

Max Ø 8 cm – 3 ¼"

10202/02 • GP 4/24



PM 862

ATELIER

44 cl – 15 oz

h 11.4 cm – 4 ½"

Max Ø 9.3 cm – 3 ¾"

10406/02 • BAF 6/24



PM 879

CLASSICO

40 cl – 13 ½ oz

h 9.8 cm – 3 ¾"

Max Ø 8.6 cm – 3 ½"

10419/01 • BAF 6/24

10419/02 • GP 4/24





Gran Balon The Great Balon

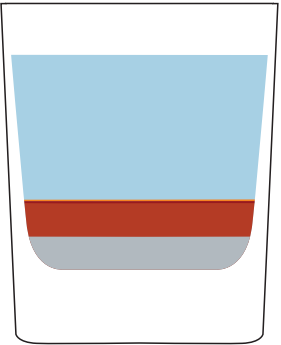
DOF: **PM922 ON THE ROCKS**

RICETTA / RECIPE

5 cl DOLIN DRY / **1 3/4 OZ** DOLIN DRY
5 cl COCCHI STORICO / **1 3/4 OZ** COCCHI STORICO
GOCCE DI ANGOSTURA / DROPS OF ANGOSTURA
GOCCE DI BITTER ALL'ARANCIA / DROPS OF ORANGE BITTERS
SODA
GUARNIZIONE SCORZA DI LIMONE / LEMON PEEL TO GARNISH

PRESENTAZIONE DEL DRINK

Questa rivisitazione del classico aperitivo italiano di metà Ottocento incontra un classico francese: il Vermouth Dry. Riceve complessità aromatica dall'Angostura e da un Bitter all'Arancia. Questo drink è reso frizzante da un tocco di Soda



PRESENTATION OF THE DRINK

This twist on the classic Italian aperitif from the mid-eighteenth century meets a French classic: Dry Vermouth. The Angostura and Orange Bitters give aromatic complexity. This drink is rendered fizzy by a touch of Soda

VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Colmare di ghiaccio un bicchiere tipo old fashioned
- Aggiungere tutti gli ingredienti
- Finire con la Soda
- Mescolare
- Guarnire con la scorza di limone

PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill an old-fashioned style glass with ice
- Add all the ingredients, finishing with the Soda
- Mix
- Garnish with lemon peel



PM 1028

CHARME HI-BALL

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 1/8"

Ø 7.4 cm – 2 7/8"

12418/01 • BAF6/12

12418/02 • GP4/8



PM 1029

ELIXIR HI-BALL

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 1/8"

Ø 7.3 cm – 2 7/8"

12419/01 • BAF6/12

12419/02 • GP4/8



PM 1030

TEXTURES HI-BALL

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 1/8"

Ø 7.1 cm – 2 3/4"

12420/01 • BAF6/12

12420/02 • GP4/8



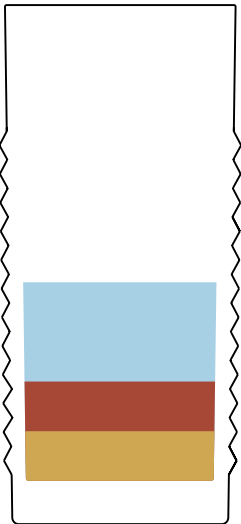


Hakuna Matata

HI-BALL: **PM1029 ELIXIR HI-BALL**

RICETTA / RECIPE

5 cl PIMM'S N1 / **1 3/4 OZ** PIMM'S N1
5 cl ROOIBOS ALLE MANDORLE / **1 3/4 OZ** ALMOND ROOIBOS
10 cl INDIANTONIC / **3 1/2 OZ** INDIANTONIC
LIMONE / LEMON
CETRIOLO / CUCUMBER
MENTA / MINT



PRESENTAZIONE DEL DRINK

Le note Terrose e rosse del Rooibos trasformano un classico Pimm's in un viaggio in Terre lontane. Il perfetto drink rinfrescante da bere sotto l'ombra di un baobab in pieno sole!

PRESENTATION OF THE DRINK

The earthy and red marks of the Rooibos transform a classic Pimm's into a journey to distant lands. The perfect refreshing drink to drink under the shadow of a baobab in full sun!

VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Riempire di ghiaccio il bicchiere
- Aggiungere tutti gli ingredienti
- Mescolare
- Guarnire con limone, cetriolo e menta

PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill the glass with ice
- Add all the ingredients
- Mix
- Garnish with lemon, cucumber and mint



PM 921

INCANTO

43,5 cl – 14 ¾ oz

h 16.6 cm – 6 ½”

Max Ø 7.1 cm – 2 ¾”

11024/01 • GP 4/24

11024/02 • GP 6/24



PM 923

ON THE ROCKS

44 cl – 15 oz

h 16.9 cm – 6 ¾”

Max Ø 7.2 cm – 2 ¾”

10953/01 • GP 4/24



PM 784

**MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE**

59,5 cl – 20 oz

h 17.5 cm – 7”

Max Ø 8.1 cm – 3 ¼”

10238/03 • B 6/24



PM 805

PURO

59 cl – 20 oz

h 15 cm – h 6”

Ø 8.6 cm – Ø 3 ½”

09434/06 • BAF 6/24



PM 861

ROMANTICA

54 cl – 19 oz

h 15.5 cm – h 6”

Ø 7.9 cm – Ø 3”

10374/01 • GP 4/24



PM 565

VERONESE

43 cl – 14 ½ oz

h 15.5 cm – h 6 ⅞”

Ø 7.9 cm – Ø 3 ⅞”

09839/06 • BAF 6/24



PM 233

STRAUSS

39 cl – 13 ½ oz

h 16 cm – h 6 ¼”

Ø 6.3 cm – Ø 2 ½”

09832/06 • BAF 6/24



PM 658

ALFIERI

42 cl – 14 oz

h 17.1 cm – 6 ¾”

Max Ø 6.9 cm – 2 ¾”

11429/01 • GP 4/24



PM 880

CLASSICO

48 cl – 16 ¼ oz

h 16.1 cm – 6 ¼”

Max Ø 7 cm – 2 ¾”

10420/01 • BAF 6/24

10420/02 – GP 4/24



PM 863

ATELIER

51 cl – 17 ¼ oz

h 15.5 cm – 6”

Max Ø 8.5 cm – 3 ¼”

10407/02 • BAF 6/24



PM 489

BACH

48 cl – 16 ¼ oz

h 16 cm – 6 ¼”

Max Ø 7.2 cm – 2 ¾”

10824/01 • BAF 6/24

10824/02 • GP 4/24



PM 514

CANALETTO

44 cl – 15 oz

h 16.6 cm – 6 9/16”

Max Ø 7.1 cm – 2 ¾”

10203/02 • GP 4/24





Sonaglini comuni

Briza media

HI-BALL: **PM863 ATELIER**

RICETTA / RECIPE

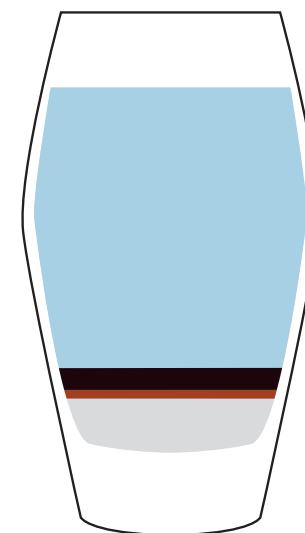
6 cl SIPSMITH LONDON DRY GIN / **2 OZ** SIPSMITH LONDON DRY GIN

1 cl FERNET BRANCA / **0 1/4 OZ** FERNET BRANCA

2,5 cl CAFFÈ COLD BREW MONORIGINE ETIOPIA / **0 3/4 OZ** COLD COFFEE
ETHIOPIAN SINGLE ORIGIN

ACQUA TONICA A COLMARE / TONIC WATER

GUARNIZIONE CHICCO DI CAFFÈ RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E SCORZA
DI LIMONE / DARK CHOCOLATE-COVERED COFFEE BEAN AND TWIST OF LEMON
PEEL TO GARNISH



PRESENTAZIONE DEL DRINK

Un amico dopo aver assaggiato questo drink ha esclamato: «Ecco il caffè che vorrei bere prima della riunione col direttore!». Un gin tonic secco, profumato, erbaceo e tostato

PRESENTATION OF THE DRINK

After having tasted this drink, a friend exclaimed: «This is the coffee that I would like to drink before a meeting with the director!». A dry, perfumed, herbal and toasted gin and tonic

VIDEO RICETTA / RECIPE



TECNICA DI PREPARAZIONE

- Riempire di ghiaccio un tumbler alto
- Versare Gin, Caffè, Fernet
- Colmare con Acqua Tonica
- Guarnire con il Cioccolatino al Caffè e la scorza di limone

PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill a tall tumbler with ice
- Pour in the Gin, Coffee, Fernet
- Top up with Tonic Water
- Garnish with Chocolate Coffee Bean and twist of lemon peel



PM 866
ATELIER
7,5 cl – 2 ½ oz
h 6.6 cm – 2 ¼”
Max Ø 5.3 cm – 2”
10403/02 • BAF 6/24



PM 524
**MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE**
7,2 cl – 2 ½ oz
h 9 cm – 3 ½”
Max Ø 4.1 cm – 1 ⅝”
10237/03 • B 6/24



PM 232
STRAUSS
6 cl – 2 oz
h 6.2 cm – 2 ½”
Max Ø 4.5 cm – 1 ¾”
09828/06 • BAF 6/48



PM 884
CLASSICO
7 cl – 2 ¼ oz
h 8.8 cm – 3 ½”
Max Ø 4 cm – 1 ½”
10423/01 • BAF 6/24

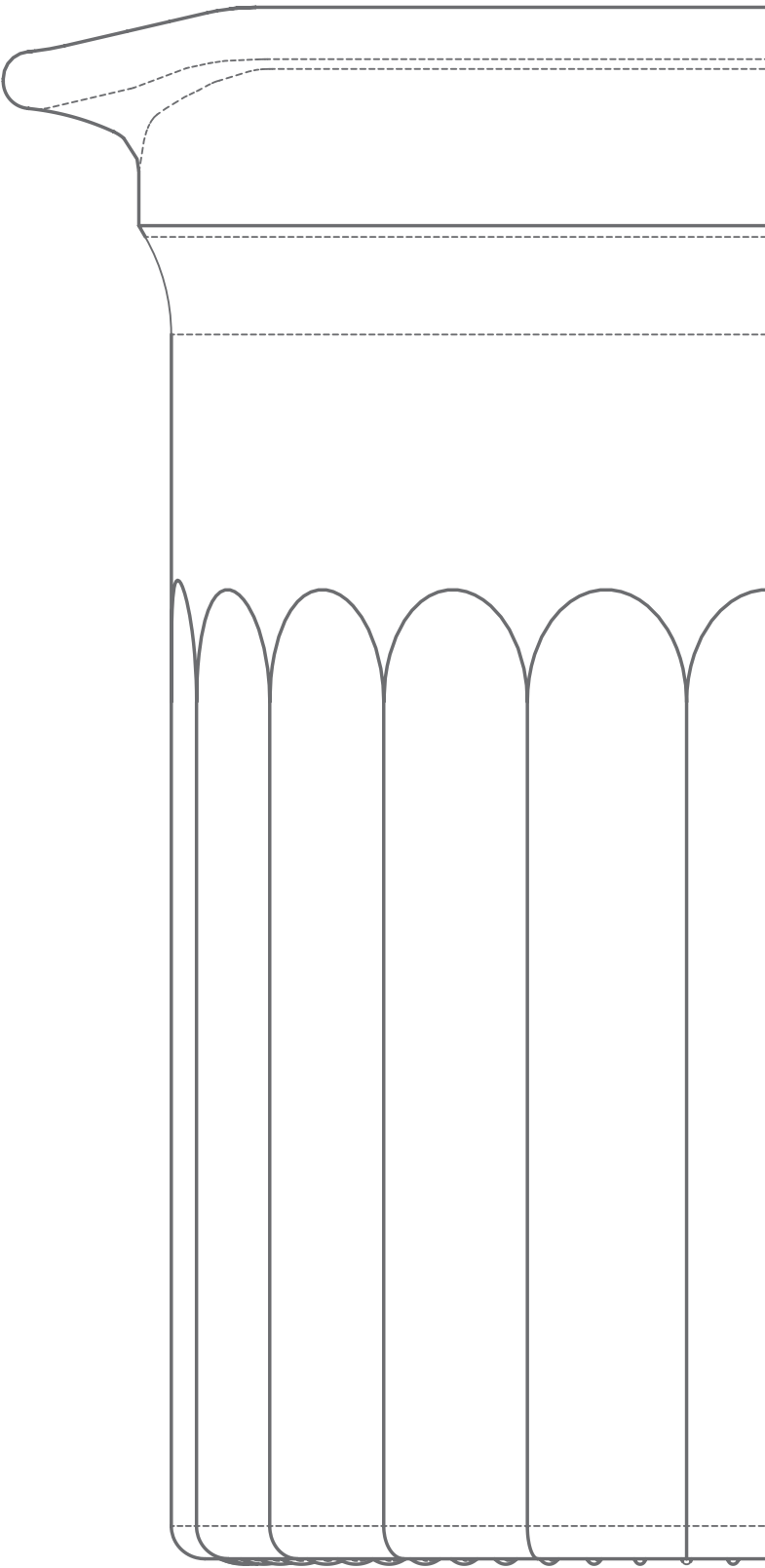


PM 568
VERONESE
7,5 cl – 2 ½ oz
h 9.6 cm – 3 ¾”
Max Ø 4.6 cm – 1 ¾”
09834/06 • BAF 6/24



agency
www.meda36.it

photographer
Cristian Di Luccio



BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa 72/A
43122 Parma - Italy
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285
info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI CORPORATION

5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 - USA
ph. +1.215-672.7111
fax +1.215-672.7115
sales@luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com