

# bargiornale

BAR, RESTAURANT AND MORE

**LEGAL**  
carte clonate  
mutui, armi

**LOCALI**  
perché rende  
creare emozioni

tecnologia  
amica

palmari  
ecomacchine  
schermi

LO SCOZZESE CHE VALE ORO



Una doppietta da campione. A realizzarla Ardbeg Ten Years a cui Jim Murray, curatore della celebre The Whisky Bible, ha conferito due medaglie d'oro: miglior whisky dell'anno e miglior single malt scozzese. "L'Ultimate Islay malt whisky", distribuito da Mott Hennessy, è sugli allori grazie al suo gusto particolarmente torbato e affumicato. A contribuire al successo il talento del whisky team di Ardbeg, guidato da Bill Lumsden, e capace di creare un distillato dal carattere forte (46% vol, formato 70 cl) ma al tempo stasso dolce. [www.ardbeg.com](http://www.ardbeg.com)

# MIXABILITY

l'amaro musica per le tue orecchie



Da Bormio (Valtellina) è sceso a valle per farsi apprezzare dal popolo dell' happy hour. Amaro Braulio si è presentato in vari locali milanesi, come il Living e l'Executive Lounge, in versione liscia ma anche cocktail. Da provare Braulio Sparkling (nel tumbler 4 cl di amaro e 10 cl di acqua tonica), drink che esalta il carattere di questo prodotto nato 130 anni fa dalle mani di un farmacista. Il nome Braulio è quello di un monte dell'alta Valtellina in cui fioriscono 13 piante aromatiche (achillea, genziana, assenzio, ginepro, ecc.) di cui si compone la ricetta originale. L'amaro (20% vol, formato 70 cl) riposa in botti di rovere per due anni. E a cullarlo ora ci sono anche le note dolci di un cd lounge creato su misura. [www.amarobraulio.com](http://www.amarobraulio.com)

Indossa l'abito blu questa luxury vodka (40% vol) distribuita dal Gruppo Campari. Di lusso perché Skyy Vodka, a base di solo grano americano, è prodotta con una tecnologia innovativa che elimina ogni impurità. La lavorazione prevede 4 distillazioni e 3 filtraggi. Il gusto pulito è perfetto nei mix. Rende bene nei long drink, eccellente in coppetta.

L'INGREDIENTE



## un grande spettacolo a base di VODKA

Alla finale della Skyy Vodka competition è di scena il parallelo.

Il Lime Light di Milano ha ospitato la grande finale della Skyy Vodka Competition. Nella gara di flair bartending, coordinata da Planet One, si sono confrontati sette concorrenti tra big e giovani promesse. Su tutti è emersa la grande qualità, di barman e acrobata, dell'inglese Tom Dyer. Alle sue spalle si sono classificati Dario Doimo (premio "The best in show") e Roberto Cucurullo. Innovazione di questa quarta edizione il Contest, una gara in parallelo tra i migliori due giudicata direttamente dal pubblico in sala, su una base musicale improvvisata. Gli applausi hanno premiato anche in questo caso Tom Dyer. [www.skyyvodka.competition.it](http://www.skyyvodka.competition.it)

In alto il vincitore Tom Dyer esegue un "taglio" spettacolare. A fianco Dario Doimo si esibisce con quattro bottiglie.



### TUTTI FRUTTI MA SOTTO IL CUPOLINO

Dome (cupola) è un contenitore comodo e igienico per custodire ciliegie, olive, cannucce e ogni altro ingrediente per confezionare i cocktail. Il sistema modulare dell'americana San Jamar è composto da cupole di varie dimensioni (da uno, 2 o 4 vani) e capacità (da 1 a 6 litri). La base ridotta permette di collocarlo facilmente nel rack. [www.indigitally.com](http://www.indigitally.com)