



GREEN SPIRITS

**BIO COCKTAIL**



# BIO COCKTAIL



CONTENTS

ORIGINAL MARTINI'S

BIO CLASSIC

ORIGINAL

MOJITOS

LA SCELTA DEL BIO STA DIVENTANDO SEMPRE PIÙ UN'ESIGENZA DEL CLIENTE,  
DETTATA DALLA CONSAPEVOLEZZA CHE UN'ALIMENTAZIONE "ORGANICA" PORTEREBBE  
AD UN MIGLIORAMENTO DELLA SALUTE.  
PARLANDO DI SALUTE LA PROPOSTA DI ALCOLICI E DI UNA LINEA DI COCKTAIL BIOLOGICI  
POTREBBE SEMBRARE UNA PROVOCAZIONE,  
MA IL BIO DEVE INTERCETTARE TUTTI GLI STILI DI VITA DI UN CONSUMATORE ATTENTO

**E NON DEVE PERDERE DI VISTA**

**L'ASPETTO SANO E SOCIALIZZANTE DEL BERE RESPONSABILE E CONSAPEVOLE.**

CON I COCKTAIL BIOLOGICI SI APRE UN NUOVO SCENARIO, UN'OPZIONE PARALLELA ALLA PROPOSTA  
CONVENZIONALE, DA CUI PRENDERE SPUNTO PER RISPONDERE AD UN MERCATO  
LE CUI POTENZIALITÀ SONO ANCORA DA SCOPRIRE.

LA PROPOSTA QUI PRESENTE COMPRENDE CLASSICI RE-INTERPRETATI,  
PER IL CONSUMATORE CHE VUOLE CERTEZZE ED AMA I SAPORI DELLA TRADIZIONE;  
SEGUONO PROPOSTE ORIGINALI,  
PER CHI È ALLA RICERCA DI NUOVI SAPORI.

## **BIO COCKTAIL, L'ALTRO MODO DI BERE MISCELATO**

FULVIO PICCININO, DICEMBRE 2010

ORIGINAL MARTINI'S





## RELAXING BOND MARTINI

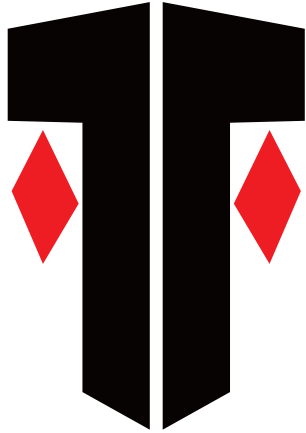
VERSARE IN UNO SHAKER CON ABBONDANTE GHIACCIO  
GLI INGREDIENTIE AGITARE VIGOROSAMENTE  
PER ALCUNI SECONDI:

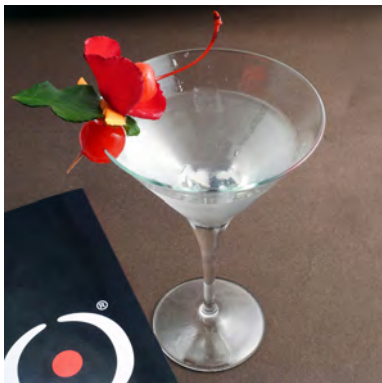
4 CL VODKA 01

2 CL AMERICANO COCCHI

1 CL CAMOMILLA ORIGINE

VERSARE CON STRAINER IN COPPA COCKTAIL GHIACCIATA,  
PRIMA DI SERVIRE, PASSARE UNA SCORZA DI LIMONE SUL BORDO.





## FEMININE

IN UN MIXING GLASS CON ABBONDANTE GHIACCIO

VERSARE:

4 CL VODKA 01

2 CL SUCCO D'UVA BIANCA BIOLOGICA

1 CL LIQUORE ALLA ROSA ORIGINE

VERSARE CON STRAINER IN COPPA COCKTAIL RAFFREDDATA  
DECORARE CON PETALO DI ROSA





## ANDORTINI



IN UNO SHACKER PESTARE 2 SUCCOSI CUBETTI DI ANANAS,  
AGGIUNGERE GHIACCIO E 4 FOGLIE DI BASILICO  
LIGURE DI ANDORA DOP, QUINDI VERSARE:

**5 CL VODKA 01**

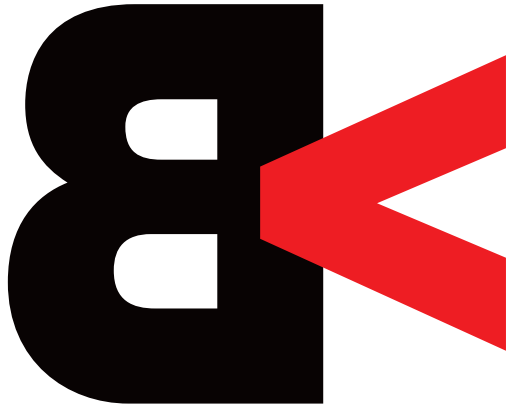
(SHACKERARE DELICATAMENTE ROTEANDO IN MODO  
CHE IL BASILICO CEDA IL SUO PROFUMO SENZA FINIRE IN PEZZI)

APRIRE LO SHACKER E VERSARE:

**1 CL AMERICANO COCCHI**

**0,5 CL SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA BIO**

VERSARE IMMEDIATAMENTE IN COPPA COCKTAIL UTILIZZANDO IL DOPPIO COLINO,  
PER TRATTENERE EVENTUALI RESIDUI DI FRUTTA O BASILICO



## BLACK PANTHER



IN UN BLENDER CON CUBETTI DI GHIACCIO CRISTALLINO

METTERE:

3 CL VODKA 01

3CL DI LIQUORE AL CAFFÈ ORIGINE (50 AL QUADRATO)

FRULLARE E VERSARE IN DOPPIA COPPA COCKTAIL  
O IN GUSCIO DI COCCO.

SEPARATAMENTE SHACKERARE VIGOROSAMENTE CON GHIACCIO:

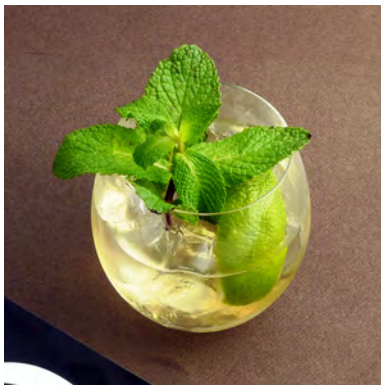
2 CL DI LATTE DI COCCO

1 CL DI LATTE CONDENSATO

VERSARE IL CONTENUTO AIUTANDOSI CON LO STIRRER, IN MODO CHE  
SI ADAGI SUL FROZEN DI CAFFÈ, CREANDO L'EFFETTO A STRATI DEI "POUSSA CAFFÈ"

BIO CLASSIC





## GREEN B-SPIDER

IN UN TUMBLER BASSO, PIENO DI GHIACCIO, MISCELARE:

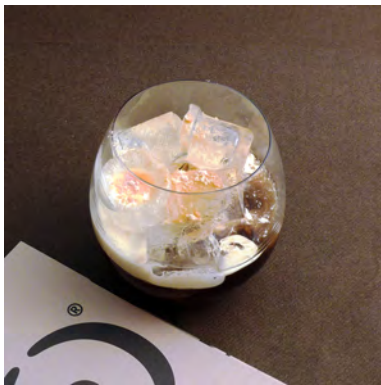
4 CL VODKA 01

2 CL DI LIQUORE ALLA MENTA ORIGINE

2 GOCCE DI ANGOSTURA

DECORARE CON TWIST DI SCORZA DI LIME  
O LIMONE E CIUFFO DI MENTA

**б q q ю**



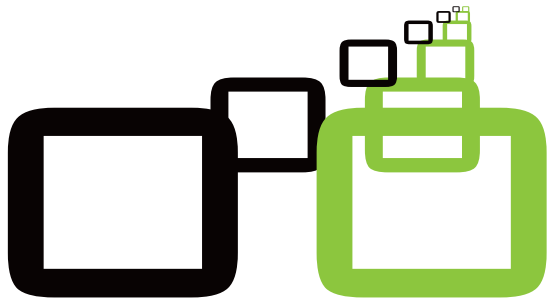
## BIO RUSSIAN

IN UN TUMBLER BASSO CON ABBONDANTE GHIACCIO  
VERSARE E MESCOLARE:

4 CL VODKA 01  
2 CL DI LIQUORE AL CAFFÈ ORIGINE (50 AL QUADRATO)  
**ADAGIARE SUL COMPOSTO 1,5 CL DI PANNA FRESCA**  
**SPOLVERARE CON FARINA DI NOCCIOLE**

SE SI PREFERISCE IL DRINK NELLA VERSIONE BLACK  
SI ELIMINA LA PANNA E LA NOCCIOLA  
E SI COMPLETA IL MIX DI VODKA E CAFFÈ CON ALCUNE GOCCE DI FOENICULUS ORIGINE.







## B- COOLER

IN UN CAPIENTE BICCHIERE  
COLMATO CON GHIACCIO VERSARE:

2 CL DI VODKA ORIGINE

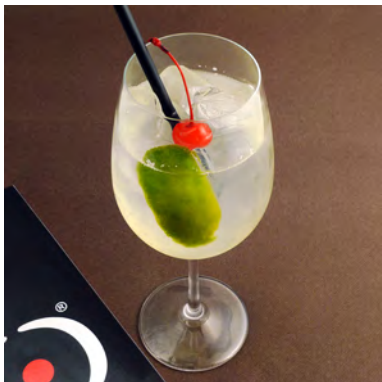
2 CL DI JUNIPERUS ORIGINE

4 CL DI SUCCO DI MELA BIOLOGICO

2 CL GASSOSA LURISIA

MESCOLARE E DECORARE CON TWIST DI SCORZA DI LIME O LIMONE  
E CILIEGINA AL MARASCHINO O FETTE DI MELA ROSSA SOTTILI.

BP



## BIOCOLLINS

IN UN CAPIENTE BICCHIERE SU ABBONDANTE GHIACCIO  
E 2 FETTE DI LIMONE BIOLOGICO VERSARE:

3 CL DI VODKA 01

2 CL DI CITRUS LIMONIUM ORIGINE

1 CL DI SUCCO DI LIME

COLMARE CON ACQUA GASSATA LURISIA

**KRE**



## BIOSCREW



IN UN BLENDER FRULLARE;

1 CUCCHIAIO DI MARMELLATA DI ARANCE AMARE BIO  
10 CL SUCCO DI ARANCIA BIO

VERSARE IN UN CAPIENTE BICCHIERE CON GHIACCIO  
IL CONTENUTO ED AGGIUNGERE:

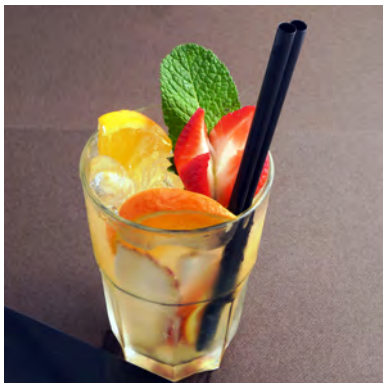
4 CL DI VODKA

MESCOLARE, AGGIUNGERE ALCUNE FETTE DI ARANCIO  
E SPOLVERARE DI POLVERE DI CANNELLA.

ORIGINAL



## RACY ORIGIN

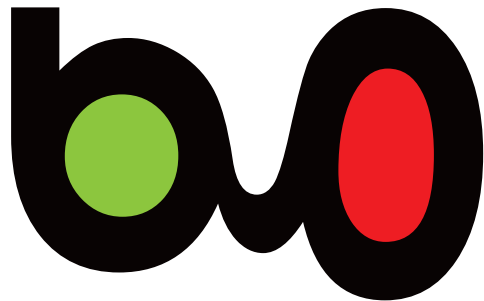


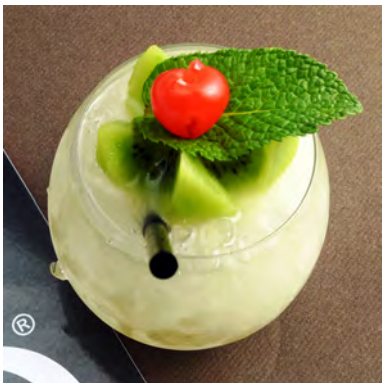
METTERE IN UN TUMBLER ALTO ALCUNE FETTE  
DI RADICE DI GINGER FRESCO,  
PESTARE LEGGERMENTE CON MEZZO CUCCHIAIO  
DI ZUCCHERO DI CANNA BIO,  
AGGIUNGERE GHIACCIO CRISTALLINO,  
VERSARE E MESCOLARE:

3 CL DI VODKA 01  
2 CL DI SUCCO DI MELA TRASPARENTE BIOLOGICO  
6 CL DI GINGER ALE ( PREFERIBILMENTE FEVER TREE)  
1 CL DI SUCCO DI LIME

COMPLETARE CON ALCUNE FETTE DI ARANCIA







## GLACIALE

IN UN TUMBLER BASSO CAPIENTE, ADAGIARE DUE PALLINE  
DI GELATO AL LIMONE, COPRIRE CON GIACCIO TRITATO  
ED AGGIUNGERE SENZA MESCOLORE:

**2 CL DI VODKA 01**

**2 CL DI MENTA ORIGINE**

COMPLETARE CON CUBETTI DI KIWÌ E COLMARE CON GASSOSA LURISIA.  
NEL SERVIZIO AGGIUNGERE NEL BICCHIERE UNO SWIZZLE  
PER RIMESCOLARE IL DRINK,

CANNUCCE CORTE E UNO STECCO PER POTER FAR MANGIARE I CUBETTI DI KIWÌ.

HN

## HEALTHY NOSE



IN UN TUMBLER BASSO PESTARE DELICATAMENTE:

3 PEZZI SOTTILI DI GAMBO DI SEDANO,  
2 FRUTTI DI LITCHEES PRIVATI DEL NOCCIOLO.

1 CUCCHIAIO DI CHICCHI DI MELOGRANO  
1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO DI CANNA BIO.

AGGIUNGERE GHIACCIO TRITATO E VERSARE:

4 CL DI JUNIPERUS ORIGINE  
0,5 CL DI FOENICULUS ORIGINE  
0,5 DI SWEET & SOUR

MESCOLARE E SERVIRE CON FOGLIE DI SEDANO A DECORAZIONE.

MOJITOS



## SCENTED JINEITO



IN UN CLASSICO TUMBLER ALTO PIENO DI GHIACCIO  
VERSARE:

4 CL DI JUNIPERUS ORIGINE

2 CL DI SUCCO DI LIME

0,5 CL DI SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA BIO

0,5 CL DI LIQUORE ALLA ROSA ORIGINE

MESCOLARE DOPO AVER AGGIUNTO SODA,  
UN RAMO DI MENTA PROFUMATO LEGGERMENTE SPRIMACCIATO,  
SPEZZETTANDO IL GAMBO SENZA ROMPERLO,  
PER PERMETTERE AGLI OLI ESSENZIALI DI AROMATIZZARE IL DRINK.

vod

## LIQUI BLACK VODKITO



IN UN CLASSICO TUMBLER ALTO PIENO DI GHIACCIO  
VERSARE:

2 CL DI VODKA 01 ORIGINE

2 CL DI SUCCO DI LIME

2 CL DI LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA ORIGINE

0,5 CL CL DI SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA BIO

MESCOLARE DOPO AVER AGGIUNTO SODA,  
UN RAMO DI MENTA PROFUMATO LEGGERMENTE SPRIMACCIATO,  
SPEZZETTANDO IL GAMBO SENZA ROMPERLO,  
PER PERMETTERE AGLI OLI ESSENZIALI DI AROMATIZZARE IL DRINK.  
DECORARE CON STRINGA O CANNUCCIA DI LIQUIRIZIA E FOGLIE DI MENTA.





**ORIGINE**  
GREEN SPIRITS

[www.origine-laboratorio.com](http://www.origine-laboratorio.com)



Questa pubblicazione è il risultato del team di lavoro diretto da Fulvio Piccinino (barman AIBES)  
in collaborazione con Origine - Laboratorio Liquori Valbormida Snc (Cengio).  
Si ringrazia inoltre per la preziosa disponibilità il bar "The Nose" (Biella) e il sig. Bruno.





progetto grafico e produzione editoriale

ROSSI - INTERLINK

gennaio 2011