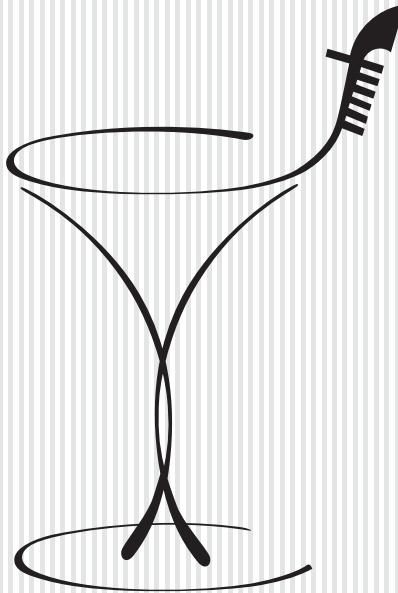


SOCIAL @ VeniceCocktail\_Week

FIRST EDITION



V E N I C E  
**COCKTAIL**  
**WEEK**



13 - 19 DICEMBRE 2021

#VCW #VCW21 #VENICECOCKTAILWEEK

[venicecocktailweek.it](http://venicecocktailweek.it)

VCW TEAM



A circular portrait of Federica Di Giulio, a woman with long dark hair, smiling. She is wearing a black top and has her arms crossed. The background is red with white polka dots.



A circular portrait of a woman with long brown hair, wearing a black sleeveless top, with her arms crossed. The portrait is set against a red background with a subtle polka-dot pattern. Along the bottom edge of the circle, the words "Brand Manager", "Press Office", and "Social Media Manager" are written in white, slightly overlapping each other.



Pr\_C  
Communication Manager\_Brand Strategist



Logistic Office



Founder Creative Director



## Photographer



Videomaker



Portrait Photographer



## Photographer



**Poche sono le città la cui storia è così segretamente votata al mondo della miscelazione come Venezia:** la Serenissima, porta d'Europa, è da secoli il porto attraverso il quale sono arrivate sul vecchio continente le spezie, i sapori, gli odori del mondo intero: in questo crogiolo di idee e di possibilità sono sorti i grandi palazzi, degni di accogliere Khan e Sultani, e qui l'accoglienza è divenuta arte. In questa città fatta di pietra e acqua, nascono e prosperano segretamente il vino, il fiore e il miele: tutto era già qui, da 1600 anni, bastava trovare il coraggio di miscelare insieme gli ingredienti per rendersi conto che Venezia era la città perfetta per accogliere una grande cocktail week dal respiro internazionale.

Ed è per questo che **Venice Cocktail Week** nasce: per portarvi a scoprire i grandi bar nel cuore degli hotel, i personaggi leggendari che popolano i canali, per dare una nuova idea dei cocktail storici, affiancandovene di nuovi altrettanto ardimentosi. Venice Cocktail Week vuole raccontare i mille riflessi di una città che si specchia nell'acqua di un canale tanto quanto nel vetro di Murano, e vi si riconosce come sempre è stata: dinamica, orgogliosa e accogliente.

**In alto i bicchieri, e benvenuti alla prima Cocktail Week di Venezia.**

*Federico Bellanca*

PER SCOPRIRE I DETTAGLI DI VCW INQUADRA E SCANSIONA IL QR CODE

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





## SELECTED BARS



- 1. ALCHEMIA - CA' DI DIO**  
Castello, Riva Ca' di Dio 2181 - Venezia | T. +39 041 0980238 | [www.vretreats.com](http://www.vretreats.com)
- 2. AMO - FONDACO DEI TEDESCHI**  
San Marco 5556 - Venezia | T. +39 041 2412823 | [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)
- 3. ARTS BAR - THE ST. REGIS VENICE**  
San Marco, Corte Barozzi 2159 - Venezia | T. +39 041 2400001 | [www.marriott.com](http://www.marriott.com)
- 4. BAR DANDOLO - HOTEL DANIELI**  
Castello, Riva degli Schiavoni 4196 - Venezia | T. +39 041 5226480 | [www.marriott.com](http://www.marriott.com)
- 5. BAR GABBIANO - CIPRIANI, A BELMOND HOTEL, VENICE**
- 6. BAR LONGHI - THE GRITTI PALACE**  
San Marco, Campo Santa Maria Del Giglio, 2467 - Venezia | T. +39 041 794611 | [www.marriott.com](http://www.marriott.com)
- 7. BLUE BAR - HOTEL EXCELSIOR**
- 8. BLUE DROP**  
Gran Viale Santa Maria Elisabetta 2D, Lido di Venezia | T. +39 366 2474071 | FB @Bluedropvenice
- 9. CAFFÈ BAGLIONI - BAGLIONI HOTEL LUNA**  
San Marco, Calle dell'Ascensione 1243 - Venezia | T. +39 041 5289840 | [www.baglionihotels.com](http://www.baglionihotels.com)
- 10. CAFFÈ FLORIAN**  
Piazza San Marco 57 - Venezia | T. +39 041 5205641 | [www.caffeflorian.com](http://www.caffeflorian.com)
- 11. CAFFÈ LAVENA**  
Piazza San Marco 133/134 - Venezia | T. +39 041 5224070 | [www.caftelavena.it](http://www.caftelavena.it)
- 12. CHET BAR**  
Dorsoduro, Campo Santa Margherita 3684 - Venezia | FB @Chet Bar
- 13. CHICBAR - TAVERNA LA FENICE**  
San Marco, Campiello Fenice 1939 - Venezia | T. +39 041 5223856 | [www.ristorantelafenice.it](http://www.ristorantelafenice.it)



## SELECTED BARS



- 
- 14. EXCESS VENICE COCKTAIL FOOD&GARDEN**  
Dorsoduro, Fondamenta San Sebastiano 2542 - Venezia | T. +39 041 5231233 | [www.excessvenice.it](http://www.excessvenice.it)
- 15. EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB - IL PALAZZO EXPERIMENTAL**  
Dorsoduro, Fondamenta Zattere Al Ponte Lungo 1411 - Venezia | T. +39 041 0980200  
[www.palazzoexperimental.com](http://www.palazzoexperimental.com)
- 16. GRANCAFFÈ QUADRI**  
Piazza San Marco 121 - Venezia | T. +39 041 5222105 | [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)
- 17. IL CARAVELLINO - HOTEL SATURNIA & INTERNATIONAL**  
San Marco, Calle Larga XXII Marzo 2399 - Venezia | T. +39 041 5208377 | [www.hotelsaturnia.it](http://www.hotelsaturnia.it)
- 18. IL MERCANTE**  
San Polo, Fondamenta dei Frari 2564 - Venezia | T. +39 347 8293158 | [www.ilmercantevenezia.com](http://www.ilmercantevenezia.com)
- 19. LONDRA BAR - HOTEL LONDRA PALACE**  
Castello, Riva degli Schiavoni 4171 - Venezia | T. +39 041 5200533 | [www.londrapalace.com](http://www.londrapalace.com)
- 20. PALAZZINA THE BAR - PALAZZINA GRASSI**  
San Marco, Ramo Grassi 3247 - Venezia | T. +39 041 5284644 | [www.palazzinagrassi.com](http://www.palazzinagrassi.com)
- 21. SAN GIORGIO CAFÈ**  
Isola di San Giorgio Maggiore 3 - Venezia | T. +39 041 2683332 | [www.sangiorgio.cafe](http://www.sangiorgio.cafe)
- 22. SKYLINE ROOFTOP BAR - HILTON MOLINO STUCKY VENICE**  
Giudecca 810 - Venezia | T. +39 041 2723311 | [www.hilton.com](http://www.hilton.com)
- 23. TARNOWSKA'S AMERICAN BAR**  
San Marco, Campo Santa Maria del Giglio 2494 - Venezia | T. +39 041 5208333 | [www.hotelala.it](http://www.hotelala.it)
- 24. TERRAZZA APEROL**  
San Marco, Campo Santo Stefano 2776 - Venezia | T. +39 041 30183 | [www.terrazza.aperol.com](http://www.terrazza.aperol.com)
- 25. THE BAR - AMAN VENICE**  
San Polo, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo 1364 - Venezia | +39 041 2707333 | [www.aman.com](http://www.aman.com)
- 26. TIME SOCIAL BAR**  
Cannaregio, Rio Terà Farsetti 1414 - Venezia | T. +39 338 3636951 | [www.timesocialbar.it](http://www.timesocialbar.it)
-



## LO SPRITZ



**Aperitivo all’Italiana:** tre parole comprensibili in ogni lingua che contengono al loro interno molto di più del semplice rituale del bere per prepararsi alla cena. Parlano di convivialità, del tempo speso insieme agli altri, di sorrisi e di voglia di vivere. Non pare un caso dunque che un paese come il nostro sia culturalmente e socialmente il terreno ideale per la creazione di tutti quei drink e quei liquori che nel mondo si associano a questo momento: i vermouth e i bitter al bicchiere prima, insieme nel MI-TO, poi nella versione frizzante dell’Americano e infine nel leggendario Negroni.

Questi drink pre-dinner nati nel Bel Paese sono tutti parte di una grande famiglia che ci ha resi celebri nel mondo. Ma se con il tempo l’innovazione diventa tradizione, c’è sempre del genio nel sapersi reinventare. Se oggi dovessimo dire qual’è in questo nuovo millennio l’indiscutibile nuovo ambasciatore del bere italiano all’estero, c’è un solo nome che si impone: **lo Spritz**. Bianco, rosso, arancione, di ideazione austriaca o italiana, a base di vino fermo o mosso: sull’origine di questo drink, su quali fossero i suoi ingredienti originali, sul servizio perfetto, sono stati già scritti fiumi di parole, tutte giuste e tutte contestabili, ma quello che forse non è ancora stato chiarito è un altro punto: **da Venezia è oggi in atto una rivoluzione che ha spinto il mondo a tornare a bere all’Italiana.**

Come le bandiere delle navi della Serenissima son state per secoli presenti in ogni porto del mediterraneo, **oggi il suo cocktail simbolo è presente in ogni bar del pianeta, portando ad ogni sorso con se il desiderio di venire in Laguna**. Proprio per questo per **Venice Cocktail Week** abbiamo deciso di partire dalla valorizzazione di questo drink, che nella sua semplicità, nei suoi tre ingredienti, meglio di ogni altro racconta la storia di questa città: eterna e al contempo sempre attuale, capace di conquistare tutti, ma con un’elasticità intrinseca alla ricetta che lo rende modificabile in mille modi. **L’aperitivo all’Italiana è tornato, e lo Spritz è il suo messaggero.** Brindiamo alla nascita di una nuova leggenda italiana.

Federico Bellanca

# 1. ALCHEMIA, CA' DI DIO

Castello, Riva Ca' di Dio 2181



DIEGO FILIPPONE, MARCO VECCHIATO

---

#### INGREDIENTI:

6 cl Homemade Gin  
3 cl Nardini Bitter  
3 cl Nardini Mezzo e Mezzo  
Cialda di Riso Venere  
Polvere di Cappero salato

#### TECNICA:

Build

BICCHIERE: Old Fashioned

COSTO: 16 euro

## SA'LEGRONI

Un'interpretazione del Negroni tutta veneta, dal sapore mediterraneo. Pensata con un gin homemade a base di salicornia, pianta tipica nella laguna veneziana, che conferisce corpo e freschezza nel legame con bitter e il tradizionale aperitivo di Bassano del Grappa. E' decorato con una cialda di riso Venere ed una polvere di cappero salato sul bordo del bicchiere che ne esalta l'eleganza.

## 2. AMO, FONDACO DEI TEDESCHI

San Marco 5556



LUCAS KELM

---

### INGREDIENTI:

3 cl Tanqueray 10 infuso  
con Origano  
2 cl Italicus  
1,5 cl Nardini Acqua di Cedro  
Top Scortese Pura Tonica

### TECNICA:

Build

BICCHIERE: Tumbler Alto

COSTO: 12 euro

## MEDITERRANEAN SOUL

L'ecosistema mediterraneo è un ambiente dal clima ideale che invita a vivere la vita nel migliore dei modi: buon cibo, buon bere e l'arte della condivisione e dell'ospitalità. Nei climi mediterranei crescono prodotti eccezionali, tra cui gli agrumi, ingredienti fondamentali per creare prodotti come Italicus e Acqua di Cedro. Il gin è arricchito con una delle erbe aromatiche che più rappresenta l'italianità nel mondo, l'origano.

### 3. ARTS BAR, THE ST.REGIS VENICE

San Marco, Corte Barozzi 2159



FACUNDO GALLEGOS, LUDWIG NEGRI

---

#### INGREDIENTI:

4 cl Absolut Elyx infusa al Rafano  
7,5 cl Succo di Pomodoro chiarificato  
1,5 cl Verjus  
3 dash Spicy Tincture  
3 dash Salt Solution  
Spray Nardini Grappa Extrafina  
Crisp di Pomodoro e Sedano  
leggermente piccante

#### TECNICA:

Throwing  
BICCHIERE: Coppetta Santa Maria

COSTO: 20 euro

### SANTA MARIA BLOODY MARY

Il nostro signature Bloody Mary è conosciuto come Santa Maria. Ispirato alla ricetta originale del Red Snapper Bloody Mary, è realizzato con vodka infusa al rafano e succo di pomodoro chiarificato, insieme a uno dei prodotti più tipici della nostra regione: l'uva. Quest'ultima con due ingredienti chiave: il verjus, succo di uva acerba, e la grappa per aromatizzare. Il Santa Maria testimonia l'avanguardia filosofica e storica di Venezia. Un approccio moderno all'intramontabile rituale del The St. Regis.

---

## 4. BAR DANDOLO, HOTEL DANIELI

Castello, Riva degli Schiavoni 4196



ROBERTO NACCARI

---

**INGREDIENTI:**

3 cl Casamigos Tequila Blanco  
2 cl Select  
1 cl Grand Marnier  
Touch Lime e Zenzero fresco

**TECNICA:** Shake

**BICCHIERE:** Old Fashioned

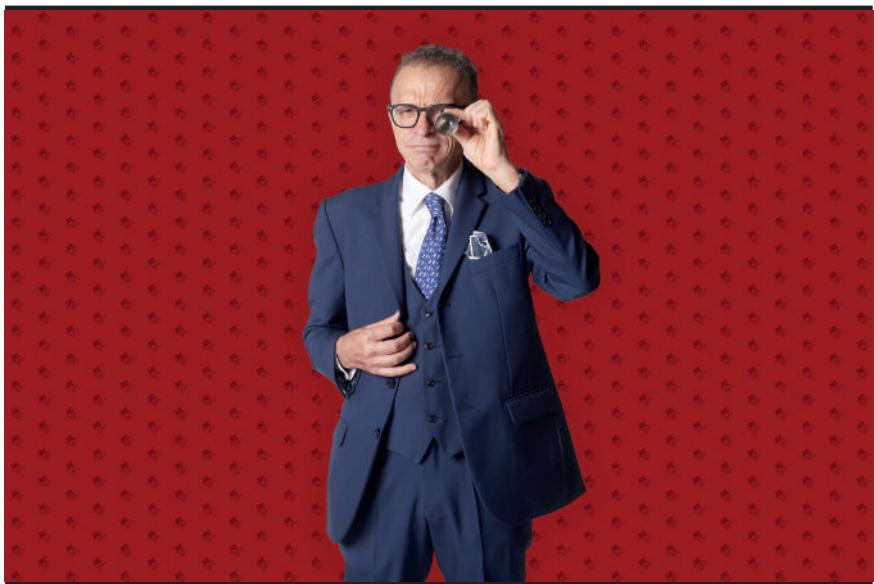
**COSTO:** 18 euro

### LEON DANDOLO

Cocktail pensato per il bicentenario dell'Hotel Danieli, storico palazzo veneziano dedito all'ospitalità dal 1822, quando fu acquistato da Giuseppe Dal Niel, detto Danieli. L'ispirazione nasce dal Leone, simbolo di Venezia (*leon* in veneziano) unito all'antico nome del Palazzo, edificato nel XIV secolo per i Dandolo, famiglia patrizia che nei secoli ha dato alla città quattro Dogi.

---

## 5. BAR GABBIANO, CIPRIANI, A BELMOND HOTEL, VENICE



WALTER BOLZONELLA

---

**INGREDIENTI:**

1 cl Casamigos Tequila Reposado  
1 cl Casamigos Mezcal  
1 cl Campari Bitter

2 cl Malvasia passito infuso con  
Spezie, Erbe Aromatiche e More  
di rovo

2 gocce Orange Bitter

**TECNICA:** Stir and Strain

**BICCHIERE:** Coppa Cocktail

**COSTO:** 15 euro

### TOCCO VENEZIANO

Cocktail di carattere, dal tenore alcolico sostenuto grazie agli spigoli acuti dei due distillati messicani. Il bitter dona la classica nota amaricante dell'aperitivo all'italiana. L'elemento caratteristico è il Malvasia passito che, con le sue spezie, lo rende complesso e unico e rimanda inevitabilmente alla storia della Serenissima. Viene servito in una classica ed elegante coppa cocktail, ben raffreddata.

*Il Signature Cocktail sarà presentato da Walter Bolzonella presso Grancaffè Quadri (Per info vedi Calendario Eventi)*



## IL BELLINI



Ci sono poche città in grado di vantarsi di aver dato i natali a due Cocktail IBA: New York, Parigi, Londra sicuramente, ma tra questi colossi da milioni di abitanti a spiccare è senza dubbio il nome di **Venezia**. Prima che il mondo scoprisse e si innamorasse dello Spritz infatti, il nome della città era già universalmente conosciuto come la patria del Bellini.

La storia di questo cocktail sparkling è ben nota, ai limiti della leggenda: **inventato nel 1948 da Giuseppe Cipriani** presso il celeberrimo **Harry's Bar di Venezia**, che decise di chiamarlo come il pittore veneziano Giovanni Bellini (il Giambellino) per via del suo colore rosato che ricordava il colore della toga di un santo in un dipinto dall'artista. **Gli appassionati di questo drink sono stati moltissimi ed illustri**, visto che tra i celebri clienti del Harry's Bar si annoverano nomi quali Ernest Hemingway, Gianni Agnelli, Sinclair Lewis e Orson Welles, ma non solo: anche negli Stati Uniti questo cocktail divenne incredibilmente popolare, e da lì poi nel mondo. **Ma se c'è una specificità che rende questo drink unico, è il fatto di essere forse l'unico cocktail stagionale al mondo.**

Se infatti lo si vuole bere secondo ricetta originale e tradizione, **bisogna aspettare il giusto grado di maturazione della pesca bianca veneziana** - tipicamente prodotta nei territori del litorale nord di Venezia dalla foce del Piave comprendendo tutta la penisola del Cavallino e le isole di Treporti, Lio Piccolo e Le Mesole a cui si devono aggiungere anche Sant'Erasmo e Vignole in Comune di Venezia - ingrediente territoriale imprescindibile per realizzarlo. In questo potremmo definirlo quasi un cocktail gastronomico, un punto di giunzione tra la tradizione veneta della produzione del vino (e in special modo del Prosecco) e quello dell'arte del miscelare. Ma è anche la dimostrazione di come Venezia sia sufficiente a se stessa, in grado di prendere tre eccellenze del territorio, ovvero un frutto, un vino e un locale, e saperli unire rendendoli una leggenda.

Se oggi siamo qui a raccontarvi **la Venezia dei Cocktail** dunque, parte del merito è anche di quella bevanda dal colore roseo, che ha ispirato tanti bartender veneziani a sperimentare fino a renderla leggendaria...Perché l'immortalità si sa, potrebbe essere dietro l'angolo.

Federico Bellanca



Amaretto  
**ADRIATICO**  
MADE ONLY IN ITALY

«THE NEW GENERATION AMARETTO»

\* mandorle pugliesi tostate,  
pizzico di fiore di sale del  
mare Adriatico, ingredienti  
naturali, meno zuccherato



\* mandorle pugliesi  
bianche tritate  
Low ABV 16% VEGAN OK



[WWW.AMARETTOADRIATICO.COM](http://WWW.AMARETTOADRIATICO.COM)

BEVI RESPONSABILMENTE

## 6. BAR LONGHI, THE GRITTI PALACE

San Marco, Campo Santa Maria del Giglio 2467



CRISTIANO LUCIANI

---

#### INGREDIENTI:

4 cl Tanqueray Gin  
2 cl Liquore Fiori di Sambuco  
homemade

2 cl Succo di Limone di Sorrento  
3 gocce Orange Bitter

Spray Essenza di Finocchio bio  
3 foglie Basilico fresco

**TECNICA:** Shake

**BICCHIERE:** Old Fashioned

**COSTO:** 23 euro

## BASIL-ICA

Un omaggio al meraviglioso scorcio da cartolina della Basilica della Salute – capolavoro di fine '600 ad opera dell'architetto Baldassarre Longhena – attraverso un gioco di parole con l'utilizzo di un profumatissimo ingrediente, suo quasi omonimo: il basilico. Pestato delicatamente, i suoi olii essenziali vengono shakerati con il gin, il liquore ai fiori di sambuco, il succo di limone e gocce di orange bitter. Al naso catturano le note agrumate bilanciate dal sentore di ginepro e dal fresco aroma del sambuco, con accenni di frutti tropicali. Un cocktail elegante e spartano, dalla bevibilità leggiadra che solletica il palato e invita a bere... Alla Salute!

---

## 7. BLUE BAR, HOTEL EXCELSIOR



LINO MARCHESE

---

**INGREDIENTI:**

1,5 cl Gin dei Sospiri  
4 cl Select  
2,5 cl Campari Bitter  
2 cl Succo di Lime  
1 cl Sciroppo di Sambuco

**TECNICA:** Shake and Double Strain

**BICCHIERE:** Calice

### EXCELSIOR RUBY

Un drink dal colore rosso rubino in un calice dal bordo in oro, a rievocare il senso del lusso che si vive al Lido e all'Hotel Excelsior. Il drink racchiude un bouquet di bitter, erbe e botaniche con un retrogusto sour che dona una sensazione di freschezza agrodolce al palato.

*Il Signature Cocktail sarà presentato da Lino Marchese presso Londrabar, Hotel Londra Palace (Per info vedi Calendario Eventi)*

## 8. BLUE DROP

Gran Viale Santa Maria Elisabetta 2D, Lido di Venezia



OLEG DOBREANSCHI, JONATHAN BORTOLETTI

---

#### INGREDIENTI:

1,5 cl Italicus  
2 cl Botran Ron Añejo Reserva Blanca  
1,5 cl Triple Sec  
2 cl Sciroppto di Camomilla homemade  
1,5 cl Lime  
1 Passion Fruit  
2 dash Bitter Aromatico  
Essenza di Bergamotto

**TECNICA:** Shake and Strain

**BICCHIERE:** Coppa Cocktail

**COSTO:** 10 euro

## ABOUT SUN (SET)

Drink ispirato ai bellissimi tramonti che si possono ammirare al Lido di Venezia. L'essenza di bergamotto è la prima a colpire i sensi, si incontrano poi il frutto della passione, la dolcezza del rum e le note balsamiche dello sciroppto di camomilla homemade, il tutto equilibrato dall'acidità del lime e dalle note aromatiche del bitter.

# 9. CAFFE` BAGLIONI, BAGLIONI HOTEL LUNA

San Marco, Calle dell'Ascensione 1243



LELLO TEDESCO, THOMAS SARMEDE

---

#### INGREDIENTI:

2 cl Select  
8 cl Prosecco  
Ananas  
Pepe Nero Malabar

#### LEALI 2018

Il nostro drink è un inno alla freschezza, all'eleganza e all'armonia aromatica.

**TECNICA:** Blender

**BICCHIERE:** Calice da Vino

**COSTO:** 16 euro

# 10. CAFFÈ FLORIAN

Piazza San Marco 57



MAURO VARAGNOLO

---

#### INGREDIENTI:

7 cl Michter's Bourbon  
2 cl Intrigo Vermouth  
2 gocce Bitter Aromatico

**TECNICA:** Build  
Bicchiere: Coppetta

#### COSTO:

9 euro | al banco  
18 euro | al tavolo

## BACIO VENEZIANO

Venezia, una storia lunga 1600 anni, che il Caffè Florian vuole omaggiare con un cocktail rosso come l'amore per una città unica, come i divanetti dello storico Caffè, come l'esperienza seducente di sorreggiare un mix di sapori intensi. L'ispirazione nasce dalla storia della città dei Dogi e dai viaggi lungo la via delle spezie, che hanno reso Venezia internazionale ma, al contempo, legata al territorio e alle tradizioni. Due soli ingredienti: un Bourbon dal profilo aromatico dolce di spezie e frutti secchi e un Vermouth locale dalle sfumature caratteristiche, frutto dell'intreccio di Chardonnay e Merlot, coltivati nelle terre dei Dogi sin dagli albori della Serenissima e del Malvasia di Sant'Erasmo, l'isola da sempre considerata l'orto di Venezia. Una spruzzata di polvere d'oro, preziosa come le spezie e luminosa come la passione, decora il drink.

# IL CAFFÈ LAVENA

Piazza San Marco 133/134



MASSIMO MILANESE, MICHAEL COSTANTINI, IVAN FAVARETTO

---

#### INGREDIENTI:

4 cl Select  
4 cl Intrigo Vermouth  
2 cl Cynar  
2 gocce Bitter Aromatico  
Crusta Cacao, Cannella e  
Salicornia

#### TECNICA:

Build

#### BICCHIERE:

Tumbler Basso

**COSTO:**  
10 euro | al banco  
20 euro | al tavolo

## L'OMBRA DEL DOGE

Nell'anniversario dei 1600 anni dalla fondazione di Venezia, L'ombra del Doge è un omaggio alla città, rievocando la sua origine lagunare attraverso la scelta di ingredienti tutti veneziani. Difficile rimanere indifferenti alle note decise e intense del Select e del Vermouth Intrigo e alla seduzione del colore rosso, in una sinestesia di sensazioni che ci riportano fra i saloni del Palazzo Ducale nel periodo d'oro della Serenissima, laddove il Doge si aggirava avvolto nella sua veste color cremisi.



# DALL'APERITIVO “FELICE” ALL'APERITIVO DI “VALORE”



Aperitivo e dopo cena non sono soltanto bere un drink: è un momento di socialità che ci ritagliamo all'interno di una vita che ci spinge all'individualismo. Raccontare della propria giornata, festeggiare successi o cercare di dimenticare errori, aggiornarsi sugli ultimi avvenimenti, ridere e scherzare in compagnia, tutto questo ci unisce e ci ricorda che siamo, prima di tutto, “animali sociali”, come già disse Aristotele. È importante riconoscere il valore sociale di questi momenti, perché spesso sono proprio questi attimi di svago che ci aiutano ad andare avanti nelle monotone giornate di studio o di lavoro. Dopo mesi e mesi di aperitivi virtuali, siamo potuti ritornare al rito dell’“aperitivo felice”. Che vorrei mutuare in “aperitivo di valore”. Durante i lockdown, pur inconsapevolmente, abbiamo attribuito all'aperitivo un fortissimo valore sociale: questo rito ci unisce. L'aperitivo in Italia è un rito antico ed estremamente radicato nella nostra cultura, declinato in diverse varianti più o meno popolari a seconda di città e regioni. Diciamo che se dovessimo condurre uno studio sociologico sull'uso delle app di messaggistica istantanea oggi più popolari, scopriremmo che il messaggio più scambiato in assoluto è: “Ci vediamo per un aperitivo?”

L'aperitivo è un rito che nasce a Torino a metà del XVIII secolo in coincidenza con la creazione del vermouth, e che oggi è ancora amatissimo. Ma la “moda” dell'aperitivo era già in voga duemila anni fa, nell'antica Roma. I Romani benestanti avevano l'abitudine di anticipare la cena con bevande alcoliche e stuzzichini vari. Era la ‘gustatio’, un momento previsto nei banchetti più sontuosi, di grande convivialità, nato per stimolare l'appetito con antipasti saporiti accompagnati dal ‘mulsum’, un vino ad alta gradazione alcolica miscelato a miele aromatizzato. Il termine aperitivo deriva appunto dal latino *aperitus* (che apre), ed indicava una bevanda in grado di stimolare e, dunque, “aprire” la sensazione della fame. Nel V secolo il medico greco Ippocrate scoprì che per alleviare i disturbi di inappetenza dei suoi pazienti, bastava somministrare loro una bevanda, dal sapore piuttosto amaro, a base di vino bianco, fiori di dittamo, assenzio e ruta. Questo intruglio, che poi prese il nome di *vinum hippocratum*, venne tramandato di secolo in secolo, fino a giungere nelle sapienti mani degli erboristi medievali. E furono proprio quest'ultimi a fare una sorprendente scoperta: a stimolare il senso della fame non erano quei particolari ingredienti, bensì il sapore amaro che essi rilasciavano. E non è un caso che, ancora oggi, i principali drink che amiamo bere durante l'ora dell'aperitivo siano prevalentemente bitter, ovvero caratterizzati da un classico retrogusto amaro. Insomma, attraverso un aperitivo ci connettiamo con altre persone e ne incontriamo di nuove. Parliamo, socializziamo, a volte discutiamo. Dallo scambio che si crea impariamo qualcosa in più sugli altri ma anche e soprattutto su noi stessi. Attraverso il confronto costruiamo e delimitiamo meglio la nostra identità. Buon aperitivo a tutti!

Mirco Mastorosa

I GIOCHI DI  
PRESTIGIO NON  
FANNO PER NOI

LA NOSTRA  
È PURA MAGIA

Ph. Nanni Argiolas \ ADV Affinità Elettive Studio



Silvio Carta

[www.silviocarta.it](http://www.silviocarta.it)

## 12. CHET BAR

Dorsoduro, Campo Santa Margherita 3684



MATTIA BENINATI, RICCARDO MIOTTO

---

#### INGREDIENTI:

6 cl Winestillery Old Tom Gin  
4,5 cl Sciropallo Miele  
homemade  
3 cl Succo di Limone  
2 dash Bitter alla Cannella  
Top Cortese Soda

**TECNICA:** Shake

**BICCHIERE:** Collins Alto

**COSTO:** 8 euro

## UN APE IN CHIANTI

Fiori, spezie, agrumi e miele. Un after dinner profumato, fresco ma avvolgente, dove il miele bio del Signor Merlo si sposa con il primo Old Tom toscano, esaltandone la morbidezza. Un drink capace di riscaldare gli animi!

# 13. CHICBAR, TAVERNA LA FENICE

San Marco, Campiello Fenice 1939



GENNARO FLORIO, GIORDANO DI PRATA,  
BRANDO ROSADA, RICARDO MATOS DOS SANTOS

## INGREDIENTI:

2,5 cl Bulldog Gin  
1 cl Gajardo Bitter  
6 cl Bevande Futuriste DiFrutta  
Spremuta Arancia bio  
1 cl Succo di Passion Fruit  
1,5 cl Purea di Fragola  
Gomma Arabica nera  
2 cl Prosecco

## TECNICA:

Build  
BICCHIERE: Tumbler Basso

COSTO: 10 euro

## FIDELIO

Fidelio è un cocktail dedicato all'omonima opera di Ludwig Van Beethoven. Ispirato all'oscurità della segreta, all'imbroglio di Leonore, alla forza di Florestan e al luogo in cui si svolge l'opera, Siviglia. Due gusti, due personalità che si ricongiungono in un bicchiere con l'esplosione dei sapori.

# 14. EXCESS VENICE COCKTAIL FOOD & GARDEN

Dorsoduro, Fondamenta San Sebastiano 2542



AMADU BAH

---

#### INGREDIENTI:

3 cl Winestillery London Dry Gin  
infuso al Caffè

3 cl Intrigo Vermouth

3 cl Bitter Fusetti

4,5 cl Acqua di Cocco

1 cl Sciroppo di Pandan

#### TECNICA:

Build  
BICCHIERE: Tumbler Basso

COSTO: 15 euro

## RED CARPET NEGRONI

Lanciato nel Greg's Lounge Bar in Xiamen (Cina) nel 2019 per celebrare i cento anni del Negroni, il Red Carpet Negroni di Amadu Bah è una ricetta nata dall'unione di prodotti Italiani e asiatici, ed è espressione della sua filosofia cosmopolita di miscelazione, sia dal punto di vista tecnico che professionale. È un drink elegante che merita di presentarsi nei migliori palcoscenici internazionali e debutta sul red carpet della Venice Cocktail Week.

## 15. EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB, IL PALAZZO EXPERIMENTAL

Dorsoduro, Fondamenta Zattere al Ponte Lungo 1411



LORENZO DI COLA, GUILLAUME PINAUT

---

#### INGREDIENTI:

3 cl Intrigo Vermouth  
3 cl Nardini Bitter Chinato  
1 cl Adriatico Amaretto  
1,5 cl Cordial Lapsang e Oliva

**TECNICA:** Stir

**BICCHIERE:** Nick and Nora

**COSTO:** 12 euro

### MELTING POT

Il drink si ispira a Venezia come punto di incontro di varie culture e di conseguenza di vari ingredienti: il tè cinese con le sue note affumicate è miscelato con prodotti del territorio come il Vermouth e il Bitter Chinato, il tutto completato con l'Amaretto che conferisce sia dolcezza che avvolgenza al drink.



**GINARTE** DEDICATED TO *Frida Kahlo*

# 16. GRANCAFFÈ QUADRI

Piazza San Marco 121



LORENZO ROSSETTI

---

#### INGREDIENTI:

6 cl Tanqueray 10  
1 cl Belsazar Dry Vermouth infuso  
alla Pera  
1 cl Cardamom & Cloves Shrub

**TECNICA:** Stir and Strain

**BICCHIERE:** Coppa

#### COSTO:

11 euro | al banco  
15 euro | al tavolo

## “A PAT ON THE BACK” MARTINI

Un twist su un grande classico che accompagna le serate veneziane in Piazza San Marco, per concludere al meglio l'autunno e accompagnarci ad entrare nell'inverno lagunare. Una pacca sulla spalla fruttata e speziata per dire: “Preparati ad indossare il tabarro!”

# 17. IL CARAVELLINO, HOTEL SATURNIA & INTERNATIONAL

San Marco, Calle Larga XXII Marzo 2399



FABRIZIO SUNDA, OLGA GHERMAN

---

#### INGREDIENTI:

2 cl Winestillery London Dry Gin  
2 cl Amaro Bonaventura Erbe e Spezie

2 cl Campari Bitter  
2 cl Nardini Acqua di Cedro  
Spremuta di Mandarino

2 gocce Bitter Bergamotto

**TECNICA:** Stir

**BICCHIERE:** Old Fashioned

**COSTO:** 12 Euro

## BITTER MANDARIN SYMPHONY

"Bitter sweet and symphony" una canzone... Bitter Mandarin una symphony di agrumi, erbe e spezie mediterranee con una nota al bergamotto. Dolce&amaro come la vita.

## 18. IL MERCANTE

San Polo, Fondamenta dei Frari 2564



ALESSANDRO ZAMPIERI, ANNA GARUTI,  
DARIO MASSIGNANI, MARCO FAVRETTO

### INGREDIENTI:

4,5 cl Gin dei Sospiri infuso al

Carciofo Violetto

1,5 cl Liquore Verbena e Fiori di  
Sambuco homemade

4,5 cl Succo di Pompelmo Rosa  
chiarificato

1 cl Sciroppo di Salicornia

**TECNICA:** Stir&Strain

**BICCHIERE:** Tumbler Basso

**COSTO:** 12 euro

## L'ORTO DI VENEZIA

Un omaggio a un microcosmo di Venezia, quello meno conosciuto e che a tratti mantiene un'identità poco contaminata dall'intervento dell'uomo. Sant'Erasmo, ancora oggi chiamata "l'Orto di Venezia", è l'isola in cui viene coltivata gran parte degli ortaggi consumati in città. Da qui provengono le botaniche del Gin dei Sospiri e il carciofo violetto, impiegato essiccato mediante una cottura sottovuoto con il gin. Il drink è completato dagli aromi agrumati della verbena odorosa e dalla sapidità della salicornia - anch'esse coltivate in isola - e da quelli floreali dei fiori di sambuco. Il succo di pompelmo chiarificato dona una nota piacevolmente amaricante senza coprire gli altri delicati aromi.

## 19. LONDRA BAR, HOTEL LONDRA PALACE

Castello, Riva degli Schiavoni 4171



MARINO LUCCHETTI, IVAN MURTAS

---

### INGREDIENTI:

5 cl Gin dei Sospiri  
2 cl Roby Marton Rabitt Bitter  
13 cl Estratto di Ananas infuso al Basilico homemade  
Zucchero semolato qb.  
Spray Profumo al Basilico

**TECNICA:** Shake and Strain  
**BICCHIERE:** Old Fashioned

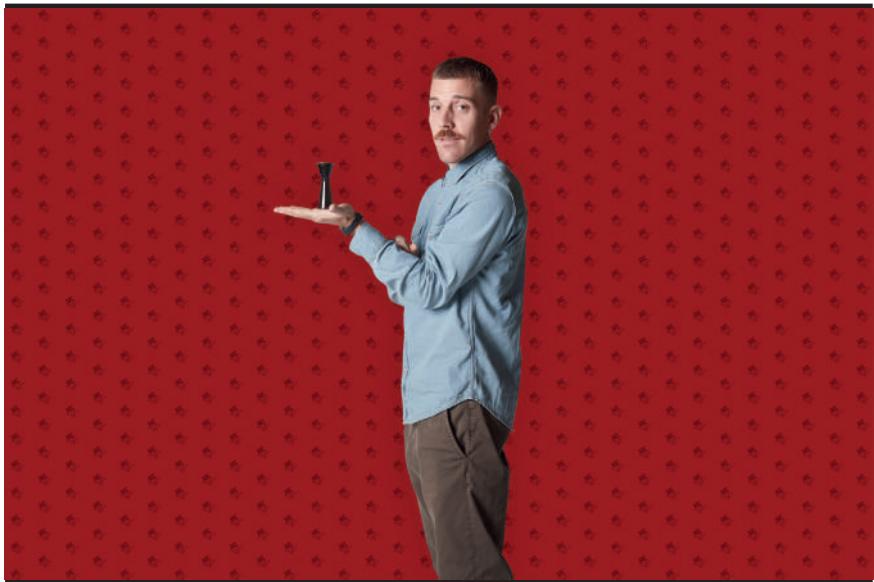
**COSTO:** 10 euro

### LBW LONDRA BAR WEEK

Creare un cocktail che unisce un gin nato nel cuore della città lagunare, dove, tra le sue note sapide, spicca l'aroma della salicornia, e un bitter, prodotto nelle campagne trevigiane, ricco di sentori amaricanti regalati dal radicchio rosso, è forse scontato. Mancava qualcosa per armonizzare e completare il tutto: l'estratto di ananas frullato infuso al basilico, uno dei tanti homemade che rendono unici i drink del Londrabar.

# 20. PALAZZINA THE BAR, PALAZZINA GRASSI

San Marco, Ramo Grassi 3247



MARCO CATTAPAN

---

#### INGREDIENTI:

2,5 cl Tanqueray 10  
5 cl Roby Marton Rabitt Bitter  
2,5 cl Nardini Rabarbaro  
1 spoon Aceto di Radicchio  
Foglia di Radicchio tardivo  
disidratata e salata

#### TECNICA:

Build

BICCHIERE: Old Fashioned

COSTO: 20 euro

## ART OF SHARING

Nato dall'incontro tra Marco e Lucas durante un frizzante aperitivo a Venezia, Art of Sharing rappresenta non solo la condivisione di un'emozione divina come l'amicizia, ma anche l'arte di miscelare in un cocktail ingredienti del territorio come le rosse foglie del radicchio di Treviso. Leggero come la vita, dolce come l'amore, amaro come la morte, perfetto sia come aperitivo che per il dopocena.

---

## 21. SAN GIORGIO CAFÉ

Isola di San Giorgio Maggiore 3



ALESSANDRO CARA, LUCA STOCCHI

---

**INGREDIENTI:**

8 cl Roby Marton Gin  
2 cl Infuso di Camomilla  
2 gocce Orange Bitter  
Cubo di Gelatina di Camomilla

**TECNICA:** Stir and Strain

**BICCHIERE:** Coppa

**COSTO:** 8 euro

## SWEET DREAMS

Semplice e complicato Sweet Dreams: gin Roby Marton, infuso di camomilla e poche gocce di orange bitter. Un cocktail breve, meraviglioso intreccio di emozioni e gusto retrò, con cubo di gelatina di camomilla. Esprit vezzoso, e mezzo dandy.

---

## 22. SKYLINE ROOFTOP BAR, HILTON MOLINO STUCKY VENICE

Giudecca 810



GABRIELE CUSIMANO, SEBASTIANO SCARPA

---

**INGREDIENTI:**

4,5 cl Select  
4,5 cl Intrigo Vermouth  
0,5 cl Nardini Aquavite  
Olio essenziale di Lime  
Chicchi di uva

**TECNICA:** Stir and Strain

**BICCHIERE:** Tumbler Basso

**COSTO:** 14 euro

### VENATO

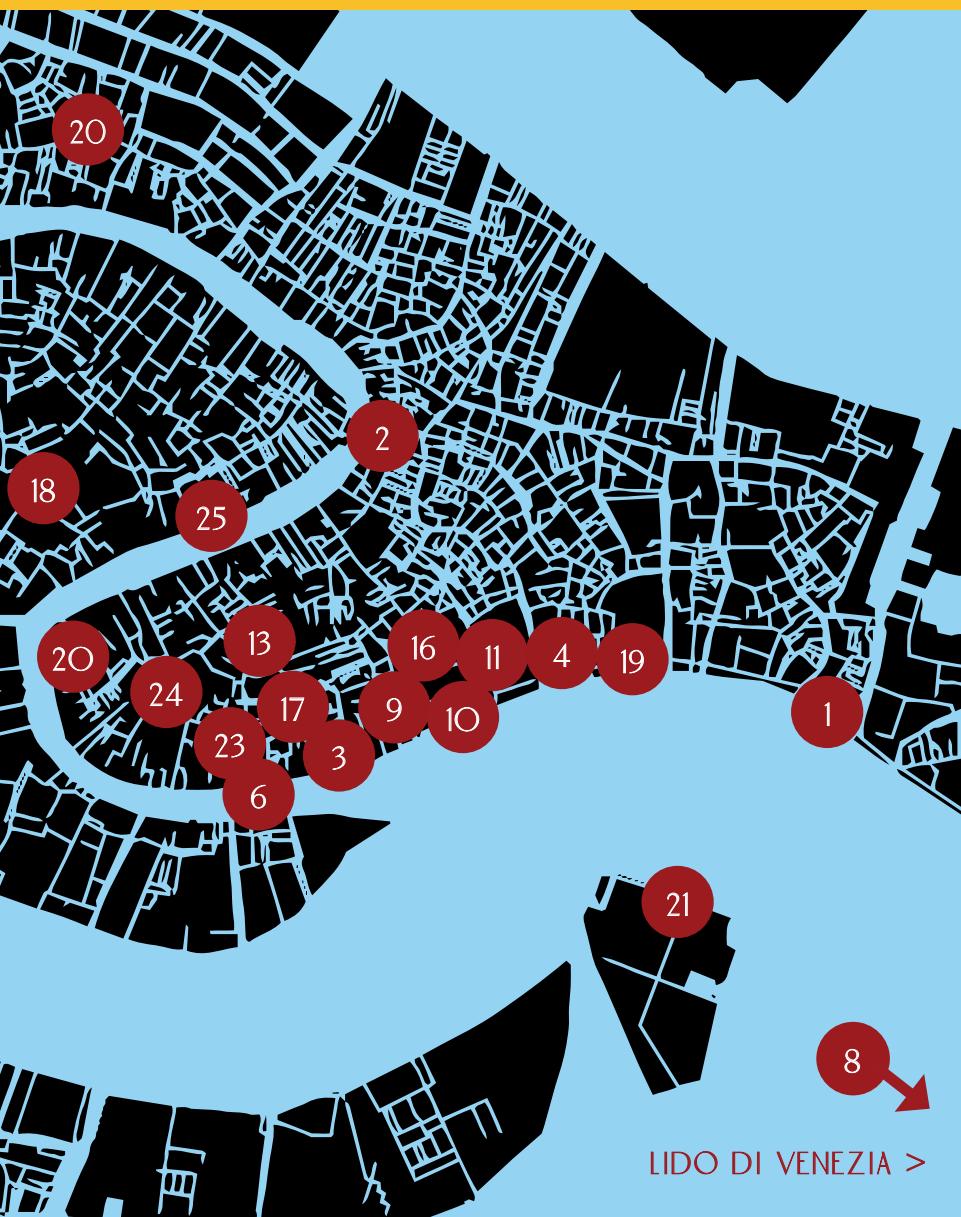
Cocktail dedicato a Venezia e al territorio che la circonda, in un armonioso percorso attraverso la miscelazione. Il viaggio inizia dalla città lagunare con il Select, passando da Treviso con Intrigo Vermouth fino ad arrivare a Bassano del Grappa con l'Aquavite Nardini. Un aperitivo dal carattere deciso, un Milano-Torino in versione purosangue veneto.

SELECTED BARS  
VENICE  
COCKTAIL  
WEEK



INQUADRA E SCANSIONA  
IL QR CODE:





# Pomellato

MILANO 1967



20  
NUDO

NUDO COLLECTION

BOUTIQUE POMELLATO  
CALLE LARGA XXII MARZO, 2031 • VENEZIA

# 23.TARNOWSKA'S AMERICAN BAR

San Marco, Campo Santa Maria del Giglio 2494



REY SORIANO

---

#### INGREDIENTI:

3 cl Gin dei Sospiri  
3 cl Campari Bitter  
3 cl Cinzano Vermouth di Torino  
Rosso 1757  
Spray Estratto di Cardamomo  
homemade

#### TECNICA:

Build  
BICCHIERE: Tumbler Basso

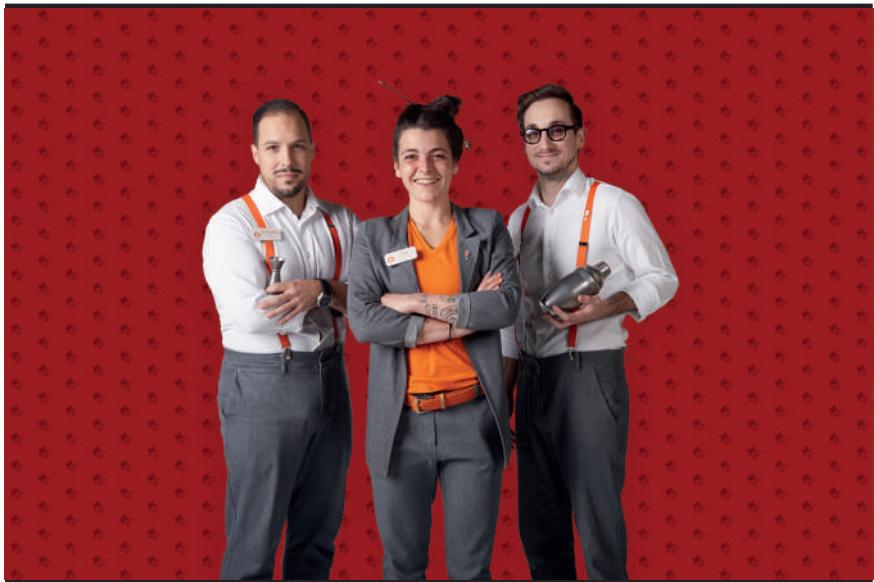
COSTO: 10 euro

## IL NEGRONI DI MARIA

Variazione del cocktail Negroni caratterizzato dall'utilizzo di Gin dei Sospiri, prodotto con botaniche della laguna veneziana. L'estratto di cardamomo homemade lasciato a macerare per 60 giorni e filtrato rende il drink ideale come after dinner.

## 24. TERRAZZA APEROL

San Marco, Campo Santo Stefano 2776



TEA ALBERIZZI, SAMUELE GASTALDI, VITTORIO LA MANTIA

---

#### INGREDIENTI:

3,5 cl Cynar 70 Proof  
4 cl Decotto Salvia e Prugna homemade  
1 zolletta Zucchero  
6 dash Fee Brothers Aromatic Bitter

#### TECNICA:

Build

BICCHIERE: Tumbler basso

COSTO: 10 euro

## SANT'ERASMO

Città nuova e nuove strade, forse meglio chiamarle calli... Da casa al lavoro a Venezia si va a piedi, e la passeggiata quotidiana incontra ogni giorno la barca dell'ortofrutta appena sotto al Ponte dei Pugni. Tra le tante cose che possono catturare l'attenzione, lui, il carciofo, che ogni mattina viene sottoposto a una intensa sessione di bellezza per tirarne fuori il cuore, come martello e scalpello nel marmo o come le parole di un amico nei momenti difficili. Da qui l'ispirazione: un cocktail che sia, a partire da uno spinoso ingrediente, una ventata balsamica, ma calda come una parola di conforto ben assestata.

---

## 25. THE BAR, AMAN VENICE

San Polo, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo 1364



ANTONIO FERRARA, AMILA KULASEKERA

---

**INGREDIENTI:**

4 cl Michter's Bourbon Whiskey  
3 cl Talisker Storm  
3 cl Select  
2 gocce Bitter Rabarbaro  
Top Spuma di Miele di Barena  
homemade

**TECNICA:** Stir and Strain

**BICCHIERE:** Coppa Cocktail

**COSTO:** 20 euro

1600

Un omaggio alla città di Venezia in occasione dei suoi 1600 anni di storia. La città lagunare è sempre stata territorio di esploratori e viaggiatori ed è da qui che inizia il nostro viaggio del bere, tra Venezia, Scozia e America, utilizzando "on top" il delizioso miele di barena, prodotto tipico della laguna, che completa e armonizza il drink.

---

## 26. TIME SOCIAL BAR

Cannaregio, Rio Terà Farsetti 1414



ALESSANDRO BEGGIO, SALVATORE VALERIOTI

---

### INGREDIENTI:

2,25 cl Michter's Rye Whiskey  
2 cl Liquore alle Erbe  
3 cl Barolo Chinato  
8 dash Liquore Nocino  
Gusci di Castagne

**TECNICA:** Stir and Strain

**BICCHIERE:** Tazza in legno

**COSTO:** 12 euro

### SMOKY BOULEVARDIER

La ricetta di questo drink nasce da un ricordo d'infanzia, un fermo immagine di una cena tra amici di famiglia. L'attenzione dei presenti è catturata dall'arte oratoria del narratore. Il racconto è un ottimo mix a base di realtà e intercalare del tono di voce, che accompagna le menti degli ascoltatori attraverso l'immaginazione. Un momento di convivialità e pace, un ultimo bicchiere e castagne a centro tavola. La natura e i suoi elementi come esempio di rinascita, il Boulevardier come ispirazione.

# I GRANDI EVENTI 2021/2022 A VENEZIA

## GREAT EVENTS 2021/2022 IN VENICE



**25 marzo 2021 - 25 marzo 2022**  
2021 March 25th – 2022 March 25th  
[1600.venezia.it](http://1600.venezia.it)



**NATALE E CAPODANNO**  
CHRISTMAS AND NEW YEAR'S EVE  
**Dicembre 2021 – gennaio 2022**  
December 2021 – January 2022  
[veneziaunica.it](http://veneziaunica.it)



**10 aprile - 1 maggio 2022**  
2022 April 10th - May 1st  
[homofaberevent.com](http://homofaberevent.com)



**12 febbraio - 1 marzo 2022**  
2022 February 12th - March 1st  
[carnevale.venezia.it](http://carnevale.venezia.it)



**23 aprile - 27 novembre 2022**  
2022 April 23rd - November 27th  
[labiennale.org](http://labiennale.org)



**28 maggio - 5 giugno 2022**  
2022 May 28th - June 5th  
[salononautico.venezia.it](http://salononautico.venezia.it)



**50° FESTIVAL  
INTERNAZIONALE  
DEL TEATRO**



FESTA DEL REDENTORE  
— VENEZIA DAL 1577 —



**16. FESTIVAL  
INTERNAZIONALE  
DI DANZA  
CONTEMPORANEA**



**79. MOSTRA  
INTERNAZIONALE  
D'ARTE  
CINEMATOGRAPICA**



REGATA  
STORICA  
— VENEZIA DAL XII SEC. —



**66. FESTIVAL  
INTERNAZIONALE  
DI MUSICA  
CONTEMPORANEA**



VENICE  
MARATHON

**3 ottobre 2022**  
2022 October 23rd  
[venicemarathon.it](http://venicemarathon.it)

**24 giugno - 3 luglio 2022**  
2022 June 24th - July 3rd  
[labiennale.org](http://labiennale.org)

**16 - 17 luglio 2022**  
2022 July 16th - 17th  
[redentorevenezia.it](http://redentorevenezia.it)

**22 - 31 luglio 2022**  
2022 July 22nd - 31st  
[labiennale.org](http://labiennale.org)

**31 agosto - 10 settembre 2022**  
2022 August 31st - September 10th  
[labiennale.org](http://labiennale.org)

**4 settembre 2022**  
2022 September 4th  
[regatastorica.it](http://regatastorica.it)

**14 - 25 settembre 2022**  
2022 September 14th - 25th  
[labiennale.org](http://labiennale.org)

[www.veneziaunica.it](http://www.veneziaunica.it)

Like us, Follow Us, Stay informed about Venice VeneziaPaginaUfficiale VeneziaUnica @VeneziaUnica

#EnjoyRespectVenezia

[www.enjoyrespectvenezia.it](http://www.enjoyrespectvenezia.it)

# BEVANDE FUTURISTE

presenta PROHIBITO, The New way of Mixing

Comunichiamo i valori del bere bene, bere bio e Made in Italy attraverso diverse gamme di prodotti che coprono tutto l'arco della giornata: i succhi **DiFrutta**, gli smoothies **T.V.bio**, le eleganti toniche e Premium Soft Drink **Cortese**, la selezione di tè freddi e tisane fredde biologiche **ama\_tè** e **amatisana**, le bevande della tradizione italiana biologiche **Originale Bio 1959** e l'aperitivo analcolico biologico **Cortesino Ginger Rosso**. Sempre alla ricerca del bello e dell'innovazione, nasce **Prohibito**, frutto del lavoro di due anni in stretta collaborazione con i migliori bartender italiani.

Cinque le linee di prodotto rigorosamente Made in Italy con ingredienti naturali, pensate per sperimentare e creare cocktail unici ed esclusivi.

**NATURAL FRUIT FOR MIX**, basi frutta per cocktail fino al 90% di frutta, senza coloranti.

**PREMIUM GOURMET MADE IN** sciroppi con eccellenze regionali, un progetto che parte dalla Puglia per raggiungere tutte le altre regioni.

**PREMIUM CREATIVE MIXOLOGIST**, la vera innovazione di Prohibito!

Preparare un cocktail diventa un rituale dove apporre la propria signature. Con una base neutra si può dar vita a innumerevoli combinazioni mixando le Natural Essence a proprio piacimento. 15 botaniche 100% naturali, dei veri Eau de Parfum.

Altra novità è la nascita del laboratorio di ricerca e sviluppo **PREMIUM LAB MIXOLOGY** che studia i nuovi trend e le tecniche di miscelazione.

# BEVANDE FUTURISTE

Il primo prodotto nato, grazie all'intuizione di Samuele Ambrosi, è il TIKI BATTER, lo sciroppo al burro rivoluzionario da utilizzare per dare corposità ai cocktail.

Completano la gamma i **NATURAL SUGAR FOR MIX**, tra i quali lo SCIROPPO D'AGAVE BIOLOGICO.



# SPERIMENTA MIXA, SHAKERA!

La scelta futurista per i tuoi cocktail.



prohibitomixology.com

Prohibito è un brand di  
**BEVANDE  
FUTURISTE**



VENICE  
COCKTAIL  
WEEK

13 - 19 DICEMBRE 2021

# CAMPARI GROUP

Uno dei maggiori player a livello globale nel settore degli spirit

Campari Group è uno dei maggiori player a livello globale nel settore degli spirit, con un portafoglio di oltre 50 marchi che si estendono fra brand a priorità globale, regionale e locale.

Le priorità globali includono: Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey e Grand Marnier.

Il Gruppo, fondato nel 1860, è il sesto per importanza nell'industria degli spirit di marca. Ha un network distributivo su scala globale che raggiunge oltre 190 Paesi nel mondo, con posizioni di primo piano in Europa e nelle Americhe.

La strategia del Gruppo punta a coniugare la propria crescita organica, attraverso un forte brand building, e la crescita esterna, attraverso

# CAMPARI GROUP

acquisizioni mirate di marchi e business.

Con sede principale in Italia, a Sesto San Giovanni, Campari Group conta 22 impianti produttivi in tutto il mondo, e una rete distributiva propria in 22 paesi. Il Gruppo impiega circa 4.000 persone.

Le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana dal 2001.





**CAMPARI**  
RED PASSION

# DISTILLERIA NARDINI 1779

La prima Distilleria d'Italia

È il 16 aprile 1779 quando Bortolo Nardini trasforma un'antica pratica contadina in nobile arte distillatoria, fondando all'allora Bassano Veneto, oggi Bassano del Grappa, la prima distilleria d'Italia con annessa "Grapperia" per produrre grappa con un alambicco in pianta stabile e commerciarla.

Per la prima volta non era più il distillatore, con il suo alambicco su carro, a recarsi dai contadini per distillare ma i contadini stessi a conferirgli le vinacce per la produzione di grappa: nasce la Grappa Nardini.

E' la storia della più antica distilleria d'Italia, frutto del lavoro della famiglia Nardini il cui nome, attraverso secoli e generazioni, è divenuto sinonimo di un prodotto, la grappa, icona di una intera Nazione.



17 (BS) 79

NARDINI  
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Oggi, Grappa Nardini e' ottenuta dallla distillazione di vinacce plurivitigno con tre metodi differenti: caldaiette, bagnomaria e a colonna, finalizzata ad ottenere un prodotto dal gusto pieno e complesso: una pura sinfonia dal colore cristallino caratterizzata da aromi floreali e fruttati. Quest'attenta selezione delle componenti aromatiche, ottenute per merito dell'unicità del triplo metodo di distillazione, rende Grappa Nardini un distillato perfetto e versatile sia per la bevuta liscia che in miscelazione per la realizzazione di ricercati cocktail come i celebri Bassano Mule, Negrini, Paloma Nardini, Garda Collins e VE.N.TO, il primo cocktail IBA a base grappa.

#SHAKEYOURGRAPPA

[www.nardini.it](http://www.nardini.it)



# #SHAKE YOUR GRAPPA



NARDINI.IT

# INTRIGO VERMOUTH BY SPIRITI OCCULTI

Intrigo è culto del gusto. E insieme cultura.

Quella che Venezia ha ereditato dalla sua tradizione di Repubblica Marinara lungo i suoi viaggi verso la via delle spezie, alla ricerca di semi, frutti, foglie e cortecce. Continua questo viaggio anche in *Intrigo Vermouth*, che è ancora alla ricerca di ciò che è particolare ed inconsueto, di ciò che è capace di evocare emozioni nuove.

Nel vino e nelle spezie, esplode tutta la passione che accendeva le avventure amorose. Come il sangue nelle vene, scorrono le storie di corti e cortigiane, gli amori clandestini inseguiti e nascosti tra le calli, i ponti e i sottoportici. Intriga il gusto di Intrigo proprio come quegli sguardi compliciti. E regala al palato un'esperienza intensa, proprio come l'emozione di quegli incontri.

*Spiriti Occulti* è un moderno ambasciatore della



**INTRIGO**  
Vermouth



cultura enogastronomica del suo territorio, di cui vuole farsi interprete, esplorando i saperi che ne hanno fondato la peculiarità.

*Spiriti Occulti* si addentra tra prodotti, storie e personalità, tra gesti e riti, tra profumi, sapori e sfumature. Ispirato dal fascino di queste tradizioni e dalla convinzione che queste eccellenze possano continuare a sorprendere anche i gusti più giovani e contemporanei.

*Spiriti Occulti* consolida la sua identità attraverso il suo nuovo prodotto, *Intrigo Rosso Vermouth*, forte dell'esperienza maturata con la sua prima creazione, *Insolito Vermouth di Treviso Rosso*, che quest'anno è stato riconosciuto ai World Vermouth Awards di Norwich (Inghilterra) tra i migliori al mondo, nelle categorie "taste" e "design".

# Un'esplosione di passione.

Pulsa nel suo rosso  
l'appassionata  
Venezia degli  
amori clandestini.



# ROBYMARTON

Rabitt, il Bitter by RobyMarton

*"Io credo nel destino. Non è una strada già tracciata e inevitabile, ma una vocazione da riconoscere e persegui, sempre. In uno dei miei ricordi più lontani della mia infanzia, infilo le mani nella dispensa e rubo una bottiglia di brandy, avrò avuto tre anni. Forse già allora erano i profumi dei liquori e i colori vibranti attraverso le superfici puncate dei vetri a chiamarmi. Oggi sono i miei distillati a raccontare questa storia una volta di più. Una storia che parla di destino, ancora una volta, di una terra e delle sue radici, a chi saprà ascoltarla." Roby Marton*

Rabitt è il bitter firmato RobyMarton, che rispecchia l'amore per la terra e la natura. La ricerca della qualità attraverso sapori inediti, che trasportano la mente di chi li degusta verso una dimensione emozionale di piacere ed evasione.



Un bitter al naturale, attento alla sostenibilità e che predilige l'utilizzo di materiale di riciclo, dal vetro delle bottiglie, alla carta delle etichette e uno stile di vita ecologico, volto non solo a tutelare l'ambiente ma a valorizzarlo.

Grazie alla ricerca di materie prime locali scopriamo che la terra ci dona più di quanto potremo mai renderle. Rabitt è il primo bitter senza coloranti, conservanti e additivi. L'unico senza allergeni, con ingredienti naturali al 100%.

## CRICKET | TUMBLER BASSO

Ghiaccio a colmare  
5 cl Rabitt  
½ Lime spremuto  
10 cl Pimento Ginger Beer  
Slice di Zenzero

## AMERICAN RABITT | TUMBLER BASSO

Cubo di ghiaccio  
5 cl Rabitt  
5 cl Vermouth  
Soda  
Fettina di Arancio essiccato

# Rabitt

Naturale  
Intenso  
Bitter



# SELECT

Distillato autentico che esprime la personalità della terra che lo ha cresciuto

Select nasce nel **1920** nel sestiere di Castello, cuore storico della città di **Venezia**, dall'esperienza liquoristica delle **Distillerie Pilla**. Nel clima di fermento del primo dopoguerra, i giovani fratelli Pilla contribuirono alla rinascita di una città bisognosa di risorgere come una fenice dalle ceneri. In quegli stessi anni si diffonde **il rito dell'aperitivo** e Select ne diventa protagonista affermandosi come una delle **eccellenze di Venezia**. L'antico legame con la Serenissima e il suo duraturo successo rendono ancora oggi Select **l'aperitivo orgogliosamente veneziano**. La sua formula ricca e complessa, fedele all'originale degli anni '20, mantiene ancora oggi il suo **sapore distintivo**. Bitter dalla **formula complessa** composto da **30 erbe aromatiche**. Tra queste spiccano le bacche di **ginepro** dalle note balsamiche, floreali e "terrose" e le **radici di rabarbaro** che, macerate singolarmente, conferiscono l'intensa nota amara.

## COLORE

Rosso rubino intenso brillante con riflessi aranciati.



## OLFATTO

Nota principale vigorosa e tonica, con sentore di oli essenziali e agrumi, sostenuta da una nota balsamica e fresca di distillato di ginepro, resina, eucalipto e mentolo. Note secondarie complesse, erbacee.

## GUSTO

Molto intenso e complesso, con note prevalenti amare dovute alle radici e alle corteccie. Note speziate, tropicali che si legano alle note agrumate. Retrogusto piacevolmente persistente con note fresche e vivaci dovute agli oli essenziali degli agrumi.

## SELECT SPRITZ

Select, grazie al raffinato profilo aromatico e all'equilibrato gusto dolce-amaro, è **l'ingrediente insostituibile** per il **classico spritz veneziano** che, come vuole la ricetta tradizionale, si completa con un'**oliva verde grande**.

## LA RICETTA

7,5 cl di Prosecco  
5 cl di Select  
2,5 cl di Soda o Seltz  
1 Oliva verde grande

# NATO A VENEZIA, 1920.



ORGOGLIOSAMENTE VENEZIANO  
DAL 1920



UNA FORMULA COMPLESSA:  
30 ERBE AROMATICHE



L'ECCELLENZA QUALITATIVA  
DEL PROCESSO ARTIGIANALE



IL BITTER IDEALE  
PER LO SPRITZ VENEZIANO



@SELECTAPERITIVOIT

[WWW.SELECTAPERITIVO.IT](http://WWW.SELECTAPERITIVO.IT)



SELECTAPERITIVO

#SELECTSPRITZ

BEVI RESPONSABILMENTE

# WORLD CLASS DIAGEO

Selected by the world's best bartenders

Diageo è un leader globale nel settore delle bevande alcoliche, con una straordinaria collezione di brand che include: whisky Johnnie Walker, Ketel One e Ciroc, Bulleit Bourbon, Don Julio e Tanqueray.

Diageo è quotata alla Borsa di Londra (LSE) e alla Borsa di New York (DEO) e i suoi prodotti sono venduti in oltre 180 Paesi in tutto il mondo. Per ulteriori informazioni su Diageo, i nostri dipendenti, i nostri marchi e le nostre performance, visitate il sito [www.diageo.com](http://www.diageo.com).

Per informazioni, iniziative e modalità di condivisione delle buone pratiche, visitate il sito [www.DRINKiQ.com](http://www.DRINKiQ.com), la risorsa globale di Diageo per il consumo responsabile di bevande alcoliche.



## WORLD CLASS



La missione di World Class, come competizione internazionale, è quella di incoraggiare le persone a bere meglio e creare esperienze indimenticabili associate al bere.

World Class invita i consumatori ad approfondire le proprie conoscenze in fatto di fine drinking. Da oltre undici anni World Class offre supporto, formazione e ispirazione a oltre 400.000 bartender su scala globale, con la complicità dei distillati più pregiati al mondo. World Class è anche la principale autorità nell'ambito dei drink, assecondando quei consumatori che desiderano essere sempre aggiornati in materia di tendenze, ricette di cocktail e informazioni di settore.



## WORLD CLASS TI ASPETTA ALLA VENICE COCKTAIL WEEK

World Class, la competition internazionale che vede sfidarsi i migliori bartender del pianeta, è partner della Venice Cocktail Week. Vieni a trovarci dal 13 al 19 Dicembre per una settimana di eventi dedicata alla mixology.

[www.venicecocktailweek.it](http://www.venicecocktailweek.it)



# ICE<sup>3</sup>

Dalla gamma classic alla innovation e all'ice lab: Il ghiaccio di ice3 per tutte le occasioni

**Ice Cube ICE<sup>3</sup>**, azienda leader in Italia nella produzione, vendita e distribuzione di ghiaccio alimentare confezionato, propone prodotti di qualità superiore in grado di rendere straordinario ogni cocktail. La gamma, completa e trasversale, è pensata per arricchire un semplice momento conviviale ma anche per soddisfare il professionista più esigente.

A partire da **ICE<sup>3</sup> Classic**, la linea completa pensata per i professionisti che comprende prodotti come l'High Performance, cilindretti forati di acqua purissima; Crushed, gemma di ghiaccio dall'alto potere refrigerante, o, ancora, Full Cube, cubetti di ghiaccio pieno e cristallino.

Della linea **ICE<sup>3</sup> Innovation** fanno parte, invece, tutti quei prodotti dal processo produttivo o dal confezionamento particolarmente innovativo. Come **Ice Cube Green**, la linea 100% vegetale

## ICE<sup>3</sup> MADE OF COOLNESS

e compostabile con uso ridotto al minimo di qualsiasi elemento possa avere un impatto sull'ambiente, compresi inchiostri e colori. Si tratta del pack meno impattante al mondo. O come il **Flat Pack**, l'innovativa produzione di ghiaccio alimentare che permette di ridurre notevolmente lo spazio occupato dal prodotto sottovuoto, assicurando massima igiene e qualità con il 38% di volume in meno: soluzione ottimale per il delivery perché consente di risparmiare spazio e facilita le consegne a domicilio. Senza dimenticare l'Ice Cup, bicchiere monouso sigillato contenente ghiaccio tipologia Tube Ice.



**ICE<sup>3</sup> Lab**, la nuovissima linea che, oltre a garantire la massima qualità tipica della produzione ICE<sup>3</sup>, è proposta a prezzi davvero competitivi. Prodotti unici e inimitabili, che Ice Cube lancia a sostegno della rinascita del settore.

La minima superficie di ghiaccio a contatto con la bevanda li caratterizza per una diluizione lentissima. Pensato per accompagnare distillati di pregio, ideale anche in cocktail Pre-Batch, riposati in bottiglia o invecchiati in legno.

La linea è formata da: Cube Deluxe, maxi cubo 5x5x5 cm; Old Fashioned parallelepipedo 5x5x7 cm; High Ball parallelepipedo 4x4x10 cm; Collins parallelepipedo 4x4x12 cm e Sphere, sfera di diametro 5,5 cm.



**ICE<sup>3</sup>**  
MADE OF COOLNESS



[www.ice-cube.it](http://www.ice-cube.it)

# MAIN SPONSOR

**BEVANDE  
FUTURISTE**

**CAMPARI  
GROUP**

17 (S) 79  
**NARDINI**  
DISTILLERIA A Vapore  
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA



# MAIN SPONSOR TECNICO

**ICE<sup>3</sup>**  
MADE OF COOLNESS

# SPONSOR



Pernod Ricard Italia



# RIESCO A BERE ITALIANO



GINARTE



PLAMB



Adriatico

Bevande Futuriste

Bitter Fusetti

Bonaventura Maschio

Campari Group

Distilleria Nardini 1779

Distillerie Silvio Carta

Gajàrdo Bitter Radicale

Gin dei Sospiri

Intrigo Vermouth

Roby Marton

Select

Winestillery

Yerbito

# PARTNER



ASSOCIAZIONE  
PIAZZA  
SAN MARCO



Fondato nel 1949

AI DO LEONI



Grafiche Veneziane



OSTERIA  
TRUSTEGHI  
ENOTECA GASTRONOMICA

LISSONI &  
PARTNERS



SPAZIO\_BERLENDIS



Tablecloths.it

the.



# PARTNER TECNICI



L'Italia in Cucina



Wine-growers in Friuli since February 21st 1887



MEDIA PARTNER

IL GUSTO

beverfood  
.com



FOOD  
CLUB

IL FORCHETTIERE  
GIORNALISMO D'ASSAGGIO

SPIRITO  
AUTOCTONO  
La Guida EDIZIONE 2022

2night.

Tuorlo

vdv  
VENEZIA DA VIVERE

---

INTERNATIONAL PRESS OFFICE

Lotus

---

FASHION PARTNER

ALBERTA TANZINI  
couture



Wave



IT'S ALL ABOUT  
THE WHISKEY®

[www.michters.com](http://www.michters.com)

MICHTER'S DISTILLERY LLC ★ LOUISVILLE, KY



# WINESTILLERY

La prima ed unica Vinstilleria artigianale  
nella regione del Chianti Classico

The image features three bottles of Winestillery liqueurs against a light blue background. In the center is a clear bottle of "LONDON DRY GIN" with a white label. To its left is a dark bottle of "TUSCAN VERMOUTH" with a red label. To its right is a dark bottle of "TUSCAN BITTER" with a blue label. In the foreground, there is a lowball glass filled with a red liqueur, garnished with a slice of orange and some green leaves. Next to the glass is a whole orange with a green leaf still attached. A copper jigger lies on the surface to the right of the orange. The lighting creates soft shadows and highlights on the bottles and the glass.

LONDON DRY GIN

WINESTILLERY

TUSCAN BITTER

TUSCAN VERMOUTH

WINESTILLERY

CHIOCCOLI ALTADONNA

CHIOCCOLI ALTADONNA



## Il Gusto. Per scoprire il volto vero del cibo.



ILGUSTO.IT

UN GRANDE SISTEMA MULTIMEDIALE  
PER RACCONTARE IL CIBO, IL VINO E I TERRITORI  
COME MAI PRIMA D'ORA.

[Scopri ilGusto.it](#)



la Repubblica  
il mattino

LA STAMPA  
la Provincia  
PAVIA

IL SECOLO XIX  
la tribuna

Messaggero Veneto  
la Nuova

IL PICCOLO  
Corriere Alpi

GAZZETTA DI MANTOVA  
la Sentinella  
del Canavese

**ferro**  
beverage&co.

DISTRIBUZIONE, RICERCA  
E INNOVAZIONE NEL CANALE HO.RE.CA

Wine

Beer

Spirit

in our DNA

---

CASTELFRANCO VENETO - T. 0423.494314  
[www.ferrowine.it](http://www.ferrowine.it) - [info@ferrodistribuzione.it](mailto:info@ferrodistribuzione.it)



FLORENCE  
COCKTAIL  
WEEK



TUSCANY  
COCKTAIL  
WEEK



# STAY TUNED

Follow us @florencecocktailweek2021

#FLORENCECOCKTAILWEEK #FCW

[WWW.FLORENCECOCKTAILWEEK.IT](http://WWW.FLORENCECOCKTAILWEEK.IT)



VENICE  
**COCKTAIL**  
**WEEK**

2011