



ILLVA SARONNO

The Italian style of drinking fine spirits

**DISARONNO E TIA MARIA
AL BERLIN BAR CONVENT
BERLINO, DALL'8 AL 9 OTTOBRE 2013 ...**

Saronno, 23 Settembre 2013

DISARONNO e TIA MARIA, non potevano mancare, per il secondo anno consecutivo, all'appuntamento con il **Berlin Bar Convent** (*European Bar & Beverage Trade Show*), uno dei maggiori bar show mondiali, punto d'incontro per l'industria tedesca ed europea degli spirits.

Due giorni ricchi di eventi, dove i migliori mixologist, prodotti e aziende si riuniranno per conoscere le più recenti innovazioni nel mondo del bar e della mixologia, attraverso stand, conferenze e seminari.

DISARONNO, "il liquore italiano più bevuto nel mondo" e TIA MARIA il "Dark liqueur" per eccellenza, accoglieranno gli ospiti in un esclusivissimo stand dedicato.

Simone Caporale, nostro Brand Ambassador U.K., terrà ogni giorno due imperdibili masterclass sui ns. Brand di punta, raccontando inoltre delle tecniche sviluppate all'Artesian Bar di Londra, miglior bar del mondo nel 2012,

Gianfranco Amato, nostro Brand Ambassador Germania, terrà dei coinvolgenti seminari sull'utilizzo di alcune tecniche di mixologia molecolari, come ad esempio quelle con l'azoto liquido, svelando curiosità e segreti per realizzare straordinari e spettacolari drink.

Disaronno e Tia Maria presenteranno non solo i cocktail di punta ma anche due nuovi originali drink creati per l'occasione.

Un imperdibile mix di eventi e
innumerevoli cocktail da non perdere!

**DISARONNO ... BE ORIGINALE!
TIA MARIA, WHEN THE SUN GOES DOWN!**

Per ulteriori info: <http://www.barconvent.com/>



ILLVA SARONNO

The Italian style of drinking fine spirits

COCKTAIL:

Disaronno Sour

1 Oz Disaronno

1 cucchiani di zucchero di canna

Ghiaccio tritato

Succo di mezzo limone spremuto

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere, colmare con ghiaccio tritato e mescolare energicamente.

Disaronno Cranberry

1,5 Oz Disaronno

Top con succo di cranberry

Versare Disaronno in un bicchiere pieno di ghiaccio, colmare con succo di cranberry.

Disaronno Mule

1,5 Oz Disaronno

4 fettine di lime

2 cucchiani di zucchero

Top Ginger ale

In un bicchiere pestellare le fettine di lime, lo zucchero e Disaronno.

Aggiungere ghiaccio e colmare con ginger ale.

Tia Espresso

1Oz Tia Maria

1Oz vodka

1 caffè espresso

0,5 oz zucchero liquido.

Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio e filtrare in una coppetta martini.

Tia white russian

1 OZ Tia Maria

1,5 Oz vodka

Top panna

Versare Tia Maria e vodka in un bicchiere colmo di ghiaccio. Decorare il drink con uno strato di panna.

Tia Ginger

1,5 Oz Tia Maria

0,5 Succo di lime

Top Ginger Beer

Versare Tia Maria e succo di lime in un bicchiere colmo di ghiaccio. Colmare con Ginger Beer.