



Cocktail & Food

CATALOGO 2026



- **COCKTAIL**
- **MISCELAZIONE**
- **ANALCOLICI**
- **DISTILLATI**
- **VINO**
- **LIQUORI**
- **BIRRA**
- **CLASSICI DELLA MISCELAZIONE**
- **ENOGASTRONOMIA**
- **MISE EN PLACE**
- **COCKTAIL IBA**
- **DRINK**
- **BARTENDER**
- **BARMAN**
- **CAFFÈ**
- **CUCINA**
- **RICETTE**
- **SCUOLA**
- **CORSI**
- **DIZIONARI**



w w w . c o c k t a i l e f o o d . i t

COME ORDINARE - CONDIZIONI DI VENDITA



On line

www.cocktailfood.it
www.sanditlibri.it



Telefono

035-752755 - 333 1316444
dal Lunedì al Venerdì dalle 9:00
alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00



Fax

Fax al n°035-755892
riportando COD. libro
e indirizzo completo



Posta

SANDIT srl -
Casella Postale 72
24021 ALBINO (BG)

CONSEGNA DELLA MERCE ORDINATA

Il pacco con pagamento anticipato è consegnato direttamente a casa dal postino o corriere autorizzato, se non siete presenti sarà lasciato un avviso per il ritiro presso l'Ufficio Postale o deposito del Corriere.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento potrà essere effettuato anticipatamente, con Paypal, carte di credito o Bonifico bancario. Al prezzo di copertina dei libri ordinati vanno sommate le spese di spedizione secondo le tariffe indicate nella tabella qui sotto. Si rilasciano fatture purché richieste al momento dell'ordine e sia specificata la Partita IVA e C.F. del Cliente, più codice SDI o PEC.

Nel caso intervenissero variazioni di prezzi, aliquote IVA o altre imposte la SANDIT srl si riserva il diritto di apportare modifiche. I prezzi indicati nel presente catalogo sono comprensivi di IVA.

DIRITTO DI RECESSO

Per l'applicazione del diritto di recesso l'integrità dei prodotti e degli imballi è condizione essenziale. La merce dovrà essere resa entro il suddetto termine di 7 giorni dal ricevimento della stessa, franco il nostro magazzino di Albino. Le spese di spedizione sono totalmente a carico del cliente. La Sandit restituirà eventuali somme già pagate al cliente ad eccezione dei costi accessori che restano a carico del cliente.

CONTESTAZIONI

Per ogni controversia è competente il foro di Bergamo.

SPESE DI SPEDIZIONE

MODALITÀ


Raccomandata (fino a 2 Kg)
Corriere (24/48h lavorative)

PAGAMENTO ANTICIPATO

€ 3,90
€ 5,90

GRATUITE PER UNA SPESA SUPERIORE DI € 29.00

COME EFFETTUARE IL PAGAMENTO ANTICIPATO

- A) Versamento su ccpt 18059246 intestato a SANDIT srl
- B) Bonifico bancario intestato a Sandit srl - IBAN IT11 R 05034 52480 0000 00010219
- C) Tramite Paypal 
- D) Carta di Credito:



PER SCONTI E PROMOZIONI CONSULTARE IL SITO

INFORMIAMO CHE I DATI DEI CLIENTI SARANNO TRATTATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (GDPR) -
PER LEGGERE L'INFORMATIVA COMPLETA: www.sanditlibri.it/informativa-privacy-trattamento-dati

PROPRIETARIO ED EDITORE - Sandit s.r.l.

Viale Libertà, 3-24021 Albino (Bergamo)

p.IVA 01427240161 - C.Fisc. e N. ISCRIZIONE R.I. BG 04706340157

R.E.A. di BERGAMO N.190817 - Cap.Soc. € 90.000,00 i.v.

www.cocktailfood.it - www.sanditlibri.it

info@sanditlibri.it - info@sandit.it

NOTE: LE COPERTINE DEI LIBRI IN PREPARAZIONE O IN STAMPA POTRANNO SUBIRE DELLE VARIAZIONI
I PREZZI RIPORTATI SUL PRESENTE CATALOGO PER CIASCUN LIBRO SONO QUELLI DI COPERTINA SENZA ALCUNO SCONTO

INDICE PER ARGOMENTO

ARGOMENTO

PAGINA

ALCOLICI.....	5-19
BIRRA.....	21
BARMAN.....	19
CAFFE'.....	25
CORSI.....	27
COCKTAIL.....	4-6-7-9-10-11-19
COCKTAIL IBA.....	4-7-8
CUCINA - FOOD.....	22-23-24-25
DISTILLATI.....	5-19-20
DIZIONARI.....	5
FRUTTA & VERDURA.....	20
I GRANDI CLASSICI.....	12-13-14-15-16-17
IN LINGUA INGLESE.....	18
LIQUORI.....	18-19-20
MISE EN PLACE.....	25-26
SCUOLA ACCOGLIENZA TURISTICA.....	30
SCUOLA ALIMENTAZIONE.....	30
SCUOLA CUCINA.....	28-29-31
SCUOLA GEOGRAFIA.....	30
SCUOLA INFORMATICA.....	27
SCUOLA SALA VENDITA.....	28-29-31
SCUOLA PASTICCERIA.....	29
SUCCHI DI FRUTTA.....	21
TE'.....	21
VINO.....	20-25

**Il libro dei Cocktail Mondiali
La Codificazione Aggiornata IBA**

Cod. 6062 - Pag.250 - € 19,90 - ISBN 9788869285073
eBook su www.bsmart.it

Il testo comprende tutte le ricette IBA dagli anni Sessanta ai nostri giorni, soffermandosi in maniera dettagliata sull'ultima codificazione aggiornata. Tante le novità: tre macrocategorie confermate, ma moltissimi cocktails inediti ed originali. Il libro si divide in tre sezioni: la storia di tutte le codificazioni IBA cocktail, con l'elenco dettagliato delle ricette degli anni Sessanta ai giorni nostri, con le proporzioni originali (troverete persino i grammi, oltre ai decimi, i terzi, ecc.). Segue l'ultima codificazione aggiornata che comprende: la ricetta, la storia, la gradazione alcolica e calorica, in quale momento berlo, il twist d'autore e le origini scovate da testi originali dal 1862 fino agli anni Novanta. Infine, le attrezzature e la costruzione didattica e tecnica su come si realizza un cocktail aperitivo, after dinner o long drink.



Il grande libro del Cocktail

Cod. 6051 - Pag.672 - € 44,90 - ISBN 9788869284663
eBook su www.bsmart.it

Dedicato al mondo della miscelazione, il testo affronta dal punto di vista storico quando sono nati i primi cocktail, partendo dal Settecento arrivando sino ai nostri giorni con i cocktail IBA aggiornati. Quali sono le regole sia per creare nuovi drink, sia per realizzare quelli più famosi. Quindi si approfondiscono le attrezzature, gli strumenti e gli ingredienti base, come i principali spirits e liquori (non tralasciando i soft drink, i succhi e gli sciroppi, compresi quelli più inusuali). Poi ci sono i twist e come realizzarli correttamente e didatticamente. E ancora: esistono i cocktail con copyright nel mondo? Sì, e vedremo quali sono e potete trovare anche le informazioni per "brevettare" una propria creazione (i cosiddetti signature cocktail). Infine, le istruzioni su come realizzare una drink list per un locale (o per uso casalingo). Oltre 600 pagine dedicate ai professionisti, ma soprattutto agli appassionati e ai curiosi del mondo del saper bere miscelato.

101 Cose che non sai su liquori, distillati e cocktail

Cod. 6058 - Pag.122 - € 12,90 - ISBN 9788869284885

Come la muffa può far bene all'uva? Questa è solo una delle curiosità che girano intorno al mondo degli alcolici, sia come bevande, sia come cocktail. 101 brevi storie che fanno capire quanto sia variegato il mondo per chi ama bere. Tutti parlano dei cocktail, ma la storia dei cocktail racconta molto di più, e non solo quella. Ogni liquore, ogni distillato, è frutto di esperienza e professionalità, che proviene da molto lontano, anche millenni. In questo libro troverete diverse curiosità: dal tester che gli americani utilizzavano per controllare se il Martini fosse veramente secco, alle origini di vini spumanti famosi come lo Champagne (il cui merito forse spetterebbe ad un italiano). Inoltre: 101 curiosità su distillati e liquori nazionali e internazionali, informazioni sui cocktail più famosi, la storia dei Supertuscan che negli anni Settanta divennero più famosi del Chianti e la storia di quest'ultimo, le guerre e le battaglie combattute nel nome delle tasse sugli alcolici, i cocktail in auge negli anni Ottanta e le loro improbabili ricette, e molto altro ancora!



Dizionario degli alcolici

Cod. 6006 - Pag.156 - € 14,90 - ISBN 9788869282782
eBook su www.bsmart.it

Il Dizionario degli Alcolici organizza in ordine alfabetico le bevande alcoliche, comprendendo in particolare non solo le categorie, ma anche i marchi, soprattutto quelli italiani. Dai più rinomati, come i tipi di Gin, Vodka e Whisky, sino a prodotti particolari, quali l'Amaro al Porcino o la Guappa, tanto per fare un esempio. Prodotti italiani anche rari da trovare in determinati casi, ma interessanti per gli appassionati e da usare nel mondo della miscelazione. Una guida di 156 pagine (142 di solo dizionario), che raccoglie le storie e le produzioni più curiose da tutto il mondo.



Il manuale della degustazione dei cocktails

Cod. 6003 - Pag.156 - € 14,90 - ISBN 9788869281556
eBook su www.bsmart.it

Questo testo è completamente diverso da altri libri sui cocktail, c'è un particolare che lo rende differente: la guida alla degustazione, ossia come assaporare un cocktail sapendo distinguere, in maniera professionale e dettagliata, le caratteristiche e le varie note. Esatto, proprio come hanno fatto i sommelier per il vino (o gli altri per l'olio, la birra, i formaggi ecc.). Questa ultima particolarità rende questo libro "speciale", perché è la prima volta in Italia e nel mondo, che un volume viene dedicato specificatamente alla degustazione professionale dei cocktail, con tanto di scheda organolettica, completamente ideata con termini specifici. Quindi un manuale adatto veramente a tutti! Strano a dirsi, ma nessuno ci aveva mai pensato prima: come suggerire al consumatore (e cliente) a conoscere se quel cocktail è corretto, ma soprattutto a distinguere il gusto della bevanda e saperlo "analizzare" attraverso i quattro sensi principali: tatto, vista, olfatto e gusto.

Dizionario dei Cocktails

Cod. 6004 - Pag.174 - € 16,90 - ISBN 9788869282096

Questo libro nasce con l'intento di avere a portata di mano un dizionario completo dedicato ai cocktail e alla miscelazione moderna, con i termini più utilizzati nel settore dei liquori e dei distillati. Infatti, nella selva di informazioni che circolano oramai da anni, mancava proprio un dizionario che racchiudesse i termini più importanti della storia del bere miscelato, in maniera tale che il lettore, sia semplice amatore che il barman o lo studente, possa consultarlo velocemente e trovare molte indicazioni importanti. Il volume, oltre alla ricca parte di classico dizionario, si compone di altre quattro importanti parti: la storia dell'alchimia che ha portato alla moderna distillazione (e i personaggi principali); la timeline del mondo dei cocktail: dal lontano Ottocento fino ai giorni nostri; i cocktail IBA (International Bartenders Association) e le voci degli alcolici, che raccolgono molte informazioni sulla storia su come sono nati; infine, tutti i ricettari ufficiali storici, anche per capire l'evoluzione della miscelazione.



Miscelazione Italiana Vol. 1

Cod. 6076 - Pag.76 - € 11,90 - ISBN 9788869286322

Inventare un cocktail non è solo questione di tecnica, ma di almeno altri tre fattori: fantasia, conoscenza dei prodotti, curiosità. La tecnica forse è l'ultima cosa, anche se i cocktail proposti sono di "semplice" esecuzione, ossia realizzabili con pochi strumenti (uno shaker, un bar spoon, bicchieri adatti). In questo modo possiamo rivivere il sogno del barman casalingo: crearsi un angolo bar per gli ospiti. La fantasia è necessaria: la realizzazione di un drink non è semplicemente aggiungere degli ingredienti. Occorre sapere anche come si procede. E da qui occorre la conoscenza dei prodotti. Nel primo volume della collana Miscelazione Italiana troviamo 20 cocktail completamente twistati, ossia delle varianti di cocktail celebri. Altri 20 drink realizzati dall'autore, creati per l'occasione ed infine anche i prodotti consigliati. Tuttavia non è tutto qui: il libro contiene una raccolta di curiosità sul mondo della miscelazione e degli alimenti che ogni giorno vediamo in giro.



Miscelazione Italiana Vol. 2

Cod. 6077 - Pag.82 - € 12,90 - ISBN 9788869286490

Anche nel secondo volume della collana Miscelazione Italiana vi è stata una scelta ben precisa nella realizzazione dei signature e nella reinterpretazione dei cocktails classici: l'utilizzo di prodotti di qualità, soprattutto legati al territorio romagnolo. Viene fuori così una pregevole raccolta di drink fantasiosi e senza dubbio intrigante. Anche la scelta dei prodotti è interessante. Il libro è corredato da foto a colori e ricette (quasi) semplici da replicare. "Quasi" per il fatto che la selezione degli spirits è molto particolare. Accanto ad ogni drink c'è un breve focus della spezia o erba utilizzata, che può essere letta anche come suggerimento per realizzare le ricette in proprio, modificandone le note. Il volume contiene 20 cocktail completamente twistati, ossia delle varianti di cocktail celebri soprattutto del Novecento. Altri 20 drink realizzati dall'autore. Infine i prodotti consigliati: dai distillati agli amari, una selezione curata con un occhio di riguardo ai liquori made in Italy. Infine una raccolta di curiosità sul mondo della miscelazione.



Miscelazione Italiana Vol. 3

Cod. 6078 - Pag.80 - € 13,50 - ISBN 9788869286551

"Vulcanico" lo potremmo definire questo testo, soprattutto per la presenza di prodotti legati al Vesuvio e alla Campania. Anche in questo caso vi è stata una scelta ben precisa nella realizzazione dei cocktail inediti e nella reinterpretazione dei classici di un tempo: l'utilizzo di prodotti di qualità e la varietà degli ingredienti, mai scontati. Il libro è corredato da foto a colori e ricette semplici da replicare. Ogni drink è accompagnato da un dettaglio che può riguardare una spezia, un ingrediente particolare o anche un riferimento ad un classico della miscelazione di un tempo. Troverete 20 cocktail completamente twistati e altri 20 drink realizzati dagli autori, alcuni proposti durante i tour del bartending e altri inventati per l'occasione. Infine i prodotti consigliati: dai distillati agli amari, una selezione curata con un occhio di riguardo ai liquori e distillati partenopei.



Miscelazione Italiana Vol. 4

Cod. 6080 - Pag.74 - € 11,90 - ISBN 9788869286841

Le pagine del seguente volume vogliono sottolineare la creatività nella mixologia, con un'attenzione particolare ai prodotti locali campani, ma non solo. L'autore presenta una collezione di drink fantasiosi e intriganti, dove ogni ingrediente è scelto accuratamente. Alcune creazioni sono frutto di sperimentazione, come l'uso del Bourbon aromatizzato all'albicocca oppure l'aceto balsamico con amaro e spumante. Il testo include ricette accessibili, sebbene la selezione degli spirits sia variegata e in parte ricercata. Ogni drink è accompagnato da un focus su uno degli ingredienti presenti nella ricetta. Il volume include: 20 rivisitazioni di cocktail classici del Novecento, 20 creazioni originali dell'autore, una selezione di distillati e amari, con un occhio di riguardo ai prodotti italiani, infine, curiosità sul mondo della miscelazione.

**E in principio furono... 50 cocktails IBA**

Cod. 6005 - Pag.184 - € 16,50 - ISBN 9788869282522

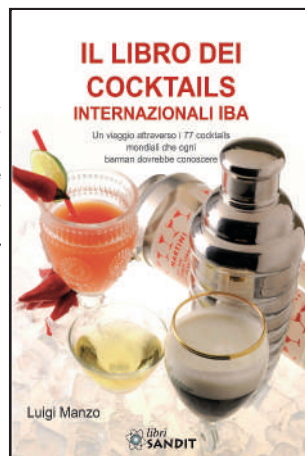


Negli anni Sessanta, per mettere ordine tra le tante ricette di cocktails che invadevano i bar in ogni angolo del mondo, furono codificati i primi 50 cocktails mondiali dall'IBA. Il libro ripercorre per ogni cocktail IBA le sue origini, il contesto storico e naturalmente i barmen che li hanno resi protagonisti per oltre quarant'anni. Alcuni di questi sono scomparsi dagli elenchi, vivono nella mente solo di chi li ha vissuti o in qualche decrepito ricettario. Dal ritrovamento appunto di una vecchia lista dei 50 drink IBA, l'autore li ha ripresi, ripresentandoli ed approfondendo anche l'utilizzo dei prodotti, alcuni oggi raramente in circolazione. Il testo è corredato da una straordinaria raccolta di locandine ed etichette vintage, dagli inizi del Novecento, fino agli anni Ottanta.

Il libro dei cocktails internazionali IBA

Cod. 6007 - Pag.270 - € 19,90 - ISBN 9788869282874

Dietro ogni cocktail internazionale (codificato dall'IBA) non vi è una semplice ricetta, ma anche una storia, un personaggio, una leggenda che rende queste bevande sempre attuali, nonostante gli anni passino. Questo libro che state per leggere (o comprare) non è un semplice ricettario, seppur codificato e quasi immutabile, ma è un viaggio a ritroso nel tempo, che vi aiuterà a comprendere le fondamenta del nuovo sapere miscelato, tramandato da personaggi del calibro di Jerry Thomas e Harry Craddock.



Il libro dei cocktail internazionali IBA

2° Cod. 1987-1993

Cod. 6013 - Pag.250 - € 19,90 - ISBN 9788869283154

Correva l'anno 1987 quando decisero di aggiornare la codificazione IBA ferma oramai da 26 anni. Questo testo segue *E in principio furono...* 50 Cocktails IBA ed ovviamente parla di cocktail IBA, quelli ufficiali, con ricette e curiosità. Dal 1961 sino al 1986 vi è stato un vuoto nella codificazione; o meglio la lista risalente ai primi anni Sessanta non venne aggiornata. La lista era quella e tale restava. Si arriva appunto al 1986 dove inizieranno le prime consultazioni per redigere il ricettario, che poi sarà ufficialmente presentato nel 1987. Da quella data vi sono state successive codificazioni (altre tre per la precisione)... Mentre oggi disponiamo di tante cose che agevolano le comunicazioni, negli anni Ottanta non esisteva nulla di tutto ciò, quindi faticosamente è stata ricostruita tutta la storia, portandola sia agli addetti ai lavori, sia ai semplici lettori curiosi. Nel 1987 furono ben 73 i cocktail ufficializzati, oltre 7 furono le varianti "ufficiali" di alcuni di essi.



Il libro dei cocktail internazionali IBA

3° Cod. 1993-2004

Cod. 6015 - Pag.208 - € 17,90 - ISBN 9788869283314

Correva l'anno 1993 quando decisero di aggiornare la codificazione IBA. Gli stati generali dell'IBA si riuniscono presso l'Hotel Intercontinental di Vienna (Austria) dove viene finalmente presentata la nuova lista. Il numero dei cocktail subisce una drastica riduzione: dai 73 si passa a 60 di cui 4 analcolici. Il frazionamento resta in decimi, ma alcuni di essi saranno riproposti in terzi, come negli anni precedenti al 1987. Nel meeting si stabiliscono anche alcune regole: un cocktail deve contenere al massimo cinque ingredienti comprese gocce e correzioni, si rischierebbe di creare troppa confusione di sapori e aromi. I drink vengono suddivisi in cinque categorie. Nel 1993 faranno capolino anche new entry. In ogni caso questo testo intende riprendere le ricette originali degli anni Novanta, in particolare come dicevamo dal 1993 al 2004, con la leggenda di ogni drink; tuttavia ogni cocktail porta con sé anche un pezzettino della storia di quel periodo.



Il libro dei cocktail internazionali IBA

4° Cod. 2004-2011

Cod. 6014 - Pag.124 - € 11,90 - ISBN 9788869283260

I cocktail IBA hanno avuto varie classificazioni, che partono dal lontano 1961, fino ad arrivare al 2011. Cinque classificazioni che abbracciano stili, modi di vivere, curiosità e aneddoti di ogni epoca, dagli anni Sessanta, passando per gli anni Ottanta e Novanta (rispettivamente seconda e terza classificazione IBA). Questo libro esamina in particolare i cocktail scelti nel 2004 al congresso di Las Vegas, dove i responsabili dell'International Bartender Association introducono molte novità rispetto agli anni passati. Ad esempio, si passa dai 60 a 66 cocktail (con diverse varianti). I cocktail inoltre passano dai decimi in centilitri e vengono catalogati in 4 categorie. Anche nei nomi proposti troveremo dei cambiamenti: l'Alexander verrà chiamato Brandy Alexander e, come si evince, il Brandy sostituirà il Cognac (ma perderà anche il primo posto in classifica che aveva nei precedenti ricettari, il più studiato nelle scuole alberghiere, proprio per l'ordine alfabetico).



Lo zen e l'arte della miscelazione

Cod. 6011 - Pag.108 - € 10,90 - ISBN 9788869283109

Questo testo è un lungo viaggio nella storia della miscelazione, partendo dalle origini "alcoliche", dall'alchimia, fino alla moderna distillazione. Si arriva così all'età dei fossili (dei cocktails) e quella dell'oro (dal Settecento all'Ottocento), fino ai tempi del Negroni e dell'Americano. Negli anni Quaranta, prendono piede cocktails leggendari come il Black Russian e persino i Servizi Segreti Italiani impiantano una fabbrica di... brandy (il celebre Cavallino Rosso)! Nasce il personaggio di James Bond e con lui tutto un fiorire di leggende. Arriviamo agli anni Ottanta, con l'esplosione del film "Cocktails", che lancia i fenomenali "barmen acrobatici". Dalla California, fino ad arrivare in Europa, sull'onda del successo del film, nascono le prime scuole in Italia di "flair bartending". Negli anni Novanta invece dilaga la passione del Mojito (e delle sue varianti sbagliate), mentre a Seattle prende forma il primo cappuccino decorato con "latte art". Racconti curiosi, inediti, non solo per i barmen, ma con dritte anche per il grande pubblico.



I cocktail francesi

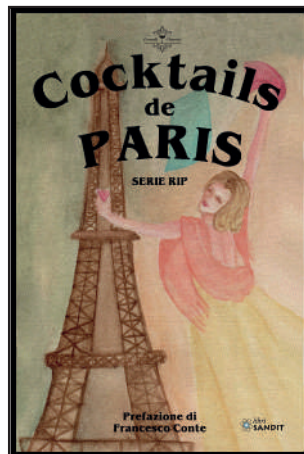
Cod. 6070 - Pag.82 - € 12,90 - ISBN 9788869285837

Sembra strano, ma i cocktail IBA non sono uguali ovunque. Ad esempio l'Association des Barmen de France (ABF), ha una sua codifica chiamata Les Intemporels de La Scott®. Si tratta di un ricettario molto particolare. Tanto per fare un esempio, l'Alexander per loro è il Brandy Alexander (come nella codifica IBA del 2004), ma la ricetta è completamente differente dall'Alexander che conosciamo oggi. Poi vi è un'apposita categoria di mocktail (tra cui lo Shirley Temple) e questa è una buona notizia: l'ABF dà dignità ai cocktails analcolici, anche perché sono quelli che si preparano anche negli Istituti per i servizi di Enogastronomia nei primi anni. Per la prima volta la codifica francese è tradotta in italiano; divisa in quattro parti (short drinks, long drinks, mocktails e hot drinks), si è deciso di riportare lo stesso ordine, le medesime dosi e persino i prodotti da loro consigliati (quelli dei partner). Vive la France! e la loro originalità (detta senza ironia alcuna).

Cocktails de Paris

Cod. 6073 - Pag.124 - € 12,90 - ISBN 9788869286162

Cocktails de Paris è un testo storico del mondo della miscelazione in Francia degli anni Trenta e racchiude al suo interno circa 150 ricette di bevande miscelate, non solo cocktails creati da amanti dell'arte ma anche da artisti professionisti che godevano in quegli anni di una grande reputazione ed un esempio rappresentativo è il nome di Frank Meier, patron del bar del Ritz Hotel. Curiosamente non un testo scritto da un bartender per dei bartenders, bensì un manuale pubblicato da un artista dedito allo spettacolo teatrale, alla musica come anche all'illustrazione: lui è il francese Georges Gabriel Thenon (1884 - 1941), spesso conosciuto con il pseudonimo di "Rip": si tratta di un nome d'arte preso in prestito dalle iniziali dalle parole che costituiscono la formula "Rire, Ironie, Plaisanterie", la cui traduzione non è altro che "Ridere, Ironia, Scherzo". Tradotto per la prima volta in italiano, il testo è a disposizione degli appassionati del bere miscelato.



The Bartender's Cocktails

Cod. 6031 - Pag.204 - € 19,90 - ISBN 9788869283765

I cocktail d'autori, non dell'autore. Queste ricette sono il frutto di una grande squadra di barman, fotografi e artisti creativi a me vicini che, giorno dopo giorno, sono riusciti a darmi idee e spunti per creare delle piccole opere d'arte, con lo scopo di stupire e affascinare i nostri clienti, stimolando il palato e rendendo la loro esperienza unica, in una parola, mixology cocktail art. Un infinito studio e mix, vero e proprio, di essenza creativa e gusto, cercando di dare importanza al brand "Made in Italy". Molti cocktail sono nati in paesi diversi, per master class o presentazioni di marchi italiani, e li abbiamo racchiusi in queste pagine.



Cocktails facili e veloci

Cod. 6069 - Pag.76 - € 10,90 - ISBN 9788869285776

Con questa mini guida vogliamo fornire una descrizione pratica, semplice e veloce, dei più comuni cocktails e aperitivi serviti in commercio, analizzando nello specifico i dosaggi, le tecniche di miscelazione e guarnizione. Sono altresì citati anche gli attrezzi indispensabili per esercitare al meglio la professione. Si chiude con un corposo glossario del barman e dell'addetto di sala, molti termini dei quali sono accompagnati da una piccola nota storico-culturale. Un utile vademecum per l'hobbista amatoriale ma anche di veloce consultazione didattica per gli apprendisti o i professionisti della gestione di sala e bar. In questo libro, parliamo di: la professione di barman, tecniche di miscelazione, vini aperitivi, cocktails e aperitivi, caratteristiche e composizioni, calorie di antipasti, stuzzicheria e drink/cocktails, attrezzi del barman, tabelle varie e glossario del barman, con note storico-culturali

Tiki Cocktail

Cod. 6079 - Pag.130 - € 18,50 - ISBN 9788869286834

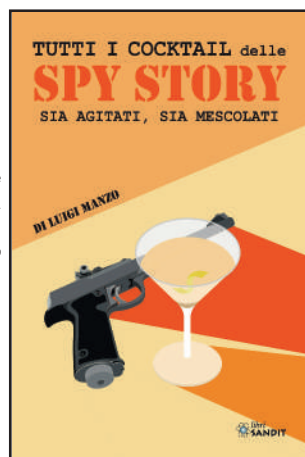
Si parte dalla storia della miscelazione Tiki, vengono analizzati i distillati principali (i vari tipi di Rum), gli altri distillati, dalla Cachaça al Pisco, fino ai vari tipi di sciroppi in uso. Si introducono anche ingredienti inusuali, andando oltre alla miscelazione classica: ma innovativi e originali per i tiki: dallo sciroppo di cannella all'honey mix, passando per il Falernum. Altri riferimenti sono al tipo di frutta da utilizzare e perché, fino alle decorazioni floreali e le erbe aromatiche. Un ampio capitolo è dedicato agli strumenti di miscelazione e ai bicchieri più comuni usati nei Tiki cocktail. Un ampio capitolo è naturalmente dedicato alle ricette, da quelle celebri alle interpretazioni d'autore e non poteva mancare una trattazione dedicata ai cocktails analcolici. Infine, si illustra l'organizzazione di una festa Tiki in casa (o nel locale dove lavorate), compresa una cena con abbinamenti gastronomici ad hoc. Insomma, è un manuale di cocktails Tiki, ma nel contempo anche una guida per o più curiosi che vogliono andare oltre uno Spritz e un Kevin Lomax.



Tutti i cocktail delle Spy Story

Cod. 6056 - Pag.78 - € 12,90 - ISBN 9788869284809

Quali sono i cocktail preferiti nelle spy story? Non tanti, in realtà. Nei gialli e nello spionaggio non si esagera nel bere, però (c'è sempre un però), quelli che vengono citati diventano iconici, persino i bicchieri come la coppa Nora del film The thin man. Un lungo viaggio che parte da lontano, per soffermarsi soprattutto negli anni Cinquanta e Sessanta con i romanzi di Ian Fleming ed il suo personaggio, James Bond. Questo saggio racconta la storia di alcuni drink più famosi del mondo attraverso la letteratura ed il cinema. Naturalmente troverete cocktail sia agitati che mescolati.



Cinema & Cocktail

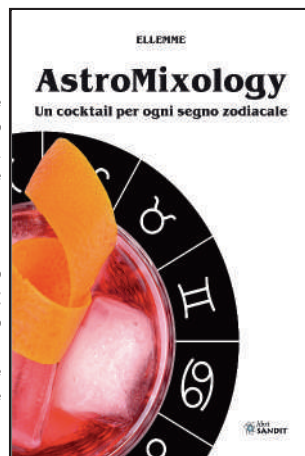
Cod. 6071 - Pag.164 - € 16,90 - ISBN 9788869285875

La scena più famosa dedicata al Martini dry la si può vedere ne Il fascino discreto della borghesia di Luis Buñuel, dove vi è una "lezione" su come si deve sorseggiare correttamente questo cocktail. Ma il Martini dry oltre ad essere il più citato nei film e nelle serie tv di ogni tempo, compresi I Simpson (troverete l'elenco dettagliato), è seguito da tanti altri cocktail, noti o meno conosciuti. Cosmopolitan, Americano, Negroni, ma anche Flirtini, Club soda e così via, sono solo alcuni degli oltre 100 cocktail con ricetta e descrizione raccolti in questo testo, che fanno capolino tra le dita dei protagonisti. La maggior parte sono noti (come non citare uno Spritz di Un'estate fa), altri meno come il Chocolate Martini (in Yankee) o il Flirtini di Sex and the City. Non resta allora che iniziare a bere come un attore.

AstroMixology

Cod. 6063 - Pag.90 - € 12,90 - ISBN 9788869285097

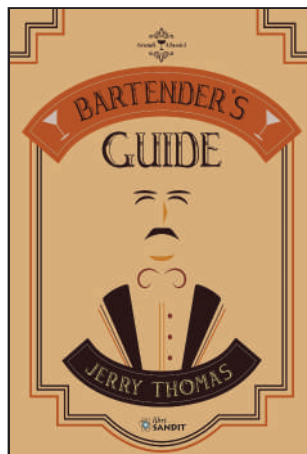
Questo testo parte come un gioco, quello dell'analogia tra segno e carattere: accostare un cocktail che racchiude un concetto ben preciso ad un segno zodiacale. In questo modo pian piano viene svelata la personalità del soggetto, che comunque rispecchia le caratteristiche dei 12 segni zodiacali. Da qui l'abbinamento tra il drink, la sua ricetta, il suo procedimento e quel determinato segno. Chi ha già masticato un po' di astrologia troverà delle conferme, mentre per tutti gli altri Astromixology fornirà una chiave di lettura del proprio carattere legato al segno ed ai pianeti. Astromixology è un lungo viaggio attraverso i 12 segni dello zodiaco, con le loro caratteristiche e velleità; ma soprattutto contiene 60 cocktail con ricette e curiosità abbinata, cinque per ogni Segno zodiacale. Ricette semplici e realizzabili anche a casa che finalmente ti daranno la possibilità di scegliere qualcosa da bere associato al tuo carattere.



Il Barista - La guida del Barman

Cod. 6026 - Pag.186 - € 13,90 - ISBN 9788869283697

Nel 1920 in Italia esce per la prima volta "Il Barista – Guida del Barman", di Ferruccio Mazzoni, uno dei primi pionieri del bere miscelato in Italia. Le sue esperienze lavorative si svolgono tra l'Inghilterra ed altri Paesi, dove riveste il ruolo di capo servizio al bar. All'interno del testo, che per la prima volta dopo 100 anni viene ristampato fedelmente, troviamo termini oggi definiti "vintage", come le bibite americane (ossia i cocktails ma non solo), la macchina per express, il bicchierone e così via. Il testo ha il pregio di essere il primo manuale per barman e baristi pubblicati da un italiano per gli italiani.



Bartender's Guide di Jerry Thomas

Cod. 6035 - Pag.140 - € 13,90 - ISBN 9788869283963

Jerry Thomas, oltre ad essere uno dei pionieri del mondo della miscelazione americana, è ricordato anche per la prima edizione di un ricettario di cocktail. Grazie alla sua creatività nella preparazione dei drink, si è guadagnato l'appellativo di "Professore". Questo testo è appunto la prima edizione (1862) alla quale poi J. Thomas ne realizzerà altre tre. Tradotta in italiano, troverete le prime ricette scritte del Brandy Daisy, dei Fizz, Flip, Sour e delle varianti miscelate, come il Punch. Nell'introduzione vi è un lungo articolo sui grandi bartender americani e non solo.

La Bibbia del Barman

Cod. 6068 - Pag.180 - € 15,90 - ISBN 9788869285714

La carriera di Oscar Haimo inizia negli anni Trenta, quando cominciò a muovere i primi passi al servizio di Frank Meier presso Ritz Hotel di Parigi. Il suo cammino proseguì fino a New York City dove divenne capo barman al Pierre Hotel. Durante gli anni della seconda guerra mondiale, Haimo creò il General MacArthur Cocktail, che divenne in poco tempo molto popolare.. Nel 1945 fondò l'International Bar Managers' Association, anticipando di fatto la nascita dell'inglese USBG e dell'IBA. Da quel momento iniziò a concentrarsi più sulla formazione che sul bartending. Nasce così il suo Cocktail and Wine Digest, stampato sin dal 1943 e più volte aggiornato dallo stesso autore. Ed è proprio questo il testo tradotto in italiano, con ricette dei drinks divisi per categorie e distillato base, consigli su come degustare il vino e la birra e persino suggerimenti sull'alimentazione corretta, con una pagina dedicata alle vitamine. Haimo scrisse anche un'autobiografia, Nothing Lasts Forever, nel 1953, la prima in assoluto scritta da un bartender.



1000 Misure (Cocktails)

Cod. 6017 - Pag.216 - € 13,90 - ISBN 9788869283437

Sprizzi, spruzzi, sprazzi. Verde, bianco, rosso, turchino giallo rosso rosso toso... Zicche zacche zacche zicche, brrrrr ... Ecco il cocktail, il «coda di gallo».

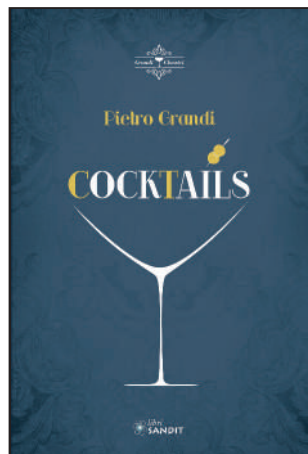
Inizia così la prefazione a questo testo, in stile Futurista, che il professor Ottino descrive nelle prime pagine di uno dei testi fondamentali della miscelazione italiana: Mille Misure del "miscelatore" Elvezio Grassi. La copia originale degli anni Trenta fu recuperata in uno stock di vecchi testi sulla miscelazione. Ma non è mai stata ristampata in tempi recenti. Abbiamo deciso di mettere a disposizione l'opera di oltre 200 pagine che rende testimonianza ai primi cocktail italiani, come l'Americano in tutte le sue varianti, il Milano-Torino (chiamato anche "Mito") o il Milano-Milano, una miscela di Rabarbaro Zucca e il Bitter Campari con Seltz. Come una macchina del tempo, possiamo leggere i drink più in voga dagli anni Venti, spiegati con tanto di ricetta e curiosità da Elvezio Grassi.



Cocktails

Cod. 6027 - Pag.100 - € 11,90 - ISBN 9788869283710

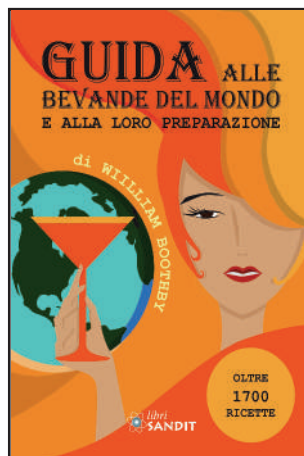
Questo libro è stato scritto con l'obiettivo di fornire ai barman una guida pratica sulla preparazione di cocktail e sulle bevande in genere. Può anche essere utile per coloro che organizzano ricevimenti in casa. Contiene oltre 300 ricette, ma offre anche consigli sull'avvio e il funzionamento di un bar. Mi piace dire che, se messi in pratica, si può migliorare davvero la preparazione delle bevande e dei cocktail. In questi ultimi anni l'industria del bar è stata messa alla pari con le altre imprese commerciali, le quali sono influenzate dalla complessità della vita moderna in costante via di sviluppo. Il barman è diventato una vera professione e per raggiungere il successo, si richiede molta abilità tecnica. Questa guida si rivolge quindi a tutti coloro che preparano bevande e desiderano approfondire le proprie conoscenze su questo argomento. L'autore spera che questo libro sia apprezzato e diventerà "l'amico" inseparabile di ogni vero barman.



Guida alle bevande del mondo e alla loro preparazione

Cod. 6061 - Pag.328 - € 22,50 - ISBN 9788869285028

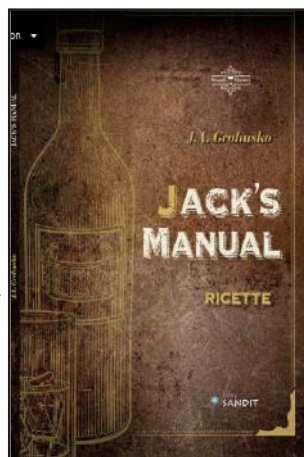
William T. "Cocktail Bill" Boothby è stato un bartender e scrittore californiano, il quale prima e dopo il terribile terremoto di San Francisco, si è occupato dell'American bar del Palace Hotel di San Francisco. Durante la sua carriera l'Autore sperimentò tutti i cocktail possibili e inimmaginabili, utilizzando liquori e distillati da tutto il mondo, oltre a completare il libro con le indicazioni necessarie per formare un bartender preciso e professionale. Tra i cocktail troveremo il Sazerac, una delle prime ricette del Martini Dry, così come anche il Bronx, il Tuxedo, il White Lady. La notizia più interessante è la comparsa della Vodka tra gli ingredienti: il cocktail Soviet appare tra le pagine del libro, insieme ad altri cinque con il celebre distillato dell'Est. L'Autore fa anche una lunga trattazione sui vini, su come sceglierli e degustarli e soprattutto ci regala un elenco di vini californiani, confrontandoli con quelli di altri Paesi come la Francia e la Spagna.



Jack's Manual - Ricette

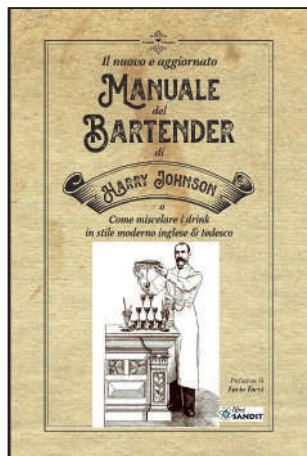
Cod. 6033 - Pag.148 - € 12,90 - ISBN 9788869283826

Se tutti oggi conoscono l'Alexander è anche per merito di J.A. Grohusko, uno dei primi bartender ad inserire questo cocktail in un manuale. Ma oltre alla lista dei cocktail in auge negli anni Dieci del Novecento, troveremo anche notizie dello Champagne, del Sauterne e dei vini francesi in genere, una delle passioni di Grohusko. E da buon intenditore di vino (cosa rara per i bartender dell'epoca), egli scrive anche dei vini italiani e tedeschi, nonché dedica tutta la prima parte del libro è al mondo degli alcolici, liquori, distillati, che devono essere la base delle conoscenze e competenze per creare i "fancy drinks". Per la prima volta viene tradotto in italiano uno dei capisaldi della miscelazione, che ci permetterà di farci un viaggio a ritroso nel tempo, all'origine della miscelazione del Novecento.

**Il nuovo e aggiornato Manuale del Bartender**

Cod. 6041 - Pag.130 - € 12,90 - ISBN 9788869284120

Tra i bartender più celebri tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo c'è da annoverare sicuramente Harry Johnson. Egli divenne famoso per due motivi: il primo è il suo manuale per migliorare la professionalità dei bartender, edito nel 1882 e tradotto per la prima volta in italiano nella collana I grandi classici della miscelazione (Sandit Libri). L'altro motivo è che Harry Johnson è stato sicuramente il primo a mettere per iscritto le istruzioni su come gestire un bar, aprendo la prima scuola per bartender del mondo, tanto da essere definito "il padre del bartender professionista". Il manuale inoltre contiene anche una raccolta di ricette tra quelle più in auge all'epoca, tra cui una le prime versioni del Martini e del Manhattan.

**The Green Cocktail Book**

Cod. 6038 - Pag.102 - € 11,90 - ISBN 9788869284038

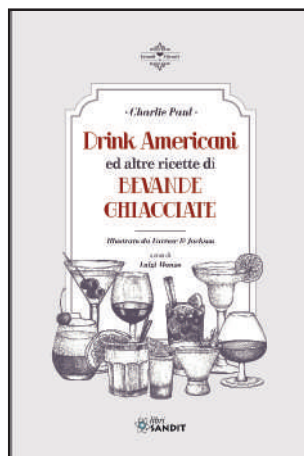
"Questo libro per la preparazione di drink ricorda molto il ricettario di famiglia che tua moglie tiene nascosto in un cassetto del tavolo da cucina, pronto per essere usato. Non troverai misure come il "jigger" o gills. Tutti questi riferimenti incomprensibili sono stati abbandonati e scoprirai che il tuo cocktail preferito è suddiviso in parti. Tante parti di Gin, poi di succo d'ananas e così via, in maniera tale che anche un bambino di cinque anni possa preparare il suo drink senza la necessità di correre a chiedere a papà: "Per favore, cos'è uno shaker?". Inizia così la prefazione del libro scritta dall'Autore che già negli anni Trenta desiderava offrire un manuale casalingo di cocktail. Gli stessi drink che un giorno avrebbero testimoniato la grandezza di Ciro's di Londra.



Drink Americani ed altre ricette di Bevande Ghiacciate

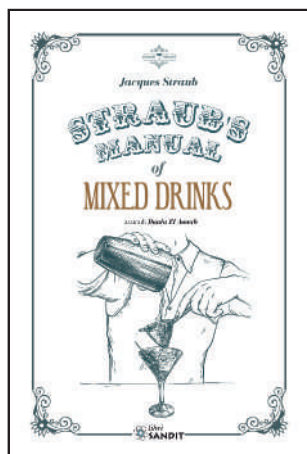
Cod. 6043 - Pag.102 - € 11,90 - ISBN 9788869284199

Nel 1902, Farrow & Jackson decisero di dare alle stampe "American and Other Iced Drinks", con ricette per cocktail ed illustrazioni di alcune attrezzature (tra cui lo scomparso e decisamente originale "Imperial shaker"). Il manuale sarà realizzato da Charlie Paul e rivolto sia ai barman, sia ai semplici curiosi che agli inizi del Novecento volevano prepararsi i cocktails in casa, tanto che le ricette che trovate sono presentate con un linguaggio facile. Questo è il primo manuale della storia (1902!) che presenta nello stesso tempo ricette di drinks e attrezzature curiose e singolari.



Straub's manual of mixed drinks

Cod. 6047 - Pag.202 - € 14,90 - ISBN 9788869284342

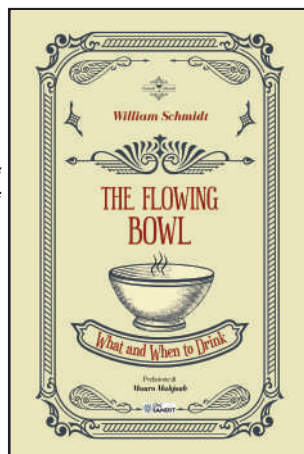


Per la prima volta viene tradotto in italiano il celebre Straub's Manual of Mixed Drinks, una raccolta di oltre 600 ricette di cocktail del 1913, con approfondimenti sui vini, champagne e i loro effetti terapeutici sull'organismo. Jacques Straub, bartender, ma anche intenditore di vini, propone varie bevande dai cobblers ai toddlers, ma soprattutto cocktails che diventeranno celebri molti anni dopo, come l'Alaska, il Bamboo, l'Aviation, lo Stinger. Jacques Straub nacque nel 1865 in Svizzera. Inizia proprio qui la sua professione, considerato che il padre gestiva una distilleria. Decide di trasferirsi negli Stati Uniti, dove comincia a lavorare come sommelier e poi diventerà manager al Pendennis Club di Louisville nel Kentucky per ben 21 anni. Sul suo necrologio, appare: *"Nonostante la conoscenza approfondita di vini e liquori, il signor Straub non ha mai bevuto. Era un uomo molto astuto da questo punto di vista, ma il suo giudizio grazie all'olfatto ed al gusto, era sempre infallibile"*.

The Flowing Bowl

Cod. 6049 - Pag.230 - € 17,50 - ISBN 9788869284649

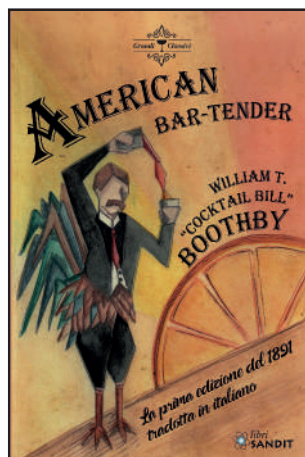
William Schmidt, soprannominato "The Only William", nel suo libro The Flowing Bowl tradotto in italiano per la prima volta, così scrisse: *"Le bevande miscelate potrebbero essere paragonate alla musica: un'orchestra produrrà buona musica, a condizione che tutti i musicisti siano artisti; ma se hai uno o due musicisti scarsi nella tua band, stai sicuro che ti rovineranno l'intera armonia"*. The Only William oggi è meno conosciuto dagli storici, se confrontato con Jerry Thomas e Harry Johnson ad esempio, ma ai suoi tempi era più famoso di loro due. Egli ha scritto due libri: "Fancy Drinks and Popular Beverages", nel 1891, e un volume più grande, "The Flowing Bowl, What and when to drink", pubblicato l'anno successivo e tradotto dopo 129 anni. Ma non aspettatevi di trovare un elenco di ricette e basta (sono oltre cinquecento). "The Only William" descrive una sintesi sulle principali bevande, partendo dall'acqua e terminando con il vino, diletlandosi a creare anche una delle prime proposte di abbinamento vino-cibo.



American Bar-Tender

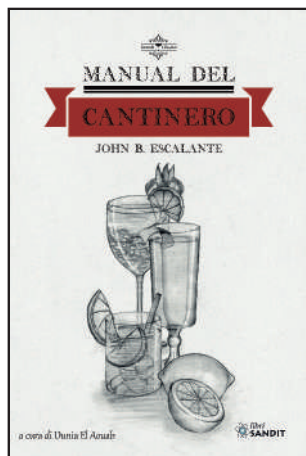
Cod. 6053 - Pag.112 - € 11,90 - ISBN 9788869284724

William T. "Cocktail Bill" Boothby è stato un bartender e scrittore americano. Nato a San Francisco (California), ha lavorato per diversi anni nel bar del Palace Hotel, sempre a San Francisco. Il testo è la sua prima guida per barman, uscito nel 1891 e per la prima volta tradotto in italiano. Contiene numerose ricette, tra cui 20 con il nome "cocktail". Oltre alle ricette, Boothby concede molti consigli su come lavorare con gli alcolici, dalla birra al vino, dalla conservazione e acquisto, fino al servizio. Il libro si chiude con i leggendari 10 comandamenti del barman, validi ancora oggi.

**Manual del Cantinero**

Cod. 6054 - Pag.126 - € 12,90 - ISBN 9788869284748

La collana dei grandi classici della miscelazione si arricchisce di uno dei testi fondamentali della miscelazione cubana: il Manuale del Cantinero di John B. Escalante. Nel ricettario troverete i cocktails in auge negli anni Dieci a Cuba, che poi si arricchiranno anni dopo grazie agli americano ed al turismo del cocktail durante il Proibizionismo. Ogni drink è spiegato e vi è persino la pronuncia in inglese. Nel testo vi è anche la storia del Club dei Cantineros che vedrà la luce nel 1924 e diventerà Associazione alla fine degli anni Novanta.

**900 ricette di Cocktail e bevande americane**

Cod. 6059 - Pag.184 - € 15,90 - ISBN 9788869284946

Era la seconda decade del ventesimo secolo e la Francia, come l'Europa, usciva dal primo conflitto mondiale. Le nazioni europee erano impegnate nella propria ricostruzione, mentre le popolazioni volevano riappropriarsi della loro indipendenza e della libertà. Una delle capitali in cui la cultura del bere miscelato era già arrivata da precedenti anni era appunto Parigi e la sua nazione, la Francia. Fu proprio in questo contesto che Adolphe Torelli nel 1921 pubblica il suo primo lavoro: un libro dal titolo "Guide du Barman et du Gourmet Chic" e cioè una raccolta di ben 690 ricette. Negli anni seguenti perfezionerà il testo e arriverà a ben 900 ricette. Il libro comprende: le caratteristiche del barman, il materiale occorrente per la preparazione delle bevande, descrizione di alcuni oggetti in uso per la miscelazione e, naturalmente, 900 ricette di cocktail in ordine alfabetico e per categorie, tutte firmate da Adolphe Torelli



For Home use - Come utilizzare l'Angostura Bitter

Cod. 6040 - Pag.104 - € 12,90 - ISBN 9788869284090

Nel lontano 1824 il medico di origine Prussiana Johann Gottlieb Benjamin Siegert mise a punto una miscela di erbe ad uso prettamente medico. Il suo scopo era curare soldati e marinai affetti da gravi disturbi e prestò la sua opera seguendo le orme di Simon Bolivar, generale e patriota rivoluzionario venezuelano. Fu così che creò il suo "Amargo de Angostura", oggi rinomato più che altro perché usato a spruzzi nei cocktail, come nel Manhattan. 100 anni dopo la fondazione dell'azienda "Angostura Bitter", compare un ricettario in inglese che non solo raccoglie tutta l'esperienza del dottor Siegert, ma dimostra che la sua Angostura, oltre a essere utile per scopi medicinali, la si può utilizzare persino in cucina. Ed ecco a voi For home use, ossia per uso casalingo dove il celebre bitter lo ritroviamo in innumerevoli ricette. Questa è la prima edizione del 1930, tradotta per la prima volta in italiano. Contiene un approfondimento sul Trinidad Sour (cocktail IBA 2020) e sulla costruzione dei cocktail.



Il Mixicologist

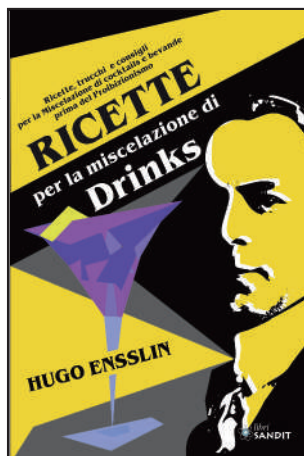
Cod. 6065 - Pag.100 - € 12,90 - ISBN 9788869285622

Poco prima degli inizi del Novecento, compare tra i manuali per bartender, The Mixicologist di C.F. Lawlor; seppur meno noto nei confronti di Jerry Thomas e Harry Johnson, Lawlor era già conosciuto come chef bartender di Grand Hotel e all'epoca in cui uscì il testo (1895), lavorava presso il Burnet House di Cincinnati. Il libro raccoglieva numerose ricette di "fancy drinks", ma anche i "classici" juleps, cobblers, cocktails e così via. Ma Lawlor si rivelò un Bartender dalle mille risorse, per cui nella sua raccolta non si limitò solo a riportare ricette, bensì anche a proporre piatti più o meno esotici (tra cui un menù per la cena di ringraziamento e una zuppa di tartaruga verde); troviamo anche consigli per degustare il vino, informazioni sull'enologia americana (con la previsione dell'exploit dei vini californiani, cosa puntualmente avveratasi). E poi: un capitolo su salute e alcool, con dati strabilianti, e suggerimenti per gli aspiranti barman.

Ricette per la miscelazione di drinks

Cod. 6048 - Pag.106 - € 12,90 - ISBN 9788869284632

"L'obiettivo di questo libro è di suggerire una lista completa dei drink più in voga a New York, con le istruzioni per prepararli velocemente, ma nello stesso tempo in maniera impeccabile. Questa guida è rivolta sia a chi desideri preparare queste bevande a casa, sia per chi lavora come presso Hotel, Club ecc." Inizia così la presentazione di Hugo Ensslin per il suo libro. Uscito nel 1916 e 1917, è stata l'ultima guida per i barman pubblicata a New York prima del Proibizionismo (1920-1933). Tradotto per la prima volta in italiano, dopo oltre 100 anni, vi proponiamo le sue ricette in auge nei bar di New York, tanto da essere considerato come testo fondamentale che non doveva assolutamente mancare tra i collezionisti e gli amanti del bere miscelato. Tra i drink celebri attribuiti a Ensslin comparirà l'Aviation e non solo quello.



Le pays du Cognac IN PREPARAZIONE

Nel lontano 1900 venne stampata la prima edizione di questo volume dedicato al Cognac, al re dei distillati nonché orgoglio della Francia. Louis Ravaz, l'autore, raccolse una gran mole di informazioni sulla produzione, ma soprattutto sui vantaggi commerciali dell'esportazione dell'acquavite della Charente.

Il libro raccoglie notizie approfondite sulla Regione, sul vigneto Charentais e i suoi vitigni, sulla coltivazione della vite, la vinificazione, la distillazione, l'acquavite, i residui, le annate e soprattutto il commercio che ha reso celebre questo distillato di vino. Il testo è corredato di immagini originali dell'epoca.



IBA 2020 - The New Cocktails - The Official List

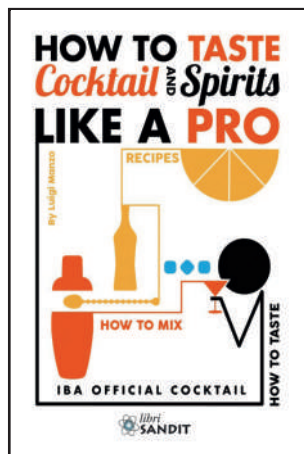
Cod. 6032 - Pag.382 - € 24,90 - ISBN 9788869283789

The most complete reference guide in the world of mixing: this volume illustrates the new 2020 IBA (International Bartenders Association) coding introducing many updates. The categories remain the same: The Unforgettables gather up the memorable classics still in vogue and finally the New Era Drinks that belong to today's modern era. For each category there are many new drinks, representing the main novelty of this official IBA coding, calibrated on the evolving consumption and current trends. The book is divided into three sections: the history of all IBA codings since 1961 to the present day with the list of cocktails; all the new IBA recipes including their history and peculiarities and finally the last part is dedicated to the Greats that were left out, the 2011 cocktails that have been removed from the last official coding.

How to taste cocktail and spirits like a pro

Cod. 6016 - Pag.280 - € 21,90 - ISBN 9788869283345

Tasting is an art that serves to savor and judge (not only personally) but also objectively. This is the most difficult part because the five senses perceive nuances different from other people. But with training, the result comes. The tasting was born with wines, and for this enterprise we try to identify strengths and weaknesses; for cocktails I would like to keep the following goals in mind: IBA cocktails are tasted, because we have a neutral (or fairly neutral) meter; the quality of the preparation is estimated; we try to identify and differentiate the various shades and shades. Furthermore behind every IBA international cocktail there is not only just a recipe, there is a history, a character, a legend, making the drink everlasting in spite of the passing years. This is not a simple collection of immutable recipes, this is a book that will take you on a backwards journey through time. This book will make you discover the basics of the art of mixology, handed down by people like Jerry Thomas and Harry Craddock.



Cocktail & Leggende - 101 Storie

Cod. 6081 - Pag.114 - € 14,90 - ISBN 9788869286889

Le storie di 101 cocktail, alcuni decisamente famosi, altri nati quasi per caso, tutti comunque raccontati in un viaggio nel tempo in 101 tappe. Dalla rinascita del Garibaldi, grazie al Caffè Dante di New York, al Negroni Rosato, risultato della dimenticanza dell'acquisto da parte di un catering del Gin in un evento famoso. E poi le vere origini della diffusione dei drink a base di Vodka negli Stati Uniti: il Soviet (e non poteva non chiamarsi in altro modo) con altri 7, anticipando di fatto il Moscow Mule. 101 pietre miliari e non, che partono dalla fine dell'Ottocento, attraversano locali, continenti e alcuni arrivano sino a Firenze. Ma fu vera gloria oppure il marketing (e il vil denaro) ha inciso nelle scelte dei consumatori? Troverete tanti indizi, uno per tutti il Mimosa di Frank Meier! E da quando l'oro si mangia e si beve nei cocktail? Davvero lo si può definire "alimentare"? Harakiri è una lama da samurai o un drink pungente da sorseggiare, al posto del Kamikaze? E cosa c'entrano alcuni segni zodiacali con alcuni cocktail?



Un Mondo di Spirito

Cod. 6074 - Pag.232 - € 19,90 - ISBN 9788869286193

L'alcol fa parte della vita dell'essere umano da migliaia di anni ma solo negli ultimi secoli abbiamo imparato a capire come avvengono le complesse reazioni chimiche che permettono la sua creazione e quali trasformazioni subisce per poi essere parte fondamentale nella produzione delle bevande alcoliche. È molto più piacevole sapere com'è fatta la bevanda che stiamo bevendo anziché limitarci al semplice gesto di berla, anche perché le bevande alcoliche sono quasi sempre associate ad eventi particolari che ricorderemo per tutta la vita. Lo scopo di questo libro è quello di descrivere il complesso mondo degli alcolici, dalla loro storia a tutte le loro fasi produttive, senza tralasciare curiosità e aneddoti. Il tutto raccontato con un linguaggio semplice e chiaro per coloro che desiderano avere un primo approccio su questo mondo, come studenti o semplici appassionati, con un occhio rivolto alla parte tecnica amata soprattutto dai professionisti che vogliono approfondire le loro competenze.



Smettila di fare solo il Barman

Cod. 6039 - Pag.268 - € 19,90 - ISBN 9788869284052

eBook su www.bsmart.it

Questo è un libro sovversivo nato con l'idea di trasformare la concezione che hai di te come Bartender, di chi paga, e dei locali per cui lavori. E' il primo libro del settore del Beverage che non gioca sui tecnicismi ma che ti guida con esempi, esercizi, consigli pratici e teorici, al tuo passaggio da dipendente superfluo a figura indispensabile dietro al banco. E' il punto d'incontro perfetto tra un Manuale di miscelazione e un'analisi approfondita del banco bar da un punto di vista manageriale. Una vera e propria guida che ti spiega come fare se vuoi cominciare offrendoti una visione nuova del tuo lavoro e della concezione che hai della figura imprenditoriale, permettendoti di comprendere a fondo che se vuoi avere di più devi fare di più. Se sei curioso di comprendere cosa stai sbagliando o come non sbagliare per aumentare la qualità del tuo lavoro e della tua vita inizia a studiare come smetterla di fare solo il Barman ampliando i tuoi punti di vista.



I Vini del Papa del 500

Cod. 6044 - Pag.116 - € 11,90 - ISBN 9788869284250

Il manoscritto cinquecentesco di Sante Lancerio, "bottigliere-sommelier" di Papa Paolo III Farnese, fu trascritto e pubblicato, per la prima volta nel 1890 a cura del professor Giuseppe Ferraro in una piccola e introvabile edizione. Questo testo è il primo, dopo il 1890 ad essere presentato in una nuova versione conservandone il testo originale dell'epoca. Può definirsi uno straordinario viaggio enogastronomico, dei luoghi visitati dal Papa e dal suo "bottigliere". Si conoscono, così, vitigni e vini scomparsi, realtà poi decadute, termini e modi di produrre e consumare obsoleti, in un affascinante confronto, con le produzioni, le valutazioni e le degustazioni odierne, reso possibile attraverso ricerche dei luoghi e viaggi enogastronomici compiuti dai curatori per condividere, portando i lettori a toccare con mano i frutti della nostra terra. Il libro può considerarsi una guida enogastronomica dei giorni d'oggi; può coinvolgere il lettore nelle esperienze e suscitare il desiderio di visitare i luoghi e degustare di persona tutte le prelibatezze.



Il Manuale della degustazione di vino, distillati e liquori

Cod. 6012 - Pag.160 - € 13,90 - ISBN 9788869283116
eBook su www.bsmart.it

Conoscere e comprendere il vino, per quanto possa difficile attraverso le pagine scritte (insomma, alla fine si deve pure bere), rappresenta comunque un primo passo da compiere. Questo testo non è solamente dedicato al vino (il percorso parte della storia, fino alle schede di degustazione attuali in uso nella degustazione), ma si affaccia anche nell'affascinante mondo dei distillati e dei liquor, dal gin, fino al sake, passando anche per la birra, lo spumante, e lo champagne. Un viaggio di oltre 150 pagine alla scoperta dei principali alcolici della storia, molti dei quali utilizzati nella miscelazione moderna.



Carving Fruit

Cod. 6042 - Pag.122 - € 13,90 - ISBN 9788869284175
eBook su www.bsmart.it

L'arte dell'intaglio (o fruit carving) a prima vista sembra difficile e destinata solo a pochi eletti. In realtà non è così, perché come tutte le arti occorre sì il talento, ma è anche questione di tecnica e di conoscenze (poi arriveranno anche le competenze). Il libro ha una parte didattica che illustra le proprietà della frutta e degli agrumi che useremo per i nostri primi intagli. Troverete un calendario stagionale e notizie "chimiche" in grado di spiegare alcuni fenomeni come l'ossidazione. Ovviamente vi è una sezione dedicata alle attrezzature e come usarle, con i primi esempi passo passo illustrati da diverse foto. Vi è anche un capitolo sull'utilizzo dei fiori e soprattutto su quelli commestibili, che possono dare un tocco di colore alle preparazioni e alle tavole, delle quali ci sono esempi di centrotavola. Il testo contiene numerose fotografie ed è tutto a colori.



Succhi di frutta, estratti di frutta e verdura, drink analcolici

Cod. 6020 - Pag.148 - € 14,90 - ISBN 9788869283574

Esiste un drink salutare? La risposta è naturalmente sì. Prima che il mondo della miscelazione prendesse in considerazione l'utilizzo dei distillati nei suoi cocktail, i succhi di frutta con le loro proprietà venivano regolarmente assunti per mantenere in equilibrio l'organismo. Questo libro è una guida alla miscelazione salutare, dove vengono presentati non solo i cocktail, ma anche le caratteristiche fondamentali della frutta di tutto il mondo, con il loro apporto di vitamine e sali minerali. E' presente anche un ricettario per mettere subito in pratica i consigli della Specialista in Nutrizione e Dietetica applicata ed infine troverete un piccolo dizionario dei liquori naturali, con un elenco dei principali amari e liquori italiani preparati con ingredienti naturali e spezie.



Birra & Birre

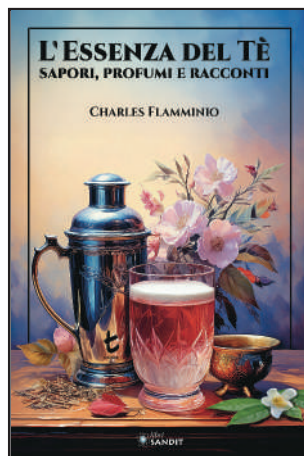
Cod. 6010 - Pag.114 - € 9,90 - ISBN 9788869282935

Birra e birre è un libro che prende in esame una delle bevande più antiche e famose nel mondo. Si parte dalle origini, come è nata e come si è sviluppata la produzione, sino ad arrivare ad oggi, con il fenomeno inedito e sorprendente delle birre artigianali. Poi si passa all'enogastronomia: se "birra e pizza" come binomio vi sembra troppo poco, effettivamente avete proprio ragione. In realtà vi sono numerosi e vari abbinamenti, ma vi forniremo le chiavi per comprenderne il meccanismo che è alla base. Naturalmente, insieme a queste chiavi, anche le indicazioni sui parametri per degustare correttamente una birra. Poi passiamo ai bicchieri, ve ne sono molti, diversi per forma e per stile, ma ad ogni birra il suo bicchiere. Nel testo sono incluse alcune ricette famose. Nel testo troverete anche cosa si nutre il corpo quando beve birra. Vitamine, certo, ma non solo. Per finire, diamo uno sguardo al cinema e alla televisione. L'ultimo capitolo è dedicato a cosa si beve oltre i confini nazionali.

Essenza del Tè IN PREPARAZIONE

Il libro di Charles Flamminio è un viaggio sensoriale nel mondo dei cocktail, che va oltre le semplici ricette. L'autore ci guida in un percorso che esplora l'evoluzione della miscelazione dalle sue origini a oggi. Il testo si concentra sulle nuove frontiere dei drink, con un focus sui cocktail a base di tè, dimostrando come un ingrediente classico possa dare vita ad abbinamenti innovativi e complessi. Il libro ha un legame profondo con la Riviera Romagnola degli anni '80 e '90, raccontando l'epoca d'oro delle discoteche e i locali storici di Rimini e Riccione. I ricordi di Flamminio includono anche le sue esperienze al Grand Hotel di Rimini, dove ha incontrato personaggi celebri del mondo dello spettacolo e della politica, come Fiorello, Vasco Rossi, Giulio Andreotti, e DJ come Claudio Coccoluto.

È un libro che unisce storia, creatività e passione, pensato sia per i professionisti del settore che per i semplici appassionati.



La cucina di "secondamano"

Cod. 6064 - Pag.128 - € 13,90 - ISBN 9788869285585

Perché la Cucina di Secondamano?

Semplice, siamo contro i soloni e i discettatori della cucina, gli chef stellati, i cuochi divi della gastrotelevisione, insomma. Ma chi è che ha tutto il tempo e gli ingredienti per cucinare l'anatra all'arancia? Ecco che con questo manualetto vi prendiamo per mano, vi accompagniamo in un trip davanti ai fornelli alla ricerca del riciclo e del riutilizzo dei cibi avanzati. Sì, così come fate anche voi che tenete alla sostenibilità cercando di buttare il meno possibile, riciclando vestiti, mobili, attrezzature... Ecco noi lo faremo qui con il cibo. Chi dice che bisogna mangiare carne tutti i giorni? Chi dice che un buon piatto non può essere preparato con del pane raffermo? Incredibile dirà qualcuno... Bene, noi cercheremo di dimostrarvi che questo è possibile. Insomma questo è il manuale della cucina ad impatto zero!



Il patè in un minuto e altre meraviglie

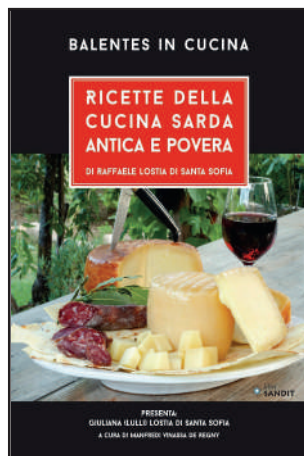
Cod. 6055 - Pag.190 - € 18,90 - ISBN 9788869284731

Il presente libro dà ampio spazio a ricette davvero semplici e veloci, adeguate ai ritmi di oggi, ma senza perdere "lo sfizio". Nasce da una ricerca su vecchi testi, dalle esperienze culinarie durante un periodo di vita solitaria all'estero e da ricette copiate dal taccuino di mamma. È un manuale per liberare il vostro tempo, la vostra fantasia in cucina, per godere di ricette semplici e veloci ma nel contempo raffinate: "so simple so good" dicono gli anglosassoni. L'anticucina parte da qui. Proviamo a modificare i piatti tradizionali con un tocco di creatività. Proviamo a modificare i piatti tradizionali con un tocco di creatività. Chi dice che un buon secondo piatto non può essere preparato solo con del pane raffermo? Non ci credete? Cercheremo di dimostrarvi che è possibile, recuperando alcuni piatti della cucina contadina, quella più semplice, impareremo a utilizzare anche le erbe spontanee che potremmo raccogliere noi stessi nelle passeggiate fuori città. Un manuale con oltre 500 ricette facili facili!

Ricette della cucina sarda antica e povera

Cod. 6075 - Pag.82 - € 10,90 - ISBN 9788869286278

Un antico ricettario di cucina povera e Sarda. Cosa sarà? Nulla di strano, esattamente come enuncia il suo titolo, una cucina povera ma non semplice, infatti, le ricette sono ricche di vocaboli forse un poco misteriosi, questo perché si riferiscono alla cucina locale (Campidanu) e soprattutto a quella più antica. Una cucina che si dimentica il burro, la margarina, forse gli antichi neanche sapevano che esistesse. Una cucina parsimoniosa anche nell'utilizzo dell'olio d'oliva. Una cucina dove i dominatori sono i grassi animali, la selvaggina, il maiale, una cucina primitiva forte nei sapori come negli odori. Una cucina di cacciagione, sono decine le sue ricette con la selvaggina, ma non solo, perché troverete anche parecchie ricette a base di pesce. C'è poi una cucina che nei dolci diventa più raffinata, dove il miele e le mandorle la fanno da padroni. Per farla breve questo è un ricettario di cucina contadina e pastorale, basata come vedrete su ingredienti semplici.



La cucina futurista

Cod. 6030 - Pag.162 - € 14,90 - ISBN 9788869283758

All'inizio degli anni Dieci del Novecento (con qualche decennio di ritardo), appare nella letteratura questo testo, *La cucina futurista*, di Marinetti e Fillia. L'enogastronomia espressa in questo libro completò quel complesso intreccio di arti figurative, musica, stili di vita, consumi, realtà politica, saperi scientifici e umanistici che prese il nome di Futurismo, nato appunto nel 1909. Saperi antichi ed esotici si fondono tra le pagine bianche, per la gioia dei buongustai, ma anche gli appassionati del bere miscelato troveranno ricette inedite e davvero inusuali, le polibibite (la parola "cocktail" era poco gradita al regime fascista). Proprio questo termine, "cocktail", fu tradotto in vari nomi: coda di gallo, bevanda arlecchina, polibibita. Stessa sorte anche per il mondo della ristorazione: il Ketchup divenne Salsa rossa o, dal latino, Salsa rubra. Il "quisisbeve" fu il nome del bar e così via. Il testo di Marinetti è ricco di sorprese culinarie, ma è anche uno spaccato della società dell'epoca, i cosiddetti Anni Ruggenti.



La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Cod. 6057 - Pag.442 - € 24,90 - ISBN 9788869284854



La prima domanda a trabocchetto che si fa ad uno studente dell'alberghiero è: chi era Pellegrino Artusi? E' uno chef famoso, rispondono in coro. No, non lo era. Si trattava invece di un ricco commerciante che decise nell'ultima parte della sua vita di raccogliere quasi 800 ricette da tutta Italia. Contrariamente a quello che si può pensare non è solo un ricettario, ma un libro ironico, divertente, che prende in giro anche personaggi conosciuti dall'Artusi, come il figlio di una locandiera al quale rimprovera la sua dabbenaggine in materia di sana alimentazione. Ma oltre l'ironia, c'è di più: molti capitoli approfondiscono tematiche come la storia (ci sono diversi episodi storici, come quando Felice Orsini lo definisce mangiamaccheroni), la geografia legata all'enogastronomia, i fondamenti dell'igiene in cucina (grazie anche ai consigli di Paolo Mantegazza), la poesia e i vari riferimenti ai classici greci e romani. Insomma, se pensate di leggere un semplice ricettario, allora vi sbagliate.

La cucina antisociale

Cod. 6037 - Pag.132 - € 13,90 - ISBN 9788869284021

Una cucina basata su ingredienti dai risvolti antisociali come l'aglio e la cipolla... Una cucina vicina a quella dei nostri antenati, libera dai pregiudizi della cucina "puritana" o della cucina moderna che vanno tanto alla moda, soprattutto nei canali TV. Oggi al contrario, con questa pubblicazione vi vogliamo raccontare e suggerire una cucina più contadina, naturale, ricca di sapori e soprattutto ricca di odori, quelli più marcati e forti! Forse a qualcuno questa potrebbe sembrare una cucina più rozza... Nel libro daremo la precedenza assoluta agli odori e ai sapori marcati, spesso bistrattati, misconosciuti in nome di una civiltà cicisbea del profumo. Ci riferiamo alla cucina di allora che aveva un gusto totalmente diverso da quello attuale. Con oltre 150 ricette forti e piccanti...



Sapori e tradizioni del Gargano

Cod. 6060 - Pag.124 - € 14,90 - ISBN 9788869284991

Il Gargano è terra straordinaria, ricca di sapori, tradizioni, storia e cultura. Di certo, ogni borgo di questo antichissimo promontorio ha le sue varianti negli ingredienti e specifiche tradizioni a tavola, ma nell'insieme le ricette presentate in questo libro sono più o meno comuni a tutte le famiglie garganiche e del Tavoliere. Questo testo vuol essere un semplice percorso culinario/gastronomico della cucina casalinga e tradizionale del Gargano, incluso il Tavoliere delle Puglie, pertanto non troverete piatti sofisticati ed elaborati, ma bensì tutto ciò che la popolazione residente nelle aree geografiche citate, mette a tavola quotidianamente, ovvero piatti poveri derivanti dalla tradizione contadina e marinara locale. Alla descrizione delle ricette è spesso abbinata una nota storico-culturale sui vari percorsi geografici del territorio, non disdegnando di raccontare le tecniche di semina, raccolta e degustazione dei prodotti tipici locali.



Funghi - Certezze e falsi miti

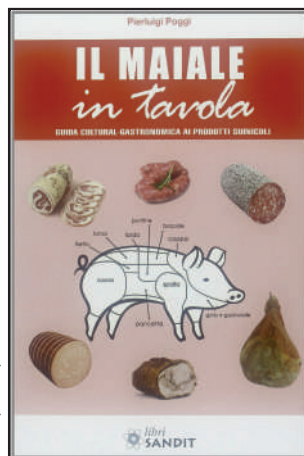
Cod. 6052 - Pag.106 - € 11,90 - ISBN 9788869284700

La raccolta e il consumo dei funghi rivestono un aspetto importante delle nostre abitudini alimentari sia per il contatto con la natura e sia per il piacere di consumare un piatto prelibato. Non tutti però, sono in grado di riconoscere, cuocere e cucinare correttamente, le specie raccolte. In tanti vanno in cerca di funghi, ma pochi li conoscono benissimo. Con questo piccolo manuale si vogliono fornire le informazioni di base, maggior consapevolezza e sicurezza, sia ai raccoglitori, sia a tutti quelli che amano questo prezioso e gustoso alimento.

Il Maiale in Tavola

Cod. 6000 - Pag.112 - € 11,90 - ISBN 9788897599159

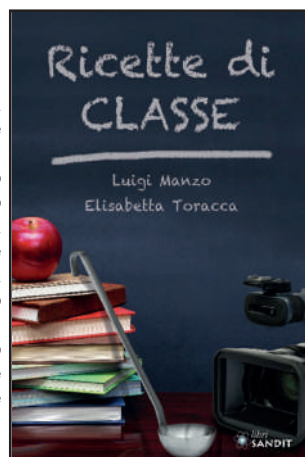
Suis nihil deicitur! Così avrebbero titolato i nostri avi questo libro. Già nell'antichità era coscienza popolare che "del maiale non si butta via niente". Già, il maiale... uno dei primi animali domestici della storia dell'uomo e fonte inesauribile di ricchezza alimentare. Questo testo è dedicato al re delle nostre tavole e a quanti con infinita sapienza lo hanno saputo trasformare in prelibati prodotti, invidiato simbolo della gastronomia italiana nel mondo. Non v'è regione italiana che non possa vantare una specialità suinicola. Questa immensa ricchezza culturale e gastronomica, può talora confondere le idee al consumatore che vi si avvicini, tanto è vasta l'offerta di prodotti! Ecco questa guida, che accompagna il lettore alla gustosa scoperta del mondo suinicolo. Dalla "geografia del maiale", ai marchi di valorizzazione, ai suggerimenti per la conservazione. Oltre quaranta le famiglie di prodotti descritte, con cenni storici, produttivi, di abbinamento enologico, consigli per la miglior conservazione e degustazione.



Ricette di classe

Cod. 6066 - Pag.100 - € 13,90 - ISBN 9788869285639

“Ricette di classe” il programma condotto su Tele Liguria Sud da Elisabetta Toracca si fa storia scritta in questo libro, in cui troverete una selezione di ricette di Cucina locale, nazionale e internazionale, una recensione dei cocktail più famosi con la narrazione della loro origine, insieme ad alcuni paragrafi che insegnano le regole del corretto abbinamento tra cibo e vini e della mise en place. Il contenuto della pubblicazione, è rigorosamente tratto dalle puntate della trasmissione televisiva; un documento che testimonia il valore di una Scuola, attenta a far apprendere l'enogastronomia di qualità, con lo sguardo costantemente rivolto ad uno stile alimentare sano e contemporaneo, senza rinnegare la tradizione. Vi stupirà scoprire, in un paragrafo dedicato, quali pietanze amasse il grande poeta e scrittore Gabriele D'Annunzio e quale considerazione riservasse alla cuoca personale Albina.



Il Caffezionario

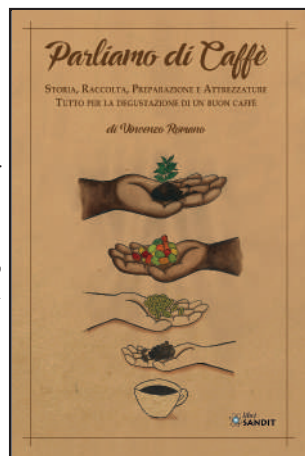
Cod. 6045 - Pag.96 - € 11,90 - ISBN 9788869284281
eBook su www.bsmart.it

Il Caffezionario è dedicato a quello che da molti è definito “l'oro nero”. Stiamo parlando del caffè, delle sue origini e di come sia diventata una delle bevande più consumate al mondo. Da qui leggenda e realtà si confondono, ma sappiamo però che il Settecento è stato molto importante per la sua diffusione: nascono i Caffè storici, ma questa bevanda la troviamo anche nel cinema, nella letteratura, nella musica e nella cronaca nera. La seconda parte del libro è dedicata alla produzione, comprese le varie preparazioni di caffetteria. Un approfondimento è dedicato anche ai tipi di latte, oltre un cenno sui suoi “parenti”: Tè, Infusi e cioccolata. Un capitolo è dedicato ai caffè più strambi nel mondo. L'ultima parte, infine, approfondisce i soft drink made in Italy come il BibiCaffè, la Brasilena, sino ai celebri cocktail IBA (Espresso Martini, Velvet Hammer, Black Russian ecc.) e ai liquori aromatizzati.

Parliamo di caffè

Cod. 6046 - Pag.154 - € 15,90 - ISBN 9788869284311
eBook su www.bsmart.it

Mani di migliaia di persone ogni giorno sono occupate nelle varie fasi della lavorazione del caffè e mentre beviamo un espresso al bar, pochissimi conoscono quale sia la strada percorsa da quei chicchi per arrivare nella nostra tazzina. Nel mondo sono circa 25 milioni i “lavoratori del caffè”, da quelli che si sporcano le mani raccogliendo, a quelli che decidono e consigliano se bere taluna o l'altra miscela e, a proposito di quest'ultima, sta di fatto che per il caffè i gusti sono soggettivi e non bisognerebbe soffermarsi al consumo di massa ma personalizzare il più possibile il proprio gusto e rendere quei piccoli istanti unici. Quindi a questo punto, ad ognuno il suo caffè, facile no?



La tavola delle feste

Cod. 6050 - Pag.62 - € 9,90 - ISBN 9788869284656

Oggi creare una bella mise en place non significa solo stendere sul tavolo una tovaglia inamidata e tirare fuori dalla credenza il servizio di piatti più prezioso. Qual è dunque il segreto per rendere speciale una mise en place? Non vi è alcun segreto. Si tratta piuttosto di perfezionare l'arte della ricerca, creare con le proprie mani qualcosa (un segnaposto, un portatovagliolo), usare foglie, fiori e bacche che trovi in giardino, in un campo, in un bosco. Dunque, ti piacerebbe allestire tavole sempre diverse durante il periodo natalizio per familiari, amici e parenti, ma non hai, o credi di non avere, abbastanza elementi per decorarla? Pensi che il momento più bello dell'allestimento sia lo stupore e la gioia degli ospiti davanti a una tavola, ma ritieni che per apparecchiare con stile e originalità sia necessario spendere una fortuna? Non lasciarti ingannare da errate convinzioni. Se stai cercando spunti e idee per creare una mise en place di Natale chic, ma il tuo budget è contenuto, lasciati ispirare da questo manuale e scopri diversi stili a cui ispirarti.



La tavola per l'aperitivo

Cod. 6067 - Pag.62 - € 10,90 - ISBN 9788869285707

L'aperitivo è un classico rito italiano, un momento irrinunciabile per milioni di persone che si concedono una pausa di relax e spensieratezza con gli amici prima di pranzo o di cena. Estate o inverno, fine settimana o giornata lavorativa, ogni occasione è buona per organizzare un aperitivo. In casa, in giardino, al parco o in terrazza ogni luogo è ottimo per "stuzzicare" qualcosa con gli amici. Sebbene si tratti di un momento spensierato e informale, spesso concordato con gli amici all'ultimo minuto, perché abbia successo è importante avere ben chiaro che tipo di aperitivo si vuole preparare e quindi scegliere i giusti accessori ed elementi decorativi più appropriati. In questo libro troverete 13 modi fantasiosi e originali per servire gli aperitivi, da realizzare in poco tempo e con poca spesa.



Manuale di Bon Ton

Cod. 7011 - Pag.200 - € 9,90 - ISBN 9788869283017

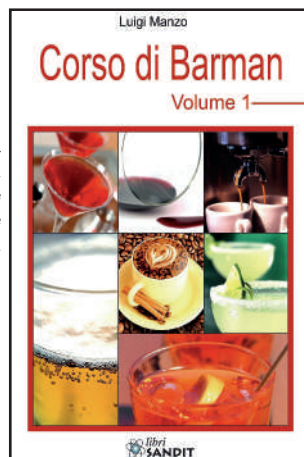
Come si gestisce un invito a cena? Si può regalare un cactus? Quali escamotage adottare per mangiare un cupcake farcito di crema senza cadere nel ridicolo? È possibile convivere felicemente su una barca a vela? In un'epoca in cui si è perso il concetto di buone maniere, questo libro spiega in modo divertente e ironico il galateo 4.0. Dedicato a un pubblico femminile, l'autrice dispensa pratici consigli per distinguersi in società con classe ed eleganza. Offre spunti per organizzare una grigliata, un gruppo di lettura o un knit café, usare con sobrietà i gioielli, il profumo e i social network, e rendere più piacevole e chic un tè con le amiche. *"Sono certa che i lettori, e soprattutto le lettrici, ameranno questo libro"*, spiega Marina Perzy che ne firma l'introduzione. *"Ricco di spunti per vivere la vita con stile e buongusto, può dare utili insegnamenti a tutti. Comportarsi al meglio, infatti, aumenta le nostre possibilità di successo in ogni contesto pubblico e privato"*.



Corso di Barman - Volume 1

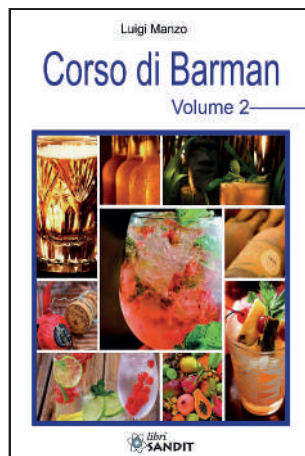
Cod. 6008 - Pag.280 - € 23,90 - ISBN 9788869282904
eBook su www.bsmart.it

Corso di Barman - Volume 1 è il libro di testo utilizzato nei corsi di Barman, livello base, svolti dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (AIBM Project). Il testo comprende le basi per conoscere la miscelazione tradizionale, la caffetteria, gli intagli di frutta e verdura e tanto altro ancora. All'interno troverete la figura del barman e le tipologie dei locali, gli strumenti di lavoro, la storia dei distillati e dei liquori, la moderna classificazione dei cocktails IBA e non solo.

**Corso di Barman - Volume 2**

Cod. 6009 - Pag.368 - € 24,90 - ISBN 9788869282911
eBook su www.bsmart.it

Corso di Barman - Volume 2 è la naturale prosecuzione del primo volume ed è orientato verso un pubblico di professionisti della ristorazione e del bar, con approfondimenti e spunti per il lavoro: dai cocktails molecolari a quelli sartoriali, dalla cucina fiammé alle tecniche per creare nuovi cocktails... fino al vino e allo champagne.

**Conoscere l'informatica - PER LE SCUOLE SUPERIORI**

Cod. 5655 - Pag.294 - € 24,90 - ISBN 9788869284144
eBook su www.bsmart.it

Conoscere l'informatica è un libro adatto agli studenti delle scuole superiori. Il testo affronta varie tematiche partendo dal mondo del personal computer, la sua evoluzione e quella dei sistemi operativi. Uno sguardo anche sul futuro con i nuovi sistemi di raccolta e condivisione dati. Ricco di esempi pratici e didattici, è possibile usare anche gli esercizi per la DDI, i crucipuzzle, le schede dei libri e dei film consigliati. Il volume dispone di una espansione online dove vengono approfondite le varie tematiche.



Professionisti di Sala, Bar e Comunicazione - Sala e Vendita - PER IL TRIENNIO III - IV E V ANNO

Cod. 0104 - Pag.200 - € 24,90 - ISBN 9788869285080
eBook su www.bsmart.it

Il testo è diviso in 19 moduli con UDA interdisciplinari e un eserciziaro finale (che comprende anche materiale per l'esame di Stato). Vengono affrontati i seguenti argomenti: il catering e banqueting, il Made in Italy ed i prodotti tipici, la cucina di sala e la sua evoluzione, il mondo del vino e la figura del sommelier, la figura del barman, i cocktail IBA, i distillati, liquori e sciroppi. Le bibite, la birra e il caffè. Come si costruisce didatticamente un cocktail con esempi e schede, il working flair, il mondo dell'aperitivo. L'Apericena e le tendenze della miscelazione fino alla figura del barchef. Il testo chiude con un MODULO dedicato agli amari e ai bitter. con la riscoperta dei cocktail classici degli anni Venti e Trenta.



Professionisti di Sala, Bar e Comunicazione - Sala e Vendita - PER IL PRIMO BIENNIO

Cod. 0106 - Pag.202 - € 22,90 - ISBN 9788869285967
eBook su www.bsmart.it

Il testo è diviso in 9 moduli con UDA interdisciplinari e un eserciziaro finale. Vengono affrontati i seguenti argomenti: la ristorazione e la neoristorazione, il mondo del bar, la piccola colazione e i vari momenti di lavoro al bar, l'igiene e la sicurezza sul lavoro, la sostenibilità, il Made in Italy, introduzione al vino e alla produzione vinicola, i cocktail e tanto altro ancora. Ogni modulo è collegato ai nuclei fondanti di sala e vendita ed agli obiettivi del PECUP; inoltre ogni modulo contiene una introduzione alle Conoscenze, Abilità e Competenze, nonché i collegamenti con i nuclei fondanti di sala e vendita. Trova spazio anche l'Agenda 2030 e la sostenibilità. Tra le pagine, vengono proposte diverse metodologie didattiche.



Professionisti di Sala, Bar e Comunicazione - Sala per Cucina - PER IL BIENNIO IV E V ANNO

Cod. 0105 - Pag.126 - € 19,90 - ISBN 9788869285561
eBook su www.bsmart.it

Anche per chi opera nel settore sala è necessaria una buona preparazione che tenga conto dell'esigenze del cliente nella sala ristorante. Con questa idea nasce il testo Professionisti di Sala, Bar e comunicazione destinato agli studenti del triennio finale enogastronomia degli Istituti professionali alberghieri. Il libro si articola in 12 moduli (con UDA interdisciplinari) che comprendono le basi della caffetteria e relativo servizio. Ovviamente anche la miscelazione al bar viene approfondita, dalle materie prime e bevande alcoliche e analcoliche, con particolare riferimento ai cocktail IBA. Un altro argomento importante affrontato è l'enografia e l'enologia nazionale e internazionale, che apre orizzonti globali e una porta ai segreti dei terroir più celebri.



Il nuovo mondo della ristorazione e del bar- Sala per Cucina - PER IL BIENNIO IV E V ANNO

Cod. 0113 - Pag.162 - € 22,90 - ISBN 9788869286810
eBook su www.bsmaart.it

Il testo è diviso in sei moduli didattici dedicati alle diverse sfaccettature dell'enogastronomia moderna. Vengono trattati in maniera multidisciplinare argomenti come l'arte della degustazione del vino e la figura del sommelier, nonché l'abbonamento vino cibo. Ampio spazio alla mixology, soprattutto quella legata alla figura innovativa del bar chef, le tecniche di produzione e le materie prime essenziali per chi vuole elevare le proprie competenze nel settore del beverage. Il percorso si conclude con uno sguardo attento al marketing enogastronomico, per capire come valorizzare e comunicare al meglio prodotti e servizi. Il libro è destinato agli studenti del biennio finale di enogastronomia, ma anche a professionisti del settore o semplici appassionati che vogliono arricchire le conoscenze e scoprire i segreti di un mondo affascinante e in continua evoluzione.



Il nuovo mondo della ristorazione e del bar- Sala e Vendita - PER IL TRIENNIO

Cod. 0110 - Pag.286 - € 29,90 - ISBN 9788869286643
eBook su www.bsmaart.it

Il libro è destinato agli studenti del triennio finale di sala e vendita degli Istituti professionali alberghieri. Il testo si compone di 11 moduli interdisciplinari che coinvolgono non solo il mondo del bar e della sala, ma anche altre discipline, da italiano fino all'alimentazione. Si parte dal cuore pulsante di ogni bar: la caffetteria e il suo servizio. Poi, si illustrano i metodi di preparazione e le varie tecniche. Ovviamente anche la miscelazione al bar viene approfondita, dalle materie prime e bevande, sino alla preparazione delle bevande, in particolare, con i cocktail IBA. Un altro argomento importante è il vino, con un focus sull'enologia internazionale che apre orizzonti globali e apre una porta ai segreti dei terroir più celebri. Il testo non si limita a un approccio tecnico, ma esplora anche le strategie di marketing e le dinamiche del mercato.



Il nuovo mondo della ristorazione e della pasticceria - PER IL PRIMO BIENNIO ENOGASTRONOMIA IN PREPARAZIONE

La cucina e la pasticceria rappresentano un mondo in continua evoluzione e gli autori, con questo testo cercano di colmare alcune lacune, proponendo una guida passo passo per addentrarsi nel mondo dell'enogastronomia e nello stesso tempo offrendo strumenti didattici utili per la propria crescita professionale. Gli argomenti vertono sulle tecniche di base per poter lavorare correttamente in un laboratorio enogastronomico, partendo dall'igiene e la sicurezza e terminando con un approfondimento del made in Italy per quello che riguarda il cibo. Un'ampia trattazione è dedicata anche alla pasticceria e alle attrezzature indispensabili. Tuttavia, quando leggere e studiare non basta, allora troverete anche strumenti innovativi come flipped classroom, compiti di realtà e suggerimenti di profili Instagram per rimanere sempre aggiornati, oltre a 1000 quiz interattivi su Kahoot! per ripassare i contenuti.



Accoglienza Turistica - PRIMO BIENNIO

Cod. 0109 - Pag.194 - € 22,90 - ISBN 9788869286612
eBook su www.bsmart.it

Un testo pensato per i ragazzi del biennio iniziale degli istituti alberghieri, che unisce basi professionali e crescita personale. In 10 UDA interdisciplinari, gli studenti scoprono come funziona il front office, imparano a gestire prenotazioni, check-in e reclami, e sperimentano la costruzione di piccoli pacchetti turistici. Ogni percorso è arricchito da quiz interattivi, QR code e materiali multimediali, che trasformano la lezione in un'esperienza dinamica e coinvolgente. La novità assoluta del volume è l'attenzione alle competenze psicologiche e comunicative: ascolto attivo, empatia, gestione delle emozioni e apertura interculturale. Centrale è il concetto di locus of control, che aiuta i giovani a prendere coscienza del proprio ruolo, sviluppando responsabilità, autonomia e fiducia in sé stessi. Non solo un manuale tecnico, ma uno strumento per formare futuri professionisti del turismo motivati, consapevoli e pronti a interagire con il mondo.



**La scienza degli alimenti - PRIMO BIENNIO
PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Cod. 0112 - Pag.282 - € 29,90 - ISBN 9788869286704
eBook su www.bsmart.it



La scienza degli alimenti è suddiviso in 6 moduli (UDA) chiari e concisi, progettati per fornirti una base solida e pratica. Dalle basi alla sicurezza: contiene i principi fondamentali di una corretta conservazione degli alimenti e le norme essenziali di sicurezza alimentare. Un viaggio tra i nutrienti: un'analisi approfondita guiderà alla scoperta dei mattoni della vita: dalle proteine ai grassi, dai carboidrati alle preziose vitamine e sali minerali. Si capirà come funzionano, a cosa servono e come bilanciarli per costruire una dieta sana ed equilibrata. Malnutrizione e benessere: il testo non ignora i rischi, esplorando a fondo i pericoli della malnutrizione (sia per eccesso che per difetto) e fornendo gli strumenti per evitarli. Inoltre, il libro offre: eserciziaro finale, riferimenti diretti ai nuclei fondanti dell'alimentazione per un approccio scientifico e didattico, infine, recensioni di film e documentari tematici.

Viaggio in Italia - PER ISTITUTI SUPERIORI

Cod. 0107 - Pag.264 - € 24,90 - ISBN 9788869285974
eBook su www.bsmart.it

Il testo è diviso in 20 moduli con UDA interdisciplinari. Ognuno modulo è dedicato ad una regione italiana, in ordine alfabetico e comprende infine un eserciziaro. In ogni regione troveremo la descrizione fisica, con i suoi confini, cosa c'è da visitare (alcuni luoghi e monumenti consigliati), un percorso enogastronomico ed uno enografico con i vini. Ogni modulo è corredato anche da video, approfondimenti e consigli per la lettura. Vi è poi sinteticamente descritto un collegamento con l'arte, dal neolitico fino ai giorni nostri. Inoltre in ogni modulo vi è un punto dell'Agenda 2030, una proposta di lavoro interdisciplinare con la classe secondo varie metodologie.



Viversi Lavorando - PER IL TRIENNIO III - IV E V ANNO LABORATORIO DI SALA-BAR E VENDITA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Cod. 0108 - Pag.106 - € 17,90 - ISBN 9788869286209
eBook su www.bsmart.it

In questo libro si affrontano cinque tematiche della ristorazione moderna, compresa la caffetteria e la miscelazione. Nel primo modulo troviamo le origini della ristorazione, fino a quella che viene definita come neoristorazione, una tipologia di locali che si sono evoluti negli ultimi tempi (un percorso di usi e costumi ancora non terminato). Nel secondo capitolo troviamo il mondo del bar e della miscelazione, che si completa nel capitolo successivo (il terzo) con la caffetteria, partendo dai chicchi di caffè sino ad arrivare alle preparazioni sempre più complesse, come la Latte Art. Il quarto capitolo è dedicato al vino, in particolare all'abbinamento con il cibo. Infine un modulo dedicato alla brigata di sala, il vero ingranaggio che fa funzionare un locale. Si conclude con la cucina di sala.



Chef Executive - Professionisti della ristorazione in cucina e pasticceria - Per Cucina e Pasticceria PER IL TRIENNIO UNICO

Cod. 0111 - Pag.232 - € 29,90 - ISBN 9788869286698
eBook su www.bsmart.it



Il presente testo è innovativo e completo sul mondo dell'enogastronomia. È strutturato in 10 moduli con UDA interdisciplinari. Gli argomenti vanno dal mondo della ristorazione, in particolare la cucina e i suoi ambienti, attrezzature e sfumature, sino al catering e banqueting. All'inizio di ogni modulo vengono elencate abilità, competenze e conoscenze legate al PECUP e vi sono anche riferimenti all'Agenda 2030, oltre a un esercizio con quesiti aperti, diversi crucipuzzle con termini in inglese e 500 quiz di verifica con Kahoot! Molti termini e argomenti sono corredati di approfondimento. Sono presenti mappe concettuali che si possono scaricare agevolmente e schede di film legati all'enogastronomia per una didattica multidisciplinare.

RistoBar PRO - Tecniche e competenze per la sala e il bar - PER IL BIENNIO DI SALA E VENDITA IN PREPARAZIONE

Questo libro è la guida completa per eccellenza al moderno settore della ristorazione e dell'ospitalità, unendo tradizione e innovazione. Il percorso inizia con le basi irrinunciabili della sicurezza: l'HACCP e le normative igienico-sanitarie sono trattate con un approccio pratico per garantire l'integrità dei prodotti e degli ambienti. La ristorazione è esplorata in tutte le sue sfaccettature, dalle nuove tendenze agli stili di servizio più evoluti, senza dimenticare l'importanza cruciale del galateo. Ampio spazio è dedicato al mondo del caffè, che si evolve dalla caffetteria classica agli specialty coffee. La sezione mixology introduce le nuove figure professionali, come il Bar Chef, esplorando tecniche innovative per creare bevande. Poi si va alla scoperta delle radici gastronomiche italiane: approfondiamo il vino e l'enologia del territorio, l'enogastronomia regionale e il valore eccellente del Made in Italy. Ogni capitolo è accompagnato da un completo eserciziaro.



SCOPRI TUTTI I DETTAGLI DEI LIBRI E LE ULTIME NOVITÀ IN USCITA



w w w . c o c k t a i l e f o o d . i t

VIENI A SCOPRIRE I CLASSICI DELLA MISCELAZIONE

(Con curiosità e aneddoti)



<https://www.facebook.com/Cocktail-e-miscelazione-105152588158195>

TUTTI I TESTI PER LA SCUOLA SUL SITO AIE

<https://www.adozioniaie.it/>



ACQUISTA

CON CARTA DEL DOCENTE

ACQUISTA

CON CARTA CULTURA E MERITO



libri

SANDIT

Sandit srl

Viale Libertà, 3 - 24021 - Albino (BG)

035 752755 - 333 1316444 - info@sanditlibri.it

www.sanditlibri.it