

VARNELLI

dal 1868

Cocktail book

Forse in ogni luogo è scritto un destino, o almeno così viene da pensare di fronte al legame che unisce i Monti Sibillini alla Distilleria Varnelli di Pievebovigliana, antica casa liquoristica marchigiana, com'è testimoniato dalla Licenza UTIF n°1 rilasciata al fondatore Girolamo Varnelli nel 1868.

Erborista, profondo conoscitore delle tradizioni monastiche dei Benedettini e delle botaniche locali, Girolamo viveva a Cupi di Visso. È qui, tra questi monti che devono il loro nome alla leggendaria Sibilla Appenninica, dove è la natura a scandire la vita di una piccola comunità, che nasce il primo decotto di genziana, erbe officinali e miele dei Sibillini. Un preparato che Girolamo crea originariamente per i pastori della transumanza come "rimedio" alla febbre, alla fatica e alle dure condizioni dettate dalla montagna. Un liquore che venne subito battezzato Amaro Sibilla e rappresenta, insieme con l'Anice Secco, il momento fondante della Distilleria Varnelli.

È da questo "imprinting" forte, fatto di natura, sapienza, curiosità e artigianalità, che quattro generazioni di erboristi hanno saputo mantenere fino a oggi, con scrupolosa professionalità, i vecchi metodi di lavorazione artigianali e la segretezza delle ricette, coniugandoli e aggiornandoli lungo 150 anni di storia imprenditoriale.

Agli inizi del Novecento, seguendo le orme del padre, Antonio Varnelli trasferisce la sede a Pievebovigliana e amplia la gamma di prodotti. Un passaggio generazionale che vede la definitiva messa a punto dell'Anice Secco, già creato dal fondatore Girolamo come «purificante dell'acqua, dissetante e preventivo dei disturbi

gastrointestinali, utile anche contro il mal di denti e per migliorare il caffè di cicoria e l'orzo». Frutto di un'originale interpretazione della diffusa ricetta marchigiana del mistrà e nel solco della tradizione mediterranea delle bevande anisate, si perfeziona così il più celebre e celebrato prodotto della casa, quell'Anice Secco Speciale che divenne ben presto il fiore all'occhiello dell'azienda tanto da portare il nome della famiglia ed essere conosciuto come "il Varnelli".

Fu poi il secondo Girolamo Varnelli, figlio di Antonio e uomo dotato di grande intuizione imprenditoriale, a dedicarsi, dagli anni '40 agli anni '70, all'esaltazione ed alla diffusione del Varnelli e del suo marchio, facendolo diventare il prodotto leader del settore dell'anice secco come "Sovrano correttivo del caffè", al punto da conquistare la Medaglia d'Oro a Roma nel 1950 come "miglior prodotto del genere".

Oggi sono le sue eredi, la moglie Elda e le tre figlie Simonetta, Donatella e Orietta, a gestire la Distilleria Varnelli S.p.A. che, pur avendo assunto dimensioni industriali, è ancora un'impresa familiare, forte della sua storia, radicata nel suo territorio e fedele custode degli originali metodi produttivi artigianali del suo fondatore. Un brand che ha saputo coniugare la forza delle tradizioni seguendo i gusti del tempo con la stessa vocazione all'innovazione che è scritta nella storia della famiglia Varnelli. E che vede da sempre nella massima qualità dei suoi amari e liquori, a partire dalla selezione dei migliori "frutti" della natura fino ad arrivare al bicchiere o al mixing glass dei bartender di tutto il mondo, la sua promessa nei confronti dei consumatori. Perché, come accade sempre nei momenti di piacevole socialità, la vera ricetta segreta, anche quando i sapori della tradizione vengono reinterpretati in chiave moderna e contemporanea, è sempre nell'autenticità.

MISTRA VARNELLI
*Nel Caffè Socrano Correttivo
 Col Seltro squisito dissolvante
 Duro, efficace digestivo*
 DISTILLERIA
VARNELLI
 PIEVEBOVIGLIANA MACERATA

**FINE SPECIALITÀ
 MARCHIGIANA**

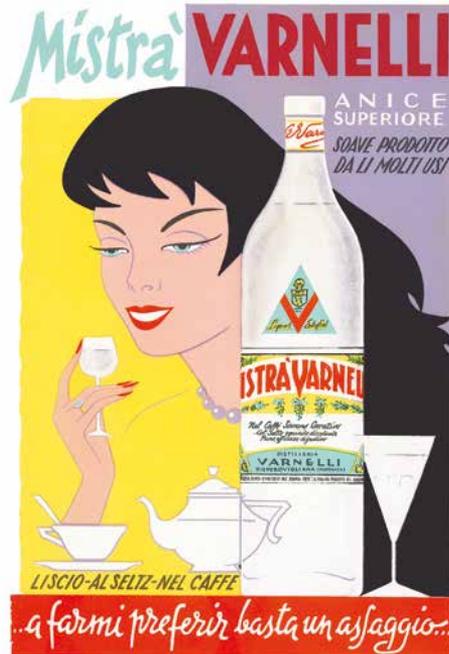
Regalo da e per buongustai!
 Giudicato il migliore prodotto del genere nel Concorso Nazionale di Roma 1951
 (MEDAGLIA D'ORO)

La nostra specialità per dessert è il "PERSICO"

Bollo a largo



Dal l'alto:
 Girolamo
 Varnelli, il
 fondatore
 Antonio
 Varnelli
 Girolamo
 Varnelli







MISSION QUESTIONE DI FAMIGLIA

Custode di saperi erboristici e produttivi che si tramandano da oltre 150 anni, la ragion d'essere della Distilleria Varnelli è, per così dire, una “questione di famiglia e di territorio”.

Essere protagonisti e arricchire i momenti di socialità, offrendo amari e liquori di altissima qualità, sapendo coniugare la selezione dei migliori ingredienti e l'autenticità degli originali metodi produttivi con l'evoluzione della propria impresa e del mercato, per i Varnelli significa onorare un patto verso la natura, i propri luoghi e i propri clienti.

Tramandare e innovare sono, dal 1868, le parole chiave di questo brand. E di un originale modello imprenditoriale che rappresenta un perfetto trait d'union fra l'eccellenza produttiva, le suggestioni e la cultura legate alla magia dei Sibillini, la promozione del bere responsabile e il puro piacere della convivialità.

Una “mixology di valori” che lascia al palato il gusto di prodotti unici che, pura espressione di un gusto e una qualità senza tempo, sono capaci di reinterpretarsi nella contemporaneità, come testimoniano i bartender di tutto il mondo.



VARNELLI COCKTAIL BOOK

PRODOTTI & RICETTE

VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE

Un piacere unico e inimitabile.

Il Varnelli Anice Secco Speciale appartiene alla grande e nobile famiglia degli aniciati, liquori e distillati largamente diffusi nei paesi del Mediterraneo di cui sono divenuti simbolo di tradizione e cultura. Il suo ingrediente caratterizzante è il distillato di anice accuratamente selezionato. Questa spezia dalle grandi e riconosciute proprietà aromatiche e medicamentose, ha una antichissima storia riportata su testi medici, gastronomici e storici.

Il Varnelli fu inventato già nella seconda metà dell'800 da Girolamo Varnelli che, ispirandosi alla diffusa tradizione mediterranea dei liquori d'anice e del Mistrà, volle creare per i suoi conterranei un prodotto capace di spegnere la sete, di rendere più pura e gradevole l'acqua non sempre potabile, di curare i gonfiori gastrointestinali e le diarree, di consolare l'orzo, di corroborare durante le giornate gelide.

La ricetta del fondatore fu perfezionata e resa definitiva, così come è ancora oggi, dal figlio Antonio Varnelli.

Si deve poi al secondo Girolamo l'aver promosso il Varnelli con ferma convinzione e tenacia di alfiere dell'anice secco, tanto da



VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE

ottenere la Medaglia d'Oro a Roma nel 1950 come “miglior prodotto del genere”.

Grazie alla sua ricetta unica ed originale, il Varnelli Anice Secco Speciale è unanimemente riconosciuto leader di settore e “sovrano correttivo del caffè”. L'antica usanza italiana del caffè corretto con anice delinea, ante litteram, un vero e proprio cocktail poiché nella sua composizione si ritrovano le note acide e amare delle migliori qualità di moka, il dolce dello zucchero, le note speziate aromatizzanti dell'anice, la diluizione data dall'acqua di infusione del caffè. I sapori principali perfettamente equilibrati tra loro, ci presentano il caffè corretto Varnelli come il “cocktail perfetto”.

Altro tipico rituale che esalta il Varnelli è il “raschietto”, ovvero la pratica di versare il Varnelli in ciò che resta nella tazzina dopo che si è bevuto il caffè. Il calore esalterà gli aromi dello spirito.

Il Varnelli Anice Secco Speciale conquista il palato al primo assaggio. Famoso sovrano correttivo del caffè e dell'orzo, si beve liscio, con ghiaccio, con acqua, arricchisce la birra, è estremamente dissetante con acqua o tonica, si sposa elegantemente con il cioccolato fondente, esalta il gelato e la frutta, è presente nelle ricette di cocktail storici ed è molto usato in miscelazione dai bartender di tutto il mondo.

Infatti grazie al suo aroma intenso, secco ed elegante, attrae i più creativi mixologist internazionali che lo utilizzano in molti cocktail e long drink per ottenere una nota fresca e stimolante, prolungare il gusto e regalare un kick di struttura al drink.

VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE

A New Orleans capitale della cocktail culture mondiale, gli aniciati sono stati l'ingrediente caratterizzante di alcune delle più iconiche ricette.

Colore: limpido, brillante, trasparente, con riflessi azzurrognoli.

Profumo: gli intensi e persistenti aromi dell'anice sviluppano successivamente fragranze fresche ed aromatiche arricchite da sentori floreali. Una ventata di brezza primaverile, di prati appena tagliati.

Gusto: molto caldo, di gran corpo, secco, abboccato. Al palato si percepisce l'intensità e la persistenza degli aromi in perfetto equilibrio con le note rilevate in fase di esame olfattivo diretto: anice, cetriolo e finocchio selvatico. Il finale è lungo e armonioso. Inizialmente secco, tende a evolvere verso una morbidezza che conquista, provocando continue sensazioni di piacere. Indice di eccezionale qualità.

Gradazione: 46% vol.

LAST SAMURAI

di Cristian Di Miccoli

Ingredienti

3 cl Sake

3 cl Shochu

2,5 cl Mandarino Varnelli

1,5 cl Varnelli Anice Secco

2 cl Oleo saccharum di limone e alga kombu*

2 cl Succo di lime

2 cl Tè verde

Tecnica: shaker.

Bicchiere: tazza giapponese.

Guarnizione: lime e anice stellato.

*Oleo saccharum di limone e alga kombu: 30g di alga kombu, 4 lime, 2 limoni, 400 gr zucchero bianco. Sbucciare i limoni e i lime e mettere le scorze in un sacchetto sotto vuoto con l'aggiunta delle alghe e dello zucchero. Sigillare il sacchetto e far bollire a fiamma alta per circa 10 minuti. Quando lo sciroppo si è sciolto aprire il composto e farlo raffreddare, filtrare e aggiungere il succo di due lime ed un limone.



DOVE SEI WENDY???

di Andrea Terenzi

Ingredienti

5 cl estratto di ananas
3 cl Varnelli Anice Secco
2 cl Bourbon Whiskey
2cl succo di lime
3cl Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: tumbler alto.

Guarnizione: lime e menta.



FOUR LADIES

di Mario Farulla

Ingredienti

2 cl Gin

2 cl Varnelli Anice Secco

2 cl succo di pompelmo

2 cl succo di lime

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coupette.

Guarnizione: no.



CREUZA

di Luca Rapetti

Ingredienti

25 ml Grappa
20 ml Varnelli Anice Secco
50 ml vino bianco (con buona acidità)
15 ml sherbet di lime e salvia*
4/5 foglie di basilico
top di soda

Tecnica: build.

Bicchiere: highball.

Guarnizione: ciuffo di barba di finocchio
e scorza di limone

*Sherbet di lime e salvia: 40,5 gr scorze di lime tagliate a pezzi, 40,5 gr foglie di salvia con parte dello stelo, 136,5 gr succo di lime, 600 gr di zucchero bianco semolato.

Mettere il succo di lime e lo zucchero in una padella in acciaio, riscaldare su una piastra ad induzione portando la soluzione fino a sobbollire. Quindi impostare la temperatura a 60°C e far sobbollire finché lo zucchero non risulti totalmente disciolto. Aggiungere le scorze di lime, le foglie di salvia e cuocere per ulteriori 5 minuti a 60°C. Rimuovere dalla piastra e lasciar raffreddare la soluzione, coprendo la padella con della pellicola trasparente per trattenere gli aromi. Lasciare riposare per 4 ore e filtrare la soluzione rimuovendo le scorze di lime e le foglie di salvia.



ITALO

di Alessandro Governatori

Ingredienti

3 cl Vermouth rosso

3 cl Varnelli Anice Secco

3 cl Amaro dell'Erborista Varnelli
top cedrata

0,5 cl Caffè Moka Varnelli

Tecnica: build.

Bicchiere: tumbler alto.

Guarnizione: cannella, arancia disidratata,
anice stellato, noce moscata.



ALOHA PIEVEBOVIGLIANA

di Alvaro Pagnanelli

Ingredienti

3 cl Dark Ron

2 cl Varnelli Anice Secco

1,5 cl Falernum

1,5 cl succo di lime

1,5 cl succo di ananas

0,7 cl sciroppo di granatina

1 dash Delizia alla Cannella Varnelli

2 gocce Peychaud bitter

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: tiki mug.

Guarnizione: foglie di ananas e ananas disidratato.



STRÀRINFRESCO

di Luca Grifi

Ingredienti

3 cl Varnelli Anice Secco

2,5 cl liquore al melone

1,5 cl sciroppo di cocco

6 cl succo di ananas

3 cl succo di arancia rossa

Tecnica: blend.

Bicchiere: hurricane.

Guarnizione: menta e ananas fresco.



RONZIO

di Ted Carducci

Ingredienti

3 cl Varnelli Anice Secco

3 cl Caffè Moka Varnelli

1,5 cl Armagnac

1,5 cl succo di limone

Tecnica: stir.

Bicchiere: cocktail glass.

Guarnizione: buccia di arancia
e crema di latte aromatizzata
con finocchio in superficie.



LA PIEVE

di Anna Tosoni

Ingredienti

1,5 cl Varnelli Anice Secco

2,5 cl Tequila blanco

2 cl succo lime

1 cl liquore d'arancia

1 dash Amaro Sibilla Varnelli

2 dash albume di uovo

Tecnica: shaker.

Bicchiere: cocktail glass.

Guarnizione: fetta d'arancia essiccata / anice stellato.



GARDEN

di Mattia Pastori

Ingredienti

5 cl Varnelli Anice Secco

10 cl Club Soda alle verdure*

Tecnica: build.

Bicchiere: tumbler alto con ghiaccio.

Guarnizione: ciuffo di menta

* Club Soda alle verdure. Per 1 litro di soda: 20 cl centrifuga di cetriolo chiarificata, 20 cl acqua di pomodoro chiarificata, 20 cl centrifuga di asparago chiarificata, 40 cl acqua, inserire in un sifone e caricare con una carica di co2.



AMELIA

di Antonio De Meo

Ingredienti

30 ml Varnelli Anice Secco

15 ml sciroppo di cocco

20 ml succo di limone

Top di acqua tonica

Tecnica: shaker.

Bicchiere: tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: 3 chicchi di caffè.



A NICE VARNELLI di Filippo Veneziani

Ingredienti

3 cl Varnelli Anice Secco
3 cl Caffè Moka Varnelli
3 cl Dark Passion Varnelli

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coppetta.

Side: cioccolatino Garibaldino.



AMARO SIBILLA

L'originale "rimedio" della transumanza.

Sin dalla fine del Medioevo l'Italia è il paese degli amari. Presenti in tutte le regioni, costituiscono una grande e variegata famiglia di prodotti che negli ultimi anni sono diventati la categoria più di tendenza tra gli spirit, sia in Italia che nel mondo. Sicuramente uno dei generi più rappresentativi che incarna ed esprime i valori più peculiari delle tradizioni italiane. Negli amari si ritrovano i rimedi empirici dei contadini, l'esperienza degli antichi farmacisti, la sapienza degli ordini religiosi, soprattutto dei Benedettini, che si dedicarono allo studio delle erbe e vi si trova anche un pizzico di magia e di leggenda, storie di streghe e negromanti che popolavano i Monti Sibillini.

Se gli amari realizzati inizialmente quali medicamento da ordini monastici e farmacisti, erano davvero amari, perché la fitoterapia del tempo non badava al gusto, fu con il Rinascimento che nacquero gli amari più "dolci", gradevoli ed aromatici, mirati a una maggiore piacevolezza. Oggi da erbe e antiche pozioni si riscoprono essenze contemporanee che esercitano sui consumatori di tutto il mondo il fascino riconosciuto ai grandi distillati. Tra chi preferisce gli amari nati alla corte dei Medici, a chi predilige l'originale stile medicinale, oggi l'amaro è l'ingrediente di punta in miscelazione. Nell'800 la nostra



AMARO SIBILLA

penisola era un sobbollire di alambicchi e di paioli pieni di erbe. È quello il periodo in cui sono state definite le ricette degli amari che oggi più apprezziamo.

In linea con questa tradizione, nasce nel 1868 l'AMARO SIBILLA grazie ad un'intuizione dell'erborista Girolamo Varnelli, che vivendo sui Monti Sibillini voleva creare un rimedio antimalarico per la transumanza. Questo Amaro di Distilleria Varnelli è ancora oggi ottenuto, come allora, a partire da un decotto su fuoco a legna di erbe officinali, radici e cortecce e solo miele dei Monti Sibillini come dolcificante. Occorrono poi lunghi mesi di decantazione e una filtrazione a tela affinché assuma i suoi preziosi caratteri distintivi. Nella sua ricetta prevalgono la Genziana Lutea, la Genzianella, la China, le cortecce d'Arancia, la Cannella e il Miele. La sua ricca composizione di botaniche e spezie è sapientemente elaborata con la cura e l'esperienza erboristica tramandate da generazioni, attraverso un processo produttivo che esprime e rappresenta la grande tradizione dell'azienda, il suo legame con il territorio, la fermezza nel mantenimento della qualità originale e delle tradizioni. È un amaro robusto che va incontro alla rinata attenzione verso gli amari tradizionali di erbe.

Colore: bruno, con riflessi dorati.

Profumo: frutta matura quasi cotta, frutta secca (castagne, mallo di noce) con sentori di caffè e miele.

Gusto: abboccato all'inizio per effetto del caratteristico miele dei Monti Sibillini, sorprende poi con una intensa e persistente sensazione amara e tannica che si protrae nel tempo.

Gradazione: 34% vol.

L'ULTIMA SIBILLA

di Andrea Pomo

Ingredienti

45 ml Vermouth tradizionale infuso al caffè
in grani tostati

15 ml Amaro Sibilla Varnelli

5 ml riduzione di Vermouth rosso*

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: tumbler.

Guarnizione: anice stellato.

*Riduzione di Vermouth rosso: 500 ml di Vermouth rosso e
471,5 gr di zucchero semolato. Unire tutto in un thermomix
fino al raggiungimento di 70 gradi Brix.



FAIRY WATER

di Nicola Ruggiero

Ingredienti

4 cl Bourbon Whiskey
2 dash liquore ai funghi porcini
2 cl Varnelli Anice Secco
5 cl Fairy cordial*
2,5 cl Amaro Sibilla Varnelli

Tecnica: shake & strain. Bicchiere: mug.
Guarnizione: mix di germogli e anice stellato.

*Fairy cordial: miscelare 200g di miele di eucalipto,
100ml di acqua aromatizzata a freddo con genepy,
buccia di 1 limone e sale qb.



EVERGREEN

di Vincenzo Civita

Ingredienti

3 cl Amaro Sibilla Varnelli

3 cl vino di lamponi (succo di lamponi fermentati)

2,5 cl Old Tom Gin

4 drop Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: coupette.

Guarnizione: zest di limone.



HANKY BERG

di Dario Gioco

Ingredienti

2 cl Amaro Sibilla Varnelli

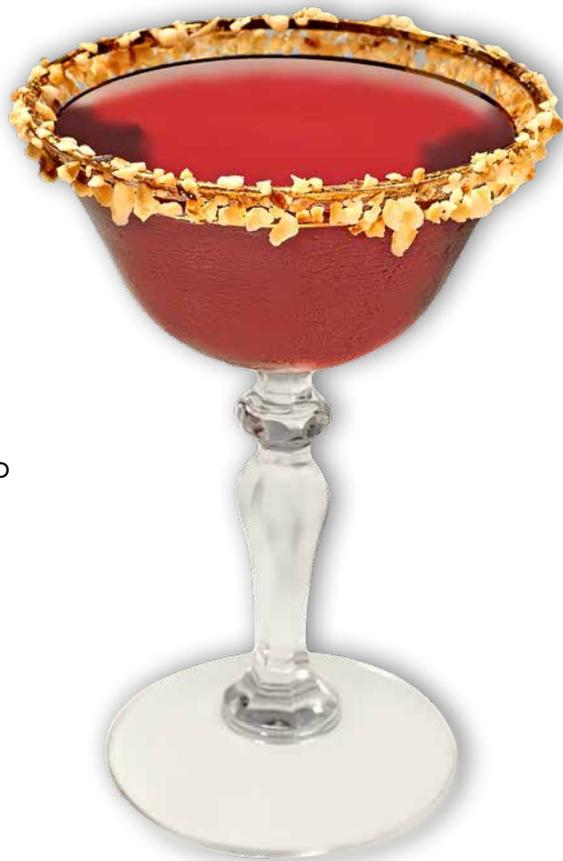
4,5 cl Gin aromatizzato con ginepro tostato
e scorze di arancia

4,5 cl Vermouth rosso

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: coppetta cocktail.

Guarnizione: crusta di nocciole e arancia.



SIBILLUM

di Mirko Turconi

Ingredienti

40 ml Amaro Sibilla Varnelli

25 ml rosolio di bergamotto

30 ml Vermouth rosso

10 ml orzata aromatizzata al cardamomo

10 ml liquore al pimento

10 ml. succo di pompelmo rosa

2 dash Varnelli Anice Secco aromatizzato
alla vaniglia

Tecnica: shake & double strain su ghiaccio.

Bicchiere: tumbler basso.

Guarnizione: noce al miele spolverata con
polvere di caffè.



FOR WHOM THE SUN RISES

di Neal Bodenheimer

Ingredienti

4,5 cl Amaro Sibilla Varnelli
2 cl succo di pompelmo
0,5 cl succo di lime
0,5 cl Maraschino
0,5 cl sciroppo di zucchero
5 gocce di soluzione salina
buccia di pompelmo nello shaker

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppetta cocktail.

Guarnizione: no.



SIBILLA'S COBBLER

di Stefano Renzetti

Ingredienti

Tranci di frutta

3 cl Amaro Sibilla Varnelli

3 cl Vermouth bianco

Colmare con ginger ale

Tecnica: build.

Bicchiere: calice.

Guarnizione: frutta fresca e menta.



CENTOCINQUANTA

di Salvatore Tafuri

Ingredienti

3 cl Amaro Sibilla Varnelli

2 cl succo limone

1 cl sciroppo zenzero

0,5 cl miele

Top 4 cl ginger beer

Tecnica: stir.

Aromatizzare il bicchiere
con Varnelli Anice Secco.

Bicchiere: Old Fashion con ghiaccio.

Guarnizione: dragoncello o menta.



AMARO DELL'ERBORISTA

Un amaro fuori dal coro.

Non filtrato, autentico e gentile. Testimone dell'esperienza di 4 generazioni di erboristi.

Ispirato ad una antica preparazione del fondatore scoperta e tenuta da parte da Girolamo Varnelli junior, questo amaro "rinasce" nel 1976 grazie alla rielaborazione di Gigliola Simonetta Varnelli, non appena diventata erborista presso l'Università di Siena.

Presentato per la prima volta ad "Herbora" di Verona nello stesso anno, riscosse immediatamente consenso grazie alle sue originali caratteristiche.

Di moderata gradazione alcolica e grande personalità, pur se realizzato inizialmente per la vendita nelle erboristerie, l'Amaro dell'Erborista ha finito per conquistare la migliore ristorazione e i più esigenti bartender internazionali grazie alla sua gradevolezza, all' altissima qualità artigianale, all'originale opalescenza ambrata e all'accattivante confezione artigianale.

Ottenuto da un decotto su fuoco a legna di selezionate



AMARO DELL'ERBORISTA

botaniche e spezie, questo "amaro gentile" è caratterizzato da un intenso aroma di Rabarbaro ed è dolcificato esclusivamente con miele dei Monti Sibillini. Non è filtrato e non è colorato. Si beve liscio, con ghiaccio, come grog ed ispira le più varie ricette di cocktail nelle quali contribuisce a donare profondità e persistenza nel finale.

Colore: tabacco con sfumature mattone, velato.

Profumo: molto intenso di erbe amare ed uva sultanina. Si percepiscono sentori di rabarbaro, genziana, sedano e miele.

Gusto: secco, amaro, caldo. Incisiva la presenza tannica che lascia il palato asciutto. Persistenti le valenze amare e speziate.

Gradazione: 21% vol.

THE HERBALIST

di Emilio Sabbatini

Ingredienti

3 cl Brandy

2 cl Amaro dell'Erborista Varnelli

2 cl Caffè Moka Varnelli

lemon twist

Tecnica: build.

Bicchiere: tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: mora, ciuffetto di menta.



HERBARIUS MULE

di Enrico Chillon

Ingredienti

4 cl Vodka infusa con bacche di goji

2,5 cl Amaro dell'Erborista Varnelli

1 cl succo di bergamotto

1 cl sciroppo di passion fruit

top ginger beer

Tecnica: shake.

Bicchiere: mug trasparente con manico.

Guarnizione: lime, menta, lampone.



ERBORISTA SWIFT

di Alessandro Nucci

Ingredienti

3 cl succo di limone

1,5 cl nettare d'agave

1 cl liquore alla camomilla

4,5 cl Amaro dell'Erborista Varnelli

top acqua tonica

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: julienne di limone.



ERBORISTA SOUR

di Francesco Cione

Ingredienti

60 ml Amaro dell'Erborista Varnelli

30 ml succo fresco di limone

15 ml sciroppo di zucchero

gocce di Mandarino Varnelli

gocce di Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: shaker.

Glass: tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: twist di arancia.



BURNED HAND

di Fabio Bacchi

Ingredienti

4,0 cl Irish Whisky

2,5 cl Vermouth rosso

1,0 cl Varnelli Anice Secco

1 bsp Amaro dell'Erborista Varnelli

Tecnica: stir.

Glass: coppa cocktail.

Guarnizione: zest di limone.



THREE-FOLD LAW

di Brad Royale

Ingredienti

1,5 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli

1,5 cl Amaro Sibilla Varnelli

0,75 cl Varnelli Anice Secco

3 cl succo di pompelmo rosa

0,75 cl succo di limone

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppa.

Guarnizione: buccia di limone.



TIME'S UP

di Massimo D'Addezio

Ingredienti

20 ml Rye Whisky

20 ml Amaro dell'Erborista Varnelli

20 ml Vermouth ambrato

Tecnica: build on the rocks.

Bicchiere: old fashioned.

Guarnizione: radice di liquirizia.



DELIZIA ALLA CANNELLA

Inebriante profumo di cannella e di limone con note di cacao.

Questo concentrato aromatico liquoroso, unico nel suo genere, fu inventato da Girolamo Varnelli junior negli anni '50. Osservando che nelle farmacie e nelle drogherie si preparava una miscela di gocce di olii essenziali e tinture per aromatizzare cioccolata calda, vin brulé, dolci, creme, ciambelle e pizze pasquali, pensò di creare un originale cocktail liquoroso di gocce essenziali più armonioso e vivace, più facile da dosare e lo chiamò Delizia.

Nella composizione di Delizia Mixology rientra una complessa speziatura data dagli oli essenziali estratti da agrumi, cacao, cannella e altre botaniche. La cannella è l'elemento caratterizzante di Delizia Mixology.

Destinato inizialmente al consumo domestico e stagionale, il Delizia fu poi scoperto anche dai professionisti del bere miscelato che cominciarono ad utilizzarlo per "rifinire" molte loro ricette.

Nel bartending la cannella è un elemento molto importante, soprattutto nella miscelazione Tiki. Nacque così la confezione "mixology" con contagocce ed il Delizia si inserì a pieno titolo tra i migliori complementi per cocktail.

Gradazione: 30% vol.



LA SIBILLA VA AL MARE

di Giulio Tabaletti

Ingredienti

3 cl Mandarino Varnelli

4 cl Gin

1.5 cl Jamaican Rum

5 cl succo di ananas

1.5 cl succo di limone

gocce di Delizia alla Cannella Varnelli
floating

Tecnica: shaker.

Bicchiere: tiki mug.

Guarnizione: foglia di ananas, e ciliegia.



LADY FRANCY

di Vincenzo Dario Rutigliano

Ingredienti

4 cl Rye Whiskey

2 cl Gin

1 cl Calvados

1,5 cl cordiale salvia e rosmarino*

1 dash Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: throwing.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: rametto di rosmarino.

*Cordiale salvia e rosmarino: portare quasi a ebollizione 250 ml di acqua, aggiungere 3 gr di salvia e 2 gr di rosmarino. Lasciare in infusione per 3 minuti, filtrare e dissolvere 300 gr di zucchero semolato e 1 barspoon di acido citrico.



CINNAMON OF THE GODS

di Gianfranco Sciacca

Ingredienti

2,5 cl Delizia alla Cannella Varnelli

3 cl Gin

1,5 cl Triple Sec

1,5 cl succo di limone

2 cl albume di uovo

2 cl crema di latte

1,5 cl sciroppo di tè*

top soda water

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Hobstar vintage alto.

Guarnizione: stecca di cannella, arancia disidratata, fiore edibile.

*Sciroppo di tè: preparare un infuso con: 700ml di acqua e 10 g di tè. Filtrare, misurare e aggiungere una doppia quantità di zucchero rispetto all'infuso. Mescolare a fuoco lento fino al totale discioglimento dello zucchero. Fare raffreddare prima dell'uso.



LION'S DELIGHTS

di Giuseppe Capuano

Ingredienti

1 cl sciroppo di origano e menta*
1 cl Amaro Sibilla Varnelli
2 cl Islay Single Malt Whisky
2 cl Bourbon Whiskey
2 dash Delizia alla Cannella Varnelli
2,5 cl succo di lime fresco

Tecnica: shake & strain.

Glass: coppetta.

Guarnizione: foglia di menta.

*Sciroppo di origano e menta: 5 gr origano essiccato, 5 gr menta essiccata, 500 ml acqua, 750 gr zucchero bianco semolato. Mettere in infusione a caldo origano e menta in 500 ml di acqua per 4 minuti. Filtrare e aggiungere 750gr di zucchero semolato bianco sino a dissolvimento. Lasciare raffreddare e imbottigliare.



MANDAJITO

di Barbara Peluffo

Ingredienti

1 lime appena pressato

2 dash Delizia alla Cannella Varnelli

4 cl Mandarino Varnelli

1 cucchiaino di Amaro Sibilla Varnelli (floating)

Tecnica: build.

Glass: tumbler basso con ghiaccio spezzettato.

Guarnizione: rametto di rosmarino.



DARK PASSION

Il cremoso liquore al cioccolato.

Una specialità amatissima, nata negli anni '90. Il Dark Passion rappresenta il lato più scuro e goloso della passione liquoristica Varnelli, sempre nella tradizionale attenzione alla qualità degli ingredienti.

In Dark Passion non sono presenti addensanti, aromi o coloranti aggiunti e viene ottenuto solamente dalla lavorazione di polveri di cacao ricche del 22% di burro di cacao provenienti dalla selezione dei migliori paesi produttori quali Perù, Repubblica Dominicana, Ecuador e Madagascar e grazie a una raffinata abilità capace di unire tutti questi ingredienti in un connubio di puro gusto e piacere.

Giustamente dolce, piacevolmente caldo di alcol e contraddistinto da una morbidezza di velluto, al Dark Passion viene riconosciuto un grande equilibrio e una lunghissima persistenza al palato.

Tradizionalmente servito freddo nelle cialdine wafer o consumato caldo, nel periodo invernale, può essere versato in coppette e lasciato in freezer per gustarlo come un



DARK PASSION

sorbetto. Può essere guarnito con panna in superficie.

Ottimo come topping su dolci da forno, gelati e panna cotta.

Bartender esperti lo utilizzano in originali cocktail nei quali contribuisce a donare morbidezza e complessità.

Gradazione: 17% vol.

DARK'N SOUR

di Beatrice Marri

Ingredienti

2 cl Dark Passion Varnelli
3 cl di Bourbon Whiskey
1,5 cl sciroppo zenzero e arancia*
gocce di albume

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: tumbler basso.

Guarnizione: arancia rossa disidratata
zuccherata a velo.

*Sciroppo di zenzero e arancia: dissolvere 165 gr di zucchero ogni 100 ml di acqua. Quindi aromatizzare pestando all'interno dello sciroppo 80gr di scorze di arancia. Aggiungere succo di zenzero (estratto) in base al risultato aromatico desiderato. Assaggiare lo sciroppo e filtrare.



PASSIONE VARNELLI

di Alessia Casciello

Ingredienti

1,5 cl Dark Passion Varnelli

1 cl Grappa invecchiata

3 cl Vermouth rosso infuso agli amaretti*

0,5 cl Amaro all'arancia

1 dash Amaro Sibilla Varnelli

Tecnica: build.

Bicchiere: tumbler basso con ice cube.

Guarnizione: amaretto

*Infusione di amaretti per 6 ore in Vermouth, proporzione 200g/l



MAI-TAI DEL MARCHIGIANO

di Bruno Rocco

Ingredienti

4,5 cl Rum bianco
1,5 cl Rum scuro invecchiato
2,5 cl Dark Passion Varnelli
2,5 cl succo di lime
½ passion fruit fresco
3 gocce di Tabasco

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: tumbler basso.

Guarnizione: menta e lime.



DARK BREAK

di Michael Tommasi

Ingredienti:

2 cl Rum

2 cl Dark Passion Varnelli

3 cl estratto di ananas

5 cl latte di cocco

1 cl zucchero liquido

2 dash Angostura

Tecnica: shake & double strain.

Bicchiere: tumbler basso.

Guarnizione: galletta di riso con marmellata di frutti rossi.



DIONEO

di Mauro De Giosa

Ingredienti

4 cl Rum jamaicano
2,5 cl Dark Passion Varnelli
1 cl sciroppo di camomilla*
3 dash Delizia alla Cannella Varnelli
pizzico di sale

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: fancy glass.

Guarnizione: menta, cioccolata, grattugiata di fava tonka.

*Sciroppo di camomilla: preparare un infuso con 700ml di acqua e 10 gr di fiori di camomilla. Realizzare l'infuso di camomilla. Filtrare, misurare e aggiungere una doppia quantità di zucchero rispetto all'infuso. Mescolare a fuoco lento fino al totale discioglimento dello zucchero. Fare raffreddare prima dell'uso.



CIOCCOBOCCILO

di Cinzia Ferro

Ingredienti

4 cl Dark Passion Varnelli
2 cl liquore alla rosa
1 cl sciroppo di rosa
3 cl Rum bianco
4 cl tè
6 chiodi di garofano
oli essenziali di chiodi di garofano
vaporizzato sul drink

Tecnica: shake & double strain.
Glass: OF.
Guarnizione: fiore edibile e scaglie di cioccolato.



LIKE, MISS, LOVE, KILL

di Elena Montomoli

Ingredienti

10 ml di Dark Passion Varnelli
50 ml Rum
40 ml estratto di pera acidificato
5 ml Grappa bianca
10 ml sciroppo di zucchero
5 ml aceto di mele aromatizzato alla curcuma

Tecnica: throwing.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: no.



COME NELLE FAVOLE

di Luca Rossi

Ingredienti

3 cl Dark Passion Varnelli

2,5 cl Tequila

2,5 cl Mezcal

3 cl Crème de Poire liquore

2 gocce Mandarino Varnelli

Tecnica: mix & strain.

Bicchiere: cocktail glass.

Guarnizione: orange zest.



MANDARINO LIQUORE

Un piacere fragrante, infiniti modi di gustarlo.

Ogni prodotto della Distilleria Varnelli, in attività da oltre 150 anni, ha una sua storia da raccontare, spesso inaspettata e curiosa come una piccola magia del destino.

Nel caso di Mandarino Liquore fu grazie a un omaggio di un amico di famiglia, trasferitosi negli anni '30 del secolo scorso in Sicilia. Sin dai tempi della dominazione Aragonese, le mogli dei contadini siciliani preparavano liquori a base di agrumi, secondo ricette tramandatesi di madre in figlia. A stuzzicare per caso la fantasia dei Varnelli fu una cassa di profumatissimi mandarini ricevuta in dono dall'amico: intuirono che l'olio essenziale della buccia poteva essere un prezioso ingrediente per un liquore. E iniziarono a sperimentarlo. Raffinato negli anni seguenti attraverso l'aggiunta di spezie selezionate, il Mandarino Liquore divenne presto una specialità della Distilleria Varnelli, grazie al suo inconfondibile colore e al raffinatissimo bouquet agrumato.

Ottenuto con pregiato olio essenziale di mandarini dolci italiani estratto dalla buccia secondo un metodo tradizionale, Mandarino Liquore Varnelli unisce il piacere



MANDARINO LIQUORE

degli agrumi e quello di selezionate spezie. Il suo tenore alcolico ed il suo profumato aroma conquistano i sensi già al primo sorso.

È molto gradevole alla vista, all'olfatto e al gusto, va bevuto liscio ghiacciato o nel caratteristico rituale di consumo con cicchetto al cioccolato fondente.

Grazie alla sua versatilità e mixability è uno dei liquori al mandarino più ricercati dai bartender, largamente impiegato per la preparazione di cocktail e long drink. Ottimo in abbinamento allo spumante (Mandarino cup), ai succhi di frutta, al succo di limone (Mandarino Sour), alla vodka (Mandarinha), ottimo nella versione Spritz e nelle preparazioni di granite e sorbetti. Molti chef lo utilizzano in cucina e in pasticceria.

Colore: camomilla con sfumature giallo dorato intenso e brillante.

Profumo: intensità e persistenza di note di agrumi, spicca il mandarino. Fresco e vagamente cremoso lascia percepire delicate sensazioni di spezie bianche, vaniglia e fiori.

Gusto: molto equilibrato e persistente, in perfetto equilibrio con l'olfatto. Parte da un'iniziale nota di mandarino e agrumi verso una complessa armonia di spezie bianche (pepe bianco, cannella, curry) e vaniglia.

Gradazione: 32% vol.

MANDARIN ROYAL

di Vincenzo Losappio

Ingredienti

1,5 cl succo di pompelmo giallo
1 cl sherbet di cedro
0,5 cl cordiale di vaniglia e pepe bianco**
2 cl Mandarino Varnelli
1,5 cl Gin
2 dash ginger bitter
top Champagne
spry out Varnelli Anice Secco
crustras di polvere di baobab

Tecnica: stir.

Bicchiere: coppa Champagne.

Guarnizione: no.

*Sherbet di cedro. Prendere le scorze di 5 cedri, sminuzzarle, riporle in un contenitore con 200 gr di zucchero e lasciare a macerare per 24 ore. Aggiungere il succo dei cedri precedentemente pelati, mescolare e filtrare.

**Cordiale di vaniglia e pepe bianco. Portare quasi ad ebollizione 250 ml d acqua. Lasciare in infusione per 4 minuti 1 baccello di vaniglia e 4 g di pepe bianco. Filtrare e sciogliere 300 g di zucchero semolato e un cucchiaino di acido citrico.



NATURA

di Dora Di Tano

Ingredienti

4 cl Japan Single Malt Whisky
2 cl succo di pompelmo rosa
1,5 cl Mandarino Varnelli
5 cl Amaro Sibilla Varnelli
1 cucchiaino di zucchero muscovado

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: tea cup.

Guarnizione: oli essenziali di basilico, cialda croccante di miele, mandorla e buccia di limone.



NETTARE DEGLI DEI

di Giulia Zampieri

Ingredienti

4,5 cl Grappa bianca

2 cl Mandarino Varnelli

2 cl succo di limone

1,5 cl albume di uovo aromatizzato alla fava Tonka

Tecnica: shake & double strain.

Bicchiere: coppa.

Guarnizione: fiore edibile e polvere di cioccolato.



WELCOME LORD

di Paolo D'Amore

Ingredienti

4 cl Rye Whiskey

3 cl Vermouth rosso

2 cl Mandarino Varnelli

1 cucchiaino di Amaro Sibilla Varnelli

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: vintage cocktail glass.

Guarnizione: orange zest.



MEDITERRANEO

di Carmine Lamorte

Ingredienti

3 cl Mandarino Varnelli

7 cl spumante secco

gocce di Delizia alla Cannella Varnelli
colmare con gassosa

Tecnica: build.

Bicchiere: tumbler.

Guarnizione: orange peel.



CAFFÈ MOKA

L'espresso in liquore. Con carattere.

Il liquore al caffè è una consolidata tradizione italiana e soprattutto marchigiana. Anche in numerosi altri paesi del mondo, da oltre due secoli, sono nate interessanti ricette. Nell'ambito di questa tradizione si inserisce a pieno titolo il Caffè Moka Varnelli, liquore di caffè espresso fatto secondo un'antica ricetta con cultivar di caffè di qualità accuratamente selezionate. Morbido, aromatico e cremoso, il Caffè Moka Varnelli è ottenuto con metodo veramente artigianale: vero caffè espresso con alcool e zucchero in lunga decantazione e filtrazione a tela. Prodotto fin dai primi anni del 1900, Caffè Moka Varnelli continua a riscuotere sempre più attenzione e gradimento dai moderni bartender che ne apprezzano il colore, l'intenso aroma e la vellutata cremosità.

Il Caffè Moka Varnelli può essere la scelta perfetta dopo pasto, un piccolo peccato di gola che conquista tutti. Si può consumare liscio o con ghiaccio e può diventare ingrediente fondamentale per la realizzazione di cocktail, di dolci e di gelati "affogati".

Ottimo come esaltatore del caffè shakerato.



CAFFÈ MOKA

In miscelazione il Caffè Moka Varnelli si esalta in alcuni grandi classici della cocktail culture contemporanea: Black Russian, Espresso Martini e nella miscelazione Tiki con il Coffe Grog. Nell'iconico Irish Coffee esalta la struttura del drink. Si presta ad interessanti twist nel Daiquiri, nel Negroni, nel Margarita e in gustose preparazioni frozen.

Colore: bruno, tipico del caffè.

Profumo: netto di caffè estratto con moka, le note tipiche si fondono con preziose sfumature di cacao, vaniglia, spezie, tabacco, miele e caramello.

Gusto: piacevolmente dolce, ben equilibrato, con lunga persistenza degli aromi che soddisfano il palato come un vero espresso.

Gradazione: 30% vol.

MOKA NUTS

di Riccardo Di Dio Masa

Ingredienti

1 cl liquore alle nocciole

1,5 cl panna liquida

2 cl Caffè Moka Varnelli

5 cl Vodka

gocce di zucchero liquido alla vaniglia

Tecnica: shake & double strain.

Bicchiere: coppetta cocktail.

Guarnizione: liquirizia e chicchi di caffè.



CAFFÈ CORRETTO

di Marco Macelloni

Ingredienti

5 cl Rum scuro

3 cl Caffè Moka Varnelli

1 cl sciroppo di cacao

2 cl succo di limone.

Vaporizzata di Varnelli Anice Secco

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coppa cocktail.

Guarnizione: spolverata di cacao.



MOKAMUND

di Mirco Guizzardi

Ingredienti

5 cl Scotch Blended Whisky
2 cl sciroppo di riso alle fave Tonka e mandorle*
2 cl sour mix (lime, limone, bergamotto)
3 dash Delizia alla Cannella Varnelli
2 cl Caffè Moka Varnelli
1/2 cl albume di uovo

Tecnica: shake.

Bicchiere: coffee mug.

Guarnizione: spolverata di cacao.

*Sciroppo di riso alle fave Tonka e mandorle. 250 grammi riso basmati, 125 grammi mandorle sgusciate, 1/2 fava Tonka, 500 ml acqua fredda, 750 gr di zucchero bianco. Lasciare le mandorle e il riso immersi in acqua per 24 ore. Quindi portare tutto a ebollizione e aggiungere la fava Tonka grattugiata. Frullare il composto con un frullatore ad immersione. Filtrare a caldo con il colino e sciogliervi lo zucchero.



SALENTINO COFFEE GROG

di Andrea Renzullo

Ingredienti

3 cl mix di Rum chiari (agricolo e di melassa)

3 cl Caffè Moka Varnelli

1 cl cordiale di lemon scented tè batter*
spuma di mandorle on top**

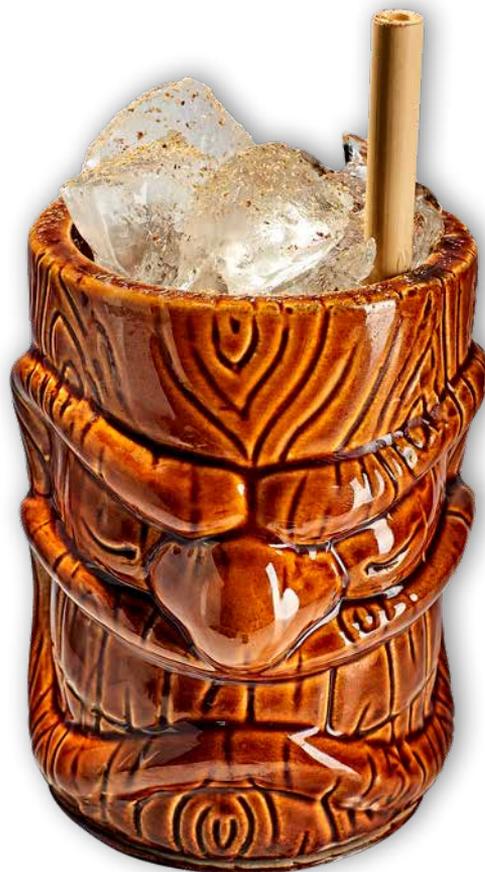
Tecnica: shake.

Bicchiere: Tiki mug.

Guarnizione: spolverata di noce moscata.

*Lemon scented tè batter: sciogliere un pezzetto di burro in un tè nero al limone, aggiungere un pizzico di cannella, 2 scorze di arancia, 1 scorza di pompelmo. Aggiungere zucchero e limone per il bilanciamento desiderato.

**Spuma di mandorle. In un sifone da crema: 18 cl di latte di mandorla, 6 cl succo di limone, 12 cl albume di uovo, 12 cl orzata. Mescolare, inserire nel sifone e caricare con una bomboletta di azoto. (lasciare riposare in frigo per 1 ora).



RISVEGLIO A NEW YORK

di Davide Patta

Ingredienti

5 cl Gin

3 cl Caffè Moka Varnelli

1,5 cl sciroppo di zucchero alla vaniglia

15 gocce di bitters chocolate & mace

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coupette.

Guarnizione: germoglio di menta.



COBBLER TONIC

di Gino Benvegnù

Ingredienti

3 cl Caffè Moka Varnelli

1 cl Varnelli Anice Secco

1 cl Gin

Colmare con acqua tonica

Tecnica: build.

Bicchiere: tumbler.

Guarnizione: buccia di limone, chicchi di caffè, anice stellato.



The image features two overlapping, slightly tilted rectangular frames made of a thick, golden-yellow line. The frames are set against a solid black background. The text 'varnelli.it' is centered within the intersection of the two frames.

varnelli.it