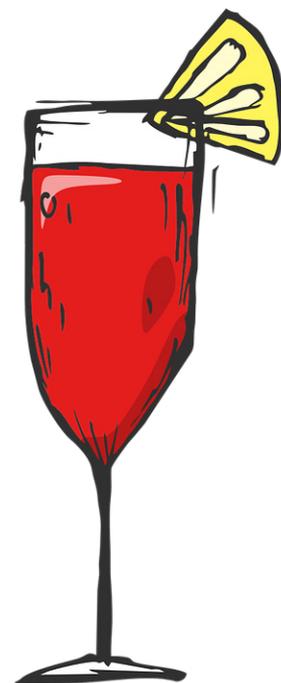




# L'IMPRESA E' UN COCKTAIL! IL GIUSTO MIX PER LAVORARE MEGLIO

Giovedì 30 novembre a Volta Mantovana



con il patrocinio di



con il supporto tecnico di



con il contributo delle aziende associate



PREVENZIONE AMBIENTE s.r.l.  
SERVIZI E CONSULENZA



SERRAMENTI



# Cocktail's story



## Negroni

Il Negroni nasce nel 1919 al Casoni di Firenze in via Tornabuoni ad opera del barman Fosco Scarselli e del Conte Camillo Negroni. La ricetta è una variante del cocktail "Americano", che fu irrobustito con del gin che conferiva una spiccata aromaticità. Il drink divenne il preferito del Conte e fu da subito molto apprezzato anche dai clienti che cominciarono ad ordinarlo in molti. E' così che inizia la storia di questo cocktail italiano che ancora oggi è uno dei drink più bevuti al mondo, a oltre cent'anni dalla nascita. La ricetta è composta da Gin London Dry, Campari bitter e Vermouth rosso. Prima del servizio si decora con una fetta di arancia.

## Dry Martini

Un cocktail dalle origini antiche e rimasto sulla cresta dell'onda fino ai giorni nostri. Composto da soli due ingredienti, Gin e Vermouth, può essere decorato con l'aggiunta di un'oliva o un twist di limone.

Nelle guide di cocktail della seconda metà del 1800, troviamo drink come il cocktail al gin, il Martinez e successivamente il Martini, il quale col tempo fu soggetto a numerose varianti che lo indirizzarono verso un gusto sempre più secco e con una percentuale sempre maggiore di Gin (oggi è composto da 3/4 di gin e un quarto di vermouth). La ricetta ha una variante a base di vodka, distillato molto in voga negli anni cinquanta tanto da diventare protagonista assoluto grazie all'agente segreto James Bond che lo vuole assolutamente agitato e non mescolato.



## New Club

E' un mocktail ossia un cocktail senz'alcol che deriva dal Clover Club che è un drink storico composto da gin, limone e sciroppo di lamponi. Si prepara nello shaker con ghiaccio e si filtra in coppetta da cocktail. Troviamo questa ricetta in diverse guide di cocktail a partire dall'inizio del 1900.

Per realizzare la versione New Club viene utilizzato un gin analcolico che aiuta a mantenere il sapore della miscela originale. La struttura di questo drink è quella di un cocktail "sour", ossia un perfetto bilanciamento tra la base, una parte acida (in questo caso il limone) e una parte dolce, appunto lo sciroppo di lamponi.



**Sup:ino** SOCIETÀ BENEFIT

ARREDA IL TUO LAVORO DAL 1976



SERRAMENTI



## Cosmopolitan, un'intramontabile classe

Il Cosmopolitan è uno dei cocktail più celebri al mondo. La storia del drink è incerta e affonda le proprie radici nel 1927. Torna prepotentemente alla ribalta a partire dagli anni '90 quando diventa il cocktail più bevuto in *Sex and the City*. L'azienda Systema ha il nome giusto, quello che piace al primo colpo, per rendere il suo software indispensabile e di classe come il Cosmopolitan.

## Gin Tonic, l'eleganza senza tempo

Uno dei long drink più consumati al mondo. Nella semplicità della ricetta, si riscopre una qualità minimal. Oggi con i nuovi gin e gli aromi si costruisce una complessità che riesce a soddisfare qualsiasi palato. L'azienda Supino cambia, si rinnova e si adatta alle preferenze del cliente senza perdere il suo carattere essenziale e raffinato.

## Cuba Libre, il cocktail dell'indipendenza

Nel 1898 Cuba ottenne l'indipendenza dalla Spagna grazie al supporto degli Stati Uniti. La loro alleanza si celebrò con una bevanda e un grido: ¡Por Cuba libre! e un cocktail composto da Rum cubano e Coca Cola americana per brindare alla rivoluzione. Con una particolare attenzione al prodotto e alla qualità, l'azienda Structura realizza un sistema di sicurezza innovativo che la fa conoscere in tutto il mondo.

## Daiquiri, la celebrazione del genio

Nel 1897 sulle colline che guardano Daiquiri, un piccolo porto di pescatori a Cuba, alcuni ingegneri statunitensi si divertono a mixare il rum locale, un Bacardi bianco, con altri ingredienti. Nasce così il cocktail di ghiaccio, zucchero, lime e rum destinato a conquistare il mondo. L'azienda Serramenti TS racchiude la sua forza in un mix fatto di semplicità di esecuzione, qualità e tempismo.

## Piña Colada, la creatività diventa un cocktail

Una teoria fa risalire la nascita della Piña Colada al 1800, quando il pirata portoricano Roberto Cofresi inventò una miscela a base di rum bianco e ananas per sollevare il morale dell'equipaggio. Creatività e capacità di risolvere i problemi sono i punti cardine che portano l'azienda Prevenzione Ambiente ad essere un punto di riferimento per le aziende con servizi e consulenze innovativi.

## Mai Tai, il paradiso del gusto

Negli anni '50 negli Stati Uniti si diffuse la moda di tutto ciò che raffigurava la Polinesia e l'emblema di questa passione per l'esotico divenne un drink: il Mai Tai. E' un cocktail composto da ingredienti molto diversi tra loro: rum, orange curacao, lime e orzata. L'azienda PowerApp trova il suo equilibrio in una miscela di team e numeri che li porta ad essere sempre un passo avanti nel marketing e nelle strategie di vendita digitali.

## Uno sguardo a Volta Mantovana

---

# La voce di Palazzo Gonzaga

**Volta Mantovana** nel Medioevo era un centro fortificato.

Sulla sommità della collina il castello dominava il territorio circostante ed era caratterizzato da due cinte murarie principali: una che delimitava l'area più difesa, con pochi edifici e il mastio (oggi la torre campanaria del paese) e una più ampia che racchiudeva anche numerose case ed edifici e che aveva due porte principali: la Porta Leonis, rivolta verso nord-ovest oggi scomparsa, e la Porta Mantovana, della quale sopravvivono alcune tracce, tra cui l'arco gotico in via Chiesa. Attorno alle mura correva un fossato, di cui oggi sopravvive tutta la parte sud-occidentale, costeggiata da via Fosse.

Nella seconda metà del Quattrocento i **Gonzaga** possedevano molte campagne e case nel territorio di Volta, alcune anche dentro al perimetro delle mura. Da questo nucleo di case interno al castello nel 1465 ebbe inizio la costruzione di **Palazzo Gonzaga**, voluto da Barbara di Brandeburgo, moglie del Marchese Ludovico Gonzaga, Signore di Mantova come residenza di campagna, dove ritemperarsi dalle fatiche della corte e rifugiarsi nei periodi di calura o di epidemia in città.

Il palazzo era anche un ottimo punto di appoggio per **controllare i propri territori**, visto che si trovava al confine con i domini veronesi.

Barbara e Ludovico vi si recarono spesso con la famiglia fino alla morte di lui, nel 1478, anno in cui, dalle lettere che sono giunte fino a noi, i loro nipoti, figli del Marchese Federico, vennero a Volta, accompagnati dai medici di corte e dal proprio seguito, per fuggire dalla peste che infuriava a Mantova e per riacquistare la salute.

Nel **1515** il Palazzo venne donato dai figli di Rodolfo Gonzaga alla famiglia **Guerrieri** in segno di riconoscenza per l'aiuto militare ricevuto. Da questo momento i Guerrieri Gonzaga abiteranno il palazzo per secoli, abbellendolo e rinnovandolo quando necessario e aggiungendo nuovi ambienti come **le scuderie, la stanza del gioco della palla corda e i giardini**.

Verso la metà dell'Ottocento il palazzo passò di nuovo ai Gonzaga, più precisamente ad **Achille Gonzaga** di Vescovato, e nel Risorgimento vi si insediarono più volte i quartieri generali.

Nel **1848**, Carlo Alberto assegnò la **bandiera tricolore** alla marina da guerra come ricorda l'epigrafe sulla facciata.

Nel **1859**, Francesco Giuseppe, imperatore d'Austria, pose nel Palazzo il suo **quartier generale durante la battaglia di Solferino** e da qui fuggì verso Verona; infine, in occasione della battaglia di Custoza, nel 1866, questo fu il punto di osservazione per i generali piemontesi.

Nel **1929** la proprietà passò ai **marchesi Cavriani** e, nel **1981**, fu acquistata dal **Comune di Volta Mantovana** che ne fa la sede municipale.

