

## BAR GIORNALE publishes MI VIDA, gelato, coffee and cocktails signed IFI.



Cover "Il Bar Giornale".

The last issue of BAR GIORNALE granted great coverage to a place in Morciano, the highly successful MI VIDA gelato parlour, café and cocktail bar. Part of this success is due to IFI, who, through the dealers **Sinvent**, supplied MI VIDA with their gelato display case Jewel, and the cold ventilated Snack&Food units.

The Jewel display case have been chosen for their unique design and great visibility of the product displayed. These are 3 gelato display case, together managing 4 different temperatures: one contains gelato - creamy flavours, another is filled with individual dosed quantities, and the third is differentiated temperature, to hold both ice drinks and fruit-flavoured gelato.

Cold, ventilated Snack&Food unit with high display top to present cold snacks and savoury pastries. The top of this snack case is slightly lower than the counter top, representing an important continuity element with the counter, perfectly integrating all parts.

If you have not already seen the article, we have attached it below.

Enjoy!



Sopra, il barman del Mi Vida Alessandro Sartori, detto Tony San, giovane artista del cappuccino.

## IL TEAM DI CONSULENTI



### CATERINA LASAGNA E MAURO CERRINA

Entrambi barman Aibes, hanno curato i menu e l'organizzazione delle linee bar. In particolare Caterina Lasagna, protagonista di molte gare di mixability e "ambasciatrice" del cocktail per Mazzetti, ha curato la carta dei cocktail del Mi Vida, mentre Mauro Cerrina ha istruito lo staff nella preparazione di decorazioni semplici ma d'effetto.

# Gelati, grappe e "astroaperitivi"

Una notte di cocktail e astrologia, una drink list snella ma ragionata, speciali mix alla grappa e cappuccini decorati ad arte. Queste le felici intuizioni che hanno trasformato la gelateria Mi Vida in Romagna. Merito di due consulenti

latina di lei e quella di lei e lui, uno verso l'altro. Una storia di successo nata dalla buona volontà e dal talento, coronata di recente con il progetto di ampliamento. Da gelateria, preda di bambini dal cornetto facile, il 5 marzo il Mi Vida si è fatto adulto.

di Stefano Nincevich

## IDENTIKIT

**Mi Vida**  
**Via Pascoli 1, Morciano di Romagna (Rn)**  
**Tipologia**  
**Gelateria, caffetteria e cocktail bar**  
**Superficie**  
**Locale 130 mq**  
**laboratorio 130 mq**  
**Scontrini**  
**Prezzo del gelato al kg 13 euro. Coni e coppette a 1,7 euro. 100 aperitivi a serata, prezzo 5 euro**  
**Addetti**  
**8 compresi i titolari**

**A**l Mi Vida di Morciano di Romagna succedono cose strane. Quasi fosse una Disneyland per adulti, ci imbattiamo nella serata Astroaperitivo, in frozen a base di grappa, in aperitivi decorati come carretti siciliani e in una sfilza di gelati per i fan di Topolino e per i loro nonni. Nella terra che fu dei "mulen", i mulini, sul cucuzzolo di una rigogliosa collina romagnola, Sonia Guerra e Sergio della Vecchia, compagni nella vita, hanno modellato uno spazio che non c'era. Almeno nella zona. L'avventura è iniziata quattro anni fa con la loro gelateria che ha preso il posto di un fruttivendolo. Un successo di piazza per il Mi Vida, insegna che ha preso ispirazione dalle due passioni dei titolari: quella per la musica

## Una mutazione per ampliare l'offerta

Oggi è uno spazio sfaccettato, caffetteria e gelateria di giorno, cocktail bar e grapperia la sera. Questi 130 metri quadrati, nati dall'estro dell'architetto Stefano Ricci, con il contributo di Nicola Masi, si presentano eleganti ma non pretenziosi, con arredi dall'accento contemporaneo forniti dal Gruppo Ifi. Consulenti del "nuovo" locale per le scelte e l'organizzazione delle linee bar dei menu sono Caterina Lasagna e Mauro Cerrina, barlady e barman Aibes, che lavorano in team. Lei fa i cocktail, lui li decora ad arte. Nella carta dei drink? Pochi ma buoni. Caterina e il suo socio, senza strafare, hanno composto una carta veloce e facile da consultare, segmentata in 12 aperitivi, 9 short drink, 11 long drink, 8 pestati, 13 specialità da coppetta e 10 analcolici. Tra le specialità della casa c'è



«Sappiamo poco del nostro distillato nazionale. Preferiamo altri spirit alla grappa. Peccato, perché nei mix è versatile»

anche l'Astroaperitivo, marchio registrato di Caterina Lasagna: una serata astrologica in onda ogni lunedì durante l'aperitivo. All'evento partecipa una squadra di regine dell'occulto e maghi che parlano con gli elfi, che si offre per la lettura di tarocchi e dei fondi di caffè. Così con 5 euro il cliente beve un Ame ricano,

in evidenza

#### COCKTAILLERIE

La grappa si rivela un ottimo ingrediente da affiancare ai classici da miscelazione. Nella carta dei cocktail del Mi Vida spiccano i 7 miscelati a base di grappa. Ogni cocktail è accompagnato da una semplice decorazione.

#### SERATE A TEMA

Anche in provincia non basta un semplice aperitivo per attirare gli ospiti. Al Mi Vida va in scena a cadenza settimanale Astroaperitivo, con letture di tarocchi, fondi di caffè e conchiglie. Al costo di un drink.

pasteggia e si fa pure un "giro" sul suo futuro. Nella carta del locale ci sono altre chicche. All'occhio del visitatore balzano subito i sette cocktail alla grappa, davvero tanti. «Noi sappiamo poco del nostro distillato nazionale e preferiamo spesso altri spirit. Tutto tranne la grappa. Invece si tratta di un prodotto dalle grandi potenzialità anche nei mix». È la stessa frase che Caterina Lasagna ripete ogni volta all'inizio delle sue lezioni all'alberghiero.

#### Insegnamenti ai futuri barman

«Cerco di educare i futuri bartender alla conoscenza di un prodotto che ha radici profonde nelle tradizioni italiane. La grappa è prodotto apprezzato nel mondo, ma preso sottogamba da tanti barman italiani. Eppure con soli 4 cl di grappa classica o di moscato si può creare un cocktail equilibrato, profumato, morbido ma deciso al tempo stesso. Difficile ottenere risultati simili con altri alcolici. Per questo vale la pena provarci». Caterina Lasagna - consulente per Mazzetti d'Altavilla - può contare diversi esperimenti riusciti. Come il Mosquito, rivisitazione del classico Mojito, dove il rum viene sostituito dalla grappa di moscato, o lo Zen, ideale per il periodo estivo, da preparare nel blender con 2/10 grappa classica Mazzetti d'Altavilla, 4/10 confettura pere e limoni, 2/10 di pesche alla vodka Flambar, 1/10 di succo di lime e 1/10 di zucchero liquido.

#### Gli analcolici ispirati ai fumetti

Per chi preferisce l'analcolico, o per chi può bere solo analcolici, non mancano le offerte. Agli ospiti più piccoli sono dedicati drink

Sopra, i 36 gusti proposti nella vetrina del Mi Vida di Morciano di Romagna. Specialità, gianduia e fondente. A sinistra, il mix Oro, invenzione di Caterina Lasagna, a base di grappa.

originali ispirati al mondo dei fumetti come Topolino (8 cl di succo d'ananasso, 5 cl pompelmo, 1 cl di sour e mezzo kiwi tagliato a fettine) e Olivia (ananasso, arancio, sciroppo di rose, sour e fettine di arancio). Per tutti, grandi e meno grandi, c'è l'altra grande specialità della casa: il gelato. Il laboratorio di Sonia Guerra, specialista in materia, ne realizza cento chili al giorno, di 36 gusti, con specialità come il Mi Vida (gianduia accompagnato da scaglie di cioccolato fondente) e la meringa all'italiana. Tra le novità più gradite citiamo le mousse monoporzionata a base di crema inglese e vari ingredienti selezionati: frutta di stagione, cacao, nocciole, pistacchi. Al secondo posto della "cat parade" ci sono i cannoli siciliani e le brioche con gelato, specialità gettonate anche per il momento della prima colazione.

originali ispirati al mondo dei fumetti come Topolino (8 cl di succo d'ananasso, 5 cl pompelmo, 1 cl di sour e mezzo kiwi tagliato a fettine) e Olivia (ananasso, arancio, sciroppo di rose, sour e fettine di arancio). Per tutti, grandi e meno grandi, c'è l'altra grande specialità della casa: il gelato. Il laboratorio di Sonia Guerra, specialista in materia, ne realizza cento chili al giorno, di 36 gusti, con specialità come il Mi Vida (gianduia accompagnato da scaglie di cioccolato fondente) e la meringa all'italiana. Tra le novità più gradite citiamo le mousse monoporzionata a base di crema inglese e vari ingredienti selezionati: frutta di stagione, cacao, nocciole, pistacchi. Al secondo posto della "cat parade" ci sono i cannoli siciliani e le brioche con gelato, specialità gettonate anche per il momento della prima colazione.

#### A colazione, cappuccini d'autore

A guidare la caffetteria c'è il barman Alessandro Sartoni, detto Tony San, un gigante del cappuccino che "dipinga" col suo bricco del latte un centinaio di tazze ogni mattina. Completa l'offerta del locale una carta dei vini in cui emergono soprattutto specialità romagnole. La cantina locale di Campodelsole fornisce al Mi Vida etichette di Sangiovese superiore, Pagadebit e Albana. A questi vini si aggiungono un Gewürztraminer e un Syrah. Le bottiglie sono proposte a 16-22 euro, dai 3 ai 4 euro il bicchiere. Non manca una selezione di specialità after dinner, single malt torbati e rum agricole, che vengono serviti nel balon con bicchiere di acqua a fredda a parte, per una degustazione a prova di intenditore. □

## Gelato, grappas and 'astro-aperitifs'.

A night of cocktails and astrology, a slimline, but well-reasoned drinks list, special grappa mixes and artistically-decorated cappuccinos. These are the successful ideas that have transformed the Romagna-based Mi Vida gelato parlour. Merit goes to the two consultants.

### IDENTIKIT

#### Mi Vida

Via Pascoli 1, Morciano di Romagna (Rimini), Italy

#### Type

Gelato parlour, café and cocktail bar

#### Surface area

Room 130 m\_ laboratory 130 m\_

#### Prices

Gelato 13 euros per kg. Cones and cups 1.7 euros.  
100 aperitifs per evening, price 5 euros

#### Staff

8 including the owners

By Stefano Nincevich

Strange things are happening in Mi Vida, in Morciano di Romagna. Almost like an adult Disneyland, we find ourselves participating in the 'Astro-aperitif' evening, with frozen grappa-based cocktails and aperitifs decorated like Sicilian carts, and a whole range of gelato for Mickey Mouse fans... and their grandparents! In the land of the 'mulen', the mills, on the top of thriving Romagna hillsides, Sonia Guerra and Sergio della Vecchia, life-long companions, have shaped a space that had no precedent. At least here. The adventure began four years ago with their gelato parlour replacing an old fruit and vegetable store. An incredible success for Mi Vida, a name inspired by the owners' two passions: Latin music for her, and him and her, both for the other. A success story that started with good intentions and honest talent, recently crowned with the expansion project. From simple gelato parlour, preyed on by children everywhere, on 5th March, Mi Vida grew up.

### A CHANGE TO EXTEND THE OFFER

Today, it is a multifaceted space, a café and gelato parlour by day, and a cocktail and grappa bar by night. These 130 square metres, born of the inspiration of architect Stefano Ricci, with the help of Nicola Masi, are elegant but in no way pretentious, furnished in a contemporary key by the IFI Group. Caterina Lasagna and Mauro Cerrina, Aibes barlady and barman work together as consultants to the 'new' bar's choices and organisation. She does the cocktails, he decorates them in true artistic style. The drinks menu? Quality not quantity. Caterina and her partner, without overdoing it, have drawn

### THE TEAM OF CONSULTANTS

Both Aibes bar staff were involved in preparing the menus and organising the bar lines. Specifically, Caterina Lasagna, a lead player in many mixability competitions, and a true 'ambassador' of cocktails for Mazzetti, prepared the Mi Vida cocktail list, whilst Mauro Cerrina instructed staff in the preparation of simple, but effective decorations.

up a list that is quick and easy to read, divided up into 12 aperitifs, 9 short drinks and 11 long drinks. 8 crushed ice varieties, 13 cup specialities and 10 non-alcoholic. The house specialities include the 'astro-aperitif', trademark registered by Caterina Lasagna: an astrological evening takes the floor every Monday during aperitif time. The event sees the participation of a team of black magic queens and magicians talking to elves, who are available to read tarot cards and coffee grounds. So 5 euros will buy the customer an Americano, a bite to whet your appetite, and a peak at the future. The bar menu also includes other features. The seven grappa-based cocktails immediately catch your eye - yes, seven! "We know very little about our own national spirit, often preferring others. Everything except grappa. Instead, it is actually a product with great potential, even in mixes". This is the same phrase that Caterina Lasagna repeats each time she starts her lessons at the local hotel and catering school.

### TEACHING FUTURE BARTENDERS

"I try to educate future bartenders in the awareness of a product that has deep roots in Italian traditions. Grappa is appreciated worldwide, but often taken rather lightly by many Italian barmen. And yet, with just 4 cl of classic or Muscat grappa, we can create a balanced, perfumed, soft but decisive cocktail. It is difficult to obtain similar results with other spirits. This is why it is well worth trying". Caterina Lasagna - consultant for Mazzetti d'Altavilla - can boast several highly successful experiments. Like the 'Mosquito', a review of the classic Mojito, where Muscat grappa is used in lieu of rum, or 'Zen', perfect for the summer heat and prepared in the blender with 2/10 classic Mazzetti d'Altavilla grappa, 4/10 pear and lemon jam, 2/10 peaches in Flambar vodka, 1/10 lime juice and 1/10 liquid sugar.

Above, Mi Vida barman Alessandro Sartoni, known as Tony San, a young talent in the art of cappuccino-making.

“We know very little about our own national spirit. We tend to prefer other spirits to grappa. A real shame, because it is very versatile in mixes”

Above, the 36 flavours proposed in the Mi Vida freezer counter in Morciano di Romagna. Specialities, gianduia and dark chocolate. To the left, the 'Oro' (Gold) mix, a grappa-based invention by Caterina Lasagna.

#### COMIC-INSPIRED NON-ALCOHOLIC OPTIONS

And there is no shortage of choice for anyone preferring, or who can only drink non-alcoholic cocktails. Original drinks inspired by the world of comics are on offer for younger guests, like 'Topolino' (Mickey Mouse - 8 cl pineapple juice, 5 ml grapefruit, 1 cl sour and half a sliced kiwi) and Olivia (Olive Oyl - pineapple, orange, rose syrup, sour and slices of orange). Then, for large and small alike, there is the other great house speciality: gelato. Sonia Guerra's laboratory, herself a specialist, creates a hundred kilos a day, in 36 different flavours, with specialities like 'Mi Vida' (gianduia chocolate cream accompanied by shavings of dark chocolate) and Italian-style meringue. The most popular new features include the single-portion mousse created from crema inglese (custard) and various select ingredients: seasonal fruit, cocoa, hazelnuts, pistachios. Taking second place in the 'eat parade', we have the Sicilian cannoli sweets and the gelato croissants, popular from breakfast on.

#### AT BREAKFAST, DESIGNER CAPPUCCINOS

Barman Alessandro Sartoni, known as Tony San, guides the café/bar. This giant of the cappuccino 'paints' hundreds of cups with his carton of milk, every morning. A wine list featuring mainly Romagna specialities, completes the offer. The local Campodelsole cellars provide Mi Vida with Sangiovese superiore, Pagadebit and Albana labels. These are in addition to a Gewurztraminer and a Syrah. Bottles are on sale for 16-222 euros, or 3 to 4 euros per glass. There is no shortage of after-dinner specialities, peaty single malts and agricultural rums served in the balloon with glasses of cold water served separately, for a true connoisseur's enjoyment.

#### IN THE SPOTLIGHT

##### COCKTAILLERIE

Grappa has proven itself to be an excellent ingredient to be used alongside classic mixers. The Mi Vida cocktail list features 7 grappa-based mixes. Each cocktail is accompanied by a simple decoration.

##### THEMED EVENINGS

A simple aperitif is not enough to attract guests throughout the province. Once a week, Mi Vida holds an 'Astro-aperitif' evening, with tarot reading, coffee grinds and shells. For the price of a drink.