



LA STORIA

Un “padre” misterioso

La leggenda narra che un giovane genovese, il cui nome è tutt’ora sconosciuto, girò le spalle al mare per andare a vivere in montagna. Dopo un lungo periodo da Ufficiale degli Alpini prese in gestione un rifugio a Livigno in Lombardia.

Un giorno, insieme a quattro amici seduti al bar del rifugio, si mise a pensare ad un possibile cocktail che potesse riscaldare dal freddo gelido dell'inverno. Tra tutte le combinazioni possibili quella migliore fu latte, whisky e il liquore all’uovo ZABOV, il tutto scaldato fino a renderlo quasi bollente.

Le Origini del “mitico” nome

Il cocktail aveva poi bisogno di un nome che richiamasse le sue proprietà energetiche e lo portasse a diventare una vera e propria icona del bere invernale. Il nome arrivò quasi per caso quando un cliente a cui era stato fatto assaggiare il nuovo cocktail esclamò: "Accidenti! È una bombarda!". Il genovese non se lo fece ripetere due volte e lo chiamò “Bombardino”.

Il successo della ricetta

In seguito alla ricetta vennero apportate delle migliorie: mantenendo l’ingrediente essenziale che era il liquore all’uovo ZABOV, al latte fu sostituita la panna, e al whisky il rum. La nuova versione ne decretò il successo definitivo diffondendosi prima nelle baite della zona e in seguito in tutte le località sciistiche italiane.

La Nascita di ZABOV BOMBARDINO

A seguito del grande successo del cocktail, DISTILLERIE MOCCIA decise nel 2005 di creare ZABOV BOMBARDINO, la ricetta dell’ormai mitico “Bombardino” già mixata e pronta da bere, con la garanzia della qualità del marchio ZABOV.

Da quel momento per tutti quelli che amano ritrovarsi con gli amici in un rifugio dopo una giornata di sci o magari semplicemente per un momento di relax, possono ora gustare un perfetto “Bombardino” anche a casa.

LA LAVORAZIONE

Fase 1: i controlli

La prima fase di lavorazione di ZABOV BOMBARDINO inizia nelle prime ore del mattino quando il latte e i tuorli d'uova freschi giungono in stabilimento in apposite cisterne a temperatura controllata ed in tempo reale vengono controllati dal laboratorio per la verifica della freschezza, delle qualità organolettiche e del rispetto dei requisiti richiesti.

Fase 2: la miscelazione

Dopo i prelievi di routine, latte e uova vengono immediatamente immessi nei recipienti di Lavorazione, iniziando così la seconda fase: l'aggiunta di zucchero, rum e aromi pregiati che caratterizzano il gusto inimitabile di ZABOV BOMBARDINO.

Fase 3: la "maturazione"

Terminata la seconda fase ZABOV BOMBARDINO è pronto per la "maturazione", sostando per sette giorni nei recipienti di lavorazione. Al termine del periodo, a garanzia del rispetto della qualità e uniformità ai requisiti standard, il prodotto passa attraverso un doppio sistema di filtrazione e, prima dell'imbottigliamento, vengono effettuate nuove analisi.

Fase 4: l'imbottigliamento

Inizia l'ultima fase: l'imbottigliamento. Un impianto totalmente automatizzato convoglia il prodotto in tubatura di acciaio inossidabile sino alla linea di imbottigliamento in modo tale da evitare al prodotto contatto con l'esterno o con mano umana e garantire così il massimo della sicurezza. Conclusasi la quarta e ultima fase, ZABOV BOMBARDINO può essere finalmente distribuito nei Supermercati e nei Bar, sicuro della sua qualità.