

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Mercoledì 29 Novembre 2023 | aggiornato alle 17:03 | 101291 articoli pubblicati



I MAESTRI DEL DESSERT  
PRESENTANO  
**La Nonna 4.0**



iCareSystem  
**AutoDose**  
Semplice. Sicuro. Pulito.

Scopri di più sui nuovi  
di lavaggio autonomo.



Accedi all'app italiaatavola.net con le credenziali Google

Monica Chilese  
monica.passaparola@gmail.com

Viaggi Disorganizzati  
info@viaggiadisorganizzati.it

1 altro account

⚡ miglior ristorante del Sud America per la 50 Best 16:02 Dal balcone alla tv: la cucina di Ruben Bondi sbarca su Food Network 15:47 Simone Broglia trionfa nella

ANNI 80

HOME » VINO E BEVANDE » SPIRITS

## Cabiria, la prima vodka premium della Distilleria Schiavo arriva a Milano

Arriva anche a Milano la Vodka Cabiria della Distilleria Schiavo di Costabissara (Vi). Una serata con menu ad hoc e abbinamento di cocktail al Café Gorille per promuovere l'utilizzo del distillato russo anche in cucina



di Brian Vavassori

24 novembre 2023 | 17:42



A Milano si è tenuto un evento di presentazione della neonata Vodka Cabiria della Distilleria Schiavo di Costabissara (Vi) presso il **Café Gorille**. La serata è stata l'occasione per organizzare una cena, ideata a quattro mani dal proprietario della distilleria Marco Schiavo con il titolare del locale Emanuele Coronini, che hanno proposto agli ospiti un **menu studiato ad hoc** nel contesto di promozione dell'utilizzo della **vodka in cucina**, con la proposta di quattro piatti iconici degli anni '80 (quando era più diffuso l'utilizzo della vodka nelle pietanze) e **nella mixology** con il pairing di altrettanti cocktail.



La Vodka Cabiria della Distilleria Schiavo

Il menu della serata:

- Cocktail di gamberetti in salsa rosa  
*French 75 twist vodka*
- Pennette alla vodka  
*Bloodymary*
- Manzo alla stroganoff  
*Martini Cocktail*
- Salame al cioccolato  
*Espresso Martini*

Sfogliala gallery

1/3



COTOLEN



UP TO 80% OFF SHOP NOW

### Articoli più letti



1. Un agriturismo che sa di olio e di storia: tappa a L'Arte del Verde di Amelia
2. Expo 2030 in Arabia Saudita, stravince Riyadh con 119 voti. Delusione per Roma
3. Panettone, niente allarmismi: i prezzi si sono stabilizzati nel 2023

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Gibus



QUATTROERREGROUP

WWW.QUATTROERRE.COM



I MAESTRI DEL DESSERT  
PRESENTANO  
**La Nonna 4.0**



La sala interna del Cafè Gorille

## Vodka Cabiria, dal film di Federico Fellini all'influenza nella cucina anni '80

La Distilleria Schiavo, ispirata dal più celebre film italiano del cinema muto dell'inizio del '900 e dalla pellicola che, quarant'anni dopo, ha consacrato il regista riminese **Federico Fellini**, ha lanciato la sua prima vodka premium: **Cabiria - Nata dal Fuoco**. La Distilleria Schiavo è una delle più antiche distillerie italiane, specializzata da oltre un secolo nella **produzione di distillati di alta qualità** e con il tempo si è affermata nel mercato dell'alta ristorazione e delle enoteche storiche d'Italia.



Marco Schiavo

L'idea di creare la prima vodka firmata Distilleria Schiavo è nata da Marco Schiavo, quinta generazione alla guida del brand di famiglia. Questa iniziativa mira a distinguersi dal mercato, **ritornando all'essenza del distillato e presentando un prodotto nobile** che, nel corso degli anni, ha subito processi produttivi successivamente industrializzati. «La nostra volontà - racconta - è di **andare controcorrente rispetto alle mode del momento** per restituire, ad un prodotto nobile come la vodka, il suo splendore degli anni '80.»

## Vodka Cabiria, produzione attenta al profilo aromatico e alla sostenibilità

La Vodka Cabiria viene prodotta attraverso una **tripla distillazione lenta di grani teneri italiani di alta qualità**, mescolati con acqua proveniente dal territorio vicentino, conferendo al prodotto un carattere distintamente territoriale. Un elemento chiave nella produzione è l'utilizzo del **filtro a carta micron**, il quale intensifica il sapore gentile e aromatico della vodka, contribuendo nel contempo alla **sostenibilità ambientale**.



Il processo di distillazione della Distilleria Schiavo

Il profilo aromatico leggero e con sentori erbacei della Vodka Cabiria è attribuibile **alla presenza della nigella sativa**, una pianta utilizzata fin dall'antichità per le sue proprietà emollienti, nutritive e lenitive, **impiegata sia in fitoterapia che in omeopatia**. Oltre ad arricchire il prodotto con i suoi aromi, la nigella è rappresentata anche nell'etichetta della vodka, caratterizzata da due pantere e foglie della foresta, luogo in cui questa pianta dalle molteplici proprietà benefiche è solitamente rintracciata.

## Vodka Cabiria, il lancio sul mercato e i cocktail d'autore firmati da Oscar Quagliarini

La presentazione della Vodka Cabiria è stata un evento entusiasmante presso l'**Autostazione di Cittadella**, in provincia di Padova, **lo scorso lunedì 2 ottobre**. Marco Schiavo ha condiviso con addetti al settore e appassionati di mixology le straordinarie potenzialità e la versatilità della Vodka Cabiria. All'evento di lancio del nuovo distillato della Distilleria Schiavo **hanno partecipato rinomati professionisti del mondo dei bar italiani**, tra cui **Giacomo Diamante, Massimo Cannizzaro e Mattia Coppo**, insieme a **Gabriele Menini** e al celebre bartender **Oscar Quagliarini**. Questi talenti hanno collaborato alla creazione di una carta cocktail dedicata al nuovo prodotto esclusivo.



## Ultimi articoli



"Maido" di Lima è il miglior ristorante del Sud America per la 50 Best

Dal balcone alla tv: la cucina di Ruben Bondi sbarca su Food Network

Simone Broglia trionfa nella finale nazionale di Patron Perfectionists 2024

L'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo: 60 anni a tutela della Cucina italiana



Oscar Quagliarini

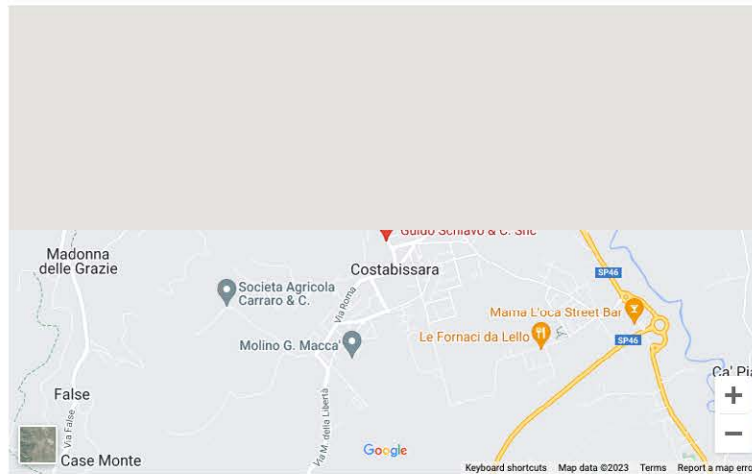
Tra i drink nati da questa collaborazione, spiccano il raffinato e fresco **Sottobomba** (Vodka Cabiria, Gelsomino e Bitter bianco), **l'Apple Martini** (Vodka Cabiria, Roasted Granny Smith e profumo della nonna), il cremoso **Peppino's Coffee** (Vodka Cabiria, Cold brew coffee e alloro). Altri cocktail includono il classico veneto rivisitato **Sgroppino** (Vodka Cabiria, bollicine magiche e gelato al limone), il coinvolgente **Cabiriattini** (Vodka Cabiria e Barraco Dry), il vibrante **Maciste Smash** (Vodka Cabiria, foglie di curry e yuzu sake), il nostalgico **Acqua di Pantera** (Vodka Cabiria, ginger ale e Sherry) e il dissetante **Cabiria Brillante** (Vodka Cabiria e acqua tonica).

Oscar Quagliarini, uno dei migliori bartender europei e creatore di liquori e profumi, ha ideato due cocktail dedicati, tra cui spicca il **The Panthers Cry Mary** a base di Vodka Cabiria, con acqua di pomodoro, polvere di pomodoro e capperi. Il nome è ispirato al fatto che la pantera è l'unico felino che, passando, rilascia un profumo. Quagliarini ha anche creato un'essenza profumata che richiama l'Africa, presto disponibile in abbinamento alla vodka di Marco Schiavo.

[Distilleria Schiavo](#)

Via G. Mazzini 39 - 36030 Costabissara (Vi)

Tel 0444 971025



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO E BEVANDE » SPIRITS

» Cabiria, la prima vodka premium della Distilleria Schiavo arriva a Milano - Italia a Tavola



DISTILLERIA SCHIAVO   DISTILLATI   SPIRITS   VODKA   LIQUORI   MIXOLOGY   BARTENDER   BAR   CENA   MENU  
ANNI OTTANTA   CUCINA   MARCO SCHIAVO   FEDERICO FELLINI   GIACOMO DIAMANTE   MASSIMO CANNIZZARO   MATTIA COPPO  
GABRIELE MENINI   OSCAR QUAGLIARINI

SCRIVI UN COMMENTO

• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini