
OLD SAILOR COFFEE

2014

BEGINNING

Fondazione della

LEVANTE SPIRITS

e nascita del primo prodotto
IL CAFFÈ DEL MARINAIO



2015

CHANGES

Cambio del nome in
OLD SAILOR COFFEE



2016

BECOMING

Spostamento dell'azienda in
Toscana per l'ampliamento della
gamma prodotti

NASCE

GINEPRAIO

GIN BIOLOGICO TOSCANO



2017

AROUND
THE WORLD

Inizio collaborazione con
FLAVIO ANGIOLILLO
e creazione del Negroni del
Marinaio.

Primo contratto di distribuzione in Italia



Prima collaborazione internazionale

2020

AROUND
THE WEB

Il marinaio non smette di
navigare, approda sulla più
importante piattaforma e-
commerce



2021

AROUND
THE NEWS

Il vento porta cambiamenti, in
casa Levante Spirits c'è aria di
nuovi progetti.

L'ORIGINE



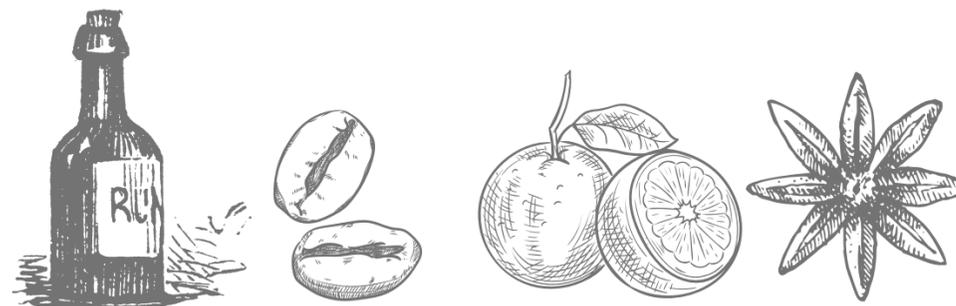
Il mare, la pesca, la cucina marchigiana, il carattere tenace, indomito, di chi ha passato la propria vita in mare, tutto questo si respira arrivando a San Benedetto del Tronto, la città che ha visto nascere il **CAFFÉ DEL MARINAIO**.



OLD SAILOR COFFEE si ispira a una sorta di ponce, dove al caffè, rigorosamente della moka, sono mescolati rum e distillato di anice, con l'aggiunta di una scorza d'arancio e un bastoncino di cannella come tocco finale.



INGREDIENTI



La nostra rivisitazione della ricetta storica si compone di rum colombiano non invecchiato, al quale si sommano:

- ➔ Un infusione in acqua fredda di **CAFFÈ MACINATO** della torrefazione Barbera, la più antica d'Italia; è molto importante scegliere bene la miscela di caffè che verrà usata, per evitare un gusto eccessivamente amaro;
- ➔ Un infusione in alcol di **SCORZE D'ARANCIO**, coltivato in Toscana, lo stesso usato per Ginepraio;
- ➔ Un'infusione in alcol di **ANICE VERDE** di Castignano, tipico delle Marche, presidio Slow Food, che viene usato in piccolissime quantità, solo per regalare una morbidezza e una dolcezza naturale e non artificiosa come invece accade, aggiungendo zucchero in gran quantità al liquore.

Dopo alcuni giorni, le infusioni separate vengono unite, aggiungendo la quantità indispensabile di zucchero, necessaria alla stabilizzazione. Lo zucchero che usiamo non supera il 17%. La metà rispetto a quello usato negli altri liquori al caffè.

ETICHETTA

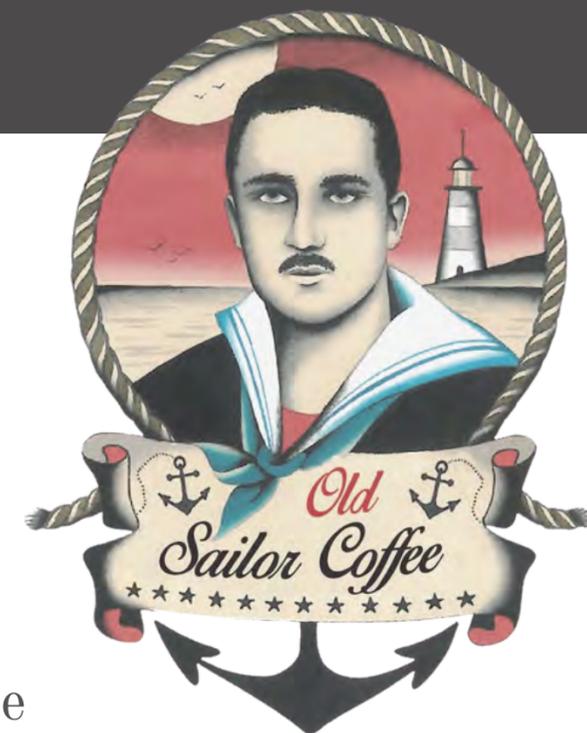
Il nostro marinaio è un vero marinaio della Marina militare italiana, fotografato nel 1920.

È stato reinterpretedo dalla mano di Stizzo, noto tatuatore milanese, forse il miglior interprete italiano dello stile Old School, il tipico stile di tatuaggi, legato al mondo del mare.

L'**ETICHETTA** offre degli indizi immediati, richiama i colori caldi e accesi, legati al caffè consumato a bordo dei pescherecci in navigazione e l'immagine di un marinaio "tatuato".



Stizzo



ENZO è enologo e vive nella città della Vespa, a **PONTEDERA** vicino a Pisa, e la sua famiglia produce vino da 20 anni a Montepulciano nella loro cantina “Il Conventino” una delle prime **BIO** della DOCG Nobile di Montepulciano, culla di uno dei migliori Sangiovesi di Toscana.

Non lontano da **MONTEPULCIANO**, si estende la Valtiberina, che taglia i monti aretini, famosa per la produzione del tabacco, ma soprattutto per i migliori ginepri al mondo.

E proprio qui, nel sud della **TOSCANA**, è sbocciata l'idea di **GINEPRAIO**.



Enzo e Fabio

La nostra azienda è toscana, ma la nostra avventura inizia nelle Marche, per la precisione a **SAN BENEDETTO DEL TRONTO**, la città natale di **FABIO**, qui nel 1912, fu messo a punto il primo **PESCHERECCIO** a motore italiano.

Nel 2010 a **FIRENZE**, Fabio, durante un master universitario sul **MARKETING** e **MANAGEMENT** delle imprese vitivinicole, ha conosciuto Enzo e un paio di anni dopo gli ha proposto l'idea pazza di sviluppare il progetto Old Sailor Coffee.

Lo sviluppo della ricetta e del packaging di **OLD SAILOR** è stato per loro solo l'inizio di un viaggio.

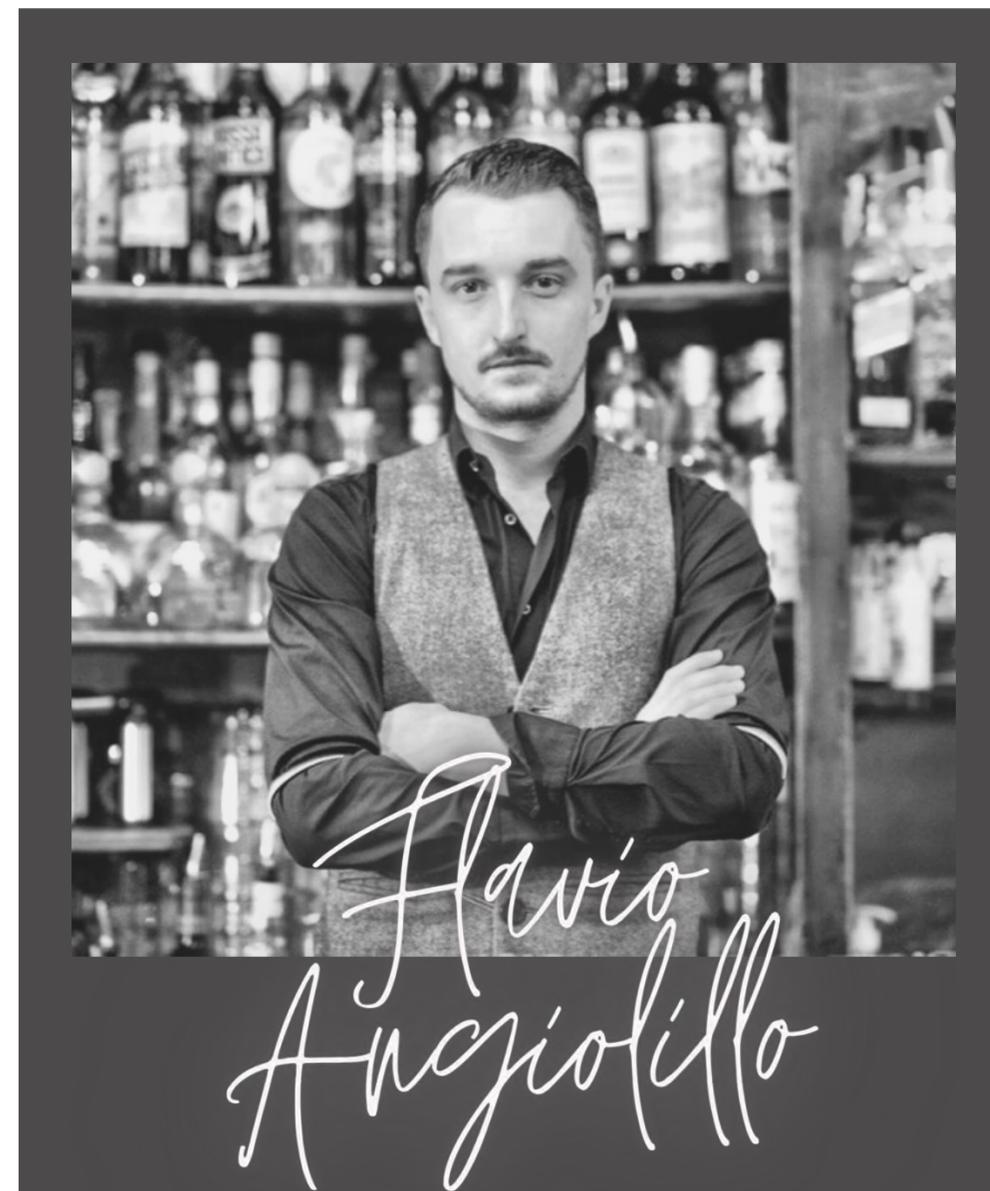
PARTNER

Nel panorama della mixology italiana, il nome di **FLAVIO ANGIOLILLO** è tra quelli più gettonati. I locali che ha aperto insieme ai suoi soci sono stati punto di riferimento per la New Era dei cocktail bar in Italia – e non solo - e rampa di lancio comprensibile, piacevole per tutti coloro che già anni fa non volevano accontentarsi dell'ennesimo **NEGRONI SBAGLIATO**.

Sei cocktail bar all'attivo nella sola Milano, cinque prodotti di successo e un fervore che non accenna a calare: un bar per viaggiare (**ITER**), due per sentirsi a casa (**MAG** e **MAG LA PUSTERIA**), uno segreto (**1930**, World's 50 Best Bars 2020), uno per conoscere le ricette storiche (**BARBA**) e uno esclusivo (**BACKDOOR 43**, che ha solo due sedute).

Ha creduto molto nell'**OLD SAILOR COFFEE** e nella sua storia, così nel 2017 è iniziata la nostra collaborazione.

Ad oggi, **IL NEGRONI DEL MARINARIO**, il cocktail creato da **FLAVIO** a base di Old Sailor, è uno dei cocktail più richiesti nei suoi locali.



COCKTAIL



IL NEGRONI DEL MARINAIO

FLAVIO ANGIOLILLO

10 ml Old Sailor Coffee
30ml Campari
30 ml Vermouth del Professore
10 ml Bruxo N4

THE CIRCUS

FLAVIO ANGIOLILLO

20 ml Old Sailor Coffee
20ml Vermouth del Professore
30 ml Knob Creek
10 ml Notaris 3 anni
1 Dash Abbotts Bitter



THE ROUTE

FLAVIO ANGIOLILLO

20 ml Old Sailor Coffee
20 ml Ribolla Gialla
30 ml Cocchi rosso
15 ml Ardborg 10 anni
2.5 ml Fernet Branca

ESPRESSO MARTINI

GREGORIO SORIENTE

50ml Vodka
25 ml Old Sailor Coffee
30ml Espresso coffee
10ml Esgar syrup



PREMI

2017



2018



2019



2020

