Unplugged

Legal

Mixology

Portfolio

Drink - Past Collections

Gin
Strawberry
Alpine yarrow

Whisky
Clementine
Wild spinach

Tequila
Caper
Watermelon

Falstaff Italia - launch event

WINE FOOD TRAVEL
falstaff
ITALIA

Milan

Stand Up Tasting

Google - CEO forum

Google | Milan

Stand Up Tasting

Google

CEO FORUM

LEADER NELL'ERA DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Questa drinklist propone due cocktail studiati dal *barmaitre* **Elton Zeqiraj** in abbinamento al menù proposto dallo chef **Enrico Bartolini**. Abbiamo chiesto a Gemini di dare un nome a questi drink e di descrivere con alcuni aggettivi il carattere della persona che deciderà di degustarli.

NEBULA

FLAVOUR
Floreale, verde, acido, poco sapido, terroso.

INGREDIENTI
Rabarbaro e pera, Rum Siciliano e schiuma di rapa rossa

PROFILO GENERATO CON GEMINI
Chi sceglie questo cocktail è probabilmente una persona curiosa, intellettuale e con un approccio non convenzionale alla vita. Potrebbe essere un esperto di tecnologia, un artista o un creativo in cerca di nuove ispirazioni.

Questo cocktail sottolinea la complessità del personaggio, la sua capacità di pensare fuori dagli schemi e di esprimere se stesso in modo unico.

ZENITH

FLAVOUR
Agrumato, fresco, effervescente, fruttato, tannico.

INGREDIENTI
Soda di cotogne, Gin floreale, Gin rosso e bergamotto

PROFILO GENERATO CON GEMINI
Chi sceglie questo cocktail è probabilmente una persona raffinata, equilibrata e con un gusto classico. Potrebbe essere un professionista di successo, un amante dell'arte o un viaggiatore sofisticato.

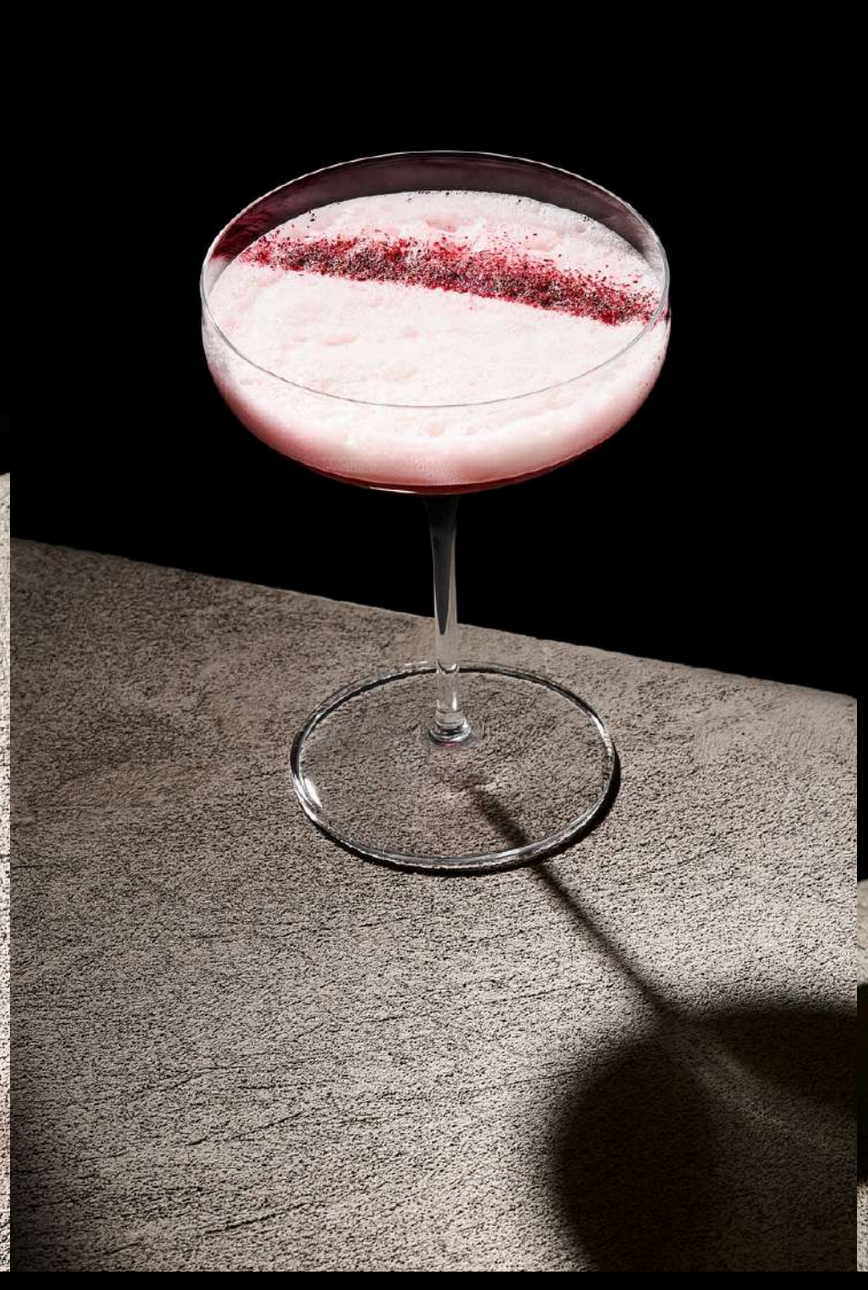
Questo cocktail enfatizza l'eleganza e la calma del personaggio che apprezza le cose belle e fatte con cura.

Legar

Ploom X - cocktail design

ploom | Milan

Cocktail Design



Xerjoff - esxence Milan 2024

XERJOFF

Milan

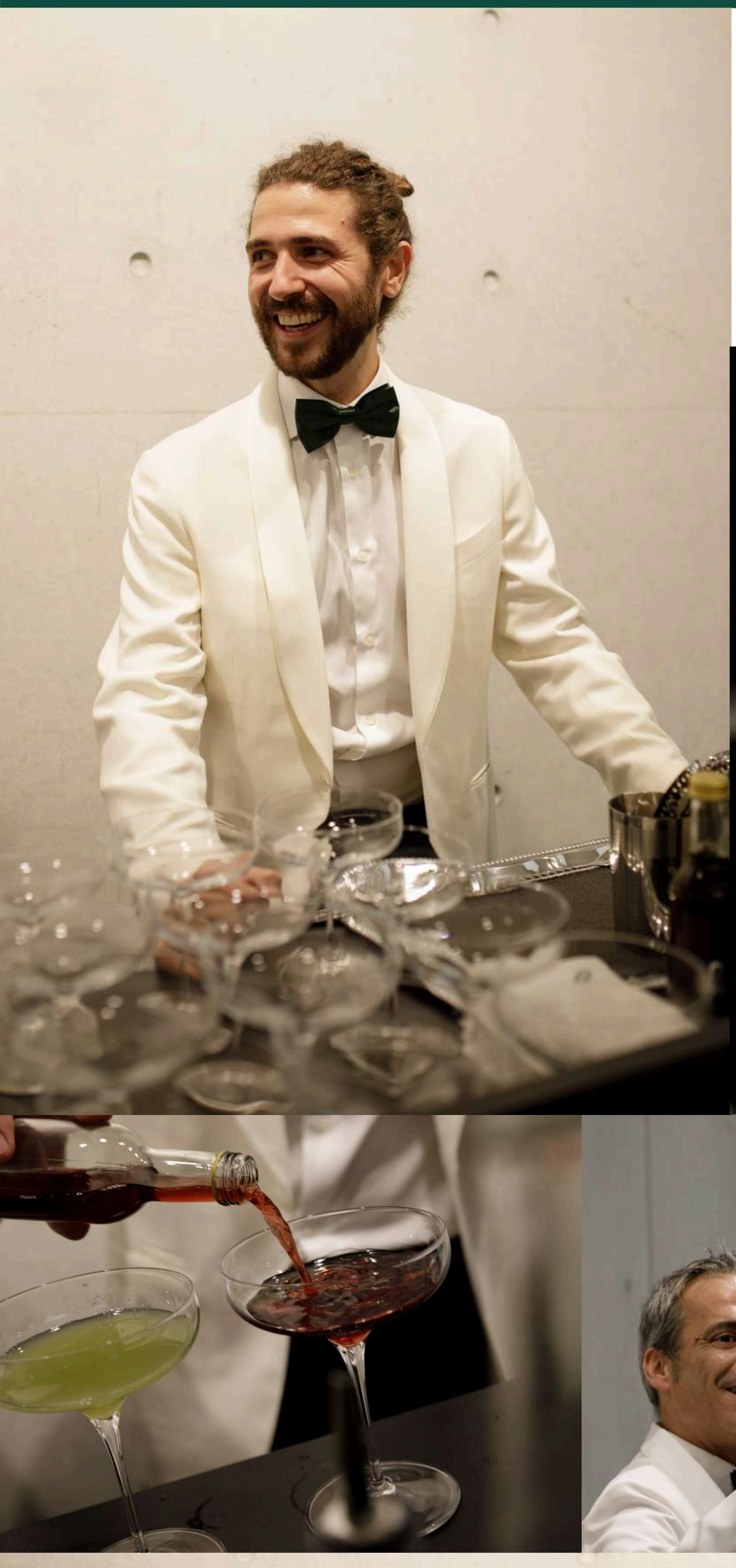
Stand Up Tasting

Oratio - boutique opening

Oratio

Milan

Stand Up Tasting



Recarlo - press day

Recarlo

Milan

Stand Up Tasting - F&B Consulting

JTI - Ploom X launch event

ploom X | Milan

Stand Up Tasting - F&B Consulting

Well Com - to the roots of beauty

Langhe

Team Building

TERRA MADRE - slow food

Turin

Workshop

JOVA BEACH PARTY - back stage

Milan

Stand Up Tasting

PITTI UOMO - Fashion Fair

TBD EYEWEAR
MILANO

Florence

Stand Up Tasting

CRUISEFIRE - Supercar Tour

CRUISEFIRE

Mont Blanc

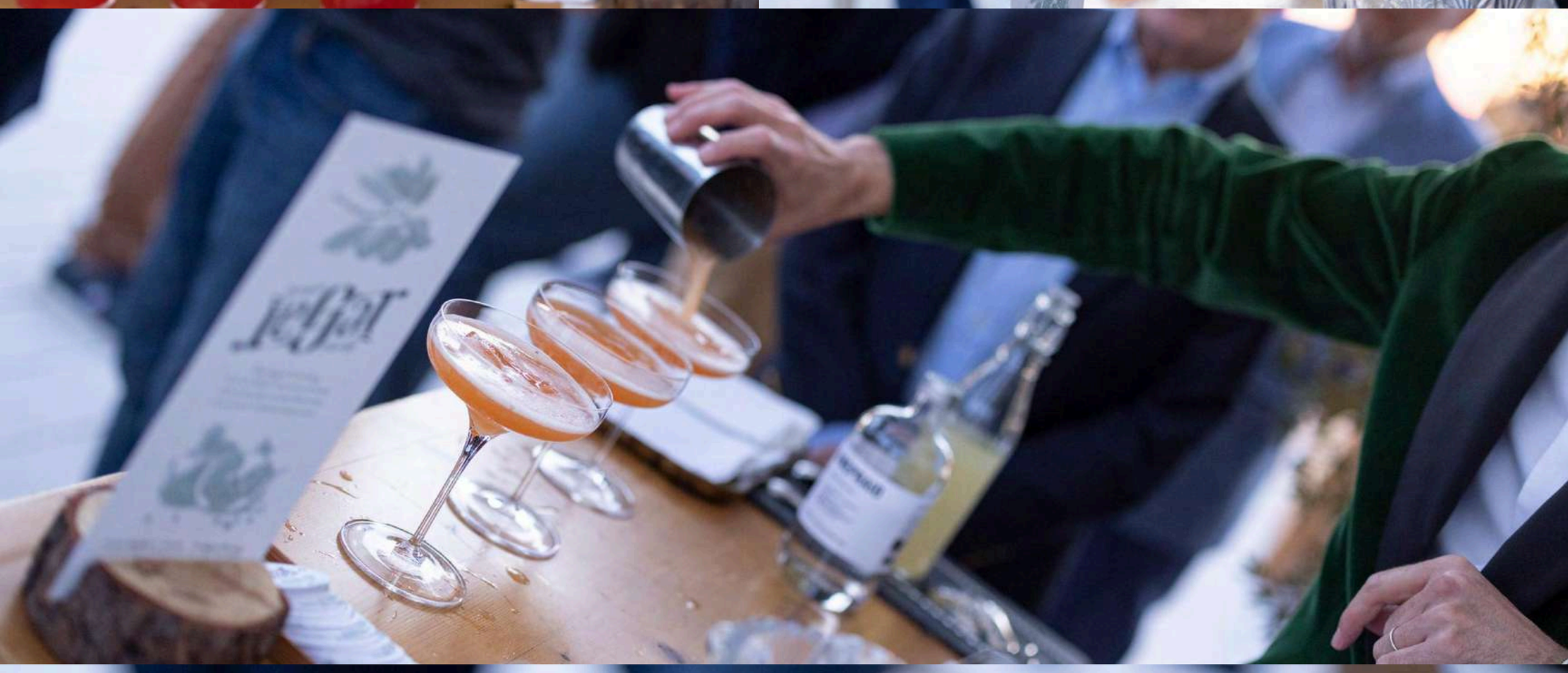
Stand Up Tasting

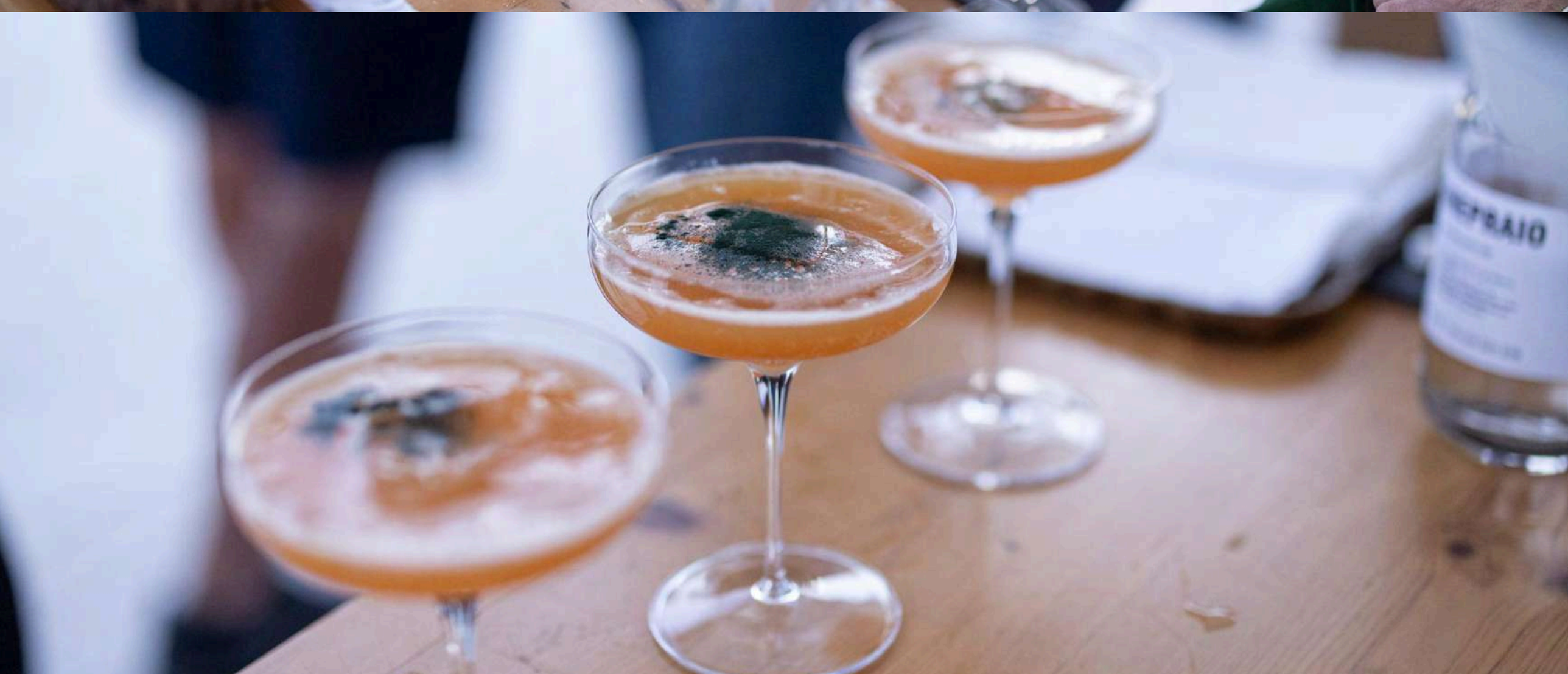
SWAN - The Nations League

NAUTOR'S SWAN

Scarlino

Stand Up Tasting



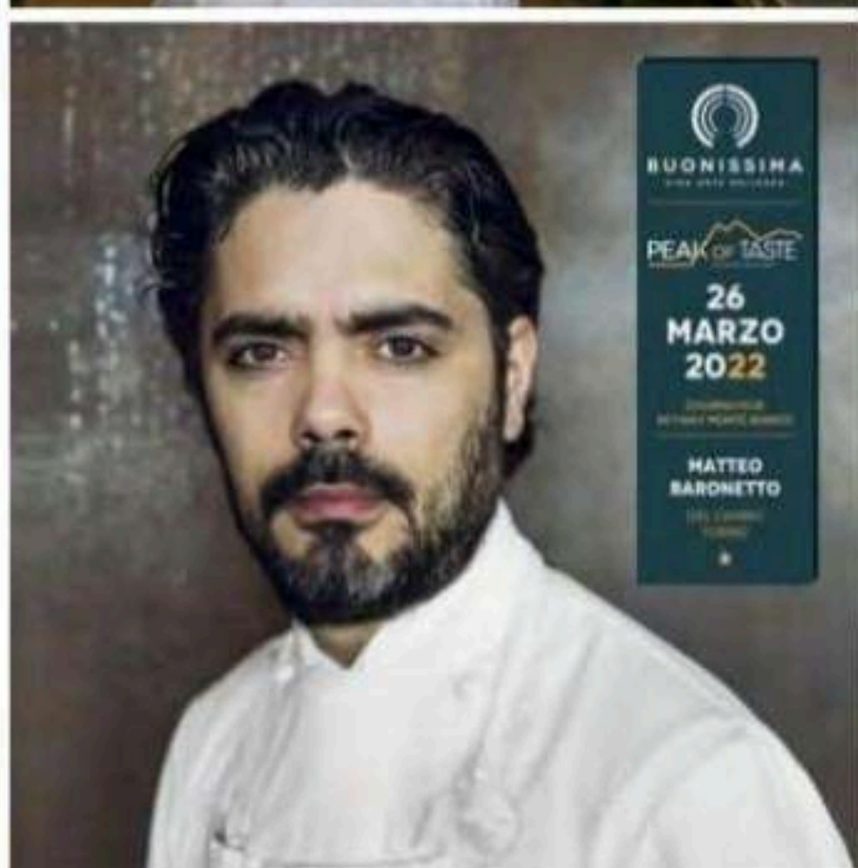


BUONISSIMA - Peak of Taste

BUONISSIMA
CIBO ARTE BELLEZZA

Mont Blanc

Stand Up Tasting



LA STAMPA

GIOVEDÌ 27 LUGLIO 2023

I piaceri del Gusto

Siamo quello che mangiamo?

Il 21 e il 22 ottobre torna a Bologna "C'è Più Gusto" L'occasione per andare al cuore della cultura del cibo

PIEMONTE

Poco alcol nei cocktail dell'estate

Il barmaitre Elton Zeqiraj e le tendenze per la stagione: "Basse gradazioni e meglio non utilizzare zuccheri aggiunti"

«LARA DE LUNA

Torino? Se la dovessi raccontare con un mio drink avrebbe un cuore di grappa di Barbera, come comprimario il sedano rosso di Orbassano e, per chiudere, un succo d'uva, possibilmente di uva fragola; è capace di raccontare le tradizioni della famiglia piemontese e insieme arricchire la parte olfattiva della ricetta».

Sembra la composizione di un piatto o di un racconto in parole, ma è un'immersione nel processo creativo di un cocktail immaginato da Elton Zeqiraj, barmaitre che dopo un lungo trascorso nel bar dell'hotellerie di alta classe ha scelto di cambiare vita. «Ho lasciato Venezia e i suoi hotel extra lusso e, seguendo l'amore, sono approdato a Torino». L'amore per la moglie, ma anche l'amore per il suo modo, nuovo, di vedere il mondo rutilante della bar industry odierna. «Il bar che vorrei è tutto tranne che un'industria: guarda alla natura come a un'ispirazione e non corre mai».

Elton Zeqiraj dopo un lungo trascorso nel bar dell'hotellerie di alta classe si è trasferito a Torino dove ha lanciato "Legar Mixology", un'azienda che gli consente di essere itinerante

Di nascita albanese e adozione siciliana, oggi si ritrova all'ombra della Mole e delle Alpi. «Dopo essermi licenziato ho viaggiato per un anno in Asia, dove ho lavorato e studiato a lungo, e al mio ritorno in Italia ho installato un laboratorio a Torino».

Niente bar aperto al pubblico, ma solo una *barcaverna* «per poter portare avanti i miei esperimenti», in cui non rintanarsi mai a lungo. «Nel mio orizzonte non è contemplato l'essere stanziale, Legar Mixology (la sua azienda, *ndr*) nasce come progetto itinerante, in cui propongo i miei servizi di cocktellerie sartoriale per grandi eventi o catering privati. Tutto senza mai dimenticare la mia filosofia». Ovvero che bisogna portare la naturalità al centro del processo creativo, spogliandosi dalla maggior parte delle mistificazioni odierne.

Tra le esperienze proposte da Zeqiraj c'è "Tasting Table", una degustazione di 4/5 cocktail creati seguendo i principi dello stile Unplugged. In due ore, saperi e accostamenti inattesi

Un lavoro con tre capisaldi fondamentali. «In primis non utilizzo zuccheri, che siano aggiunti in purezza o sotto forma di liquori, cerco di bilanciare la ricetta giocando con le materie prime, dando poi sprint al mix utilizzando i distillati», che diventano dei veri tonici per il drink. «Tutti i miei cocktail inoltre sono a bassa gradazione alcolica». Due regole ferree che sono un'arma a doppio taglio, come ammette lui stesso con candore: «Non posso permettermi di sbagliare o di utilizzare un distillato di bassa qualità: senza gli zuccheri a coprire tutto e asfaltare il palato, si noterebbe subito». Non necessariamente un'ottima cosa in un lavoro decisamente artigianale. E qui arriva in aiuto l'ultima regola che Elton si è auto ordinato: «La ricerca. È l'unico modo per arrivare lontano». Anche letteralmente, visto che l'intervista lo raggiunge in quota, in Valle d'Aosta, mentre raccoglie erbe che utilizzerà poi durante la prossima stagione invernale.

Erbe che somigliano a quelle utilizzate per aromatizzare il Vermouth di Torino, che lui non usa ma a cui si ispira. «Se potessi raccontare il Paese in un drink lo costruirei con una base whiskey, il mix di erbe del vermouth (ma senza alcol, *ndr*) e una spruzzata di seltz». Il futuro, il passato e il brio. L'Italia in un bicchiere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

I cocktail dell'estate? "Poco alcol e tanto colore"

di Lara De Luna

Il barmaitre Elton Zeqiraj e le tendenze per la stagione: "Basse gradazioni e meglio non utilizzare zuccheri aggiunti"

Un lavoro con tre capisaldi fondamentali. «In primis non utilizzo zuccheri, che siano aggiunti in purezza o sotto forma di liquori, cerco di bilanciare la ricetta giocando con le materie prime, dando poi sprint al mix utilizzando i distillati», che diventano dei veri tonici per il drink.

Articolo : La Repubblica / on line - luglio 2023 leggi: https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/07/28/news/elton_zequiraj_e_la_mixology_poco_alcol_nei_cocktail_dellestate-409190321/

PRESS

Wine News

NON SOLO VINO

IL 10 SETTEMBRE

Cibo e musica non hanno confini: Giancarlo Perbellini nell'"ultima chiamata" del "Jova Beach Party"

all'esterno e croccante all'interno. La creazione della cocktail collection ed il servizio mixology per gli ospiti del backstage sono invece affidati alle sapienti mani di Elton Zeqiraj, fondatore di LeGar Unplugged Mixology, bar catering di alta gamma.

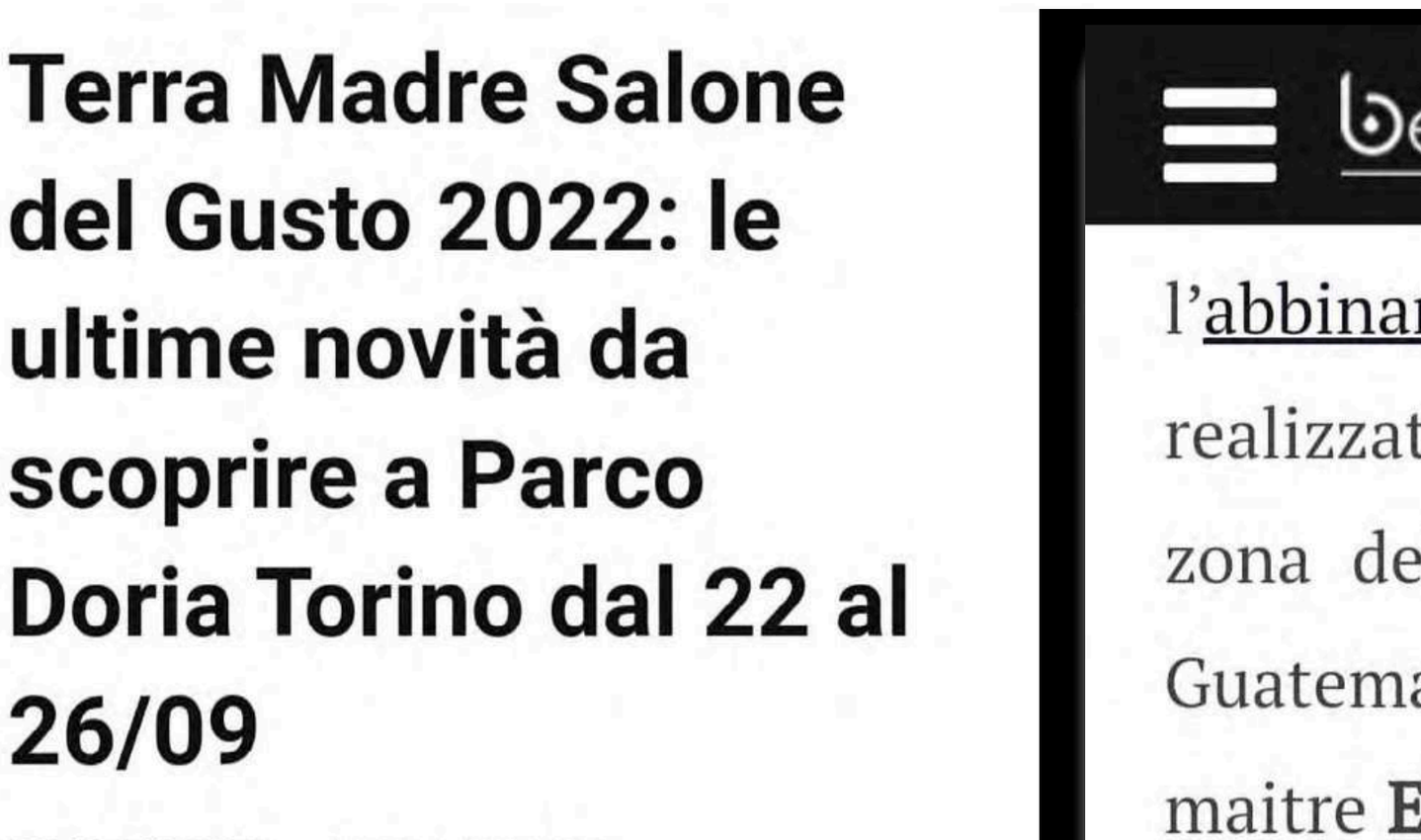
Ma il vero special guest, dopo Riccardo Monco, chef della tristellata Enoteca Pinchiorri di Firenze che nella tappa di

Articolo on line - settembre 2022 *> leggi*

beverfood.com

Terra Madre Salone del Gusto 2022: le ultime novità da scoprire a Parco Doria Torino dal 22 al 26/09

02/09/2022 - 1759 LETTURE



beverfood.com

l'abbinamento inedito tra i dolci realizzati con il prezioso cacao della zona del Peten, a Quetzaltenango, in Guatemala, e i cocktail del bar-maitre **Elton Zeqiraj**, fondatore di **LeGar Unplugged Mixology.**

Articolo on line - settembre 2022 *> leggi*

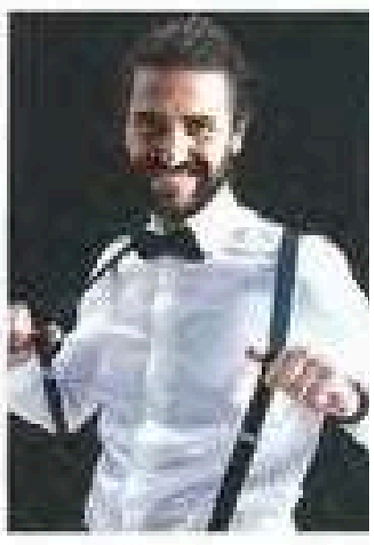
PRESS

LA SOTTILE LINEA ROSA

Frutta e verdura, direttamente dai contadini, miscelate con grazi e pochissimo alcol. Un percorso di sapori vegetali in nuances

di ANGELA ODONE
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Si chiama LeGar Unplugged Mixology il nuovo concetto del bere miscelato ideato dal bar maître (anche questo titolo è una sua creazione, a metà tra il bartender e il maître) **Elton Zeqiraj**. Niente zuccheri o sali raffinati, solo vegetali di stagione, nessuna tecnica che rovini gli ingredienti (lui non shakera mai), ridotto livello di alcol, per offrire un'esperienza sana, unica e che accarezzi gentilmente i tasti della memoria.



Gin, uva e sedano

Raffreddate una coppetta da cocktail. Mondate 2 piccoli gambi di sedano rosso di Orbassano, divideteli in tocchi ed estraetene il succo usando un estrattore; per un drink vi serviranno **10 ml di succo di sedano**. In alternativa, frullate il sedano e filtrate il succo oppure pestatelo nel mortaio e passatelo al colino. Ponete un colino a maglia molto fine su un tin (bicchiere di metallo) o su un bicchiere grande, raccogliete nel colino **15 acini di uva rosata** (var. Barbarossa) e con un pestello rompeteli per ottenere il succo. Aggiungetevi un cubetto di **ghiaccio**, **9 ml di gin** e mescolate per raffreddare. Raffreddate anche il succo di sedano in un altro bicchiere con un cubetto di ghiaccio. Versate nella coppetta (circa 80 ml di capacità) prima il succo di uva con il gin e poi quello di sedano, con delicatezza. Gustandolo sentirete prima la freschezza e il sapore sapido del sedano, solo nel finale arriverà la dolcezza dell'uva.

Articolo: **LA CUCINA ITALIANA**
novembre 2021, pp.30-32

Rivista Studio

LeGar, l'arte di preparare cocktail che fanno bene

•Elton Zeqiraj ha inventato il concetto di Unplugged Mixology, la miscelazione di ingredienti di alta qualità per un drink sostenibile in grado di risvegliare ricordi.

di Studio *1 Ottobre 2021*

Articolo: **RIVISTA STUDIO** /on line - ottobre 2021
https://www.rivistastudio.com/legar-unplugged-mixology/

IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

Metti una sera a cena coi piatti di Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse

La serata si è chiusa con i cocktail del barman di *Spazio 7*, **Elton Zeqiraj**, autore di splendidi miscelati a base di vermouth e gin.

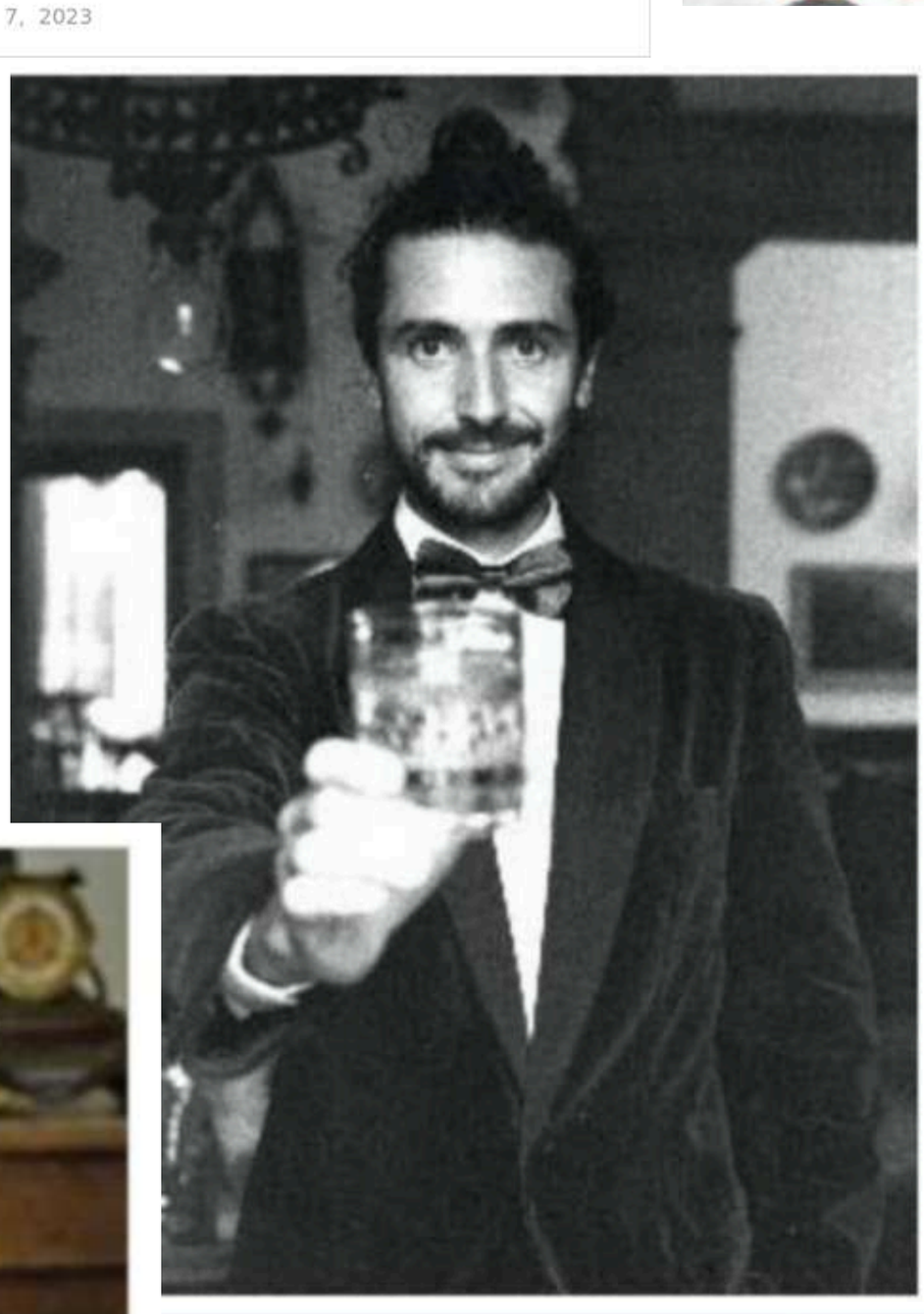
Articolo: /on line *> leggi*

«Vorrei creare una cocktail collection dedicata al tartufo» - www.ideawebtv.it - Quotidiano on line della provincia ...

Professore Ordinario di Economia e gestione delle imprese presso l'Università di Torino, Giuseppe Tardivo è stato co-fondatore, assieme al professor Giovanni Quaglia, del Campus di Management e Economia de...

ideawebtv.it / Mar 7, 2023

IL SETTIMANALE DELLA PROVINCIA DI CUNEO
IDEA



Mixology è l'arte del barman secondo Elton Zeqiraj: «I prodotti del territorio di Alba sono fonte di ispirazione per le mie creazioni»

La mixology è l'arte della realizzazione di cocktail unici. Oggi i prodotti del territorio sono una componente sempre più importante di questa arte. Ne abbiamo parlato con un giovane mixologist che unisce ingredienti locali e visione globale.

Il nostro immaginario collettivo è ricco di ricordi a tema cocktail. Da Hemingway seduto al bancone dell'Harry's Bar di Venezia al Vesper Martini di James Bond - agitato, non mescolato - l'arte del buon bere ha radici lontane.

Il lavoro del mixologist è sempre più unico nel suo genere. È un mestiere complesso, che richiede conoscenza e studio, sapere artigiano e metodo scientifico.

Oggi, parlare di cocktail significa prima di tutto vivere un'esperienza a 360 gradi che coinvolge tutti i sensi e diventa emozione. La mixology unisce suggestioni globali e attenzione al territorio. È la sintesi di un ritorno al chilometro zero anche nel bicchiere, dove la ricerca costante delle materie prime diventa fonte di ispirazione per valorizzare tutto ciò che è a pochi passi da noi.

Pioniere in questo è Elton Zeqiraj, il fondatore di LeGar Unplugged Mixology, un mixology catering nato nel 2020 e specializzato in eventi aziendali di alta gamma. La sua storia è la sintesi di ciò che rappresenta oggi la mixology. Di origini albanesi, passa l'infanzia e la giovinezza tra i profumi e i sapori della Sicilia, prima di iniziare la carriera all'interno di prestigiose realtà - come l'Hotel Danieli, l'Hilton Grand Hotel e il Mulino Stucky - e girare il mondo come flying bartender. Le sue creazioni sono sempre più richieste in occa-

«VORREI CREARE UNA COCKTAIL COLLECTION DEDICATA AL TARTUFO»

► *Professore Ordinario di Economia e gestione*

Giuseppe Tardivo