



Artemisia

fontana da Assenzio
Absinthe fountain





Tutto nasce da oltre 60 anni di leadership internazionale nella lavorazione del vetro e nella produzione di strumentazione scientifica da laboratorio.

Nel 1959 Luigi Falocci, padre degli attuali amministratori Stefano e Roberto fonda la Soffieria Perugina, oggi Steroglass®.

Da allora è una continua evoluzione e nel 2011 nasce il brand **Blueside Emotional Design** che firma oggetti in vetro soffiato per la tavola, la casa e la persona.

Blueside originates in a 60-year worldwide leadership in glass-blowing and high-tech scientific production.

All started with the foundation of Soffieria Perugina, now Steroglass®, in 1959 by Luigi Falocci, father of directors Stefano and Roberto.

*Steroglass® has always seen an increasingly favourable trend, and its unique craftsmanship gave birth in 2011 to **Blueside Emotional Design**, a brand designed for dining, home decor and jewelry all handmade in glass.*

storia

history





La "Fata verde", come amava definire Charles Baudelaire la bevanda all'assenzio; la più amata da Van Gogh, la più poetica al mondo secondo Oscar Wilde. Artemisia, con il suo Kit di preparazione in vetro Borosilicato soffiato a bocca, entra a pieno titolo nella nuova collezione Blueside Emotional Design.

Artemisia Blueside è composta da una **conviviale Fontana in vetro borosilicato dotata di quattro rubinetti, da quattro colini in vetro porta zolletta di zucchero e da quattro bicchierini per la degustazione dell'assenzio.**

Elegante, raffinato, dal fascino proibito, questo piccolo capolavoro è un oggetto molto funzionale e di alto design che fa bella mostra di sé sui banconi dei bar, nei ristoranti stellati e negli hotel di lusso.

The absinthe drink: Baudelaire called it The "Green Fairy", Van Gogh loved it and Oscar Wild reckoned it the world's most poetic. Artemisia, an absinthe preparation kit made of borosilicate glass, enters fully the new Blueside Emotional Design collection.

*Artemisia is a **convivial fountain comes with four taps, four glass sugar cube strainers, and four small glasses for tasting Absinthe.***

Elegant, fine, with a forbidden charm, this little masterpiece is a very functional and high-design object that looks gorgeous on bar counters, in starred restaurants and luxury hotels.



La storia dell'assenzio

La notorietà di questa eccellente bevanda a base di Artemisia, ottima come aperitivo in abbinamento a formaggi, ma ideale anche per un fine pasto, ebbe la sua massima espressione nella seconda metà dell'800 a seguito dell'utilizzo che ne facevano artisti e scrittori come i poeti maledetti, appartenenti alla "Bohémienne parigina".

L'Assenzio, grazie al suo gusto raffinato e all'evocativo rituale di preparazione, diventò bevanda dal particolare fascino e il suo utilizzo si diffuse rapidamente dalla Francia fino a buona parte dell'Europa.

Superato l'immeritato periodo del proibizionismo, l'assenzio sta riconquistando sempre nuove fette di mercato, rivolgendosi a consumatori attenti alla qualità, all'esclusività e alla ricerca di esperienze sensoriali originali e marcatamente autentiche.

The history of Absinthe

The notoriety of this unique Artemisia-based drink, excellent as an appetiser paired with cheeses, also ideal for an end of a meal, had its greatest expression in the second half of the 19th century as a result of its use by artists and writers such as the Cursed Poets of the "Parisian Bohémienne."

Absinthe, thanks to its particular taste and evocative ritual of preparation, became a drink of special appeal, and its use spread rapidly from France to large part of Europe.

Having long been undeservedly prohibited, Absinthe is now increasingly regaining market share, appealing to consumers who care for quality and exclusivity and who search for original and really authentic sensory experiences.



La preparazione

La bevanda si prepara facendo percolare acqua ghiacciata (precedentemente caricata nell'apposita fontana) nei bicchierini nei quali è stato precedentemente versato il contenuto di circa 15 ml di distillato di assenzio concentrato a circa 65°.

L'acqua che scende goccia a goccia attraverso i rubinetti finemente regolabili, oltre a diluire e rinfrescare il distillato ha anche lo scopo di sciogliere le zollette di zucchero poggiate sui piattini di vetro forati a copertura dei bicchieri.

Una volta raggiunta la corretta diluizione, il liquido da verde trasparente assumerà un intorbidimento di colore verde lattescente fino alla formazione del cosiddetto louche; a questo punto la bevanda potrà considerarsi pronta da degustare.

Preparation

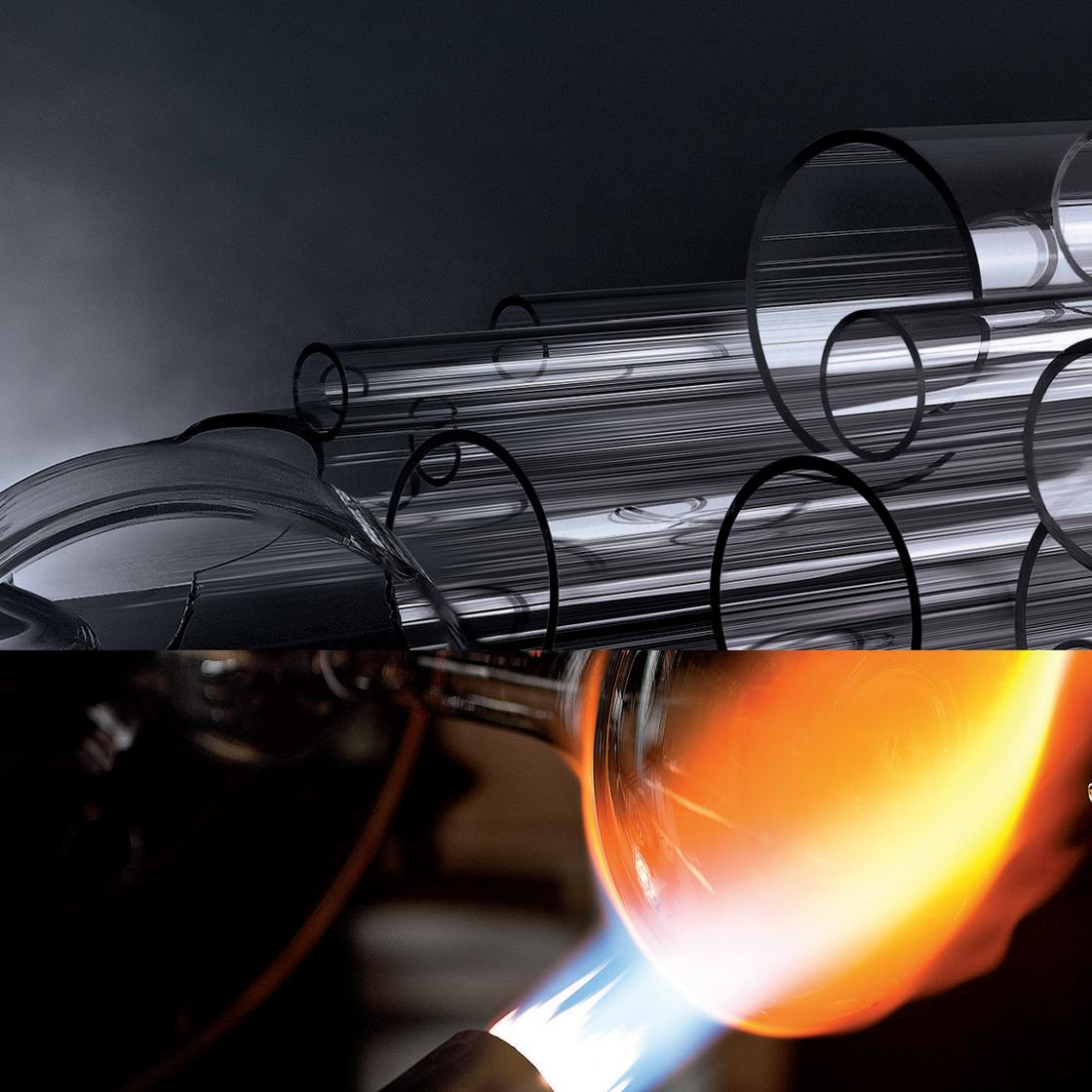
Percolate ice-cold water previously poured in the appropriate fountain into four small glasses containing about 15 ml of 65° concentrated Absinthe distillate.

The water that trickles down drop by drop through the finely adjustable taps not only dilutes and refreshes the distillate, but also serves the purpose of dissolving the sugar cubes on the strainers covering the four glasses.

Once the correct dilution is reached, the liquid will take on a milky green cloudiness, from transparent green to the formation of the so-called "louche". Now you can leisurely relish your drink!









Certificato di Qualità

Tutte le progettazioni e le produzioni **Blueside Emotional Design** sono rigorosamente made in Italy. Per la realizzazione degli oggetti viene utilizzato vetro borosilicato 3.3, un vetro ad elevata purezza, poiché esente da piombo. Il vetro borosilicato è estremamente trasparente, offre un'elevata resistenza agli shock termici ed è inattaccabile dalle più comuni sostanze chimiche aggressive, inoltre mantiene le sue caratteristiche inalterate nel tempo. Ogni lavorazione viene effettuata manualmente con criteri artigianali dai nostri mastri soffiatori.

Certificate of Quality

Blueside Emotional Design objects are entirely designed and made in Italy. All in 3.3 borosilicate glass, a kind of high purity glass, lead-free, extremely transparent, highly resistant to thermal shock and to most common aggressive chemical substances. Moreover, borosilicate is long lasting. Every item is craft handmade by our glass-blowing masters.

design
Francesco Piretti



BLUESIDE *by:*

STEROGLASS s.r.l.
Via Romano di Sopra, 2/C
06132 S. Martino in Campo
Perugia - Italia
tel +39 075 60 90 958
fax +39 075 60 90 934
info@blueside-design.com
www.blueside-design.com

showroom

PERUGIA
via Oberdan, 41

 BLUESIDE Emotional Design

 blueside_emotional_design