

LBRIS

We know
books

LUCA VALENTIN

Signature
COCKTAILS



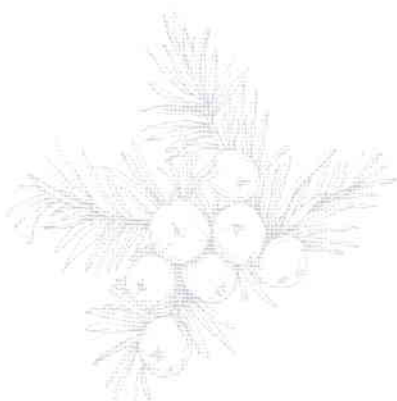
COCKTAILURI DE ÎNCERCAT
ÎNTR-O VIAȚĂ

Bookzone
BUCUREȘTI, 2025

COCKTAILUL ALEGERILOR	13
TEHNICI DE PREPARARE	23
GHEAȚA	26

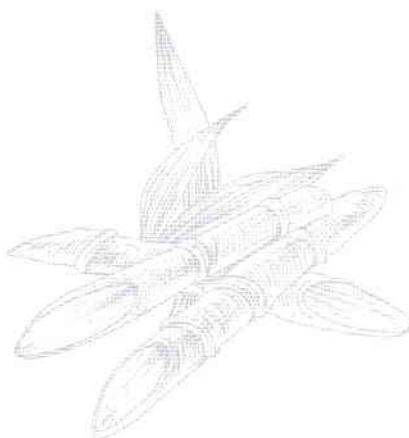
GIN

SI-SI-PPI NEGRONI	31
BE'LICIOUS	32
HOLY B	35
SUNDOWN	36
BINOTTO NEGRONI	39
LOST LUGGAGE	40
CITY OF STARS	43
CIROLLO	44
PARISIAN MIST	47
WINE'BLE	48
ABRUZZO	51



ROM

SAO PAOLO MARTINI	55
ATAULFO	56
ANOTHER DAY OF SUN	59
PERNAMBUCO DAIQUIRI	60
SABARÁ	63
RAJKOT	64
ONNORAS	67
NEGRUMI	68
PARACAS	71
FRONTIER	72
BARRANQUILLA	75

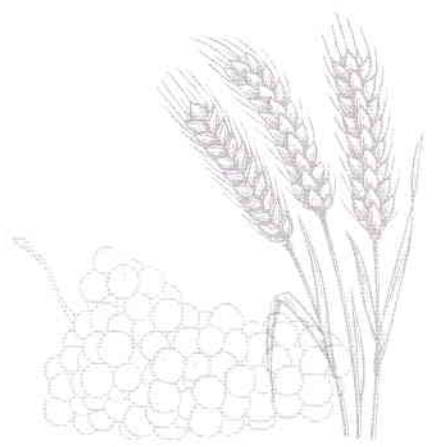


OVERSHADOW MARGARITA	78
QUINTANA ROO	81
JULY TWENTY FOURTH	82
SERENADE	85
AIR JORDAN MARTINI	86
CAMILLE	89
ARRIBA, ABAJO, AL CENTRO, PA' DENTRO!	90
CIELITO LINDO	93
CHRISTMOPOLITAN	94
NORTHEN CARDINAL	97
BOSSA BERRY	98



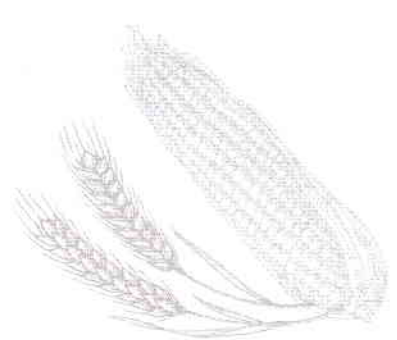
VODKA

MAAKALLA	102
OAJAN	105
MIRAFLORES	106
DAYTONA ROSSA	109
MARTINI REMIX	110
MARIE-CLEMENT RODIER	113
SIENNA MARTINI	114
SLOWPOKE RODRIGUEZ	117
CRIMSON MARTINI	118
FLAPJAK	121
THRUMPER	122



WHISK(E)Y

GOLD BAR SOUR	127
BLOCKBUSTER	128
GATE 43	131
SCARLET Tanager	132
YELLOW WAKAYAMA	135
NILLA OLD FASHIONED	136
PABALI AMBRULO	139
BACO JULEP	140
THE LOIRE VALLEY	143



MOCKTAILS

TANGERINE BREW TONIC	151
APRIL SHOWER	152
LOUIS DE FUNÈS	155
BUMBLE BEE	156
GRILL & CHILL-TINI	159



CORDIALS (BY PARAGON)

CORDIALS	161
ERUZA	163
SOUTHERN STAR	165
SANTINA	166
BLACKQUIRI	169
ORIENT	170



HIGHBALLS (BY SCHWEPPESES)

FINTONIC	175
PERYWINKLE	176
SEAFOAM	179
GENEVA HIGHBALL	180
CANAPÉS	183
Muțumiri	185
În jurul lumii	187



COCKTAILUL ALEGERILOR

Care este asemănarea dintre un cocktail și viața unui om? Ambele sunt create prin alegeri. Dacă alegi ingredientele potrivite și le combini corect, obții un cocktail EXTRAORDINAR.

Dacă faci alegeri înțelepte, la momentul potrivit începi o viață armonioasă și plină de savoare. În caz contrar... s-ar putea să-ți stea în gât. Și cocktailul. Și viața.

Așa că..., în continuare, vom descoperi împreună care sunt alegerile importante pe care trebuie să le facem atunci când pregătim un cocktail. Și cum aceste alegeri ne ajută să avem viața pe care ne-o dorim. Pentru că sunt o persoană meticuloasă, atentă la detalii, vă spun de pe acum că sunt cinci alegeri importante, pe care le-am trăit, pe toate, pe propria piele.

PRIMA ALEGERE: **BAZA**

Prima alegere atunci când pregătim un cocktail este fundația, baza. Este foarte importantă, pentru că va ajuta amestecul restului de ingrediente. O să folosesc ca bază ginul.

În viață, pe de altă parte, fundația este dată de valorile tale, lucrurile ce contează cel mai mult pentru tine.

Când eram puștan, pe la 16 ani, îmi doream foarte mult să am „banii mei”. Să pot să ies în oraș cu prietenii fără să depind de părinți. Așa că m-am angajat la un restaurant în Brașov. Eram „omul bun la toate”. Luam comenzi, spălam vase, debarasam mese, schimbam siguranțe. Orice era nevoie. Câștigam destul de bine și vreme de vreo patru luni totul a fost OK. Doar că, după acest timp, am intrat într-o monotonie care mă sâcăia. Era frumos, dar știam că pot să fac mai mult, îmi doream să devin cineva, orice, numai să nu mai fiu „omul bun la toate”.

Așa că într-o zi m-am dus la manager și i-am spus: „Șefu', îmi place tare mult aici. Oare ce ar trebui să fac pentru a avea o funcție anume și să nu mai fiu «omul bun la toate»? Vreau să cresc, vreau să avansez și cred că m-aș descurca.” El a fost foarte sincer cu mine: „Nu o să găsim alt om care să lucreze atât de mult ca tine, Valentin. De aceea, nu te putem avansa.” Mi s-a părut extrem de nedrept. Voiam să cresc și nu mi se dădea voie. Îmi doream să câștig bani, dar mai mult îmi doream să evoluez. Așa că a doua zi mi-am dat demisia.

În scurt timp m-am angajat într-un bar ca barman și acolo au început cu adevărat cariera mea și povestea de dragoste dintre mine și bartending.

Anii au trecut, am participat la *Românii au talent*, am devenit campion mondial în domeniu și am început să fac spectacole prin toată țara.

La unul dintre ele, prin 2015, la Sinaia, m-am reîntâlnit cu fostul manager. Când m-a văzut, mi-a strâns mâna și a spus: „Felicitări, Valentin! Ți-am urmărit evoluția și mă bucur că ai decis să-ți urmezi visul și să-ți dai demisia atunci. Nu cred că ți-a fost ușor.”

Într-adevăr, n-a fost o decizie ușoară, dar în timp am descoperit că succesul în viață este rezultatul unei alegeri: alegerea de a evolua mereu. Dacă ajungi într-un mediu în care oamenii nu te sprijină și nu ești susținut, pleacă repede de-acolo.

A DOUA ALEGERE: CURAJUL DE A RISCA

După ce am ales baza, dacă vrem să obținem un cocktail aparte, memorabil, este important să alegem să fim creativi. Să încercăm ceva diferit. Să riscăm puțin. Așa că o să fim curajoși și vom adăuga lichior de violete.

La fel este și în viață. Dacă vrei să ai succes, e nevoie ca uneori să ai curaj și să alegi să riști.

Lucram deja de un an la barul din Brașov și eram din ce în ce mai interesat de ce înseamnă bartendingul profesionist. Mă uitam la clipuri

pe internet cu alți barmani care făceau adevărate spectacole și îmi doream mult să învăț de la ei.

Întâmplarea a făcut ca în acea perioadă să se țină la București un curs de perfecționare în domeniu. Doar că prețul era mult peste posibilitățile mele. M-am gândit ce să fac. Să cer bani împrumut? Cui? Cine o să-mi dea?

Răspunsul a venit de la o reclamă la TV: băncile ofereau credite de nevoi personale. „Asta e!”, mi-am spus. Entuziasmat, m-am interesat care sunt condițiile de acordare și încet-încet m-am dezumflat: minimum doi ani de vechime, locuință drept garanție, salariu stabil etc. Nu aveam nimic din toate astea!

Ce era să fac? M-am tot gândit și răzgândit câteva zile, până când mi-am spus: „Valentin, dacă nu mergi la bancă, sigur nu primești banii. Dar, dacă mergi, există măcar 1% șanse să ți-i dea.”

Așa că am ales să încerc.

Am mers la bancă și am nimerit fix în biroul directoarei de sucursală, o doamnă solidă, care m-a întrebat repede, fără prea multe cuvinte: „Ce vrei să faci cu banii? Să-ți cumperi casetofon? Combină audio? Sau ce?” I-am spus care e situația și că vreau să fac un curs la București. S-a ridicat în picioare – sincer, am crezut că o să mă dea afară. „Ia uitați-vă, fetelor, băiatul nu vrea să-și cumpere nimic. Are nevoie de bani să facă o școală la București. Nu îndeplinește niciun criteriu, nici vechime, nici salariu, nici garanții, dar o să-i dau banii!”

Nu mi-a venit să cred. Am primit banii chiar a doua zi și am plecat la București, unde am luat primele lecții despre bartendingul profesionist.

În viață, de multe ori ezităm să facem ceea ce ne dorim pentru că ne este teamă de eșec, de ce-o să zică alții dacă o dăm în bară. Să nu facem nimic e tot o alegere. La fel cum e o alegere să acționăm. Chiar dacă sunt doar 1% șanse de reușită. Așadar, ai curajul să acționezi!

A TREIA ALEGERE: GĂSIREA ECHILIBRULUI

Avem baza și ingredientul-surpriză. Acum avem nevoie să alegem un element care să echilibreze rețeta. Vom folosi fresh-ul de lime. Știți vorba aia: când viața îți dă lămâi, fă limonadă! Da, în viață nu e totul roz. Trecem atât prin momente de fericire, cât și prin greutăți.

În cele din urmă e vorba de echilibru. Dar, atunci când dăm de greu, cum revenim pe linia de plutire? După cursul de la București, am început să particip la competițiile naționale de bartending.

Prima a avut loc în Sinaia, unde am ieșit pe ultimul loc. Aveam un stil foarte neobișnuit în acea perioadă. Unul care nu a fost pe placul juraților. Țin minte că mi-au și spus: „Valentin, din păcate, flair bartendingul nu este pentru tine. Mai bine apucă-te de ceva în care nu ai nevoie de prea multă dexteritate.” Mă pregătisem foarte mult pentru acel concurs, așa că m-am întors acasă extrem de dezamăgit. Mă gândeam că poate oamenii ăia chiar au dreptate. Doar aveau mai multă experiență decât mine!

Fratele meu a fost motivul pentru care nu am renunțat atunci la tot. A fost singura persoană care m-a încurajat în ziua respectivă. De fapt, el a crezut în mine și a fost lângă mine pe toată perioada competiției. Mai apoi nu a lipsit de la niciun campionat mondial și acest lucru m-a ajutat enorm.

Dar a fost acolo pentru că mereu am avut o relație bună. Mereu ne-am sprijinit când unul dintre noi trecea prin momente grele. Și asta este, în fond, tot o alegere.

Alege să cultivi, să ai grijă de relațiile importante din viața ta. Pentru că acei oameni te vor ajuta să îți recapeți echilibrul în situațiile dificile.

A PATRA ALEGERE: ILUZIA SUCCESULUI

Dacă te uiți la rafturile dintr-un bar, vei observa o mulțime de sticle. De diferite forme, culori, cu diferite arome. Unele sunt mai extravagante, altele, mai banale.

Atunci când pregătim cocktailuri, avem uneori tendința să alegem un ingredient foarte sofisticat, extrem de scump. Îi spunem „eye candy”, o încântare pentru ochi. Un exemplu foarte bun este pulberea de aur comestibilă. Dar ne va ajuta oare să obținem rezultatul dorit? De multe ori este de preferat să alegem mai degrabă un ingredient mai simplu, dar care ne ajută mai mult să ne atingem scopul.

În acest caz, vom alege un lichior de maraschino, produs în Croația, undeva la țară.

În viață ne confruntăm cu ceva similar: sindromul obiectelor strălucitoare. Asta înseamnă să alegem să spunem DA unei oportunități fără să evaluăm mai întâi beneficiile reale. Fără să analizăm dacă ne ajută sau nu să ne atingem obiectivele.

Cunosc sindromul prea bine pentru că am fost și eu deseori ispitit de-a lungul anilor.

În 2012 am participat la *Români au talent*. Am participat în primul rând pentru că îmi doream ca oamenii să cunoască acest univers al flair bartendingului. Am trecut foarte repede de preselecții, apoi de semifinale și a venit ziua finalei, unde toate momentele erau foarte emoționante și ieșite din comun. Le-am împărtășit celor de la producție ce vreau să fac, cum vreau să arate momentul. Aveam să mă îmbrac foarte curat, elegant, ca să transmit imaginea impecabilă a unui barman profesionist. S-au uitat la mine sceptici și mi-au spus:

„Mișto idee, dar sunt șanse mici să câștigi. Nu ai niciun element de mare impact. Uite ce îți propunem, în schimb: să intri în scenă îmbrăcat colorat și să ieși dintr-o tonetă de înghețată!”

Arăta bine totul, dar nu rezona cu ce simțeam eu pentru bartending. Era o alegere destul de dificilă: între ideea lor, care îmi oferea șanse mari să câștig marele premiu, de 120 000 de euro, și ideea mea, prin care îmi respectam convingerile și valorile, dar care mi-ar fi redus șansele de reușită.

Am ales să fiu autentic și am intrat în finală cu numărul meu. Sunt foarte mândru de cum a ieșit, chiar dacă nu am obținut primul loc. Am pierdut concursul, dar nu mi-am pierdut identitatea.

Tot în perioada respectivă, datorită expunerii pe care am avut-o la TV, am primit de la un brand mare de băuturi alcoolice o ofertă foarte atractivă: o poziție bună în companie, o mașină și multe alte beneficii materiale, în schimbul unui turneu național de show-uri în care să îi reprezint.

Problema a fost că în acea perioadă mă pregăteam pentru campionatul mondial de la Londra și orice activitate extra mi-ar fi dat peste cap antrenamentele zilnice. Așa că i-am refuzat și am pus pe primul loc viitorul și ceea ce era important pentru mine.

Dacă te ții de treabă și continui să evoluezi, oportunitățile vor veni. Dar, atunci când apar, te încurajez să le analizezi cu atenție și să alegi să le urmezi doar pe acelea care te ajută pe termen lung. Care te ajută să îți îndeplinești visul.

Să recapitulăm: avem gin, lichior de violete, fresh de lime și lichior de maraschino. Ce să mai adăugăm? Avem de unde alege: sunt peste 100 000 de ingrediente care se pot combina în milioane și milioane de feluri.

Dar românul are o vorbă: ce-î prea mult strică! Așa cum e important să știm ce ingrediente alegem să combinăm, la fel de important este să știm când anume să ne oprim.

Pentru ca mixul să reziste în timp, vom pune ingredientul final: gheața.

În viață, deciziile dificile sunt precum gheața, în sensul că trebuie luate la rece. Una dintre ele este când anume să spui „stop”, să te oprești din ceea ce faci și să începi un capitol nou.

Din 2007 până în 2019, am participat cam la toate competițiile majore și am călătorit prin toată lumea: Las Vegas, Japonia, Singapore, Paris. Mi-am îndeplinit visul de a deveni campion mondial de mai multe ori și am ajuns să mă întreb:

„Ce urmează mai departe? Încă un titlu? Încă un show? Care e obiectivul acum?”

În perioada în care îmi treceau prin cap întrebările astea, împreună cu echipa de la București am inițiat un proiect mare: un festival de cocktailuri. Băieții mi-au fost mereu alături de-a lungul anilor și niciodată nu mi-au reproșat când adormeam la ședințe sau nu puteam din cauza antrenamentelor să-i însoțesc la vreun eveniment. La fel de înțelegători au fost și atunci. Doar m-au întrebat: „Valentin, știm că urmează campionatul mondial. Ce vei face? Vei participa? Avem nevoie să știm dacă ne putem baza pe tine pentru organizarea festivalului sau nu. Oricare ar fi decizia ta, să știi că te susținem.”

Trebuie să recunosc: iubesc să particip la concursuri. Emoția dintr-un campionat mondial nu se compară cu nimic. Așadar, voiam să continui. În același timp însă, proiectul pe care îl pornisem, festivalul, era ceva unic în România. Eram pionieri în această industrie și voiam să contribuim.

Acela a fost momentul în care am simțit că un nou vis, o nouă mare provocare, a apărut în viața mea. Și am simțit că această provocare mă va ajuta să cresc și să evoluez mai mult decât ar face-o pregătirea pentru alt titlu mondial. În același timp, am simțit că vreau

să-i recompensez pe băieți pentru susținerea și încrederea pe care mi-o oferiseră timp de șapte ani.

Așa că am spus „stop” și m-am implicat trup și suflet în organizarea festivalului. Și, pentru că nu am putut să renunț complet la competiții, am trecut în rolul de jurat. Mai mult, acum că aveam mai mult timp liber la dispoziție, am putut să mă implic tot mai mult în activitatea de trainer și să pregătesc viitori campioni mondiali.

Cred că ultima etapă de evoluție profesională este cea în care, după ce ai cunoscut succesul, alegi să spui „stop” și să dai mai departe tot ceea ce ai învățat.

Așadar, iată rețeta finală pentru o viață savuroasă:

Alege să evoluezi constant.

A acționează, chiar dacă șansele de reușită sunt mici.

Ai grijă de relațiile importante din viața ta.

Urmează-ți visul, nu oportunitățile de moment.

Împărtășește-ți cunoștințele, atunci când vine vremea să te oprești.

Și, în timp ce treci prin viață, fă câte o pauză și bucură-te de un cocktail alături de oamenii dragi.

Cheers!

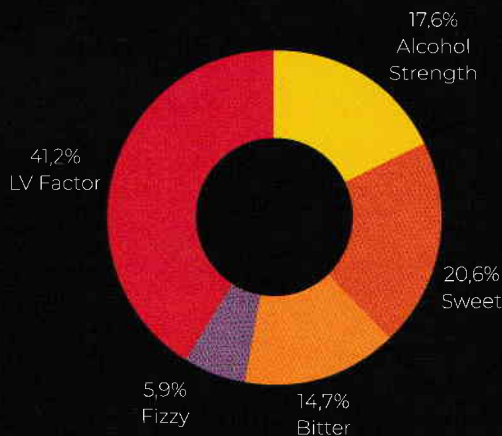
LBRIS

We know
books



SI-SI-PPI NEGRONI

(FIZZY, BITTERSWEET AND SMOOTH)

Pahar: highball**Tehnică:** build & stir**Decor:** coajă de grepfrut

40 ML DE GIN (CU AROMĂ DE CITRICE)

40 ML DE VERMUT DULCE

22,5 ML DE BITTER ROȘU AROMATIZAT CU ALUNE

SCHWEPPE'S PINK TONIC

Pune ingredientele, gin, bitter roșu și vermut dulce, într-un pahar highball.

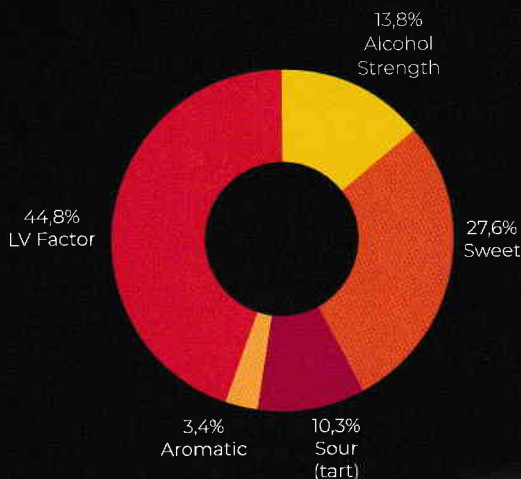
Adaugă gheață și amestecă până s-a răcit îndeajuns.

Toarnă Schweppes Pink Tonic și amestecă ușor cu o linguriță.

Pentru decor folosește coajă de grepfrut.

BE LICIOUS

(FRESH & FRUITY, WITH A SWEET AND MINTY FINISH)

Pahar: rocks**Tehnică:** shake & fine strain**Decor:** pară deshidratată
și mentă proaspătă

45 ML DE GIN AROMATIZAT CU FLORI DE SOC

20 ML DE LICHIOR MONIN LYCHEE

45 ML DE SUC DE PERE

15 ML DE SUC DE LIME (PROASPĂT STORS)

6-7 FRUNZE DE MENTĂ

2 PICĂTURI DE SOLUȚIE SALINĂ DE CONC. 1:4 (20 G DE SARE DE MARE LA 80 G DE APĂ)

Combină ingredientele într-un shaker.

Aduagă gheață și agită energic până se răcește suficient (30-35 de secunde).

Toarnă conținutul într-un pahar de tip rocks folosind o sită fină pentru a reține fragmentele de mentă și a obține o textură omogenă.

Pentru decor folosește o felie de pară deshidratată și frunze de mentă.

LBRIS

We know
books

