

THE
VERTICAL
OBSERVATORY

magazine

TVO

01

MAR
APR



ROMA, ETERNÁ MERAVIGLIA

UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE.
UN PERCORSO UNICO AL MONDO
DA SCOPRIRE OGNI GIORNO.



 UNA STORIA ITALIANA: RINO MINI

L'ACQUA, IL CORAGGIO E L'ARTE DEL FARE IMPRESA

DAGLI ESORDI CON GALVANINA ALLE NUOVE SFIDE DI TINNEA
E SIBILLA: UNA STORIA DI VISIONE E RADICI CHE ISPIRA IL FUTURO.

WATER, COURAGE, AND THE ART OF ENTREPRENEURSHIP

FROM THE BEGINNINGS WITH GALVANINA TO THE NEW CHALLENGES OF TINNEA AND SIBILLA:
A STORY OF VISION AND ROOTS THAT INSPIRES THE FUTURE.

Nel cuore di Rimini, la famiglia Mini rappresenta un esempio virtuoso di imprenditoria italiana, capace di intrecciare tradizione e innovazione. Rino Mini, figura centrale di questa storia, ha trasformato ogni sfida in opportunità, costruendo un percorso imprenditoriale unico. Nel 1975, Rino entra nell'azienda di famiglia, la Galvanina, un nome già radicato nella storia dell'imbottigliamento di acque minerali dalle origini romane. Sotto la sua guida, Galvanina diventa un leader mondiale nel settore delle bevande biologiche, esportate in oltre 50 Paesi. Collaborazioni con figure come Milton Glaser e Garrett Oliver, conferiscono unicità ai prodotti, trasformandoli in "opere d'arte liquida" che raccontano l'eccellenza italiana attraverso design e qualità. Dopo la prematura scomparsa del padre, Rino Mini prende in mano l'azienda e ne guida l'espansione, portando il fatturato da 1 milione di euro nel 1985 a oltre 80 milioni nel 2018, cominciando, dal 1987 ad esportare acqua e bevande italiane negli Stati Uniti, educando il mercato alla loro qualità e naturalezza e divenendo il più importante ed esclusivo fornitore di bevande delle principali grandi catene. Nel 2012 gli viene conferito il titolo di Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana e nel 2019 cede Galvanina a un fondo di private equity americano, mantenendo il ruolo di Presidente Onorario. Innovazione e Valorizzazione del Territorio Oltre al successo di Galvanina, Mini sviluppa parallelamente, progetti di grande im-

The Mini family of Rimini stands as a virtuous example of Italian entrepreneurship, seamlessly blending tradition and innovation. Central to this story is Rino Mini, who transformed every challenge into an opportunity, carving out a unique entrepreneurial path.

In 1975, Rino joined the family business, Galvanina, a name already steeped in history for bottling mineral waters since Roman times. Under his leadership, Galvanina became a global leader in the organic beverage industry, exporting to over 50 countries. Collaborations with icons like Milton Glaser and Garrett Oliver gave the products a unique identity, turning them into "liquid works of art" that showcase Italian excellence through design and quality.

Following the untimely passing of his father, Rino Mini took the reins of the company, driving its expansion and increasing revenue from €1 million in 1985 to over €80 million by 2018. Beginning in 1987, he introduced Italian water and beverages to the U.S. market, educating consumers on their quality and natural essence, eventually becoming the exclusive supplier for major retail chains. In 2012, Rino was honored as a Cavaliere del

Lavoro by the Italian Republic, and in 2019, he sold Galvanina to an American private equity fund while retaining the role of Honorary President.





patto. Trasforma un parco termale nel “Bandiera Gialla”, il più grande locale da ballo e “divertimentificio” europeo. Fonda “Il Pomod’Oro”, azienda agritouristica d’eccellenza famosa per la sua cucina, rivisitata e frequentata da star internazionali. Negli anni ’90 lancia la catena di microbirrerie “HOPS!” e acquisisce la birreria Amarcord, creando birre d’alta qualità in collaborazione con artisti e birrifici prestigiosi. Nel 2007, rileva l’azienda Val di Meti, contribuendo alla rinascita economica di Apecchio, uno dei borghi gioiello della provincia di Pesaro e Urbino, nelle Alte Marche, terra di antichi popoli come i Piceni, Umbri e Celti, Etruschi e Romani, e nel 2019 conclude la ristrutturazione di “Fonte Sacramora”, ampliando la produzione fino a un miliardo di unità all’anno, consolidando la leadership nel settore delle bibite biologiche.

Tinnea e Sibilla: Eccellenza e Sostenibilità

Nel gennaio 2023, Rino Mini avvia una nuova sfida con il figlio Alessandro, fondando Tinny Srl dopo aver acquisito le sorgenti delle acque oligominerali “Tinnea” e “Sibilla”. Situate nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini, queste sorgenti grazie ad importanti investimenti e ristrutturazioni garantiscono miliardi di litri d’acqua pura e incontaminata, un patrimonio straordinario che diventa il fulcro di un progetto innovativo. Gli stabilimenti produttivi, rinnovati con tecnologie all'avanguardia, comprendono cinque linee ad alta efficienza energetica in grado di soddisfare le esigenze di mercati nazionali e internazionali. Rino Mini ha voluto personalmente disegnare la shape delle bottiglie di vetro e di quelle in plastica, per renderle il più attraenti possibile e, allo stesso tempo, resistenti. “Mi aiutai con i vecchi studi fatti insieme alla stazione Sperimentale del Vetro di Murano, considerata da sempre e da tutti una vera Università Internazionale del Vetro”. Una volta individuata la shape, sono stati realizzati

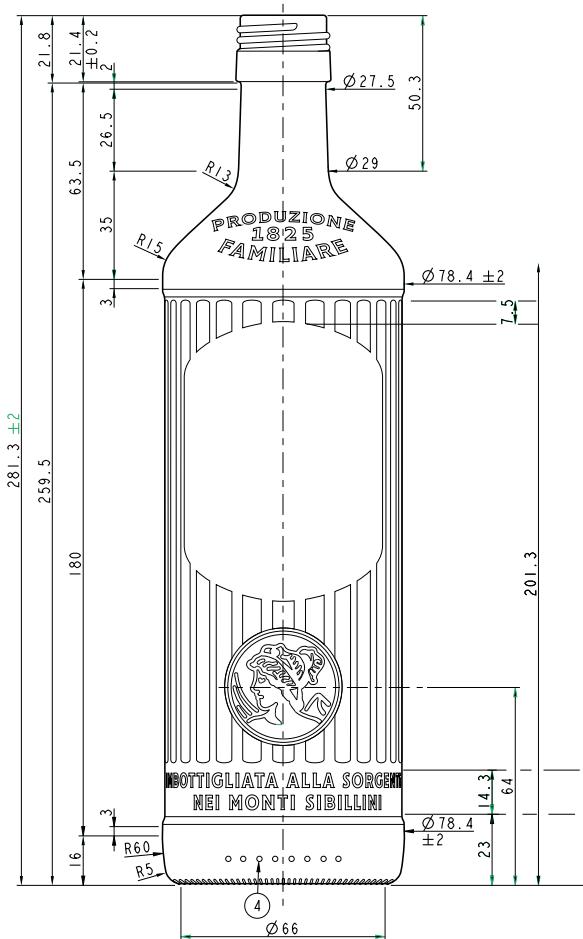
Beyond Galvanina’s success, Mini pursued impactful projects in parallel. He transformed a thermal park into “Bandiera Gialla,” Europe’s largest dance and entertainment venue. He founded “Il Pomod’Oro,” an agritourism business renowned for its refined cuisine, frequented by international celebrities. In the 1990s, he launched the microbrewery chain “HOPS!” and acquired the Amarcord brewery, producing high-quality beers in collaboration with artists and prestigious breweries.

In 2007, Mini acquired the Val di Meti company, contributing to the economic revival of Apecchio, a picturesque village in the Pesaro-Urbino province, located in the ancient territory of the Piceni, Umbri, Celts, Etruscans, and Romans. In 2019, he completed the renovation of “Fonte Sacramora,” increasing production to one billion units annually, solidifying leadership in the organic beverage sector.

Tinnea and Sibilla: Excellence and Sustainability

In January 2023, Rino Mini embarked on a new venture with his son Alessandro by founding Tinny Srl after acquiring the Tinnea and Sibilla oligomineral water springs. Located in the Monti Sibillini National Park, these springs, thanks to significant investments and renovations, guarantee billions of liters of pure, uncontaminated water—a remarkable resource that has become the core of an innovative project.

The production facilities, equipped with cutting-edge technology, include five energy-efficient lines designed to meet both national and international market demands. Rino Mini personally designed the shapes of the glass and plastic bottles to make them attractive and durable. “I relied on earlier studies conducted with the Murano Glass Experimental Station, considered an international university of glass,” he said. The glass bottle prototypes were crafted by Master Glassmakers and en-



“Da sempre, per le mie Acque Minerali ho sempre desiderato una shape elegante, assolutamente originale e inconfondibile, che raccontasse in sé tutta la lunghissima storia di questi doni meravigliosi della natura, tanto puri e ricchi di proprietà benefiche.”



A sinistra: un momento dell'imballaggio dell'acqua Sibilla e, in questa pagina, la bottiglia con la sua forma e il suo design unici e inconfondibili.

On the left: a moment captured during the bottling process of Sibilla water; on this page, the bottle showcasing its unique and unmistakable shape and design.

i primi prototipi delle bottiglie di vetro dai Maestri Vetrai e dagli Ingegneri della Compagnia O-I di Toledo - Ohio - U.S.A., mentre per le bottiglie di plastica sono stati utilizzati i disegnatori dei reparti tecnici e design dei produttori di impianti industriali di soffiaggio. Tinny Srl si distingue anche per il forte impegno nella sostenibilità: saranno installati pannelli fotovoltaici e turbine a bassa prevalenza per la produzione di "Energia Idroelettrica Green" sfruttando le acque in eccesso delle sorgenti che verranno successivamente rimesse nei corsi d'acqua locali, in modo da non turbare minimamente la qualità e la quantità delle acque fluviali; rimboscare i terreni di proprietà con piante autoctone come le querce, gli abeti, gli aceri e i noccioli renderà l'azienda un esempio internazionale di "Ecosostenibilità".

Verranno acquistate delle mongolfiere quale unico mezzo per poter sorvolare il Parco Nazionale dei Monti Sibillini senza turbare la quiete della fauna esistente. Queste permetteranno inoltre a tutti coloro che lo desiderassero, di osservare e visitare le vette più alte dei monti. Sarà sicuramente e per tutti, un'esperienza unica!

Ora tutto è pronto per una nuova sfida Internazionale e i prodotti Sibilla, SiBi e Tinny raggiungeranno presto i Ristoranti, gli Hotels e gli American Bar più prestigiosi del mondo, rappresentando il connubio perfetto tra qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Questo modo di interpretare l'impresa, rappresenta un modello capace di valorizzare il patrimonio culturale e naturale, innovare senza compromessi e creare nuove opportunità economiche. Ogni progetto testimonia una visione, che unisce cultura, sostenibilità e benessere sociale, restituendo nuova vita ad aziende e territori.

gineers from O-I Company in Toledo, Ohio, while plastic bottle designs were developed by technical and design departments of industrial blow molding equipment manufacturers.

Tinny Srl is also deeply committed to sustainability. Solar panels and low-head turbines will be installed to produce "Green Hydroelectric Energy," utilizing excess spring water, which will then be returned to local waterways to preserve their quality and flow. The company plans to reforest its land with native species such as oaks, firs, maples, and hazelnuts, making it an international model of "eco-sustainability."

Hot air balloons will also be acquired as the only means of flying over the Monti Sibillini National Park without disturbing the existing wildlife. These will provide visitors a unique opportunity to explore the highest peaks of the mountains, offering an unparalleled experience.

Everything is set for a new international challenge, as Sibilla, SiBi, and Tinny products are poised to reach the world's most prestigious restaurants, hotels, and American bars. They embody the perfect blend of quality, innovation, and environmental respect.

This entrepreneurial vision not only highlights cultural and natural heritage but also demonstrates how innovation can create new economic opportunities without compromise. Each project reflects a commitment to culture, sustainability, and social well-being, breathing new life into businesses and regions.

A 1.941 m, sul monte Vettore,
Il lago di Pilato è un lago
montano unico, come le acque
provenienti dalle fonti
speciali dei Monti Sibillini.

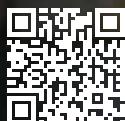




Nella pagina di sinistra:
il Lago di Pilato, situato nel Parco
dei Monti Sibillini da cui sgorga l'acqua Sibilla.
A fianco, Rino Mini con la sua famiglia:
Carlotta, Alessandro e Sabrina;
Sotto: SIBI, il The freddo infuso e una vista
dei monti di Amandola.

On the left page:
Lake Pilato, located in the Sibillini Mountains Park,
from which the Sibilla water flows.
Next to it, Rino Mini with his family:
Carlotta, Alessandro, and Sabrina;
Below: SIBI, the cold-brewed tea and a view of the
Amandola mountains.





Mi-To Bianco | Bergamotto e Verbena

Un omaggio raffinato al Mi-To, reinterpretato con note uniche di bergamotto e verbena. Questa bevanda spiritosa nasce da un'attenta ossidazione e macerazione in piccoli tini di acciaio inox, arricchita da bitter bianco, vermut bianco, vermut rosso dolce e liquore di bergamotto. Successivamente riposata in vetro, preserva aromi e sapori autentici.

di *Opificio77*



IL FASCINO DISCRETO DI UN BUON COCKTAIL

TRA SAPORE E SORPRESA

di **Ian W. Ghemy**

C'è un'arte sottile nel creare qualcosa di straordinario da elementi semplici, un'arte che si trova tanto nella scrittura quanto nella mixology. Ma cosa succede quando la ricerca dell'equilibrio perfetto, tra sapore e ispirazione, viene affidata a mani esperte che confezionano la magia in una bottiglia? Ecco un viaggio tra sapori, riflessioni e un pizzico di stupore, dove il piacere di un cocktail incontra la saggezza di chi sa assaporare ogni momento.



Negroni Piccante | Rosmarino e Peperoncino

Un Negroni dal carattere deciso, in cui il calore del peperoncino si fonde con l'aroma fresco del rosmarino. Macerato e affinato in acciaio inox, questo cocktail esalta gli aromi erbacei e speziati grazie a un equilibrio sapiente. Il gin, protagonista della miscela, regala una base elegante che si sposa con le note audaci degli ingredienti. Eventuali depositi sono indice della sua autenticità.

di Opificio77



www.opificio77.com

*the discreet charme
of a good cocktail
between flavor and surprise*

There is a subtle art in creating something extraordinary from simple elements, an art found both in writing and mixology. But what happens when the quest for perfect balance, between flavor and inspiration, is entrusted to skilled hands that bottle magic? Here is a journey through flavors, reflections, and a touch of wonder, where the pleasure of a cocktail meets the wisdom of those who know how to savor every moment.





Gin Tonic Original | N

Un classico della Mixology, un must! Un long drink dissetante, preparato con un gin da meditazione con 12 botaniche, ottenuto da micro distillazioni a bassa temperatura esaltato dalla premium Indian Tonic Water SIBI. Note agrumate che si fondono alla perfezione con l'aroma unico del chinino.

di Sibi

www.sibillawaters.com

Preparare un cocktail è come scrivere un racconto breve: ogni ingrediente è una parola, ogni goccia una virgola, e il risultato finale deve scivolare fluido, senza inciampi, dritto fino al cuore. Ho passato notti intere a cercare l'equilibrio perfetto, con la stessa ostinazione con cui si cerca una frase che non suona mai giusta. Una goccia di troppo di bitter e il Negroni si trasformava in un'amarezza insopportabile. Troppo vermouth, e il Martini perdeva tutta la sua grazia.

Ci vuole mano ferma, esperienza e un pizzico di fortuna per creare quella magia. Eppure, anche i più esperti falliscono. È per questo che, quando ho scoperto quei cocktail artigianali già pronti, ho sorriso. Non di un sorriso scettico, ma di quel sorriso che nasce quando ti rendi conto che qualcuno ha fatto per te il lavoro sporco, e lo ha fatto maledettamente bene.

Sono lì, in bottiglie monodose che sembrano piccoli capolavori, pronti a regalarti l'esperienza perfetta senza dover sporcare il tavolo o rovistare nella dispensa per cer-

Preparing a cocktail is like writing a short story: each ingredient is a word, each drop a comma, and the final result must flow smoothly, without stumbling, straight to the heart. I've spent entire nights searching for the perfect balance, with the same stubbornness that one uses to find a sentence that never quite sounds right. One drop too much of bitter and the Negroni turns into an unbearable bitterness. Too much vermouth, and the Martini loses all its grace.

It takes a steady hand, experience, and a touch of luck to create that magic. And yet, even the most experienced fail. That's why, when I discovered those ready-made artisanal cocktails, I smiled. Not a skeptical smile, but that smile you get when you realize someone has done the dirty work for you, and they've done it damn well.

They're there, in single-serving bottles that look like little masterpieces, ready to give you the perfect experience with-



Gin Tonic | Elderflower

Un drink rinfrescante dalle note floreali, preparato con un gin stile mediterraneo, dal timo alla salvia, rosmarino e pompelmo rosa, viene miscelato con la premium Elderflower Tonic Water SIBÌ creando un equilibrio inebriante, dalle sfumature femminili di Sibi

care un cucchiaino dosatore. Ogni sorso è una promessa mantenuta: l'amarezza bilanciata, il dolce che non è mai stucchevole, il calore dell'alcol che ti accarezza senza mai sopraffarti.

E per chi non beve alcol – perché non si può o non si vuole – ci sono versioni analcoliche che non fanno rimpiangere nulla. Li ho provati, con curiosità e un pizzico di sospetto. Mi sono ritrovato sorpreso: gli stessi profumi, la stessa complessità. Un gioco di magici specchi, ma senza il gran peso dell'alcol.

E allora mi sono seduto, ho versato il mio cocktail in un bicchiere di cristallo, e ho brindato a quei geni che hanno saputo racchiudere in una bottiglia l'equilibrio che tanti cercano per una vita intera. L'ho sorseggiato lentamente, perché la verità è che un buon cocktail – come una buona storia – va gustato con calma, senza fretta.

Bere è un piacere, ma anche un atto di consapevolezza. Perché il bicchiere, come la vita, è meglio non svuotarlo troppo in fretta... Salute!

thout dirtying the table or rummaging through the pantry for a measuring spoon. Every sip is a promise kept: the bitterness balanced, the sweetness never cloying, the warmth of alcohol gently caressing you without ever overpowering. And for those who don't drink alcohol – whether they can't or just don't want to – there are alcohol-free versions that leave nothing to be desired. I tried them, with curiosity and a bit of suspicion. I found myself surprised: the same aromas, the same complexity. A game of magical mirrors, but without the heavy burden of alcohol. And so I sat down, poured my cocktail into a crystal glass, and toasted to those geniuses who have managed to capture in a bottle the balance that many search for in a lifetime. I sipped it slowly, because the truth is that a good cocktail – like a good story – must be savored calmly, without haste.

Drinking is a pleasure, but also an act of awareness. Because the glass, like life, is better not emptied too quickly... Cheers!

