

Bergamo e l'aperitivo, ecco i must dell'estate

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo



Il cliente abituale preferisce stare al bancone per spiluccare qualche tartina, sorseggiare un buon drink e fare quattro chiacchiere con il gestore. Le coppie scelgono un luogo appartato, magari il dehors, per un cocktail a due immersi in un'atmosfera magica con musica soft di sottofondo. Poi ci sono i giovani che si incontrano per una festa o un'apericena a buffet, riempiono i loro piatti scegliendo tra i molteplici sfizi che stipano il bancone del bar e li condividono con gli amici al ritmo di un dj set.

Insomma, con l'arrivo della bella stagione l'happy hour si rivela un prezioso momento di aggregazione dalle molteplici sfaccettature, adatto a tutte le fasce d'età. Una versione ultramoderna degli antichi caffè letterari dove tra un piatto di pasta fredda e qualche salume si stacca la spina dopo il lavoro, si scambiano idee, si risolvono problemi, si divulgano consigli. Il tutto accompagnato da gin tonic, Moscow mule oppure da uno Hugo a base di Prosecco, sciroppo fiori di sambuco, selz e foglie di menta. Sono questi infatti i drink più gettonati dell'estate 2016. Tra i cibi invece spopola la moda vegan-salutista, con assaggi che vanno dalla quinoa al farro, dalle verdure in pinzimonio fino a croissant e macedonie che chiudono in dolcezza un aperitivo che ha ormai assunto le sembianze di una cena low cost. E in una Bergamo sempre più

multietnica non mancano finger food esotici come tapas, mini burger, ma anche cous cous, sushi e nachos messicani. Il tutto a un prezzo fisso che va dai 5 ai 10 euro.

CAPITOLO DRINK

• I più gettonati dell'estate

Il successo dello spritz è pari a quello del gin and tonic che in epoche recenti è stato rispolverato anche dai più giovani. A detta dei principali barman di Bergamo, quest'estate andrà per la maggiore lo Hugo, un cocktail più leggero del classico spritz che prevede cubetti di ghiaccio, sciroppo di sambuco, vino frizzante, seltz o acqua minerale e qualche fogliolina di menta. C'è poi chi si sta scervellando per trovare combinazioni inedite. È il caso del Tassino Cafè che ha deciso di lanciare una nuova versione dello spritz con frullato di giuggiole sotto spirito, sciroppo di sambuco e Spumante Fior d'arancio Docg.

• Largo alle spezie

Spezie e cibi d'oriente sono il trend del momento. Non a caso il Moscow Mule, drink ghiacciato a base di zenzero fresco, vodka, succo di lime e ginger beer, servito con fette di cetriolo e menta fresca sta riscuotendo ampi consensi: «Lo zenzero del Moscow mule ha un sapore predominante – spiega **Alessandro Salamina, titolare del Tassino Cafè di largo Rezzara** –. È una spezia diuretica e salutista, inizialmente utilizzata nelle tisane e oggi approdata nei cocktail. Le spezie contenute nei drink ben si accostano ai cibi orientali ed esotici che spesso compaiono sui banconi dell'aperitivo, come la quinoa, il cous cous, sushi di pesce, nachos».

• Il vintage

Succo di mezzo lime, due cucchiaini di zucchero di canna raffinato, foglie di menta cubana, rum, ghiaccio e acqua gassata. È questa la formula del Mojito, cocktail dal gusto un po' retrò che in quest'estate 2016 sta tornando alla ribalta. Amato dagli attori e scrittori che nel periodo del proibizionismo americano erano soliti andare a La Habana per bere alcolici e fare vita mondana, il mojito è una bevanda fresca e dissetante, ideale per le serate più torride. Tra le versioni più originali che hanno rivoluzionato la ricetta base spiccano il Virgin mojito senza rum, il black mojito con un liquore alla liquirizia e il mojito fidel che prevede birra al posto dell'acqua frizzante. C'è un grande ritorno anche ai cocktail storici preparati con prodotti di qualità e spiriti premium come l'Americano, il Negroni e il Cosmopolitan.

• L'analcolico alternativo

[William Locatelli e Sabrina Franchini](#)

William Locatelli e Sabrina Franchini

Fresco, salutare e senz'alcol. Sarà questo il motto di quest'estate per astemi, vegani e salutisti che stanno cavalcando l'onda dei centrifugati a base di frutta e verdura. Ma è anche la rincorsa alla temuta prova costume a incentivare un consumo di cocktail meno calorici e più sani. Un'idea per un aperitivo rinfrescante da sorseggiare in estate è il ginger fruit cocktail, caratterizzato dalle note leggermente piccanti dello zenzero. Di recente anche alcuni studenti bergamaschi di istituti superiori e centri di formazione professionale si sono messi in gioco in una gara di cocktail per dire no all'abuso di

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-e-laperitivo-ecco-i-must-dellestate/>

alcol. Nell'ambito dell'iniziativa Giovani Spiriti hanno creato drink originali e colorati, dallo Yellow Drink (a base di sciroppo di fiori di sambuco, succo di limone, pompelmo e ananas con buccia di limone e mirtilli per decorazione) al Bitter Sweet (con bitter analcolico, succo di cranberry e soda water). Insomma, un piacere contro il caldo estivo che salvaguarda la linea ma anche i punti sulla patente. Tuttavia, pare che siano ancora parecchi i giovani che continuano ad associare il divertimento all'alcol, come conferma **William Locatelli, titolare insieme alla moglie Sabrina Franchini del Glamour Cafè di via Don Luigi Palazzolo**: «Sappiamo tutti che chi guida non dovrebbe bere. Purtroppo però non c'è ancora una cultura radicata in questo senso. I ragazzi se ne fregano dei punti sulla patente. Chi esce per festeggiare non si limita alle bibite, ama brindare con qualcosa di più strutturato. Durante il pranzo, invece, non beve quasi più nessuno, solo acqua. Il vino o l'aperitivo alcolico si consumano prevalentemente la sera dopo il lavoro». Un trend confermato anche dal titolare del Tassino Alessandro Salamina: «Lo spettro del controllo alcolemico non preoccupa una clientela matura che vive il suo svago in orari limitati, dalle 19 alle 23, e accompagna sempre il bere con qualcosa da stuzzicare. In generale c'è voglia di azzerare i pensieri nel momento dell'aperitivo. L'esperienza aiuta comunque a moderare gli eccessi. Magari ci si muove in moto o a piedi per frequentare più comodamente i locali del centro città».

CAPITOLO CIBO

• I finger food classici

La moda dell'apericena resiste. Complice la crisi, sono ancora tanti coloro che praticamente cenano con pochi euro sorseggiando un drink. Gli stuzzichini anni 70 e 80 a base di patatine, olive, noccioline e salatini hanno ceduto il passo da tempo a sontuosi buffet che appagano l'occhio e il palato. Sul bancone si propongono tanti classici della cucina italiana e locale come riso, pasta fredda, baguette imbottite, insalatone, tartine, salumi, insomma ogni ben di Dio. Via libera anche a torte salate, polentine, salumi, formaggi, spiedini di mozzarella, ciotoline di casoncelli, polpette. «In generale il cibo servito dev'essere di qualità, meglio se artigianale come le pizzette, le focacce, i lecca lecca di grana e le frittate fatte in casa - dice **Diego Belotti, titolare dello Zerotre cinque di piazza Matteotti** -. Ciò che alla gente piacerà sempre (a noi gestori un po' meno) è il fatto che questi aperitivi sono a volontà. Per chiudere in dolcezza, sul bancone si mettono persino bicchierini di macedonia oppure la brioche del giorno tagliata a fette con crema di cioccolato. Insomma, con soli 8 euro praticamente si cena».

• L'etnico

Oggi tra i classici italiani come mozzarelline, pizza e olive ascolane si trovano persino stuzzichini multietnici a base di cous cous, sushi e nachos messicani. Molto in voga sono inoltre i finger food americani e spagnoli, come conferma **Giovanni Carminati dell'Underground Cafè di Seriate**: «Le tapas, piccole fette di pane con farciture di vari sapori e colori, sono molto ricercate. Queste tartine tipicamente spagnole possono essere servite fredde con salsine varie, pomodoro o prosciutto, oppure calde con pesce o formaggio. È una tradizione iberica che ultimamente sta spopolando anche da noi. Gettonato è anche lo stile americano: si va dai piccoli panini con hamburger ai club sandwich. Il buffet a volontà è un continuo via vai: il 99% preferisce star comodo e bere l'aperitivo al tavolo, alzandosi solo di tanto in tanto a riempire i piattini». L'etnico spopola anche nei cocktail che vengono miscelati con spezie di vario tipo per ottenere un gusto che solletica il palato e ben si accosta coi finger food esotici.

L'AMBIENTE

- **Dal bancone al risto-bar**



Veronica Angiolini

«Sei già dentro l'happy hour, vivere costa la metà!», cantava Ligabue in una delle sue celebri canzoni. Goloso ed economico, l'aperitivo è infatti un modo furbo per saziarsi con pochi euro in locali alla moda senza ricorrere a costosissime cene. La tendenza crescente è quella di puntare sui risto-bar dove è possibile sorseggiare un drink comodamente seduti al tavolo e magari tirare l'ora di cena ordinando piatti via via più elaborati: «Sempre più persone, sia bergamaschi che turisti, amano far tappa in un locale a 360 gradi con una cucina aperta fino a tarda sera – spiega **Veronica Angiolini, responsabile del Vox di Bergamo, in viale Papa Giovanni XXIII** –. I risto-bar sono perfetti per stuzzicare qualcosa insieme in modo informale perché non sono così impegnativi come un ristorante. L'aperitivo è lo spunto iniziale per poi ordinare qualcosa di sfizioso come una pizza e dividerla a metà. È una tendenza già consolidata all'estero e che sta prendendo piede negli ultimi tempi anche da noi. Immersi in un'atmosfera rilassante con musica jazz o bossanova, si inizia bevendo un mojito e poi magari lo si accompagna con un antipastino di salumi bergamaschi o si passa a una cena amichevole. In generale ho notato che l'aperitivo è un fenomeno più locale, gli stranieri invece conoscono poco il nostro rito del buffet, sono più propensi al consumo di alcolici al tavolo anche senza cibo di contorno. Quando poi però capiscono il meccanismo apprezzano». Cresce anche il numero di giovani bergamaschi che preferiscono l'atmosfera più informale di un risto-bar per festeggiare un compleanno o la loro laurea. Con una spesa contenuta, infatti, è possibile offrire una degna alternativa a una costosa cena al ristorante solleticando il palato degli invitati con sfiziosi finger food a buffet.

- **Musica ed eventi**

Molti locali amano trasformare il momento dell'happy hour in un party dove, oltre a sorseggiare un drink e sgranocchiare qualche golosità, si ascolta musica, si balla, si organizzano persino sfilate o eventi mondani. È il caso del Tassino che tutti i venerdì dalle 19 alle 22 ospita Vinilisti in Vetrina: in quest'occasione la vetrina del gelato si trasforma in consolle dove giradischi con vinili di funk, soul e lounge creano il sottofondo giusto per la serata. E ancora il giovedì per chi ama del buon vino c'è Wine T'Aim, una serata dedicata interamente al vino per presentare nuove aziende e mettere a confronto vitigni o annate differenti dello stesso prodotto. Al Bobino di piazza della Libertà o al Cubo Cafè di Seriate bazzicano spesso famosi dj per animare le serate mentre A.I. Giardini di piazza della Repubblica i titolari puntano su un'atmosfera

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-e-laperitivo-ecco-i-must-dellestate/>

newyorkese con musica lounge e un dehors raffinato che non ha bisogno di altri effetti speciali per attirare la clientela.

IL FUTURO DELL'HAPPY HOUR

• Il tramonto del buffet

La prima grande trasformazione dell'originale aperitivo all'italiana in un happy hour pantagruelico si è verificata negli anni Novanta. Da allora i bergamaschi non hanno più abbandonato questo appuntamento mondano. Eppure la moda del buffet potrebbe avere i mesi contati. Chi bazzica nella Milano da bere si è accorto che, da qualche tempo, sono sempre di più coloro che preferiscono farsi servire l'aperitivo comodamente seduti al tavolo. Già, perché se è vero che da un lato i buffet al bancone danno la possibilità di gustare una innumerevole sequenza di leccornie, è altrettanto vero che i più attenti alla salute e alle norme igieniche storcono un po' il naso di fronte a cibi deperibili alla portata di tutti e che restano in esposizione per ore perdendo di conseguenza la loro freschezza. «A Milano, città di tendenza che lancia le mode, l'aperitivo a buffet sta perdendo quota - spiega Diego Belotti, titolare dello Zerotreccinque di piazza Matteotti -. Faccio un esempio: quando ci si deve servire con salsine di vario tipo da spalmare o da mettere nel proprio piattino, ci si impietra col cucchiaino, è poco igienico. Oppure nelle ciotole di patatine o salatini tutti toccano tutto. Questa è la ragione per cui in futuro sempre più locali, soprattutto quelli più sofisticati, opteranno gradualmente per un servizio al tavolo a scapito del buffet».

I PIÙ BEVUTI A BERGAMO

1. Spritz
2. Gin and tonic
3. Hugo
4. Moscow Mule
5. Mojito
6. Cocktail classici (Americano, Negroni, Cosmopolitan)
7. Prosecco
8. Analcolici della casa alla frutta, centrifughe
9. Birra artigianale
10. Crodino, San Bitter