

5 Febbraio 2020

Non solo Spritz e patatine

L'aperitivo apre nuove tendenze



Cosa c'è di meglio del gustare un aperitivo in compagnia dei propri amici? Nulla se si pensa che l'happy hour rappresenta uno dei momenti più rilassanti e conviviali della giornata. Ma se siete stufi della solita accoppiata "Spritz e patatine" nessun problema. Oggi l'aperitivo è infatti al centro di nuove tendenze come ci spiega Andrea Villa, barman e titolare del M10 Cafè di Lesmo, in Brianza, e docente dell'Accademia del Gusto.

Quanto è importante rinnovare il momento dell'aperitivo?

È fondamentale perché bisogna uscire dall'idea che l'aperitivo sia un semplice "aprire una bottiglietta di prodotto già fatto" e servire al cliente delle patatine in busta. Il mondo del bar e della miscelazione si sta infatti evolvendo con velocità impressionanti e sta al barista avere voglia e passione di informarsi, seguire corsi, aggiornarsi e, perché no, anche vedere come lavorano i locali di grande tendenza.

Secondo lei c'è un appiattimento dei gusti?

Si ma spesso i clienti ordinano sempre le stesse cose semplicemente perché i baristi offrono le stesse cose. Il nostro è un lavoro bellissimo ma che va fatto con passione, curiosità e grande apertura mentale. È quindi importante uscire dalle mura del proprio bar e rendersi conto che fuori c'è un mondo di tendenze e di consumatori che fanno richieste diverse dai

soliti drink e dalle solite pizzette. Aprirsi a nuovi orizzonti, insomma.

Ma come può un barman orientare la scelta?

Con le giuste conoscenze si possono osare sperimentazioni di prodotto e tecniche innovative dietro un banco del bar, anche tradizionale, così come fanno i grandi chef in cucina. Da prodotti e combinazioni giuste nascono infatti nuovi aperitivi accattivanti, sia da un punto di vista visivo (vestito nuovo, nuovi bicchieri etc) sia da un punto di vista gustativo. Non bisogna dimenticare mai il prezzo (food&drink cost, ndr) e nemmeno il fatto che la parola aperitivo, che deriva dal latino aperire, vuol dire aprire lo stomaco per la cena a seguire.

Questo vale anche per il cibo?

Absolutamente sì e occorre invertire la tendenza che vede l'aperitivo diventare una cena a basso costo. Un vassoio curato, magari abbinato a drink particolari avrà sicuramente più effetto di un buffet raffazzonato con prodotti di scarsa qualità. E in ultimo il barman non deve mai dimenticare che il suo lavoro è anche quello di portare gioia al cliente per farlo sentire bene e appagato dall'esperienza aperitivo.

In conclusione: un consiglio per un aperitivo innovativo?

La regola è sempre quella: sperimentare, testare e proporre qualche variazione sul tema. Nel mio locale, ad esempio, propongo l'Americano, il grande classico dei cocktail predinner, aromatizzato al caffè, in pieno stile mixology. È ottimo in accompagnamento ad esempio a un tagliere di formaggi e salumi. L'importante è cercare di variare la carta drink e dare un'immagine innovativa del locale: il tutto per garantire la piena soddisfazione del cliente che non è solo un motivo per essere orgogliosi del proprio lavoro ma è anche una strategia di fidelizzazione in ottica di marketing.

LA RICETTA

AMERICANO AROMATIZZATO AL CAFFÈ

BICCHIERE

4 Tumbler basso

INGREDIENTI

4 cl di Campari aromatizzato con chicchi caffè

4 cl Vermouth rosso

Top Ginger Beer

Ghiaccio

GARNISH

Scorza di limone e fettina di arancia

PROCEDIMENTO

In 1 litro di Campari lasciare in infusione per circa 6 ore 100 grammi di caffè in grani. Versare in un Tumbler basso 4 cl di Campari e 4 cl di Vermouth rosso. Aggiungere Ginger Beer e concludere con guarnizione finale con fetta d'arancia e scorza di limone.

