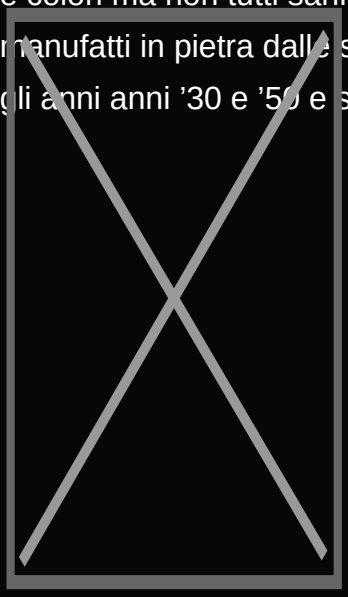
Gli attrezzi del mestiere: i Tiki

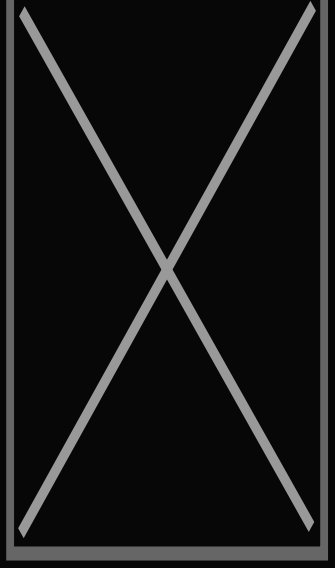
img2515-96685da7

Quando si parla di *tiki* nel mondo del bar tutti pensano subito ai bicchieri stravaganti dalle mille forme e colori ma non tutti sanno che prima ancora il tiki è una divinità polinesiana realizzata con intagli e manufatti in pietra dalle sembianze umanoidi. Come stile di miscelazione il tiki nasce e si sviluppa tra gli anni anni ’30 e ’50 e senza dubbio l’esempio più famoso di tiki bar è quello di Ernest



Raymond Beaumont Grant (aka Donn Beach) che ha aperto il primo nel 1930

su Hollywood Boulevard a Los Angeles. Il bar era l’ormai famoso Don the Beachcomber e fu decorato con elementi dal Sud Pacifico. Beach sviluppò una drink list che ha celebrato i molti stili di rum che aveva assaggiato nel corso degli anni in ricette molto segrete elaborate. Nel mondo del bar, i tiki sono infatti dei bicchieri, perlopiù in ceramica, ma anche in plastica e vetro, che rappresentano per l’appunto queste divinità, ma anche altri elementi tipici delle culture esotiche oltreoceaniche e caraibiche. Tra i modelli più conosciuti ci sono totem, teschi, bamboo, frutta, specie ananas, e, ovviamente, le divinità diversamente rappresentate e variamente colorate. I bicchieri tiki riportano subito alla mente spiagge bianche, palme da cocco e mare cristallino, quindi verrebbe logico pensare che questi siano gli ambienti dove più facilmente potremmo trovarli. Vero, ma non solo. I tiki drink si diffondono infatti nei locali delle città e delle metropoli così grigie e tristi durante le stagioni fredde ma dalle quali non si può evadere per scappare su quelle stesse spiagge, se non con la mente. I locali che offrono tiki cocktail spesso sono totalmente



improntati su uno stile in cui il bamboo e il legno sono i maggiori elementi di arredo, dove ovunque si vedono bamboline hawaiane e collane di fiori, insomma sono locali in cui ci si sente al di fuori della città almeno per il tempo di degustazione del drink, perlopiù a base di rum o liquori dolci e ananas, frutto della passione, cocco, lime, anguria, ma anche zenzero e spezie, per ottenere un sapore fresco e dissetante, dai colori accesi, arricchiti con ogni genere di frutta esotica e presentati, per l’appunto, nei bicchieri tiki. Le camicie floreali dei banconieri, gli ombrellini di carta e le corone di frangipane ambientano, i drink serviti nei bicchieri tiki faranno il resto. Molti famosi cocktail bar hanno inserito nella loro drink list un tiki drink ma i locali tiki a 360° sono pochi e fedelissimi al mondo e ancora oggi allietano i loro ospiti con sogni di onde e di vacanze, di sole e di gonnelline di paglia, aspettando di realizzarli.