Aperitivo time tra storia e ricette. FOTO GALLERY

20180113-013338-c5e45ad4

Sul numero di **Mixer** di dicembre-gennaio 2017-18 parliamo del **momento dell'aperitivo**.
Che oggi, al di là dell'offerta tradizionale con ciotola di pistacchi, olive e patatine, significa sostanzialmente buffet o piattino al tavolo (free o a pagamento).

Nella nostra inchiesta tracciamo una panoramica di quello che succede nei bar in tema di aperitivo tra trend, spunti e analisi sui diversi modi di predisporre una proposta adeguata. Rimandando al web per le ricette di alcuni signature cocktail di particolare successo che potete facilmente replicare o rivisitare.

SFOGLIATE LA GALLERY PER SCOPRIRE TECNICA, INGREDIENTI E GUARNIZIONE DEI DRINK *UN MARTINI NEL SALENTO* DI STEFANO ARMIENTO, TITOLARE DEL KIOSKOSTISS DI VIVERONE (BIELLA), *L'AMERICANO DEL CONTADINO* DI GIOVANNI DISPINZERI RESPONSABILE BARMAN DEL GIANGI BAR DI SANTHIÀ, *ROBBY'S MARGARITA* E *DEVIL FACE* DI NICCO MARINO DEL JAZZ CAFÈ DI MILANO

[ngg_images source="galleries" container_ids="226" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Volete saperne di più?**
Se siete abbonati al nostro mensile, andate a pagina 48. Diversamente, in attesa che l'articolo sia ripreso sul nostro sito, ***potete già leggere l'inchiesta a questo link: CLICCA QUI*.**

UN PO' DI STORIA

Erano gli anni '90 quando a Milano imperversava l'happy hour (od hora feliz).
A lanciare il trend, ovvero a offrire un buffet gratuito con cocktail a special price all'ora dell'aperitivo, fu il Cap Saint Martin di **Vinicio Valdo**, celeberrimo imprenditore della night life milanese, in seguito pioniere nel lanciare le isole del cibo.

“L’happy hour lanciato a Milano da Vinicio Valdo negli anni ‘90 fu una rivoluzione che cambiò le abitudini della gente. Il buffet gratis con drink scontati rappresentava un’occasione per socializzare, permetteva agli studenti di rendere più lunga la serata e ai lavoratori di frequentare colleghi e amici senza dovere poi cucinare a casa”, ricorda il titolare del *Jazz Cafè* **Giuseppe Grasso**. Oggi questo modello di business è obsoleto. “Diciamolo: è impossibile guadagnare offrendo drink a metà prezzo a base di buone materie prime e cibo di qualità free. Di fatto, anche negli anni ’90 in tanti ricorrevano ai travasini per contenere le spese”, commenta **Patrick Piazza**. “Nel tempo però la clientela è divenuta più colta e preparata in tema di bere miscelato: utilizzare per i drink prodotti mediocri oggi sarebbe un boomerang”, conclude **Giovanni Dispinzeri**.