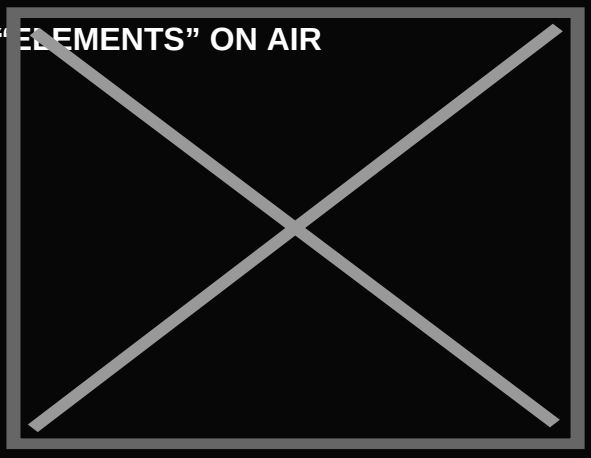
Aperitivo, il rito cambia forma

img716-bcee1d68

Secondo una ricerca commissionata da Martini & Rossi a TradeLab sulle nuove tendenze in fatto di aperitivo italiano, il 2017 ha registrato un incremento di amanti dell'aperitivo, soprattutto tra i millennials, sempre più attenti alla qualità dei cocktail e all'abbinamento con apetizer gourmet. Tra i criteri più importanti per scegliere il locale "giusto", la qualità del cibo è senza dubbio uno dei parametri più apprezzati, a cui si aggiunge l'attenzione all'aspetto estetico e alla presentazione dei cocktail e dei piatti. Il fattore appeal resta quindi un traino importante per il successo di un happy hour: l'esposizione del cibo deve essere scenografica e ordinata, utilizzando per la mise en place contenitori che valorizzino al meglio l'offerta gastronomica. La tendenza è infatti quella di esaltare al massimo l'elemento cibo con oggetti di design, dal grande fascino estetico, modulabili, resistenti e soprattutto funzionali.

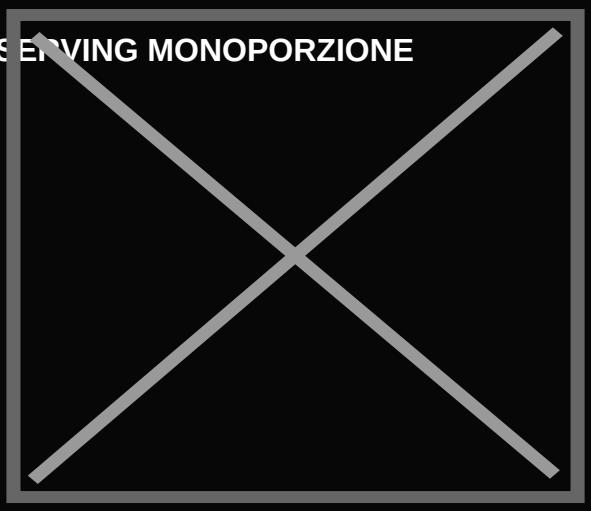
"ELEMENTS" ON AIR



I nuovi elementi per il mondo buffet, dalla presentazione di un aperitivo fino a un servizio di banqueting, si ispirano ai concetti di funzionalità ed eleganza. Accanto a progetti di allestimento di raffinato gusto, si affianca lo studio di forme modulabili e personalizzabili, come il sistema buffet Elements proposto da **SchönhuberFranchi**. Su progetto dello studio Brizzi Riefenstahl, si compone di diversi articoli, combinabili tra loro, dedicati alla presentazione di cibi caldi e freddi, dolci e salati, realizzati con molteplici materiali. "L'aperitivo è diventato uno dei

momenti fondamentali nell’ottica di una nuova convivialità – spiega Francesco Zani, AD di SchönhuberFranchi –. Noi abbiamo cercato di rispondere con oggetti che sperimentano nuovi materiali: rame, bambù, acciaio, piatti portata in carte resinate nell’ottica di generare una proposta più emozionale. Emozione e racconto si sono affiancati al concetto di stile e di eleganza e di conseguenza anche gli oggetti devono adeguarsi alle nuove necessità, senza mai tralasciare il rapporto con il design e la funzionalità, alla base di ogni progetto”. Vassoi, alzate, ciotole monoporzione per frutta o finger food, contenitori a forma di cilindri, sono i protagonisti di una grande rivoluzione, sostenuta da designer e bartender, che nasce per conferire dignità al servizio dell’aperitivo.

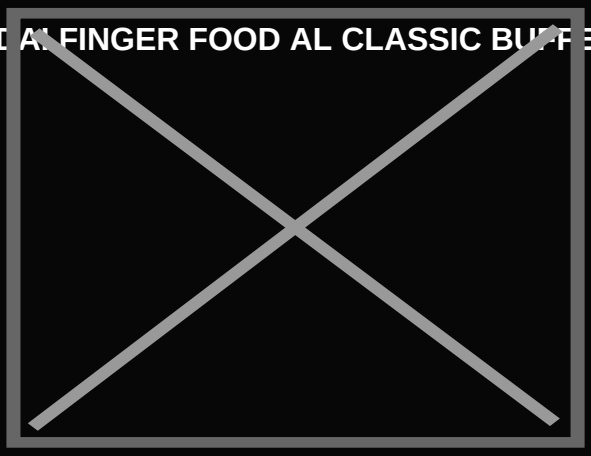
SERVING MONOPORZIONE



Nei locali in cui il momento dell’happy hour è vissuto come alternativa alla cena, la praticità nel servizio e nell’esposizione vengono messe al primo posto. A questa tipologia di locali si rivolge l’azienda **Pasabahce** con alzatine e food container resistenti e facili da maneggiare, validi accessori per allestimenti curati e ordinati. Parte del gruppo turco Sisecam, leader nel campo del vetro, Pasabahce propone soluzioni ricercate ma di grande praticità: “Accanto ai nostri tumbler in vetro temperato, che ormai sono delle icone dell’aperitivo, per esaltare cocktail eseguiti a regola d’arte suggeriamo bicchieri e calici che strizzano l’occhio allo stile retrò e assicurano ottima resistenza all’uso intensivo, come la linea Timeless” ci illustra Massimo Leonardi, AD di Pasabahce Srl. Ma il momento dell’aperitivo non può prescindere da degustazioni “à mise en bouche” o “rinforzate”, in cui il servizio deve essere sicuramente più ricercato: “È proprio in questo contesto che vengono maggiormente apprezzati i serving monoporzione, come la linea Gastroboutique o i food container con cupola della linea Basic. La proposta per il beverage si allinea all’eleganza delle forme pensate per finger food e appetizer, con calici in cristallo alti come Fantasy o sottilissimi come Stemzero di Nude, marchio premium di Sisecam”. Il continuo dialogo con i professionisti della ristorazione permette di analizzare le reali esigenze del mondo Ho.Re. Ca., affinando così l’offerta di

prodotti funzionali e di design, e soprattutto personalizzabili: “In Italia convivono esigenze diametralmente opposte per il momento del pre-dinner – chiosa l’AD di Pasabahce –. Sarebbe sbagliato studiare oggetti pensando che siano validi trasversalmente”. Spazio dunque alla creatività e alla dinamicità progettuale.

DAL FINGER FOOD AL CLASSIC BUFFET



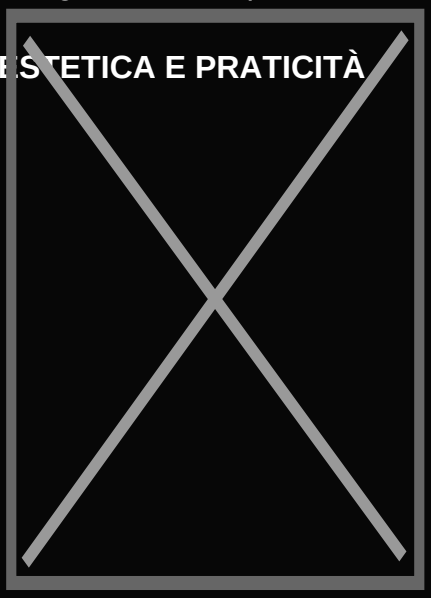
La possibilità di scegliere tra varie forme e contenitori per allestire un aperitivo, è fondamentale e utile per separare le varie pietanze in piccole isole e presentare più portate, dal finger food al classico aperitivo a buffet. E ancora una volta è il design ad avere un forte impatto sulla funzionalità, qualificando un servizio professionale e attento da una presentazione di scarso appeal. La forza di **Villeroy & Boch** - Arti della tavola Srl, sta proprio nello sviluppare collezioni costituite da molti articoli, ciascuno dei quali ha una ben chiara funzione per coprire tutti i momenti di convivialità: dalla stessa collezione si può attingere a pezzi sempre diversi e multifunzionali, in ceramica o legno, dalle tinte pastello o in total white.



“Con le nostre collezioni, il piatto diventa uno strumento specifico per interpretare una particolare occasione, un oggetto contemporaneo – commenta Edoardo Mantovani, Country Manager di Villeroy & Boch - Arti della tavola Srl –. In questo senso, i nostri servizi

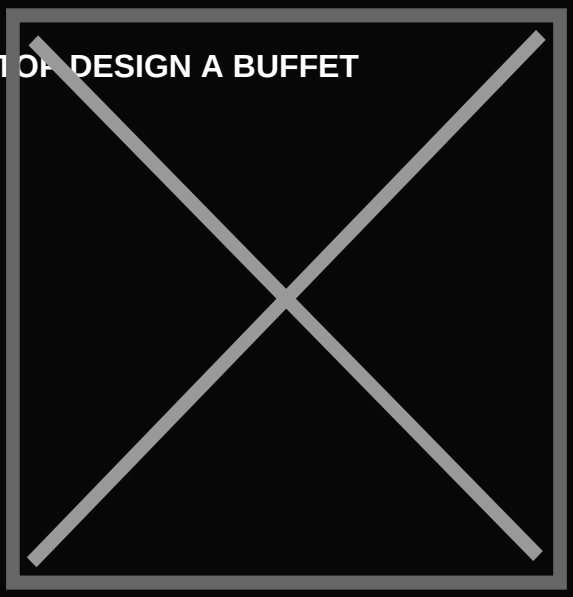
in porcellana della linea Artesano sono perfetti per organizzare al meglio il momento dell’aperitivo o un light dinner a base di tapas. Chi punta invece a un aperitivo in chiave più raffinata, rimarrà stupito dalla varietà dei pezzi della collezione Amazonia, in pregiatissima porcellana bone premium. E chi ama un design dinamico, può trovare nella linea NewWave la soluzione perfetta”.

ESTETICA E PRATICITÀ



Il classico rito italiano dell’aperitivo si è evoluto apportando elementi innovativi sempre più caratterizzanti e affiancandosi allo stile inglese dell’happy hour: ricchi buffet, finger food offerti in piatti da portata, ciotole, contenitori e vassoi. Ogni prodotto deve quindi rispondere a determinate peculiarità che soddisfino sia il fattore estetico, sempre più importante in un’epoca in cui l’immagine gioca un ruolo da protagonista, sia esigenze pratiche e funzionali. **Tognana Professional** è alla ricerca costante di materiali e stili per rispondere qualsiasi esigenza “I servizi da buffet e le linee finger food devono avere caratteristiche che facilitino l’utilizzo industriale da parte del settore Ho.re.ca e, allo stesso tempo, conquistino l’ampia clientela da un punto di vista estetico – ci spiega Marco Marocchi, Sales & Marketing Manager Professional Division –. Per questo motivo Tognana ha ideato diverse linee che si adattano a tutti gli stili di ristorazione e catering: dalla più classica realizzata in porcellana (Magnum), ai servizi in ardesia (Olly), fino ad arrivare al set in melamina (Melamina), materiale plastico dalle particolari caratteristiche di resistenza, che riduce le possibilità di scalfitura”. Allo studio di linee di design e di tendenza, si affianca la ricerca di materiali resistenti e pratici, come richiesto dal settore professionale. “Ogni anno cerchiamo di individuare stili e tendenze che devono essere mixati ad elevati standard qualitativi, fondamentali per il settore Ho.Re.Ca. – racconta Marco Marocchi –. Ad esempio, sottoponiamo i nostri prodotti a test di lavaggio con lavastoviglie industriali, di abrasione e di resistenza meccanica, svolti anche in collaborazione con il Centro Ceramico di Bologna e la Stazione Sperimentale del Vetro di Venezia”.

TOP DESIGN A BUFFET



Eccezionale interprete nel settore delle forniture professionali, **Alessi** si distingue già dagli anni ’50 per la progettazione di articoli appositamente studiati per l’utilizzo in locali pubblici e strutture alberghiere. Conoscenza del comparto, design, innovazione, funzionalità, flessibilità, insuperata abilità tecnica nella lavorazione dei metalli stampati a freddo, sono le competenze che l’azienda di Crusinallo (VB) offre al mondo hospitality, disponendo di un catalogo di migliaia di prodotti sviluppati da un network di progettisti e designer di fama nazionale e internazionale. Spazio dunque al design anche nei sistemi pensati per servire apetizer durante un aperitivo o un light dinner, dove l’estetica e la ricerca formale giocano sempre più un ruolo fondamentale per distinguersi e dare valore alla formula happy hour. Tra le proposte, tre collezioni ideate dal designer Marcel Wanders, “Dressed in wood”, “Dressed” e “Alessi Circus” sono la risposta “stilosa” di Alessi per trasformare il momento dell’aperitivo in un’esperienza non solo gustativa ma anche di piacere visivo, dove l’oggetto di design assume un nuovo valore e un ruolo da protagonista.