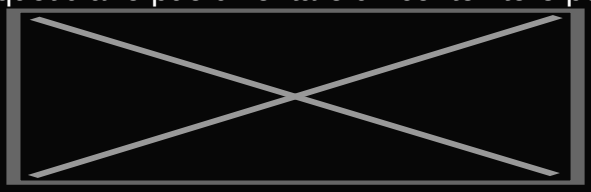
Bicchieri non-bicchieri

elder-1440098-640-07e52101

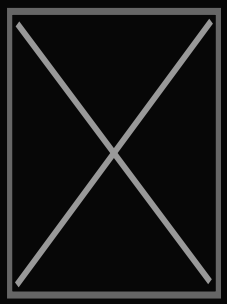
Non c'è più confine nella scelta di ciò che si può utilizzare per stupire. L'innovazione nel servizio si manifesta sia in un ritorno al passato che nell'esplorazione di nuovi strumenti. Ogni oggetto di uso quotidiano può diventare un contenitore per drink.



Un **tubetto di dentifricio** in latta richiudibile è l'idea perfetta per un mojito solido che sappia di menta e abbia colore e consistenza del dentifricio stesso.



Un **cuscino bianco in porcellana** diventa l'altare di un Americano molecolare dalla forma sferica che sembri adagiato su un vero e proprio trono. Un **uovo crepato**, sempre in porcellana, può ospitare anche un semplice vov che diventa però un esperimento di ricerca e sviluppo nell'ambito della mixability per valutare l'impatto sociale sugli ospiti a cui viene servito.

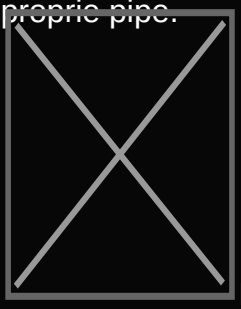


Lo stesso si può fare con bicchieri in vetro dalla forma di **lattine per le conserve**, con **clessidre da rivoltare** per far miscelare gli ingredienti di fronte ai propri ospiti, con **calici dalla coppa a forma di taz**



za per drink al sapore di tè, ingrediente innovativo e sempre più impiegato, o

con **bicchieri-pipa** da cui escano nubi di fumo date dall'affumicatura e che rievochino il fumo di vere e proprie pipe.



L'innovazione è presentare drink a base di latte in **brick** che invece di essere in cartone siano in vetro, è utilizzare **bicchieri-lampadina** non per cocktail ma per... idee geniali! L'innovazione sono i **sacchetti in plastica usa e getta** per proporre cocktail take-away resistenti e divertenti. Minimo investimento e massima resa, specie ora che si è sempre più attenti all'impatto ambientale e sempre più spesso nelle grandi città si offrono servizi di *delivery* non solo per il cibo ma anche per i drink.



L'innovazione è anche guardare avanti e osare dove altri non hanno voluto. E' presentare un drink in un **piatto** invece che in un bicchiere, specie se la propria *mission* sia il food pairing d'eccezione. E' anche usare l'**Infusione Bowl**. Questo bicchiere permette di realizzare drink sottovuoto, oppure dei mangia e bevi, ma anche cocktail semplici ma molto scenografici. L'evoluzione è il saper coniugare magistralmente i sapori di un cocktail a una presentazione che ne richiami la storia e il gusto, creando aspettativa, curiosità e sorpresa.