Dopocena: dessert bar e aperitivi in pasticceria

dopocena-pastry-28220f4b

Chi l’ha detto che il dolce si mangia solo a fine pasto, o a colazione? Perché non si può consumare a sera, abbinato a un cocktail a base di erbe o frutta fresca? È ciò che sta avvenendo negli USA con i Dessert Bar che propongono la formula dolce + cocktail. Perché il dolce nell’immaginario collettivo si



sta slegando dal dopo pasto, come conferma la società di ricerche Technomic, e si allunga fino a sera. Un esempio? Il Dessert Bar della Patisserie Chanson dello chef Rory Macdonald a New York. Dove in un ex casinò dell’epoca del proibizionismo si servono dessert che reinterpretano la pasticceria tradizionale insieme a cocktail creativi. Una tendenza che si sta affermando anche in Italia come conferma **Alex Servida**, che ci ha raccontato il suo nuovo locale di viale Piave a Milano: “Un ambiente informale ma accogliente con dolci di alto livello. Saremo aperti dalle 8 di mattina alle 8 di sera, coprendo tutti i momenti della giornata dalla colazione al pranzo, alla merenda all’aperitivo: pasticceria, dolce e salata, e una bollicina o uno spritz”.

Il Pastry si fa bello

La pasticceria di lusso deve sfruttare il Made in Italy