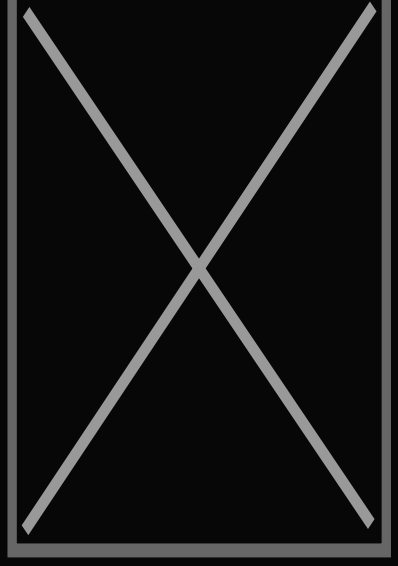
Le tendenze degli aperitivi per la prossima estate

abbinamenti-food-piu-richiesti-6a6f5856

Da soli o in compagnia, l’aperitivo rimane uno dei momenti preferiti degli italiani. Secondo un’indagine di Fipe Commercio infatti oltre il 70%se lo concede almeno due volte al mese. Ma quali sono i principali trend del 2019 del settore? Al primo posto il tema della sostenibilità ambientale che, come sottolineato da una ricerca pubblicata su Business Insider, interessa il 75% dei millennial, disposti a spendere di più per un prodotto sostenibile. Ed è per questo che secondo uno studio pubblicato su Forbes, l’88%dei bartender ha deciso di utilizzare prodotti riciclabili, rispettando la regola “zero waste”. Grande importanza è riservata anche all’estetica del cocktail, sempre più paparazzato sui social dalla generazione “Drinkstagrammer”: basti pensare che su Instagramgli hashtag#Cocktail e#Cocktails vengono menzionati oltre 32 milioni di volte,seguiti da#HappyHour con11 milioni e #Aperitivo con 3 milioni di citazioni. Ma non è tutto, da una ricerca pubblicata su USA Today è emersa la tendenza da parte del 45%dei millennial a prediligere cocktail a bassa gradazione alcolica, i cosiddetti Low ABV. E ancora, secondo uno studio della Wine and Spirit Trade Association pubblicato su The Guardian, aumenterà la richiesta di gin rosa, le cui vendite hanno raggiunto quota 165 milioni nel 2018. Gli abbinamenti food più richiesti? Grissini, olive, prosciutto e formaggi.

È quanto emerge da uno studio condotto da Espresso Communication per Vitavigor, storico marchio dei grissini di Milano, coinvolgendo un panel di40 esperti tra bartender e bar consultant in occasione del World Cocktail Day, giornata che celebra la prima definizione ufficiale di “cocktail”, risalente al 13 maggio 1806. *“L’aperitivo non solo rappresenta un’occasione per socializzare e rilassarsi, ma anche il momento in cui gli ultimi trend del lifestyle arrivano direttamente sul bancone dei bartender* – afferma **Federica Bigiogera**, marketing manager di Vitavigor–*Per questo motivo abbiamo voluto creare gli HappyVi, dei mini snack perfetti per accompagnare i cocktail di tendenza seguendo le esigenze dei baristi. Arricchiti con sale marino in superficie, cotti al forno, preparati con il 100% di olio extravergine d’oliva e disponibili nelle tre versioni olive verdi e pomodorini essiccati, Parmigiano Reggiano DOP e rosmarino, HappyVi sono perfetti da abbinare ai cocktail, proponendoli al bancone del bar”.*



Secondo gli esperti quindi a farla da padroni nei prossimi mesi sui banconi di tutto il mondo non saranno solo gusto e semplicità, ma anche estetica e instagrammabilità:“*I trend dei cocktail estivi negli ultimi anni hanno visto un alternarsi di ricette in cui la caratteristica comune era quella della freschezza e della semplicità, come per Mojito, Moscow Mule e Spritz;su questa scia penso che l’estate 2019 vedrà come protagonisti cocktail di qualità ma semplici nella loro struttura, che sorprendano per gusto e per colore* – spiega **Bruno Vanzan**, flair bartender di fama internazionale e noto volto tv – *Come ad esempio il Thunder Tonic, connubio del nettare viola IOVEM da bere miscelato con elementi come miele, mosto d’uva, zenzero, limone e acqua tonica, un cocktail contraddistinto dal naturale colore viola proveniente dall’enocianina degli acini”.*

Pensiero condiviso da **Fabio Camboni**, bar-manager del Kasa Incanto Cocktail bardi Gaeta (LT): *“Siamo attenti al tema della sostenibilità ambientale, stiamo lavorando infatti a un progetto che prevede l’utilizzo di bicchieri biologici realizzati con materiali di recupero come gli scarti del caffè e l'impiego di contenitori composti da frutta, vegetali e cioccolato,oltre che cannucce in amido di riso commestibili e aromatizzate– continua Fabio–L’esempio lampante è rappresentato dal nostro Mai Tai Fabergè, una golosa rivisitazione del Mai Tai che riposa in una sfera di cioccolato extrafondente, preparata con cacao del Venezuela all’82%servito con cannucce in vetro. Gli accompagnamenti gastronomici ai cocktail infine si diversificano per regione, nel mio caso i clienti prediligono croccanti grissini accompagnati a prosciutto crudo, olive e grana”.*

Anche a Hollywood c’è chi ha deciso di lanciarsi nel mondo dei cocktail:George Clooney ha lanciato nel 2013 assieme a Rande Gerber, marito di Cindy Crawford, la tequila Casamigos, valutata lo scorso anno ben un miliardo di dollari.Ma non è tutto, secondo gli esperti aumenterà anche la richiesta di cocktail a base di cannabis, finalizzati a ridurre lo stress e a migliorare lo stato mentale: secondo un sondaggio della National Restaurant Association pubblicato sulla CNBC, infatti, 3 esperti di cibo su 4

hanno individuato la cannabis come trend principale. E ancora, drink ibridi, commistione tra cocktail già esistenti, oppure proposte a base di funghi saranno tra le richieste più originali dell'estate 2019. Infine torneranno in voga anche gli sparkling cocktails, ovvero drink frizzanti che hanno come componente principale prosecco, spumante o champagne.

A segnalare il trend dei Low ABV cocktail è invece **Giancarlo Mancino**, Bar & Beverage Consultant, creatore di Mancino Vermouth: *"Dalla mia esperienza a livello globale, maturata nei principali locali di Hong Kong e Corea, è emerso che la tendenza principale è rappresentata da cocktail dalla bassa percentuale alcolica. Un trend destinato a crescere per via dell'attenzione sempre più forte nei confronti di prodotti salutari. Aumenterà dunque la richiesta di cocktail organic, healthy e bio, da sorseggiare accompagnati a un vassoio di grissini caldi,tarallucci e olive. Questa filosofia si concentra nel mio cocktail Vermouth Mancino Rosso Amaranto, realizzato attraverso la fortificazione di un delicato Trebbiano di Romagna e l'infusione di 38 erbe aromatiche che gli conferiscono un colore rosso scuro con tonalità caramello".*

Infine secondo **Ilias Contreas**, fondatore di Mixology Academy, saranno semplicità e tradizione a contraddistinguere l'estate dei locali: *"Negli ultimi anni la cultura del 'bere bene' in Italia è cresciuta sia grazie ai programmi tv sui bartender, sia perché gli operatori stessi investono molto di più in formazione presso strutture come Mixology Academy. Tuttavia, il cliente medio continua a ricercare semplicità e tradizione in cocktail di tendenza come il Moscow Mule, riconoscibile dalla tipica tazza in rame, piuttosto che nelle tante tipologie di gin. Gli abbinamenti più apprezzati sono quelli tipici con salumi e formaggi accompagnati da grissini, per quanto i locali più all'avanguardia stiano puntando alla mixogastronomia, una vera e propria fusione tra piatti della cucina e bere miscelato".*

Ecco infine **la top 10 delle tendenze** negli aperitivi più gettonate per l'estate 2019 secondo gli esperti:

1. Green cocktails: bevande a basso impatto ambientale, realizzate con prodotti biologici e salutari.
2. Cocktail instagrammabili: protagonisti sui social, vengono scelti per la loro estetica e il colore.
3. Low ABV: cocktail a bassa percentuale alcolica apprezzati da chi segue corrette abitudini alimentari.
4. Tequila cocktails: il liquore a base di agave è sempre più presente negli aperitivi in tutto il mondo.
5. Cocktail ibridi: rappresentala commistione di due cocktail già esistenti.
6. Cocktail alla cannabis:cocktail analcolici sempre più amati dai millennial.
7. Cocktail al fungo:drink che rafforzano il sistema immunitario e contrastano il colesterolo.
8. Pink Gin:cocktail dal colore rosa che stanno conoscendo un vero e proprio boom.
9. Sparkling cocktails:anche per l'estate 2019 torneranno in voga i cocktail frizzanti.

10. Vintage cocktails: molto richiesti i drink che puntano su tradizione e ricette originali rivisitate.