L’aperitivo al tempo del coronavirus

aperitivo-al-tempo-del-coronavirus-3-7f4ad23b

Questa rubrica è dedicata al quarto appuntamento della giornata: l’aperitivo, o meglio a come la quarantena ha cambiato il nostro modo di intenderlo e alle soluzioni su come adattarsi al cambiamento. Se prima *aperitivo* era sinonimo di una specifica fascia oraria e – principalmente ma non solo – appannaggio del week end, ora tutto è cambiato. Come? Molti sono costretti a casa tutto il giorno quindi spesso i giorni feriali si confondono ai festivi e la routine settimanale viene spezzata. Allo stesso modo, anche i clienti sono divisi in due: chi predilige le consegne a domicilio per farsi ancora coccolare e chi desidera reinventarsi e tenersi occupato creando in prima persona. Vediamo quali possano essere le idee per entrambe le tipologie di cliente.

APERITIVO DELIVERY



Chi preferisce richiedere l’aperitivo a domicilio si aspetterà un servizio comodo che permette di non trafficare in casa ma di gustarsi senza pensieri il drink, come se si trovasse al locale. Per questo i bicchieri migliori per l’asporto sono quelli che mantengono quanto più a lungo la temperatura. Ad esempio i modelli **Triple Wall di Duni**, disponibili in color cartone naturale o colorato, costituiti da ben tre strati. Ovviamente, per un trasporto facilitato serve un coperchio idoneo, da scegliere con o senza foro. Se scegliete quello con foro, potete abbinare al drink una **cannuccia monouso in carta confezionata** singolarmente per mantenere il massimo dell’igiene, oppure una **cannuccia commestibile** per dare un servizio in più. Se ad esempio proponeste il Moscow Mule, potreste offrire una cannuccia allo zenzero, sempre confezionata singolarmente. Senza dubbio chi ordina un cocktail lo fa in compagnia, quindi sempre meglio avere il **supporto per i bicchieri d’asporto**, anch’esso in cartone. Non dimenticatevi poi le **borsine in carta** in cui racchiudere il tutto.

In questo modo avrete un set completo di ciò che vi serve per un asporto veloce e dai costi contenuti, ma soprattutto in materiali ecosostenibili.

QUELLI CHE LO FANNO A CASA



Passiamo ora alla seconda categoria, quella dei clienti che preferiscono realizzare a casa i propri drink. Per aiutarli, gli si possono indicare tramite brevi tutorial e dirette social gli strumenti giusti. Così facendo non perderete il contatto con loro e renderete tutto più divertente. Non serve avere tutti i bar tools che si trovano nei cocktail bar per un buon aperitivo, ma solo alcuni semplici prodotti che possono facilitarne la realizzazione. Senza dubbio, è indispensabile avere uno **stampo ghiaccio**, perché tutti i drink devono essere raffreddati. Ancora meglio sceglierlo in silicone perché tende a essere estratto con maggiore facilità. Per una realizzazione quanto più fedele al drink originale, meglio avere un **jigger**, ovvero un misurino da cocktail. Tutti hanno una brocca a casa, ma i jigger permettono anche le misurazioni più piccole e accurate, per questo sono indispensabili. Infine, per miscelare è necessario avere uno **shaker**. Spesso le persone a casa non hanno dimestichezza con gli attrezzi per cocktail, per questo è meglio indirizzarli verso un cobbler. Un **cobbler** è uno a shaker tre pezzi, facile da aprire, riempire e chiudere ma soprattutto da svuotare nel bicchiere, grazie al filtro sotto il tappo. Per miscelare nel bicchiere basta un semplice cucchiaio e non necessariamente un **bar spoon** e se i clienti avranno seguito il consiglio di usare un cobbler, allora non servirà nemmeno uno **strainer**. Ai più professionali e appassionati, si può però proporre un fine **mesh strainer**. Per il resto serve solo la voglia di continuare a bere bene e responsabilmente nelle proprie case, e di tornare a frequentare i locali del cuore per riprendere le buone abitudini non appena ci sarà concesso.



Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com