Guida ai calici per il dopocena

calici-per-dopocena-08-5ec3564e

Anche chi ha resistito sperando in una riapertura veloce dei locali è stato sconfitto dall’attesa. Per questo il mondo invisibile dei clienti ha dovuto mettersi in gioco, tramutandoli in avventori, seppure improvvisati. Ci vorrà sicuramente del tempo prima di tornare a godersi gli after dinner pre-lockdown di un tempo, ma mentre aspettiamo che la vita torni ad avere sembianze e ritmi normali, potete provare cose nuove. Bastano pochi e semplici accorgimenti.

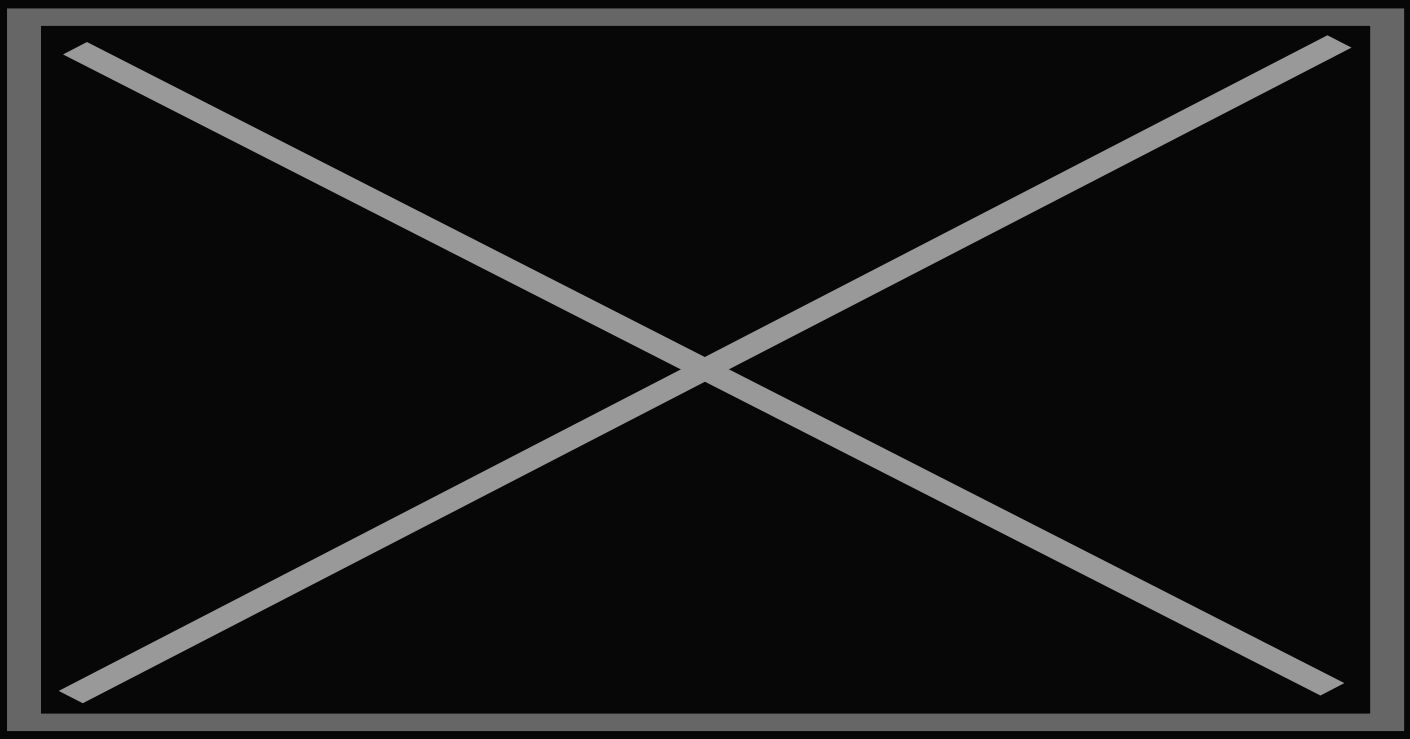
PER I LISCI
Prima di tutto, dovete scegliere un drink. Noi vi consigliamo un buon cognac, un whiskey d’annata o un classico Martini cocktail. E il bicchiere con cui innamorarvene pienamente. Se



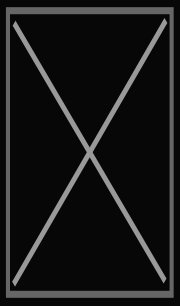
siete amanti del cognac, allora dovete assolutamente provare l’eleganza e

raffinatezza del **calice cognac della linea Mixology di Luigi Bormioli**. Un modello ad ampio respiro che con le sue spirali è perfetto per la degustazione e contemplazione di questo incredibile distillato. Se preferite invece un buon whisky, allora il set di 2 bicchieri più bottiglia coordinata modello Punk firmato Nachtmann fa al caso vostro. Il vetro brillante e il design qualitativamente impareggiabile fanno di questo set un vero pezzo da collezione per appassionati. Se poi siete soliti accompagnare le vostre degustazioni con un piccolo e dolce intermezzo, potreste viziarvi gustandolo sul piatto Cioccolato di 100% Chef.

[caption id="attachment_176795" align="aligncenter" width="725"]



Il modo di vivere il dopocena è cambiato, abbiamo imparato a vivere di notte riscoprendoci animali notturni[/caption]



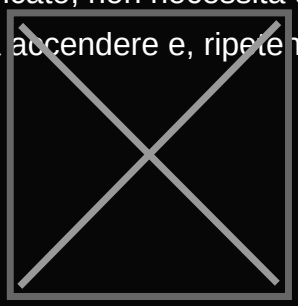
PER I MISCELATI



Chi invece ama i mi scelati, converrà che l'after dinner a cui non si può rinunciare

nemmeno in quarantena è il Martini cocktail, che ha bisogno di un bicchiere che gli dia il valore che merita. La **coppa Martini con punzone per l'oliva e la coppa Martini con stecco per olive** disponibili su rgmania.com sono senza dubbio i modelli perfetti: realizzate in vetro soffiato, dispongono dei dettagli - punzone e stecco - che le rendono una vera dichiarazione d'amore per questo drink insuperabile.

E PER FINIRE...

A rendere poi l'atmosfera davvero speciale servono ancora un paio di dettagli. Il primo è la lampada Poldina di Zafferano. Si tratta di un modello che, una volta caricato, non necessita di presa elettrica. Basta infatti toccare la parte superiore della lampada per farla accendere e, ripetendo l'operazione, spegnere. E cosa fare al lume di una lampada così speciale?  Senza dubbio si può leggere un buon libro, come **Cocktail d'Autore, di Petunia Ollister**. Si tratta di un volume in cui ogni scatto vede abbinato un romanzo a un cocktail. Al fianco di ogni fotografia, troviamo uno stralcio del romanzo e la ricetta del drink. Scatti d'ispirazione, che uniscono il piacere del bere bene – grazie a ricette replicabili – e quello della letteratura. Un bicchiere per un drink speciale, una luce soffusa e una piacevole lettura: l'atmosfera perfetta per una nottata indimenticabile. Anche a casa vostra.

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

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