Aperitivo: novità dal mondo del bartending

novita-bartending-aperitivo-09-e7c6beac

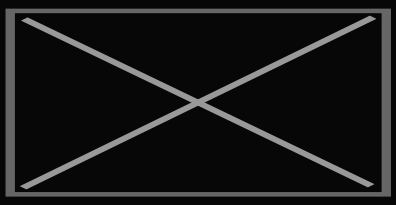
Il mondo del bar non si ferma mai. Nonostante le mille difficoltà e le incertezze, l'aria che si respira è quella di un mondo che ha bisogno di riscatto e crescita per uscire dallo stereotipo che si è consolidato di 'luogo di assembramento e timori' e tornare al suo ruolo iniziale di 'luogo di socialità e svago'. E come può partire questo sentimento se non dalle aziende? Quelle liquoristiche che lanciano nuovi prodotti e le aziende di bar tools che disegnano nuovi modelli per aggiungere forme, colori, strumenti che vadano ad affollare i banconi dei bar e le collezioni private dei barman. Vediamo alcune novità nel mondo del bartending.



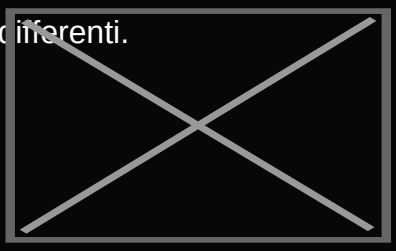
Il **fine mesh strainer Gorky**, un colino per il doppio filtraggio dei drink realizzato in collaborazione con il bartender Gorkem Harp, famoso per le sue acrobazie di flair che gli hanno valso diversi premi alle gare internazionali e con cui l'azienda Beaumont ha collaborato per la realizzazione di questo double strainer nuovo e funzionale, dal design perfettamente in linea con le esigenze dei barman di oggi.



I **jigger ramati in stile mug**. Si tratta di due diversi modelli di misurini, uno bombato e l'altro lineare, completi di tacche interne per il dosaggio degli ingredienti dei drink. Un'idea semplice ma molto originale per un bancone hipster, ricco di stile, i cui strumenti non devono essere solo utili ma anche perfetti per arredare la propria postazione.



Il **bar mat in gomma con griglia in acciaio**. Qual è la novità? Che invece di essere un solo pezzo flessibile, è un prodotto completo dotato di un supporto in acciaio che lo rende rigido. I due pezzi si possono scindere e lavare separatamente per una migliore manutenzione. In più, si possono anche utilizzare singolarmente: il bar mat è posizionabile anche da solo sul bancone e la griglia è da utilizzarsi anche per bar mat della stessa misura ma di colori differenti.



Il **mixing glass Napoleon Decò di The Bars**. Così come la griglia con bar mat, anche questo mixing glass è firmato The Bars, azienda italiana che si occupa da sempre di bar tools. Questo nuovo modello unisce il design lineare ed essenziale a decori ricercati e differenti per stile. Si va dai vintage ai floreali, da quelli che tatuati a quelli più geometrici, etnici ma anche… spaziali! Se invece siete dei barman dai gusti raffinati ed eleganti, allora vi consigliamo due nuovi prodotti Nude. Nude è una ditta satellite di Pasabahce, una delle



vetrerie più conosciute e apprezzate al mondo, un’azienda che nasce dall’esigenza di creare bicchieri e accessori di altissimo design. I prodotti dedicati alla miscelazione sono lo **shaker e il mixing glass Hepburn**. Lo shaker è composto da un vero e proprio bicchiere che funge da boston e può essere impiegato come contenitore stesso del drink, mentre la parte superiore è una campana in rame lucido e splendente, con cui richiudere il bicchiere e shakerare per un vero effetto WOW! Il mixing glass ha la stessa forma del bicchiere dello shaker ma è ovviamente dotato di un beccuccio versatore e presenta in coordinato un bar spoon in rame lungo e scenografico. Questi sono solo alcuni dei prodotti che questo 2020 ci ha offerto e coi quali possiamo giocare per creare aperitivi d’autore, aspettando il momento di poterli rivivere insieme e in libertà.

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

Info e contatti:

www.rgmania.com

info@rgmania.com