Aperitiveria: a Novoli (FI) un nuovo locale che propone drink ready to go

20241014184006aperitiveriahp-a4c97c49

Un locale dove acquistare **drink ready to go** per l'aperitivo. È questo il format - recentemente proposto anche da Mio Lab, cocktail bar del Park Hyatt di Milano - a cui hanno pensato nella nuova "**aperitiveria**" di Novoli (FI), aperta in viale Guidoni da **Tommaso Pieri, distillatore della Distilleria Urbana Italia (Duit) di Coverciano**, con l'obiettivo di permettere ai clienti di costruirsi il proprio aperitivo a casa o degustare i prodotti nelle vicinanze del negozio.

Aperta dalle 11:00 alle 13:30 e dalle 14:30 alle 20:00, l'aperitiveria si trova in un quartiere che è stato rivalutato 10/15 anni fa, accanto ad un polo universitario, con cinema e centro commerciale, di fronte al parco di San Donato.

«*Ci serviva un luogo vergine -* spiega Pieri a *Mixerplanet -. L'idea di aprire un negozio che vendesse il necessario per creare un aperitivo a casa è nata da una mia esigenza. Ho sempre considerato l'aperitivo il momento più godurioso della giornata e* ***mi sembrava mancasse un luogo di aggregazione e di vendita di prodotti legati a questa occasione di consumo***».

DRINK READY TO GO ARTIGINALI

La proposta drink dell'aperitiveria si basa su cocktail ready to go, come Negroni e Old Fashioned, creati artigianalmente con i prodotti della Distilleria Urbana Italiana. «*Offriamo prodotti artigianali che possono essere ricondotti al modo di fare liquoristica del 1800 e che sono pensati appositamente per ogni cocktail* - specifica il distillatore-. *Un esempio è il* ***Negroni del Centenario,*** *che richiama le sensazioni che aveva nel 1919 quando è stato inventato. C'è anche l'****Old Fashioned,*** *prodotto con* ***2 cl del nostro liquore al caramello***».

Nella drink list, poi, sono presenti anche il Dirty Apple Martini, il Florentine Boulevard, il Leonardo's Genius, l'Italian Mule e il Margarita Mediterraneo. In aggiunta, l'aperitiveria vende anche **le bottiglie**

degli spirits di Duit, dalla grappa al whisky, dal vermouth al gin, dalla ratafia al limoncello, in formato **“tascabile” da 10 o da 70 cl.**

Non solo drink, ma anche cibo. Per completare l’aperitivo, infatti, il negozio propone diversi tipi di patatine fritte aromatizzate, olive, salse, filetti d’acciuga, **per un target giovane che dai 25 ai 55 anni.**

Infine, per promuovere l’arte dell’aperitivo, è stato anche aperto **un canale Youtube chiamato “Aperitivers”**. «*Il canale YouTube è dedicato agli amanti dell’aperitivo. Carico video di 10 minuti al massimo, dove presento il prodotto di un’azienda, lo degusto e alla fine lo abbino con i nostri prodotti* », conclude Pieri.