Il tè entra nell’aperitivo: Momenteeria sperimenta un dehors tra infusi e mixology

Il tè prova a uscire dalla fascia pomeridiana per entrare nel rituale dell’aperitivo. The Garnish racconta il nuovo dehors di Momenteeria a Milano, dove il menu primaverile porta il tè in una dimensione più contemporanea e conviviale, tra infusi freddi, pairing e formule vicine alla mixology analcolica. L’obiettivo è ampliare occasioni e modalità di consumo di una categoria storicamente legata a rituali più tradizionali. L’idea è interessante perché intercetta un’esigenza reale: creare momenti sociali alternativi all’alcol senza limitarsi ai classici mocktail. Ma anche qui serve cautela. Il rischio è costruire format esteticamente molto forti e mediaticamente perfetti che poi faticano a generare frequenza reale. Il tè ha tempi, rituali e percezioni molto diversi rispetto all’aperitivo italiano. Funziona se viene tradotto in modo accessibile e veloce, senza trasformare il servizio in un esercizio troppo contemplativo per un consumo che, nel fuori casa urbano, resta fortemente legato a ritmo e informalità. Più che imitare il cocktail bar, probabilmente il tè dovrà trovare un linguaggio proprio per evitare di diventare soltanto una curiosità stagionale.