AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Primo Piano - *L'"house bartending" per rendere meno amaro il rientro dalle vacanze*

Milano - 05 set 2019 (Prima Pagina News) **La preparazione dei drink a casa insieme agli amici come un vero bartender è la nuova tendenza d'Oltreoceano che aiuta a contrastare anche lo stress da rientro dalle vacanze, noto come "Back to Work".**

Il fenomeno del "Back to Work", ovvero lo stress da rientro dalle vacanze, si combatte anche con la spensieratezza: dedicare più tempo ai propri amici, magari invitandoli a casa per un aperitivo, potrebbe essere una valida soluzione. E quale momento migliore per preparare con la compagnia giusta un cocktail perfetto come un vero bartender, miscelando con le dovute proporzioni ingredienti alcolici ed analcolici, frutta esotica e ghiaccio? E' quanto emerge da uno studio condotto da Sanbittèr Aperitivo Cool Hunting, osservatorio sulle nuove tendenze in materia di drink e mixability, condotto con metodologia WOA (Web Opinion Analysis) attraverso un monitoraggio su oltre 150 fonti fra testate, magazine, portali, blog e community lifestyle internazionali e su un pool di 50 fra esperti e bartender per sondare quali siano i consigli e segreti per realizzare a casa un cocktail di qualità per combattere il "Back to Work". Bere insieme tra amici durante un aperitivo attenua lo stress, oltre ad avere un importante valore storico e sociale. Il significato sociale dell'aperitivo è racchiuso nell'etimologia della parola (dal latino aperitivus 'che apre'), momento di apertura reciproca, in un momento conviviale che favorisce il dialogo. Oggi l'aperitivo è quel momento socializzante nel quale gli amici trovano un punto di riferimento stabile per scaricare lo stress di una giornata lavorativa frenetica, rinsaldando così i propri legami. Durante il periodo storico legato all'antica grecia l'akroàmata, l'intrattenimento, era una componente importante nella vita della Polis greca. Sin dai tempi degli antichi greci era nello spirito della tradizione ritrovarsi per bere insieme, creare uno stato di benessere, favorire la conversazione e banchettare all'interno del Simposio, momento conviviale per antonomasia descritto e tramandato dal celebre filosofo Platone. L'"House Bartending" offre una risposta anche alla tendenza individuata dal New York Times, per il quale "stare a casa è il nuovo uscire", nella misura in cui però non ci si riduce a consumare comodamente cibo sul divano davanti a una serie tv in solitudine. Stare a casa è realmente il nuovo uscire se ci si apre ai propri amici, creando momenti di condivisione, come un aperitivo in cui ci si ritrova insieme a degustare dei finger food e sorseggiare un drink preparati con il contributo di ciascuno. In questo caso un buon drink realizzato tra le mura di casa e consumato tra amici può creare un momento conviviale e di benessere, andando ad alleggerire lo stress da rientro dalle vacanze. "Per preparare dei cocktail 'di livello', la prima cosa da tenere in considerazione, fondamentale ed importante – commenta Giacomo Fiume, bartender pugliese con una pagina Instagram (@theworldofdistillery) che conta oltre 80mila

follower – è avere una grande quantità di ghiaccio di grosse dimensioni dato che, se piccolo, tenderebbe ad annacquare subito il drink. Prima di creare il drink, poi, è consigliabile raffreddare il bicchiere con alcuni cubetti e, successivamente, prima di servirlo, ricordarsi di sostituirli con del nuovo ghiaccio. Se si vuole creare un cocktail 'a regola d'arte' è preferibile utilizzare uno shaker, che magari non tutti possiedono, ed è per questo motivo che può facilmente essere sostituito con un classico thermos. Importante, poi, è filtrare il tutto grazie all'aiuto di un comune colino a forma conica, per non disperdere e sprecare gli ingredienti. Il drink, infine, può essere servito in bicchieri tumbler, che si trovano in tutte le case degli italiani". Ecco quindi, per non fare brutte figure, i 10 consigli di Giacomo Fiume, barman del locale "Albergo Diffuso" di Monopoli. Amore incondizionato per la mixology, sbocciato quand'era ancora un ragazzino, ed una passione nello sperimentare utilizzando tecniche e prodotti sempre nuovi sono i suoi tratti distintivi. 1) I bicchieri classici possono andare bene, come per esempio i tumbler bassi; 2) Il bicchiere ghiacciato è d'obbligo. Prima di preparare il cocktail raffreddare il bicchiere inserendovi del ghiaccio e ricordarsi di cambiarlo prima di servire; 3) La tazzina da caffè è un consiglio efficace per dosare gli ingredienti; 4) Una buona dose di ghiaccio. È la cosa più importante ed è fondamentale averne in gran quantità; 5) I pestati col Pestello. Per sorprendere i vostri amici o parenti con dei cocktail "speciali", usare un Pestello apposito; 6) Un po' di succo di limone sempre a portata di mano; 7) A tutto shaker! Se si vuol creare un cocktail "a regola d'arte" è consigliabile l'acquisto di uno shaker. Come alternativa può andar bene anche un thermos da tè; 8) Non dimenticare di filtrare: utilizzare un colino a forma conica; 9) Un cucchiaino per mescolare; 10) Le guarnizioni sono importanti! Dallo zest di arancia o limone, ma anche un mazzetto di menta fresca, le guarnizioni sono "La ciliegina sulla torta";

(Prima Pagina News) Giovedì 05 Settembre 2019

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it