



Ricette e storie di cucina

Autore: Gustelier – atelier del gusto

Data: 15.01.2021

Titolo: Aperitivo 2.0 - the F&B Heroes Workshop

L'aperitivo è una componente fissa della cultura quotidiana, prima o dopo la fine degli eventi o del pasto. Il cosiddetto "post Ethnic food" non si ferma all'aperitivo - in altre parole, la fusione assoluta di diverse esperienze di gusto, consistenze e composizioni. In vista del corso "TrendRadar. Aperitivo 2.0", il Gustelier ha parlato con i relatori internazionali Antje de Vries e Sandro Ciani, F&B Heroes, sulla tendenza dell'aperitivo innovativo.

Gustelier: Gli aperitivi vengono serviti sia prima che dopo i pasti, al mattino o anche la sera. Che cos'è esattamente?

Antje de Vries e Sandro Ciani: L'aperitivo combina bevande e cibo in modo leggero e giocoso, ed è proprio questa l'occasione per un inizio vivace di una serata o di un evento. Qui, praticamente tutti i confini possono essere superati e combinati con creatività. Post-ethnic è la parola chiave - la miscela rilassata di una grande varietà di stili di cucina, ingredienti e condimenti attraverso tutti i confini e le regole sono facili da implementare, specialmente per l'aperitivo. Espande gli orizzonti culinari non ortodossi e mette gli ospiti in vena di un viaggio epicureo. Una tartina di ispirazione anatolica con un tocco sudtirolese e un cocktail di ispirazione nordica possono essere l'inizio di una serata emozionante. L'offerta deve essere frizzante e allettante, pochi componenti, ben scelti per l'ospite. Cibo e bevande dovrebbero essere intesi come una combinazione per creare un'esperienza culinaria globale per l'ospite.

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Gustelier: L'aperitivo di solito non ha una pretesa salutare, considerate gli antipasti o le bevande per lo più a base di alcol. Quali parametri dovrebbero considerare i ristoratori per un cambio di paradigma sano e contemporaneo?

Antje de Vries e Sandro Ciani: Se si vuole applicare il fattore "healthiness" nell'ambito dell'aperitivo, c'è una regola che sostiene il concetto generale: "di meno è di più".

I componenti alimentari serviti possono essere senza derivati animali o almeno privi di grassi animali aggiuntivi - parola chiave "sostituzione, se possibile, sia in termini di gusto che fisici". Ci sono spesso pesi massimi UMAMI a base vegetale che non sono ancora arrivati nella nostra quotidianità: Miso, funghi secchi, melanzane e naturalmente pomodori. Come titolo di vendita, questi accordi potrebbero allora essere chiamati "low-aperitivo" o "freetivo": solo "low" in alcol e prodotti animali o completamente senza alcol e vegani. Un drink classico per "low" sarebbe il "Negroni Spagliato" e un classico per senza alcol è il "Crodino Spritz".

Si possono anche fare grandi bevande classiche, come "sours e fizzes", con "Aquafava", l'acqua di ammollo dei ceci, per esempio: sostituisce l'albume d'uovo nella forma e, aromatizzata, può elevare un fizz a un'altra dimensione di quanto potrebbe mai fare un albume.

Kombucha e kefir d'acqua portano anche impulsi salutari e saporiti alla cultura dell'aperitivo - per esempio, le bevande fermentate possono sostituire il frizzante in uno spritz e portare profondità di sapore all'aperitivo.

Gustelier: L'abbinamento con il cibo non si ferma all'aperitivo. Ci sono delle regole di base che i ristoratori dovrebbero seguire?

Antje de Vries e Sandro Ciani: La bellezza è nell'unione - a volte complementare, a volte contrastante - è così che le bevande e il cibo e gli ingredienti più diversi si uniscono all'Apéritivo. Non si tratta di una battaglia, ma di un viaggio piacevole e vario per il cliente con una drammaturgia ben studiata che mantiene l'ospite curioso. Il food pairing può anche essere usato con il flavour pairing per creare una nuova dimensione di connessione tra cibo e bevande. Una nota di sapore nel cibo può essere accompagnata dalla nota complementare nella bevanda - la gelatina di pomodoro e basilico incontra il Franciacorte con sciroppo di lampone e la bomba di sapore si unisce in bocca per creare fuochi d'artificio.

Gustelier: Gli aperitivi hanno sempre avuto una funzione sociale: le persone si incontrano con gli amici, godono di bevande e piccole prelibatezze. Come può la gastronomia contribuire a mantenere alto il carattere sociale?

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Antje de Vries e Sandro Ciani: Le crisi, come l'attuale pandemia, creano sempre una spinta in più di creatività, e allora si potrebbe pensare a come potrebbe essere un "aperitivo caterato": preparato professionalmente e confezionato nei minimi dettagli, il cliente può poi produrre a casa o in un piccolo ambito professionale con pochi semplici passi esattamente l'effetto che l'aperitivo può produrre al ristorante, al bar o al ricevimento di un evento: un ritrovo spensierato, con gli ingredienti essenziali che servono per entrare in uno scambio con le persone.

Questo potrebbe anche andare fino a un "aperitivo remoto" o "aperitogo", dove si cerca di ricreare l'evento "online" o si confezionano tutti gli ingredienti in modo che il cliente/ospite possa ritirare tutto nel bar/hotel/ristorante.

Gustelier: Si mangia e si beve anche con gli occhi. Vale anche per l'aperitivo?

Antje de Vries e Sandro Ciani: Un drink è un pasto - una presentazione - un look. Dalla scelta appropriata del bicchiere - dall'understatement alla grande classe - alla guarnizione - dal purismo all'esuberante guarnizione di erbe e fiori - al drink stesso, tutto dovrebbe essere ben pensato. L'aperitivo deve irradiare l'identità del negozio nel gusto, nel colore e nello stile e ispirare l'ospite. Anche qui, non ci sono praticamente limiti e la natura e la cucina possono offrire molta ispirazione. Ingredienti come erbe selvatiche e fiori nel foraging possono accompagnare la bevanda come un prato fiorito o il terreno della foresta. Le verdure nel loro splendore possono trasformare una bevanda in un'esperienza, possono insaporire le bevande come succo, dare accenti come polvere ed essere una guarnizione e un condimento rinfrescante quando vengono grattugiate. E se si vuole essere giocosi, una nuvola di zucchero filato rosa può galleggiare sopra lo champagne rosé, come nel plant forward fun food Concept "vunk food".

Gustelier: Mettiamo che ci sia un aperitivo altoatesino - quali componenti devono essere assolutamente presenti?

Antje de Vries e Sandro Ciani: Un "Aperitivo Alto-Adige", abbreviato: AAA (un altro termine per "access all areas" - deve sempre stimolare tutti e tre gli input percettivi rilevanti dell'ospite 1. aspetto, 2. odore, 3. gusto. Allora le tre "A" stanno per "autentico", "attuale", "animante". L' "AAA" rappresenta allo stesso tempo la natura aspra con le montagne, il vento e il freddo, così come la convivialità, il calore e il sole che ne derivano. È montagna, valle, freddo, caldo, tiepido e morbido combinati in una sola composizione: ha "access (to) tutte (these) areas!"

Un pezzo di pietra delle dolomiti, ghiacciato, accompagnato da un gin macerato con le bacche, le foglie e gli aghi dei boschi, infuso con uno spumante della regione. Una patatina di speck vegana messa sopra e una foglia di vite fermentata ripiena e una serata intensa ha inizio.

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai