

ARRIVA ANCHE IN ITALIA L'HOUSE BARTENDING, LA NUOVA TENDENZA CHE PORTA L'APERITIVO A CASA CON L'ESPERIENZA DEI MIGLIORI BARTENDER

Sposata dalle celebrities, da Gwyneth Paltrow a Justine Timberlake, confermata da studi scientifici e consolidata dal parere degli esperti, l'house bartending è la nuova tendenza d'Oltreoceano legata al mondo della mixability, secondo la quale oggi il cocktail si prepara insieme a casa ed è sinonimo di amicizia e condivisione

La ricerca del cocktail del momento più cool legata al rito dell'aperitivo non si esaurisce nei locali trendy della propria città ma, soprattutto per i giovani millennials, entra tra le mura domestiche. **Un italiano su 2 (52%) vuole infatti preparare in casa - come un vero bartender - il cocktail preferito durante un aperitivo tra amici, e dunque con la compagnia giusta**, cimentandosi a miscelare con le dovute proporzioni bibite alcoliche e analcoliche, frutta esotica, erbe aromatiche e, naturalmente, ghiaccio. **Apprezzata dalle celebrities, da Gwyneth Paltrow a Justine Timberlake, confermata da studi scientifici e consolidata dal parere degli esperti, l'house bartending è infatti la nuova tendenza d'Oltreoceano legata al mondo della mixability, secondo la quale oggi il cocktail si prepara insieme a casa ed è sinonimo di amicizia e condivisione.**

È quanto emerge da uno studio condotto da **Sanbitter Aperitivo Cool Hunting**, osservatorio sulle nuove tendenze in materia di drink e mixability, condotto con metodologia WOA (Web Opinion Analysis) attraverso un **monitoraggio su circa 1.500 italiani** - uomini e donne tra i 20 e i 55 anni - e su oltre **100 fonti fra testate, magazine, portali, blog e community internazionali** sull'abitudine di preparare in casa il proprio drink con gli amici.

Ogni drink ha la sua storia e il suo "inventore", **ma quando e dove nasce l'arte del bere insieme durante un aperitivo?** "Fu il medico greco **Ippocrate nel V sec. a.C.** a scoprire che, per alleviare i disturbi di inappetenza dei suoi pazienti, bastava somministrare loro una bevanda dal sapore piuttosto amaro a base di vino bianco - **afferma Lucio Meglio, Docente di Sociologia dei processi culturali all'Università degli Studi di Cassino e del Lazio meridionale** - da qui il perché del consumo dell'alcol alla base degli aperitivi, che sarà ripresa **nel 1876 a Torino da Antonio Carpano** che in una piccola bottega diede vita al **vermouth**, l'aperitivo per antonomasia". Col passare degli anni la sperimentazione in questo campo ha condotto a una costante evoluzione delle tecniche di miscelazione nella ricerca di nuovi accostamenti. Così, dall'interesse verso un mix sapiente ed equilibrato di liquidi alcolici e non alcolici, **nei grandi hotel americani è nata una nuova professione**, quella del **bartender**. Accostando all'arte della miscelazione a quella delle tecniche acrobatiche, l'americano **Jerry Thomas** ha poi inventato il **flair bartending** attualmente molto in voga nei locali più trendy e reso celebre dal film cult **"Cocktail"** con **Tom Cruise**.

Perché preparare cocktail in casa? Più di un italiano su 2 (57%) desidera sperimentare in prima persona la propria mixability, ovvero l'abilità nel miscelare adeguatamente i diversi ingredienti o vuole dare libero sfogo alla propria creatività ideando nuovi drink (49%). Il 46% lo fa perché consente dunque un notevole risparmio economico rispetto al suo consumo in un bar o in un locale, mentre **uno su 3 (34%) vuole scegliere da sé le quantità d'alcol da impiegare**, preparando un drink più o meno alcolico secondo il proprio gusto. **Uno su 4 (26%), invece, vuole prepararlo da sé semplicemente perché desidera privilegiare la scelta di ingredienti di prima qualità, in specie nella selezione della frutta esotica.**

Quella della house bartending è **una tendenza internazionale consolidata anche dalle scelte di diverse celebrities a stelle e strisce**, tra cui la pop star **Justine Timberlake** e l'attrice **Gwyneth Paltrow**. In occasione del suo 35° compleanno, l'artista e attore americano ha ricevuto un cocktail dedicato da Eddy Buckingham. Secondo quanto rivelato da Buckingham stesso, suo mixologist personale, alla rivista americana **People**, Justine ha particolarmente gradito il **Three Five, un cocktail che si ottiene shakerando la tequila con amari all'arancia, cognac, succo di limone e sciroppo d'agave e che può essere facilmente ricreato a casa**. **Gwyneth Paltrow** ha invece recentemente dichiarato in un'intervista al **Wall Street Journal**: **"I like a dirty martini. I love an old fashioned"**. L'attrice americana protagonista della commedia "Amore a prima svista" confessa infatti che **ama preparare soprattutto il Martini sporco**, ossia un cocktail divenuto classico **che mixa il celebre liquore con il liquido di salamoia delle olive**. Il drink bevuto insieme non solo nei locali ma anche a casa tra amici è protagonista anche della nota serie tv **Sex and the City**, ove in diverse puntate **Sarah Jessica Parker** viene sorpresa a sorseggiare il suo drink preferito, il **Cosmopolitan**, mentre si parla delle ultime avventure sentimentali.

Nel preparare un cocktail insieme ai propri amici come un vero bartender, più di un italiano su 2 (57%) vuole divertirsi ad **agitare lo shaker**, magari improvvisando voli acrobatici come un bartender professionista; **uno su 3 (34%)** preferisce dedicarsi alla **preparazione della giusta quantità di ghiaccio o a pestare il lime ed eventuali altre erbe aromatiche (31%) da aggiungere al drink**. **Uno su 4 (27%)** vuole dedicarsi a un compito più semplice ma non meno delicato, quello del **taglio della frutta fresca, oppure a girare vorticosamente il barspoon (24%)** per mescolare opportunamente gli ingredienti dei cocktail pestati, come i classici estivi caipiroska e caipirinha, che dunque non vanno shakerati.

Daniele Losquadro, trainer di Planet One, raccomanda di **"scegliere con cura i bicchieri**, da una capienza minima di 30 cl a quella massima di 45 cl per i cocktail serviti con ghiaccio; di **servire i drink con tanto ghiaccio**; di rispettare le dosi dell'alcol usando, per esempio, la bilancia. Invece, se vi volete differenziare potete **utilizzare un bucatino come cannuccia** evitando quella di plastica" e infine, **relativamente all'impiego di agrumi**, "di **togliere la scorza prima** di spremere un'arancia, un limone o un pompelmo, **in modo da far sprigionare gli olii contenuti in essa**" e ottenere così un gusto ancora più particolare.

Il drink cool fatto in casa è protagonista anche di **"Cocktail House"** un format televisivo di successo in onda su **Sky** condotto dal *flair bartender* **Bruno Vanzan** che è anche autore del manuale omonimo con uno specifico focus su ingredienti e tecniche di miscelazione per un perfetto cocktail fai-da-te.

Tra i millennials emerge poi un altro dato interessante: **una discreta percentuale dei più giovani (18%) desidera specializzarsi nel preparare il suo cocktail preferito a casa con i propri amici proprio perché aspira a diventare un vero bartender o a ideare un nuovo drink che incontri l'approvazione dei propri compagni**.

Qual è il valore del bere insieme tra amici durante un aperitivo? "Il **significato sociale dell'aperitivo** è racchiuso nel significato etimologico della parola (dal latino *aperitivus* 'che apre'), che allude a una bevanda in grado di stimolare e, dunque "aprire" la sensazione della fame – **osserva il Prof. Lucio Meglio** – 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".

La tendenza internazionale dell'house bartending trova conferma anche in quanto rilevato dal **New York Times**, per il quale **“stare a casa è il nuovo uscire”**. Ciò non deve però ridursi 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. **Passare del tempo con gli amici genera** infatti senza dubbio **sentimenti di piacere e soddisfazione**, secondo quanto confermato anche da uno recente studio pubblicato sul **British Journal of Psychology**.

Ecco **il decalogo degli esperti che individua i tratti peculiari dell'house bartending**:

- 1. MIXARE:** l'abilità nel miscelare adeguatamente i diversi ingredienti, dall'alcol ai succhi e alle bevande analcoliche, è fondamentale per preparare un buon cocktail;
- 2. DOSARE:** ogni drink ha la sua ricetta e dunque il suo dosaggio. Richiede dunque un delicato equilibrio tra “parti” alcoliche e “parti” analcoliche e una componente adeguata di ghiaccio;
- 3. SHAKERARE:** lo shaker è lo strumento indispensabile che agevola notevolmente la mescolanza dei diversi ingredienti fino a ottenere un drink decisamente più cool da veri bartender;
- 4. PESTARE:** alcuni cocktail richiedono il pestaggio degli ingredienti. Per preparare una buona caipiroska, ad esempio, è opportuno che lime e lo zucchero siano pestati insieme;
- 5. GIRARE:** anche un atto apparentemente banale come quello del girare velocemente con il barspoon il proprio drink è sicuramente da non sottovalutare, poiché tale gesto incide sul mix finale degli ingredienti utilizzati;
- 6. GUARNIRE:** dalla fetta d'arancia allo spicchio di lime, dall'oliva a forme geometriche particolari disegnate con la frutta esotica, perché bere un cocktail coinvolga prima del gusto anche la vista;
- 7. SPERIMENTARE:** nel preparare un cocktail come un vero bartender non bisogna attenersi alla ricetta in senso stretto, ma si possono anche osare nuovi accostamenti, cercando però di non esagerare con le parti alcoliche;
- 8. ABBINARE:** sulla base delle proprie caratteristiche ogni cocktail può essere facilmente abbinato non solo ai finger food, ma anche ai primi e i secondi piatti, creando accostamenti o per similitudine o per contrapposizione di sapori;
- 9. BRINDARE:** un cocktail preparato e sorseggiato insieme costituisce senza dubbio un pretesto per un brindisi in allegria e una buona modalità di festeggiare una ricorrenza;
- 10. CONDIVIDERE:** poiché il piacere è maggiore se viene condiviso, allora sorseggiare durante l'aperitivo ciò che si è preparato insieme rende un drink ancora più gradevole.