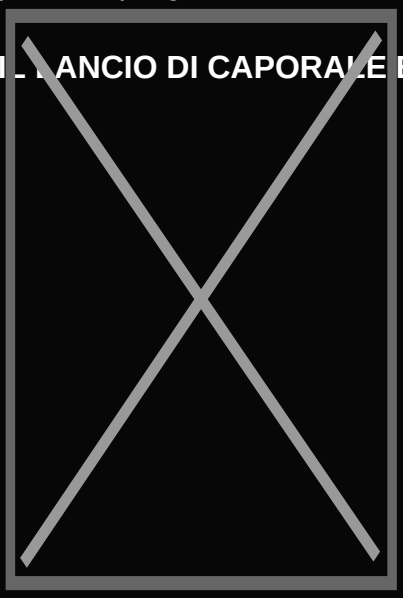
Gli attrezzi del mestiere: Pineapple

img6295-867cd1ac

Il concetto di bicchiere è stato ormai ripensato e destrutturato da molto tempo e a dichiarare il successo o meno di ogni nuovo modo di servire i drink sono gli artisti del bancone che li hanno pensati, progettati e infine usati.

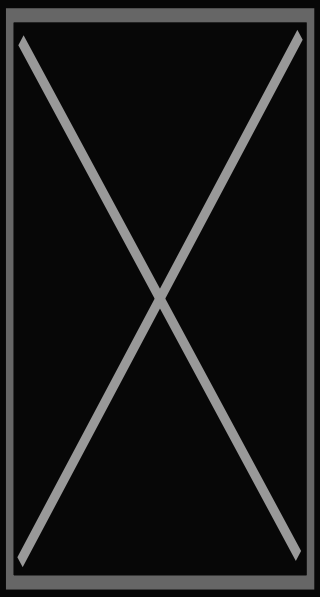
I L ANCIO DI CAPORALE E KRATENA



Ormai 4 anni fa, all’inizio del luglio 2014, Alex Kratena e Simone

Caporale, gli allora head bartender dell’Artesian Bar all’interno del Langham Hotel di Londra, hanno proposto una nuova drink list che conteneva, tra gli altri, il loro cocktail *Camouflage*, un drink shakerato con top up finale servito appunto in un’ananas (*pineapple* in inglese). Simone Caporale, durante una delle sue numerose masterclass, spiegò in modo molto chiaro che la forza dei drink creati da lui e Alex stava nella sorpresa di mettere i propri ospiti di fronte a bicchieri stravaganti il cui contenuto era sempre una sorpresa. Quello che la coppia voleva trasmettere era che da un’ananas dorata ci si potesse aspettare di tutto, non solo un drink tropicale. Il nome del cocktail, *Camouflage* appunto, rimandava infatti all’idea che ciò che si stava per bere fosse ‘camuffato’ da un vestito ingannevole e così era: nella versione originale del drink mancava proprio un ingrediente a base di ananas.

MILLE USI



Un’altra idea per valorizzare questo bicchiere dotato di coperchio è quello di servirvi un cocktail affumicato da scoperchiare solo di fronte all’ospite che l’ha richiesto. Le misure di *pineapple* più richieste sono da 53, 27 e 5 cl. Quella più grande potrebbe essere impiegata per un mangia e bevi o per uno *sharing* cocktail (ovvero un cocktail condiviso) per 2: la misura intermedia è perfetta per un singolo drink e la più piccola per shottini, specie di rum, tequila o mexcal, i distillati più tropicali, ma anche per contenere spezie nei tiki bar e arredare a tema  il proprio bancone.

PUNTI DI FORZA

Realizzate in acciaio inox, resistenti e massicce, queste ananas sono davvero un’idea sorprendente, sia per i cocktail creativi che per quelli tradizionali che risultano così essere valorizzati. Qualunque sia la vostra ricetta, servirla nelle famose *pineapple* gli conferirà un tocco davvero originale. Se dopo molti anni un bicchiere così poco convenzionale è ancora altamente richiesto significa proprio che Simone e

Alex avevano fatto centro. E come diceva John D. Rockfeller, ricordate che *‘il segreto del successo è fare le cose comuni in un modo insolito’*.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com - info@rgmania.com