All’aperitivo non si resiste, parola a Mattia Pastori

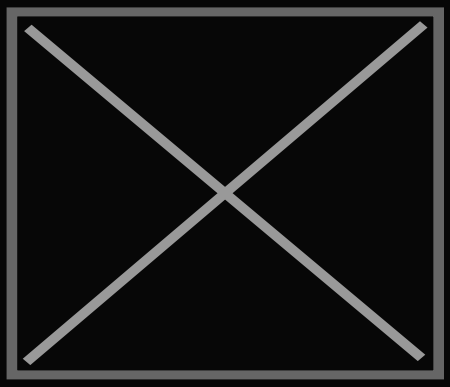
pastori-head-5e2b217d

Mattia Pastori, autorevole voce nel mondo della mixability, racconta il mondo degli aperitivi, in cui i classici restano un must ma con un cambiamento importante nella proposta food: la scomparsa del tradizionale buffet.

Andiamo a fare un **aperitivo**? È questa una delle frasi più sentite e più pronunciate degli ultimi anni ma... com’è cambiato questo rituale in un’epoca nella quale il piacere della convivialità è stato assai ridotto o, di sicuro, modificato? Voce a **Mattia Pastori**, imprenditore nel mondo del beverage e fondatore di **NONSOLOCOCKTAILS**, è lui a fare una panoramica evidenziando ciò che è mutato e ciò che è rimasto invariato.

“Tra le prime cose a essere sparite, dopo le riaperture, è stato il buffet da sempre presente in ogni locale, abbondante o essenziale, tradizionale o ricercato ma importante traino del locale stesso in aggiunta alla proposta drink”, spiega Pastori. *“Ora si punta alle **monoporzioni**, i piatti vengono serviti direttamente ai tavoli e questo cambiamento ha portato ad una maggior ricerca qualitativa del cibo: in sintesi, il consumatore fa molta attenzione a ciò che gli viene servito non solo nel bicchiere”.*

Se da un lato il cliente è più esigente per la proposta food, in fatto di beverage, i gusti per una buona parte sono rimasti invariati e **i cocktail classici** continuano a essere tra i più ordinati. *“Va evidenziata la maggior cultura di chi si avvicina al bancone, **c’è più consapevolezza per ciò che si beve**. Probabilmente i mesi passati a casa hanno permesso e hanno spronato a scoprire gli ingredienti e la storia dei drink che, fino a poco prima, si bevevano semplicemente perché piacevano* - aggiunge Pastori. *Di conseguenza si è imparato anche a selezionare i locali nei quali i cocktail sono preparati ad hoc e con prodotti di alta qualità”.*



Più formazione da parte del consumatore (merito anche delle parecchie attività che il web ha proposto durante il lockdown) ma, contemporaneamente, nei primi mesi in cui i locali avevano la possibilità di restare aperti sino alle 22:00 le persone vedevano il momento dell'aperitivo come un'evasione dove concentrare tutta la loro voglia di divertimento, portando a un consumo di alcol non sempre consapevole: *"C'erano persone che, qualche minuto prima della chiusura del locale, ordinavano due o tre drink da bere in strada o in piazza per aspettare l'ora del coprifuoco* - aggiunge Pastori -*. È chiaro che questo sistema di consumo non sia stato assolutamente positivo. Fortunatamente, oggi,* ***l'aperitivo ha riacquisito i suoi spazi e una fascia oraria molto più ampia e bilanciata****, andando poi ad abbracciare una parte di quello che si definisce dopocena, dando il via al piacere di bere qualcosa senza che sia notte fonda".*

Americano e Negroni, in aggiunta ai classici di sempre, **occupano i primi posti** nella **classifica delle preferenze**. *"Lo* ***Spritz*** *vince sempre su tutto… anche se le sue varianti con spirits e tonic sono interessanti con la scelta di ingredienti dalla bassa gradazione alcolica".* Ma, in aggiunta alle proposte dei drink e del food per l'aperitivo, Mattia Pastori conclude sottolineando anche un altro aspetto assai attuale*: "Serve un sistema comune che regoli i prezzi e le attività, comprese le ore di lavoro, gli stipendi e i salari, ovviamente garantendo qualità e rispetto verso il consumatore".*