



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

Pineapple

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.

IL LANCIO 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.



IL BICCHIERE PINEAPPLE È REALIZZATO IN VARIE MISURE E COLORAZIONI

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 scopercchiare 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. Rockefeller, ricordate che *'il segreto del successo è fare le cose comuni in un modo insolito'*. **M**

