

Giocare con gli strumenti per nuove presentazioni

MIXINNOVATION / Breve guida agli strumenti professionali ma di semplice utilizzo, che in pochissimo tempo e a un costo limitato permettono di presentare drink originali. Spesso con effetto WOW dei clienti.



E siste una 'stagione di mezzo' in cui non è più inverno e non è ancora estate, dove si abbandonano le cioccolate calde e i vov ma non si è ancora pronti per le granite e i summer drinks.

È l'inizio della primavera, la famosa mezza stagione, quel periodo in cui andare al bar significa dover scegliere fra un range di bibite che spesso non entusiasmano ma di cui in fondo non possiamo mai fare a meno.

La verità è che basterebbe poco per rendere un prodotto 'scontato' più interessante, renderlo attraente e far nascere nel cliente la voglia di provarlo.

Oggi vi daremo alcuni spunti proprio per aiutarvi a fare questo passaggio di qualità.

LETTURE IMPORTANTI E UN EFFETTO FRIZZANTE

Partiamo ad esempio dal tè. Per saperne di più su questa bevanda universale, sulle sue origini e peculiarità, vi consigliamo di partire da una buona lettura: *Tè. Storia, terroir, varietà di Camellia Sinesis*. Si tratta di un volume molto utile perché analizza il tè da una nuova prospettiva, abbinandolo ai cibi e ai distillati più preziosi, e osservandolo scientificamente attraverso gli occhi della chimica.

Se questo volume vi aiuterà a capire meglio il tè e a studiarlo per proporlo diversamente rispetto al classico accompagnamento con latte e limone, o come break delle cinque del pomeriggio, uscen-

do quindi da una visione schematica e standardizzata del prodotto, esiste poi uno strumento che può aiutarvi a renderlo ancora più interessante e creativo. Stiamo parlando di un prodotto che può essere utilizzato non solo per il tè, ma anche per i succhi, i cocktail e i soft drinks in generale: è il **twist 'n' sparkle**.

Sul mercato da moltissimi anni, il Twist 'n' Sparkle è stato studiato e creato dall'azienda austriaca iSi. Molti professionisti del set-



tore lo conoscono ma per chi ancora non sapesse di cosa si tratta, sappiate che alla vista sembra una bottiglia in polycarbonato trasparente semplice ma nel tappo vi va inserita la bomboletta di CO₂ che si utilizza anche per i sifoni da seltz. Per utilizzarlo basta quindi versarvi prima il drink scelto, poi chiudere il tappo, inserire la bomboletta e azionare. Cosa fa il Twist 'n' Sparkle? Semplicemente aggiunge gas quindi rende frizzante qualunque bevanda liscia, sia essa alcolica o analcolica.

Un modo davvero semplice e veloce, nonché scenografico, per aggiungere estro alle vostre bevande.

AGGIUNGERE COLORI E BOLLE SCENICHE

Se foste invece amanti dell'effetto WOW, dei trucchi che rendono le bevande belle da vedere ancor prima che da gustare, allora vi sveliamo un altro truccetto: l'utilizzo dei **coloranti alimentari**. Ne esistono di moltissimi tipi e colori ma fra i più richiesti ci sono senza dubbio l'oro, l'argento e il nero.

Ancora non vi basta? Sappiate che per aggiungere estro ai vostri drink, ma senza necessariamente alterarne il sapore, potete utilizzare un **aeratore alimentare** come il Foam Kit, unitamente al sucro estere.

Il sucro è una polvere alimentare che permette di creare arie ma solo grazie all'utilizzo appunto del Foam Kit, un ossigenatore ideato per creare in pochi secondi arie e bolle di formato omogeneo, totalmente stabili e di forma controllata.

Strumenti professionali ma di semplice utilizzo, che in pochissimo tempo e a un costo limitato permettono di presentare drink originali oppure molto semplici ma davvero stupefacenti.

IDEE PER LE CONSEGNE E IL DELIVERY

Al giorno d'oggi è bene però pensare che molte di queste bevande, più che servite comodamente al tavolino di un bar, devono essere consegnate a domicilio, per questo è necessario trovare le soluzioni per un trasporto in cui vengano mantenuti in fresco i drink. Una su tutte? Noi vi consigliamo i **Flex Pack** da ghiacciare di Gio Style, delle mattonelle flessibili contenenti gel atossico e dal costo contenuto per assicurarsi di consegnare i drink alla temperatura ideale nonostante le numerose consegne di rider, pony express e fattorini.

Le soluzioni per un servizio d'eccellenza sono molte, basta sapersi reinventare e aver voglia di imparare, per proporre ai propri clienti nuovi sapori. ☺



RG COMMERCIALE

Questa rubrica è a cura di RG commerciale - Attrezzature Barman e Ristorazione

Info e contatti:
<https://www.rgmania.com/>
info@rgmania.com