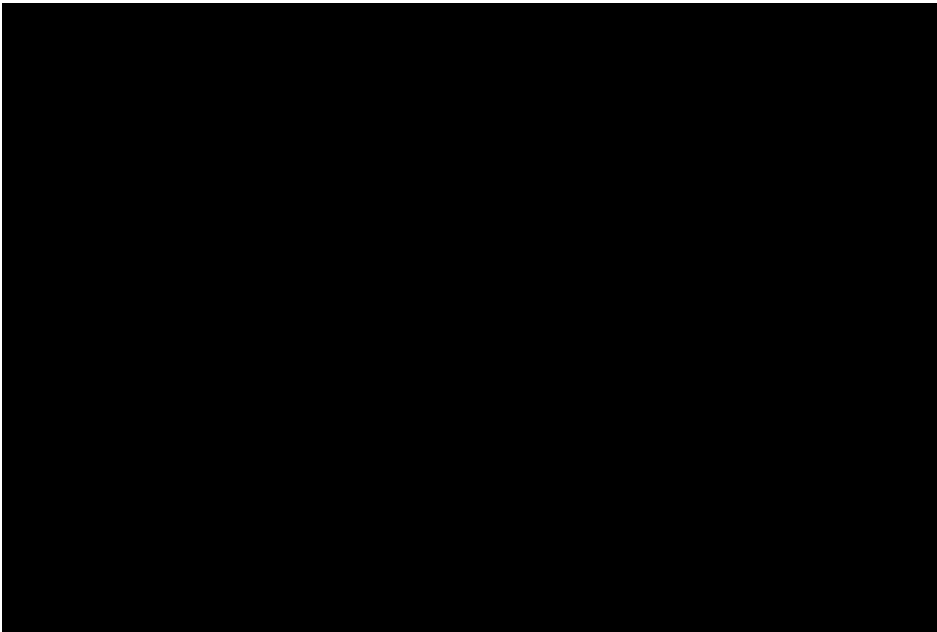


Aperitivo: stimolare l'appetito, attendere gli ospiti

Categoria : GALATEO ON LINE

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 25/4/2011

L'aperitivo, oltre a stimolare l'appetito, scandisce il primo momento della serata, quello in cui si attendono gli ospiti e man mano che arrivano si proceda con le presentazioni di rito.



Ricordate che:

L'aperitivo viene servito immediatamente, non appena arrivi il primo ospite senza aspettare che gli invitati siano tutti presenti.

Nel caso in cui vi siano camerieri, questi serviranno gli aperitivi dal vassoio.

Se è il padrone di casa a servire, porga direttamente il bicchiere agli invitati, partendo dal più importante presente al momento.

Attenzione! Se possibile l'aperitivo va servito in un luogo differente da quello in cui avrà luogo la cena vera e propria, o almeno, se la sala è la stessa, in una zona diversa da quella dove mangerete.

Cosa offrire da bere

Ricordando che si tratta di un breve momento iniziale, avrete cura di offrire agli ospiti qualche alternativa:

aperitivi classici italiani, come un Martini o un Campari

sherry secco

vino bianco secco frizzante

un cocktail champagne, leggero e dissetante ideale nei periodi estivi

almeno un aperitivo analcolico, per gli astemi

acqua minerale, immancabile sia naturale che frizzante, affiancata da un cestello con fette di limone precedentemente tagliate da prendersi con l'apposita pinza.

Attenzione! Qualora un invitato "affezionato del cocktail" esprimesse il desiderio di qualcosa di più forte, il padrone di casa cerchi di essere attrezzato per realizzare al momento quanto richiesto.

Come servire l'aperitivo

Detto che i cocktail per l'aperitivo deve essere preparati prima dell'arrivo degli ospiti, ecco alcune regole utili per servire l'aperitivo secondo le regole del Galateo:

Gli champagne cocktail vanno presentati già nei flut e su un vassoio.

I cocktail analcolici vanno serviti in una brocca di vetro o cristallo servendo l'ospite nel momento in cui ne chiede un bicchiere.

Ricordate: bisogna prevedere dosi che consentano ad ogni invitato di potersi servire di ciascun cocktail almeno due volte.

Qualche stuzzichino

In questa fase l'obbiettivo non è ovviamente quello di sfamare gli ospiti, quanto piuttosto gestire un primo momento di convivialità per creare la giusta atmosfera.

Quindi, per accompagnare le bevande, preparate degli stuzzichini:

non troppo complessi nel sapore e nella forma.

offriteli adagiati su un vassoio, fornendo a ciascun invitato un tovagliolo per aiutarsi.

Se differenziate molto i tipi di stuzzichini, poneteli su differenti piatti, posti in un punto comodo del salotto, con posate e piattini in vista, in modo che gli ospiti possano comodamente servirsi da soli.

Quando? Quanto prima?

Le sostanze amare e aromatizzanti contenute nelle bevande, attivano le papille gustative e aumentano la secrezione gastrica, con un conseguente effetto stimolante sull'appetito.

Tale effetto si ottiene dopo circa quindici minuti. Tra il momento in cui inizia l'aperitivo e quello in cui prenderete posto a tavola, avrete cura di far trascorrere non più di 30 minuti.

Consigli:

Al primo giro di stuzzichini consegnate ad ogni ospite un tovagliolo possibilmente di tessuto.

Per stuzzichini quali olive ed affini predisponete degli stuzzicadenti in modo che i vostri ospiti non debbano utilizzare le dita.

Se siete una signora, ponete la vostra borsetta in un luogo comodo e procedete con l'aperitivo, cercando sempre di avere una mano libera per le presentazioni.