

Da Chs Group novità per l'aperitivo

Linee di tendenza per tapas e cocktail



Una volta Capitale d'Italia, oggi capitale del gusto e delle tendenze gastronomiche del momento, connubio perfetto fra modernità e storia, avanguardia e tradizione. Curioso come sia cambiata la percezione di Torino, da capoluogo di regione a forza motrice di un movimento - quello legato al mondo del cibo - oggi in forma smagliante. È una fase diversa, più strutturata: dopo un periodo di assestamento e chiarimento della propria dimensione, il processo di contestualizzazione della città nell'universo "food" è marcato, grazie al modello denominato Urban Food Planning e alla costruzione di un sistema territoriale del cibo che è reale, palpabile. Torino è quindi oggi una creatura affascinante agli occhi degli osservatori del mercato della ristorazione perché rappresenta un'eccellente fucina di idee e tendenze.

Chs Group è lì, alla finestra, attenta ai trend e pronta ad anticiparne l'attuazione con una particolare sensibilità ai nuovi concetti che stanno emergendo e manifestandosi proprio nella nuova capitale piemontese, sintesi di modernità e tradizione. L'aspetto che Torino sta portando alla ribalta è un concept di tipo urbano, dove le persone sono accompagnate in un percorso di assaggi che permette loro di esplorare più mondi e più dimensioni sensoriali contemporaneamente: si tratta di un nuovo iter gastronomico che meglio si adatta e che già trionfa nella maggior parte delle realtà urbane.

Questo percorso ha ormai da diversi anni influenzato anche le nostre abitudini gastronomiche, creando interessanti ibridi noti agli addetti come "tapas", istituzione gastronomica e culturale spagnola, emblema di convivialità e appuntamento fisso per chiunque si rechi nella penisola iberica. Si tratta di un nuovo modo di "servire il cibo" che si basa su sapore, informalità e buona compagnia, aperto e personalizzabile sia nella realizzazione che nella proposta.

Chs Group propone articoli volti a valorizzare questi nuovi argomenti: ne sono esempio tutte le linee delle miniature in rame o acciaio, prodotti di sicuro effetto atti a permettere alla propria creatività di sbizzarrirsi e offrire alla clientela assaggi diversificati ed esperienze variegate. Le mini padelline o le mini caseruolette permettono di servire porzioni complete o assaggi della cucina, garantendo un impatto di sicuro effetto sulla clientela.

Un'altra linea di interesse è Strat di Dégrenne Paris: composta da 6 piatti da 16 centimetri di diametro, la gamma propone anche un piccolo piedistallo in porcellana di color carbone, concepito per poter utilizzare piccoli contenitori in vari utilizzi, anche molto variegati. La linea è studiata per essere posta a un angolo del tavolo, dal servizio della colazione a buffet fino al momento dell'aperitivo dove questi piccoli piatti permettono di dare spazio a variegiate proposte in ambito culinario, garantendo un'ottima presentazione e accompagnando i clienti in varie degustazioni.

La linea apre quindi all'esplorazione e alla scoperta: l'aperitivo diventa momento di analisi dei gusti e le preparazioni in cucina sono libere di evolversi, distinguersi e far parlare di loro. È esattamente così che si diffondono le Tapas, dai sapori italiani alle novità dello street food, tutte rigorosamente preparabili al momento. Non è secondario l'impegno nell'evitare sprechi di ogni genere: studiati per essere il punto di riferimento nelle proprie funzioni, aiutano a diffondere una cultura di buon utilizzo del cibo stesso, applicando un concetto di eticità al cibo degustato mai banale.

Concludiamo con una nota di colore sulla tendenza più in voga attualmente: la mixology. Sempre più si ricerca un luogo e uno spazio dove poter degustare cocktail particolari e di tendenza accompagnati da Tapas. Il cliente desidera una pausa diversa e di qualità e sempre più



appassionati del gusto chiedono cocktail anni Trenta rivisitati, infusi alcolici di gin, bitter e sciroppi aromatizzati preparati da mani esperte.

Vista questa riscoperta dei gusti antichi, quasi retrò, Chs Group ha dedicato una nuova sezione all'interno del proprio catalogo proprio all'ambito bartending. È così che nasce la linea Timeless, caratterizzata da linee vintage e senza tempo: il fascino che questa serie riesce a emanare valorizza l'anima del cocktail e offre al cliente un'atmosfera calda, rilassata, di sicuro impatto e impossibile da dimenticare. Timeless è un classico da collezione, un tributo al passato di qualità, allo stile elegante e raffinato che non potrà fare a meno di farvi riscoprire cosa significhi bere e degustare pietanze e sapori di assoluta qualità. [cod 46474](#)

Chs Group
Via Marzabotto 16 - 26015 Soresina (Cr)
Tel 0374 340513 - www.chsgroup.it