

L'aperitivo “in barattolo” e lo “Spritz subalpino”: le nuove idee che arrivano con la riapertura

scritto da Redazione | 24/04/2021



In quasi tutta Italia, da lunedì 26 aprile riaprono locali e ristoranti e l’inventiva, abbinata alla sostenibilità e alle collaborazioni tra diverse realtà, è la chiave giusta per accogliere i clienti con belle sorprese. Sicuramente lo sa bene il Gruppo Affini che, a Torino, torna con un nuovo format

A partire da lunedì 26 riaprono a Torino i diversi locali del Gruppo Affini (**100 Vini e Affini** presso [Green Pea](#), **Affini San Salvario Riv.1** e **Affini Porta Palazzo Riv.2**). Non si tratterà di una ripresa senza sorprese perchè **Davide Pinto** e **Michele Marzella** confermano il loro eccellente estro creativo e managerial, e dando vita a idee nuove e rivoluzionarie tra cui l’**Aperitivo in barattolo** e lo

Spritz subalpino.

I due imprenditori alla guida del gruppo, infatti, lanceranno un format nuovo in cui i concetti di sostenibilità, zero spreco e riutilizzo sono le fondamenta su cui costruire un'idea di aperitivo e di **miscelazione proiettata al futuro**: nel rispetto del territorio, dell'ambiente e del consumatore.

L'aperitivo in barattolo: arte, riutilizzo e collezionismo

Uno dei protagonisti principali dell'offerta Affini sarà **l'aperitivo in barattolo**. Le proposte gastronomiche saranno servite all'interno di eleganti barattoli di vetro, che i clienti potranno portarsi a casa e riutilizzare, in un'ottica di *vetro a valore*, dando loro una seconda vita e una nuova funzione.

A rendere ancora più fantasiosi i barattoli ci penserà l'ingegno del barman Affini e illustratore **Pietro Chiappero**, in arte "**Alpac**", che ogni mese li abbellirà con intriganti vignette, rendendoli **pezzi unici da collezione**. Il barattolo di vetro garantirà, inoltre, una maggior conservazione delle materie prime, tutte rigorosamente del territorio, alimentando la filosofia di zero-spreco su cui si fonda l'identità di Affini e che in quest'epoca dominata dall'emergenza Covid si è ulteriormente rafforzata.

Spritz Subalpini

Altro protagonista del rinnovato format saranno gli "**Spritz Subalpini**", con l'utilizzo di alcuni dei liquori di punta del brand **Distillerie Subalpine**, preparati home made presso l'Opificio Urbano da poco inaugurato a Chieri.

Sono tre le proposte di "Spritz Subalpini" attualmente in menù:

1. il **Nuvospritz** in cui il liquore Nuvolari si incontra con la birra. Una bevanda che può prendere direzioni e gusti differenti a seconda della tipologia di birra scelta per l'abbinamento;
2. il **Wizard Spritz** è invece frutto dell'incontro tra *l'Elixir Le Masche* e il sidro di mele del *Birrificio Baladin* con l'aggiunta di profumo di fieno;
3. **l'ApeRegina** celebra il matrimonio tra il liquore *Green Bee* e la soda di miele fermentato "*meadlight*" con l'aggiunta di sciroppo di cedrata e gocce di lime.

I liquori Distillerie Subalpine, creati presso l'Opificio Urbano, saranno naturalmente anche proposti in purezza, dallo storico *Fernet* al *Nuvolari* e *l'Ascari*, due dei cocktail di punta di Affini trasformati in liquori per l'aperitivo, dall'aromatico *Green Bee* al misterioso e intrigante *Elixir Le Masche*, nato in collaborazione con il ristorante stellato torinese Casa Vicina, o come ingredienti di cocktail sorprendenti come lo **Zegna Forest** in collaborazione con Zegna.

Affini promuove le eccellenze del territorio

Alla base della proposta gastronomica di Affini sarà sempre più forte il **legame con le eccellenze del territorio**, attraverso **collaborazioni con piccole realtà artigianali**, alcune delle quali selezionate dalla Camera di commercio di Torino nel [progetto Maestri del Gusto](#).

Tra le chicche più interessanti da assaporare nel menù Affini ci saranno, ad esempio, i **Green Plin**, nati da un'idea del Gruppo Affini per omaggiare il [tipico plin della tradizione culinaria piemontese](#), rivisitato in chiave green e vegetariana, con il ripieno a base di ortica e maggiorana e la pasta dal colore verde grazie alla presenza di spinaci disidratati. Un prodotto la cui preparazione è stata affidata al Maestro del Gusto **Pastificio Bolognese Muzzarelli**, tra i più conosciuti e quotati del

panorama torinese.

Il tagliere di carni crude sarà invece impreziosito da una serie di **gelati salati** prodotti dal Maestro del Gusto **Agrigelateria San Pé di Poirino**: il gelato salato vegetale alla senape accompagnerà la battuta di fassona, quello alla cipolla accompagnerà la salsiccia cruda di vitello de *La Granda*, mentre la *Gradisca* de *La Granda* sarà accompagnato dal gelato alla robiola di capra e polvere di oliva taggiasca Olio Roi.

Insalate a cm 0

Solo presso “100 Vini e Affini” a Green Pea sarà poi possibile vivere un’esperienza unica, assaporando le “**insalate a cm 0**” coltivate nel piccolo orto presente all’interno del locale, realizzato grazie alla collaborazione con la giovane azienda piemontese **Agrocooltour**.

Anche il **latte** da Affini vivrà una sua seconda vita, diventando una bevanda soft drink da consumare ad ogni ora del giorno. Così come avviene per i liquori, il **latte dell’azienda Erbalatte**, riconosciuto per la sua alta digeribilità e il suo sapore naturale, potrà essere degustato in “purezza” o come ingredienti di cocktail analcolici intriganti e fantasiosi.

Orari locali del Gruppo Affini

100 Vini e Affini in Via Nizza 230 (presso Green Pea)

Apertura: lunedì 26 aprile, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 21.30. A partire dal 15 maggio aperto dal martedì alla domenica dalle 10 alle 21.30

Affini San Salvario Riv.1 in Via Belfiore 16C

Apertura: martedì 27 aprile

Orari: aperto dal martedì alla domenica dalle 17 alle 21.30

Affini Porta Palazzo Riv.2 in Piazza della Repubblica 3

Apertura: mercoledì 28 aprile

Orari: aperto dal mercoledì al sabato dalle 16 alle 21.30 e la domenica dalle 12 alle 21.30.