

*Gli editoriali.*

## Come organizzare un aperitivo estivo

Dalla location al cibo, ecco tutto quello che dovresti prendere in considerazione per organizzare un aperitivo estivo perfetto!

L'**aperitivo estivo** al tramonto è una delle migliori occasioni per **riunirsi con gli amici** e salutarsi prima delle vacanze oppure, al contrario, ritrovarsi dopo le ferie. L'ideale sarebbe organizzarlo all'aperto, in **terrazzo** oppure in **giardino** se si ha la possibilità, altrimenti andrà benissimo anche il **salotto**, allestito adeguatamente per l'occasione. Vediamo, quindi, insieme come organizzare l'aperitivo estivo a casa nel modo giusto.

### La location per l'aperitivo estivo

Partiamo dalla **location**: se decidi di organizzare la tua serata in compagnia **all'aperto**, la prima cosa a cui dovresti pensare è l'**organizzazione degli spazi** e l'**illuminazione**. In terrazzo o in giardino, dunque, dovrai predisporre:

- **Un tavolo per servire da bere e da mangiare**, completo di piatti, bicchieri, tovaglioli monouso e biodegradabili per gli ospiti. Se hai altri tavolini, disponili ordinatamente nello spazio a disposizione affinché possano diventare dei punti di appoggio per gli ospiti, considerando che l'aperitivo di solito è a buffet;
- **Sedie, lettini, sdraio, pouf o divanetti** per far accomodare gli ospiti, creando magari anche diverse **zone relax** nel caso tu abbia un giardino;
- **Le luci**: puoi appendere delle file di lampadine lungo il perimetro del terrazzo o del giardino, oppure sfruttare gli eventuali lampioncini già presenti, o predisporre diversi punti luce con dei faretti a energia solare, o ancora delle lanterne o delle candele per rendere l'atmosfera più suggestiva e rilassante. L'importante è che siano ben illuminate le zone con il tavolo delle vivande e le zone relax.



Nel caso in cui, invece, l'aperitivo estivo si svolga in casa, l'allestimento della location sarà ancora più semplice: ti basterà **spostare qualche mobile** per avere maggiore spazio di movimento, predisporre il **tavolo con cibo e bevande**, e sistemare **sedie e divano** per accogliere gli ospiti. Per decorare la stanza, puoi prevedere anche all'interno un'**illuminazione diversa** dal solito, con candele o lampade posizionate ad hoc nei punti giusti, decorando la stanza con delle **piante** o dei **fiori** per rendere l'ambiente più colorato e accogliente.

## Il buffet per l'aperitivo estivo

Arriviamo ora all'**allestimento del buffet**: come anticipato, il tavolo delle vivande dovrà essere dotato di tutto l'occorrente, comprese **posate e cucchiari da portata**, affinché gli ospiti possano servirsi da soli. Vediamo nel dettaglio cosa preparare.

## Gli stuzzichini per l'aperitivo estivo

A un aperitivo non possono mai mancare i **classici stuzzichini** che accontentano tutti: disponi quindi diversi piatti con **patatine, salatini, noccioline, mozzarelline, olive** e qualche **tagliere con salumi, formaggi e fettine di pane**. Poi potresti preparare anche qualche pietanza più consistente.

Le **ricette adatte per l'aperitivo estivo** sono davvero tante ma, in linea generale, è sempre meglio prediligere le **tartine**, le **ricette finger food** e le **pietanze non troppo pesanti e non troppo elaborate**, perché non sono adatte alle serate più calde né possono essere consumate facilmente a un buffet. Stiamo parlando, ad esempio, di **frittatine, uova sode** riempite con maionese o salse, **insalate di riso** e **cous cous, fritti** come supplì e olive ascolane, delle **polpette** di vario tipo e delle **verdure grigliate**, cercando dunque di andare incontro ai gusti di tutti.

Non dimenticare poi anche il **dessert: dolci monoporzione, pasticcini, gelati e frutta estiva** fresca saranno perfetti per concludere l'aperitivo.

## I cocktail da aperitivo estivo

Passiamo ora alle **bevande**: per queste occasioni sono perfetti i **classici cocktail da aperitivo**, come il tradizionale **spritz** o l'**americano**, oppure le **birre**, il **vino** o il **prosecco**. Se vuoi avventurarti nella preparazione di cocktail più elaborati, assicurati di avere tutti gli ingredienti necessari; in ogni caso, tieni sempre pronti dei **cubetti di ghiaccio**, utili per tutti i cocktail. Infine, ricorda di prevedere anche **bevande analcoliche**: dalla semplice **acqua**, fino agli **aperitivi analcolici**, alle classiche **bibite gassate** e ai **succhi di frutta**, metti a disposizione dei tuoi ospiti un'ampia scelta di bevande per soddisfare ogni loro esigenza. Ricorda, inoltre, di mettere in frigo le bevande in tempo, affinché siano fresche all'arrivo degli invitati.

## La giusta atmosfera per l'aperitivo estivo

Dopo aver allestito la location e preparato il buffet, assicurati anche di creare la **giusta atmosfera** per il tuo aperitivo estivo con gli amici. Oltre a decorare il giardino, il terrazzo o il salotto con piante e altri elementi, come palloncini colorati, bandierine, candele profumate o decorazioni particolari nel caso tu voglia organizzare una serata a tema, ricordati del **sottofondo musicale**: durante l'aperitivo, l'ideale è scegliere una **musica leggera**, come il jazz, il blues o la classica, in grado di creare un'**atmosfera rilassante**, senza però alzare troppo il volume, per far sì che le persone possano parlarsi e ascoltarsi. Al termine dell'aperitivo, potrai poi cambiare genere se gli ospiti avranno voglia di ballare!

Queste sono le idee di base dalle quali partire per organizzare il tuo aperitivo estivo: adesso non ti resta altro che dar spazio alla tua fantasia per rendere speciale la tua serata a casa con gli amici!

[www.bennet.com](http://www.bennet.com)