



#APERITIVO

# NON CHIAMIAMOLO *HAPPY HOUR*

di ALESSANDRA PONI

L'APERITIVO È SEMPRE  
STATO PRESENTE  
NELLE ABITUDINI  
DEGLI ITALIANI  
CHE LO CONSIDERANO  
UN MOMENTO  
IRRINUNCIABILE

**Rito, momento di condivisione** e socialità. L'aperitivo rispecchia un modo di essere e può diventare uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiani. Per questo deve puntare sui prodotti, sul territorio e sul rispetto della tradizione, come il tipico "cicchetto veneto". È il concetto che sta alla base dell'Aperitivo Festival, evento curato da Milano Wine Week Group; la prima edizione si è svolta nel capoluogo lombardo, presso il Nhow Hotel, dal 26, data anche del World Aperitivo Day, al 28 maggio scorsi. Il Manifesto dell'aperitivo stilato per l'occasione recita che deve consistere al cinquanta per cento in prodotti italiani, sia per il food sia per il beverage.



Freepik ■

## ELEMENTO IMPORTANTE

*"Questa edizione parte proprio dalla zona Tortona dove è nato il Fuorisalone. - ha spiegato Federico Gordini, presidente di MWW Group - Pensiamo che il food sia un elemento mancante nell'evento dedicato al Design". Nel 2025 il Fuorisalone sarà per la prima volta dedicato al cibo e all'aperitivo e si svolgerà in concomitanza con la fiera TuttoFood.*

**OLTRE QUATTROMILA  
I PARTECIPANTI ALLA MANIFESTAZIONE  
CHE HANNO ASSISTITO  
A TALK, MASTERCLASS E TASTING**

**Icona dell'aperitivo italiano** negli anni Sessanta e Settanta era il Vermouth, dalle origini piemontesi. Successivamente, negli anni Ottanta e Novanta, il format cambia prendendo il nome di happy hour, caratterizzato da un abbondante buffet; una modalità che ha avuto successo fin quasi alla pandemia. L'aperitivo italiano, come indica la tendenza di oggi, non è l'abbuffata degli studenti universitari, ma una proposta che si distingue per qualità e non per quantità. Il fulcro deve essere la cultura dell'abbinamento fra food e beverage nella sua semplicità e raffinatezza. Ad esempio, durante le giornate del Festival, lo chef Daniel Canzian ha proposto il tema "bollicine e pasta". Carlo Cracco un panino allo zafferano, caviale di senape e oro in abbinamento al cocktail Lemon Sherbet, a base di Gin e Limoncello firmati Cracco.



**65 PER CENTO DEI CONSUMATORI È DISPOSTO A PAGARE UN EXTRA PER UNA BEVANDA DI MIGLIORE QUALITÀ PER ACCOMPAGNARE L'APERITIVO**



**Uno spaccato della realtà** con la ricerca "Gli italiani e il rito dell'aperitivo" di CGA by NIQ, illustrata da Daniela Cardaciotto, On Premise Sales Leader Italia. Per il 75 per cento degli italiani è una tradizione irrinunciabile. Gli "aperitivo lovers" sono giovani, residenti in centri medio-grandi e hanno un reddito più alto della media. I drink preferiti? I cocktail per il 37 per cento dei consumatori, seguiti dalle bollicine per il 30 per cento; una buona percentuale sceglie invece gli aperitivi analcolici o a bassa gradazione alcolica (26 per cento) e le bevande analcoliche (18 per cento). Tra i cocktail il più richiesto è l'Aperol Spritz e in seconda battuta il Campari Spritz.

## PREMIO ALLA TRADIZIONE

*Il World Aperitivo Award ogni anno attribuirà un riconoscimento ai bar che hanno fatto la storia dell'aperitivo italiano. Quest'anno è stato premiato il Bar Basso di Milano, famoso per il Negroni Sbagliato creato dal mitico Mirko Stocchetto; una targa è stata consegnata al figlio Maurizio.*