



Un piacere italiano

L'aperitivo

Stare insieme con un bicchiere in mano

Al tramonto

5 Dal nord al sud della Penisola, dalle sei del pomeriggio i bar e i locali italiani si riempiono di gente: è l'ora dell'aperitivo.

Dopo il lavoro o dopo lo studio gli italiani amano incontrarsi con gli amici per bere qualcosa e raccontarsi la giornata. Quella che oggi è una vera moda ha radici molto antiche.



Una cura per stimolare l'appetito

La parola *aperitivo* indica sia la bevanda 15 poco alcolica, che di solito si consuma prima della cena, sia la tradizione di trovarsi e di bere insieme. La parola deriva dal verbo latino *aperire* che significa aprire. L'aperitivo infatti apre il pasto e lo stomaco.

Se oggi è una piacevole abitudine, in passato l'usanza di bere alcol prima dei pasti era considerata un vero rimedio contro l'inappetenza.

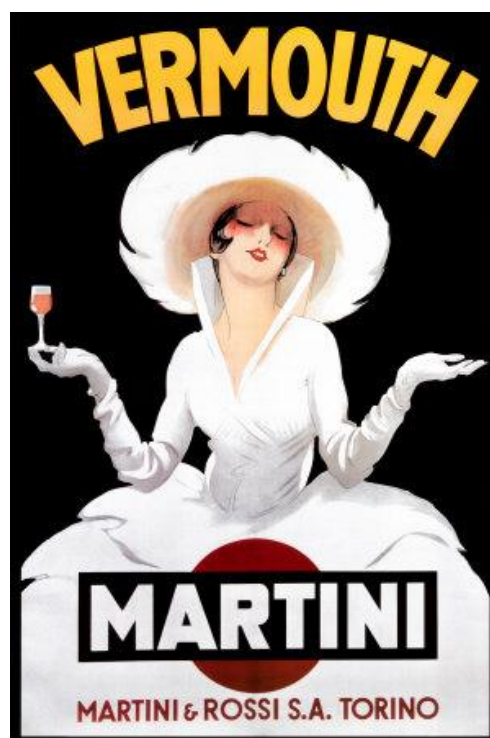
25 Il medico greco Ippocrate nel V secolo a.C. prescrive ai pazienti che hanno perso l'appetito il *vinum hippocraticum*: un vino bianco dolce, aromatizzato. Anche i Romani usano questa cura ma aggiungono salvia, rosmarino e assenzio per aumentare il sapore amaro. L'amarezza serve, infatti, a stimolare la salivazione e quindi il senso di fame. Con l'arrivo dall'Oriente di nuove spezie, il vino da aperitivo diventa sempre 35 più aromatizzato e gustoso, fino a diventare un piacere e non più una cura.

Il Vermouth

Il signor Antonio Benedetto Carpano, torinese, gestisce una bottega di liquori, sotto i portici di Piazza Castello. Nel 1786 comincia a vendere un vino aromatizzato alla china in un'elegante bottiglia e lo chiama *Vermouth*. Il nome viene dal tedesco "Wermut" che significa "assenzio" ma anche "amarezza".

Anni dopo, una bottiglia di *Vermouth* arriva in regalo al re Carlo Alberto che lo apprezza molto per il suo sapore particolarmente amaro. Diventa così l'aperitivo ufficiale di corte. Il successo è grande e la bottega di Carpano rimane aperta ventiquattro ore al giorno, frequentata soprattutto da intellettuali e uomini politici.

Il successo del *Vermouth* ispira il signor 55 Martini, anche lui torinese, che crea uno speciale aperitivo macerando alcune spezie nel moscato. Nasce uno degli aperitivi più famosi: il *Martini Bianco*, molto apprezzato anche dalle donne per il suo sapore dolce.



60 **L'Amaro Ramazzotti**

Nel 1815 il signor Ramazzotti, di Milano, inventa il primo aperitivo che non ha il vino come base, ma un'infusione in alcol di 33 erbe e radici. Alcuni anni dopo, nel 65 1845, apre il suo bar, poco lontano dalla Scala, dove inizia a servire l'*Amaro Ramazzotti* invece del caffè.

Milano si guadagna il nome di *Milano da bere* con i suoi locali alla moda come il 70 *Camparino* nella Galleria Vittorio Emanuele II e la famosa *Terrazza Martini* in un grattacielo di Piazza Duomo, diventando la capitale dell'aperitivo.



L'aperitivo oggi

75 Negli ultimi anni questa tradizione si è diffusa, soprattutto tra i giovani. Molti sono i bar che offrono aperitivi, accompagnati qualche volta da stuzzichini ma sempre più spesso da veri e propri piatti come pasta, pizza, frittate e salumi. L'ora dell'aperitivo si è allungata, anche fino alle 10 o 11 della sera e molto spesso sostituisce la cena, data la ricchezza dell'offerta di cibo e il prezzo economico. Spesso si organizza 85 un aperitivo per festeggiare un compleanno o una laurea al posto di un pranzo o una cena troppo impegnativi.



A ogni città il suo aperitivo

L'aperitivo ormai è diffuso in tutta Italia 90 ma ogni città ha il suo. A Firenze, ad esempio, si trova il *Negroni* con gin, vermouth rosso e *Campari*, creato su richiesta del Conte Negroni. In Veneto si beve lo *Spritz*, fatto con prosecco, *Aperol* e acqua tonica. 95 I cocktail e le loro varianti sono infinite ma anche un buon calice di vino bianco o rosso diventa un aperitivo perfetto, sempre con la giusta compagnia!

Glossario

24 – inappetenza – la mancanza di appetito, mancanza di fame

20 – assenzio – pianta erbacea con foglie che vengono usate per liquori

38 – torinese – persona di Torino

41 – china – liquore distillato dalla corteccia della china, albero originario della zona delle Ande, in Sud America

41 – re Carlo Alberto – sovrano del Regno di Sardegna dal 1831 al 1849. Il palazzo reale dei Savoia si trovava a Torino, capitale del Regno di Sardegna.

66 – Scala – il Teatro della Scala, il più importante di Milano

72 – stuzzichini – piccoli pezzetti di cibo da mangiare insieme ad un aperitivo, come un antipasto