

Un piacere italiano  
**L'aperitivo**

Stare insieme con un bicchiere  
 in mano



An Italian Pleasure

**The Aperitif**

Spending time together with a glass  
 in hand

**Al tramonto**

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 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.

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'amaro 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 più aromatizzato e gustoso, fino a diventare un piacere e non più una cura.

**At sunset**

From the north to the south of the Peninsula, after 6 O'clock in the afternoon, Italian bars and venues fill up with people: it's aperitif time.

After work or study, Italians love to meet up with friends to drink something and recount their day. What today is a trend, actually has deep roots.



**A cure to stimulate the appetite**

Aperitif is a word which indicates a beverage with a low alcohol content, that is normally had before the evening meal, as well as the tradition of meeting up and drinking together. The word derives from the Latin verb *aperire*, which means to open. Sure enough, the aperitif opens the meal and one's stomach.

If today it's considered a pleasant habit, in the past the custom of drinking alcohol before meals was considered a remedy against a lack of appetite.

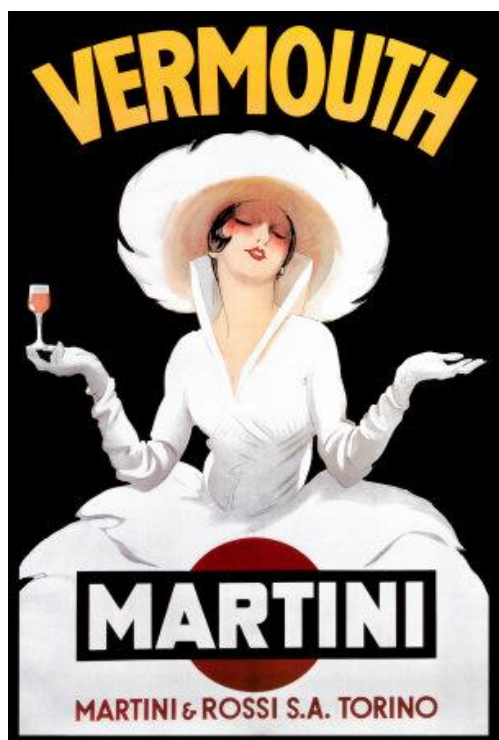
The Greek doctor Hippocrates, in the fifth century B.C., prescribes *vinum hippocraticum* to patients who have lost their appetite: a sweet, flavoured white wine. Romans also use this cure but they add sage, rosemary and absinth to strengthen the bitter flavour. The bitterness serves to stimulate salivation and therefore the sense of hunger. With the arrival of new spices from the East, aperitif wine becomes increasingly flavoured and tasty, until it becomes a pleasure and no longer a cure.

### 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 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.



### 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 1845, apre il suo bar, poco lontano dalla Scala, dove inizia a servire l'*Amaro Ra-*

### Vermouth

Mister Antonio Benedetto Carpano, from Turin, runs a liquor shop below the porticos in the Piazza Castello. In 1786 he begins to sell a wine flavoured with cinchona in an elegant bottle, and he calls it Vermouth. The name comes from the German "Wermut" which signifies "absinth" but also "bitterness".

Many years later, a bottle of *Vermouth* arrives as a gift in the hands of king Carlo Alberto, who very much appreciates it for its particularly bitter flavour. Like that, it becomes the official court aperitif. The success is great and Carpano's shop remains open twenty-four hours a day, visited mostly by intellectuals and politicians.

The success of *Vermouth* inspires Mister Martini, who is also from Turin, to create a special aperitif by marinating some spices in Muscat. One of the most famous aperitifs is invented: *Martini Bianco*, greatly enjoyed also by women for its sweet flavour.



### Amaro Ramazzotti

In 1815 Mister Ramazzotti from Milan invents the first aperitif that doesn't have wine as a base, but an infusion of 33 herbs and roots in alcohol. Some years later, in 1845, he opens a bar, not far from *La Scala*, where he begins to serve

*mazzotti* invece del caffè.

Milano si guadagna il nome di *Milano da bere* con i suoi locali alla moda come il *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

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 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 ma ogni città ha il suo. A Firenze, ad esempio, si trova il *Negroni* con gin, vermouth rosso e *Campari*, creato su ri-

Amaro Ramazzotti instead of coffee.

Milan earns the name *Milano of the Drinks*, with its fashionable venues like *Camparino* in the Vittorio Emanuele II Gallery, and the famous *Martini Terrace* in a skyscraper in Piazza Duomo, thereby becoming the capital of aperitifs.



### Aperitifs today

Recently, this tradition has spread, especially among the young. Many bars offer aperitifs, sometimes accompanied by appetizers, and increasingly often by proper dishes like pasta, pizza, omelettes and cured meats. The aperitif time has been extended, even until 10 or 11 O'clock in the evening, and it often it substitutes the evening meal, given the richness of the food offered and the cheap price. Often an aperitif is organised to celebrate a birthday or a graduation, instead of a lunch or dinner considered too demanding or binding.



### Every city has its own

By now the aperitif is common throughout Italy, but every city has its own. In Florence, for example, you can find *Negroni*, made with gin, red

chiesta del Conte Negroni. In Veneto si beve lo *Spritz*, fatto con prosecco, *Aperol* e acqua tonica.

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!

vermouth and *Campari*, created on Count Negroni's request. In the Veneto region you can drink *Spritz*, made with prosecco wine, *Aperol* and tonic water.

Cocktails and their variations are infinite but even a wineglass of white or red wine becomes a perfect aperitif, when in the right company!