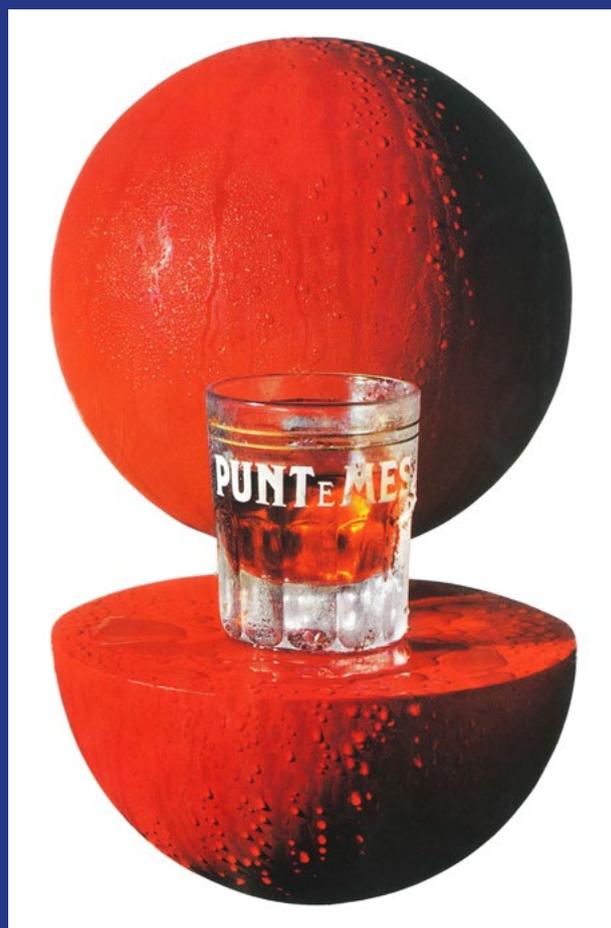


L'APERITIVO ITALIANO



di Marco Polizzi

Un viaggio che racconta l'evoluzione del rito italiano dell'aperitivo, nato fra le botteghe torinesi di fine 1700 e cresciuto in giro per il mondo. La celebrazione del gusto amaro, da sempre identità del Bel Paese, che continua a infondersi di nuovi sapori e nuove sfumature, vista attraverso gli occhi di Domenico Carella, Leonardo Leuci e Oscar Quagliarini. Una grande tradizione che non smette di innovarsi, pur restando ancorata alla sua quotidiana routine.

L'evoluzione dell'Aperitivo Italiano

L'aperitivo è sempre stato considerato il momento che precede il pasto, il momento del Vermouth e del bitter, che sanciva la fine di un capitolo della giornata e ne apriva un altro.

«Adesso non si parla più di eccellenza del momento unico, ma si configura di più come l'appuntamento post lavoro dove si mangia, si beve, si decide cosa fare dopo, parlando di ciò che si è fatto prima. Il drink tradizionale da aperitivo non è cambiato, ha solo un maggior assortimento della proposta, oggi va bene qualsiasi base alcolica, anche se in Italia i tre fratelli regnanti sono sempre MiTo, Negroni e Americano, seguiti dal cugino Sbagliato. Il principe per età è senza ombra di dubbio lo Spritz che ormai rappresenta una cultura a sé stante. Nell'aperitivo si inizia con lo Spritz, si passa allo Sbagliato per poi arrivare ai tre fratelli. Andando via via salendo in funzione della componente amara» racconta Domenico Carella, patron di Cà-ri-co Milano e della linea di beverage COK.

La componente amaricante ha anche una forte connotazione geografica, infatti è tipica delle popolazioni che hanno avuto influenze latine, che nella loro storia hanno presenze di erbe, amari e vini; in Italia è presente un senso atavico verso l'amaro, quasi genetico. Negli Usa, complici l'influenza italiana e la voglia di emulazione, il gusto amaro è percepito molto bene, mentre in Asia, il bitter, si trova al di là del muro semantico che separa il cibo dalla medicina tradizionale, a base appunto di piante ed erbe. «Personalmente l'aperitivo che preferisco è l'Adonis composto da due vini fortificati, scuola spagnola e francese che si fondono in Cherry e Vermouth. Al gusto ricorda un Milano Torino reso in funzione meno alcolica».

L'aperitivo italiano sta volgendo quindi verso un'identità più leggera, sia nel gusto che nella

gradazione, ricercando sempre quel rimando tendente all'amaro, che contraddistingue questa cultura del *divertissement* pre-pasto.

L'aperitivo Romano

L'aperitivo italiano vive di vita propria e muta in ogni città, e se a Milano si riscontrano i classici della tradizione, a Roma invece si vive di anarchia: «L'aperitivo a Milano è rituale, scandisce la fine della giornata lavorativa, racconta la realtà di una routine organizzata e razionale; il romano, invece, manifesta tutta l'anarchia capitolina, la piacevolezza di essere trascinati da una città incapace di fornire punti di riferimento ordinati» racconta Leonardo Leuci, patron del Jerry Thomas e degli spirits "Del Professore".

Ai drink si preferisce spesso un calice di vino o una birra artigianale, gli orari non sono connessi alla fine della giornata ma più alla voglia di staccare e questa tendenza ha spinto molto l'aperitivo al posto della cena.

Questa modifica dei parametri può anche essere ricondotta alla non voglia di massificazione che da sempre contraddistingue la Città Eterna: «Tarare tutto sullo stesso standard può essere davvero un'arma a doppio taglio; a me fa paura andare a Berlino e bere uno Spritz, poi andare a Tokyo e bere lo stesso identico Spritz. Così l'unicità muore». E questo principio di unicità e originalità accompagna da sempre il pensiero di Leuci: «Cercavamo di trovar qualcosa che ci aiutasse a ristabilire quell'identità storica della miscelazione che era completamente scomparsa. Ciò che oggi è considerato classico in realtà si rifà a uno standard descritto negli anni '50 con la nascita delle associazioni di categoria, quando sono state definite un po' le regole della miscelazione internazionale, includendo tutti i drink più conosciuti in uno standard ben preciso, che aveva come criterio fondante la globalizzazione: un Manhattan doveva essere identico sia a New York che a Rio.

Spritz a Venezia

L'Hyatt Centric Murano Venice, che sorge all'interno di un'antica conteria, vuole promuovere la Venezia autentica, tanto nella sua identità che nella sua offerta di food and beverage con particolare attenzione allo Spritz, long drink Veneziano, che viene preparato e rivisitato in ben 15 varianti. Tra le proposte, non solo lo Spritz per eccellenza, quello con il Select,

amaro nato a Venezia nel 1920, ma anche quello dedicato all'Isola di Sant'Erasmus, famosa per i suoi carciofi e realizzato con il liquore al carciofo o, ancora, il verde P31 nato a Padova, città storica della Repubblica Serenissima, dall'unione di 20 differenti erbe aromatiche. Una celebrazione della venezianità a base di Spritz e *cicheti* fronte canale su una delle Rive più caratteristiche di Murano, ancora fortemente legata alle proprie tradizioni e allo scorrere lento della vita.





Se si prende come riferimento il Martini Cocktail, emblema del secco tarato sui gusti dei trendsetter degli anni '40 del Novecento, uno fra tutti Ernest Hemingway, si nota come il consumo di quel drink, che era uno dei più bevuti, sia diminuito vertiginosamente negli anni, perché la famosa *ratio* 8 parti di gin e 2 di Vermouth non piaceva più. Abbiamo quindi iniziato a produrre il nostro Vermouth, che ha poi dato vita a tutta la collezione degli spirits "Del Professore", promuovendo quella forte identità italiana nata fra la fine del 1700 e la prima metà del 1800, per far riscoprire il vero gusto dimenticato di alcuni tradizionalissimi drink da aperitivo».



Aperitivo cosmopolita

Sin dalle prime esportazioni europee, il Vermouth, e in generale il gusto amaro, si diffuse sempre di più, trovò riscontri e consensi un po' ovunque: in Argentina per esempio c'è tutt'oggi una fortissima tradizione di Fernet e Cola in aperitivo. Il fernet Branca è il terzo alcolico più bevuto nella patria dei *gauchos*, sia per ragioni gustative sia perché i fratelli Branca decisero di aprire un polo produttivo a Buenos Aires già nel 1941, entrando da subito nella cultura e nel cuore degli argentini. Tornando nel vecchio continente, precisamente a Parigi, si nota come fino a 15 anni fa l'aperitivo in terra francese era fondamentalmente *Pastis*, ovvero champagne, ghiaccio e acqua con sentore

Ready to drink

La consapevolezza che l'aperitivo possa anche essere consumato in casa ha aperto la strada alla nuova tendenza del ready to drink, dalle grandi realtà storiche ai produttori di nicchia, il mercato offre diverse possibilità per non rinunciare all'eccellenza della mixology da aperitivo, neanche fra le mura domestiche. Dai classici italiani della Carpano alle innovative proposte con un twist alla birra

di Baladin senza tralasciare le miscele perfettamente bilanciate dei drink COK e le divagazioni erbacee di Selvatiq. Una wave contemporanea nata dall'idea di NIO cocktail di offrire un drink "pronto da bere" che fosse buono, comodo e versatile: il rito dell'aperitivo esce quindi dal bar e si insinua fra giardini, salotti e terrazzi.



ADONIS, COME LO BEVO IO

Domenico Carella

45 ml mancino
rosso vermouth
45 ml sherry fino
3 gocce bitter violento

Usare la tecnica stir & strain,
versare in coppa e guarnire
con peel di arancia.



L'HEURE DU THE VERT

Oscar Quagliarini

2 cl sciroppo di basilico h.m.
5 cl vermouth bianco
Top pompelmo fresco pressato

Costruire il drink direttamente
in un highball glass. Guarnire
con un branch di timo scaldato.



MARTINI COCKTAIL JTP

Leonardo Leuci

50 ml gin del Professore
à la Madame
15 ml vermouth del
Professore classico
15 ml vermouth francese
2 dashes maraschino

Miscelare gli ingredienti in
un mixing glass ben freddo.
Servire in un coupette ghiacciato
e guarnire con oli essenziali
di limone sprizzati dalla scorza,
un'oliva o entrambi.



NEGRONI

Antonio Rosato

30 ml Tanqueray
40 ml vermouth rosso Cocchi
45 ml bitter Campari

Miscelare gli ingredienti
in un mixing glass e servire
in un bicchiere ghiacciato,
con una scorza d'arancia.

anicato, adesso invece nei classici *rooftop* si beve tanto Spritz, soprattutto in quelli con un'influenza italiana. «Per esempio nella pizzeria cocktail bar aperta da Julien Cohen ne prepariamo davvero tanti - ride Oscar Quagliarini, *le parfumeur barman* - invece sulla terrazza dell'hotel Arsenal abbiamo una tipologia di clientela più sofisticata che preferisce vino rosato, sidro o champagne servito con ghiaccio. Nel mondo il concetto di aperitivo si vive in diversi modi, in Africa per esempio si beve il risultato della prima fermentazione della palma, il *Vino de palma*, una bevanda bianca, torbida e frizzante che somiglia più a una birra. O lo *Jus de Bissap* fatto con acqua, zucchero, menta, zenzero, ananas e ibiscus. In Messico invece si consuma moltissimo *Bulke*, il primo fermentato del succo dell'agave, ottenuto dalla parte superiore della pianta. Adesso l'aperitivo, dal mio punto di vista, è un inizio dal basso grado alcolico, quindi sidri baschi, ucraini o della Normandia e rifermentati

in bottiglia dalla bolla abbastanza tenue. L'aperitivo in stile amaricante trovo che appesantisca il fegato, la bocca e il palato. Dopo un classico da aperitivo italiano è difficile sovrapporre un vino, il palato è troppo saturo e ne risentirebbe anche la cena. In Francia per esempio non si mangia durante l'aperitivo, quindi si preferiscono drink molto più tenui, all'Herbarium dell'Hotel National des Arts et Métiers vendiamo molto un drink a base di champagne, rose e fiori di sambuco. Dopo questo lungo periodo in casa il palato si sta già abituando a un bere più semplice, privo di troppe divagazioni».

Amaro o no, storico o contemporaneo, l'aperitivo segna da sempre l'atavica pausa, tendenzialmente alcolica, che sancisce la fine dei doveri e l'inizio dei piaceri; un richiamo storico-culturale indissolubile, che parlerà sempre italiano.



Cenni storici dell'Aperitivo

La storia dell'aperitivo nasce sotto le fronde di un platano dell'isola di Kos, nel Dodecaneso, dove Ippocrate era solito infondere gli insegnamenti ai suoi discepoli.

Fra tutte le nozioni contenute nel Corpus Hippocraticum è di particolare rilevanza la metodologia di cura dell'inappetenza: far bere al "malato" vino bianco addizionato con fiori di dittamo, assenzio e ruta, ciò che a noi è giunto come Vinum Hippocraticum, la cui funzione era appunto quella di aprire la via all'appetito, di "aperire". L'evoluzione

addolcita di questo vino amaro può essere individuata nel Mulsum, corretto con il miele e nel Vinum Absinthiatum, con assenzio, rosmarino e salvia, entrambi utilizzati in epoca romana. Con l'avvento degli erboristi medioevali e con il perfezionamento delle tecniche di macerazione delle erbe in basi alcoliche, si teorizzò che le sostanze amare stimolassero effettivamente il senso di fame. La cultura dell'aperitivo italiano trova la sua *raison d'être* proprio in questa concausa. Questa consapevolezza fu illuminante per Antonio Benedetto Carpano, padre sabardo del Vermouth italiano che nel 1786, dopo aver studiato da erborista, inventò, nella sua bottega di Piazza Castello, la formula a base di moscato, erbe e spezie. Negli anni successivi la popolarità del *vèrnot*

di Torino crebbe di continuo e nel pomeriggio del 16 aprile del 1870, un broker, discutendo il rialzo delle azioni di borsa di quel giorno, ordinò un Vermouth con mezza dose di china, ispirando così la ricetta del Punt e Mes, che, verso la fine dell'800 divenne l'aperitivo torinese per antonomasia, complici anche tutte le personalità illustri che lo sorvegliavano passeggiando per le vie e le piazze della città come il conte Cavour, Massimo d'Azeglio o Giuseppe Verdi. La famiglia Carpano diede quindi vita alla scuola dei Vermouth nel Bel Paese; la "bevanda" iniziò a prendere piede nelle grandi città italiane come Genova, Venezia, Milano e Firenze, dove ciò che beveva il conte Camillo Negroni divenne uno dei drink più bevuti tutt'oggi.