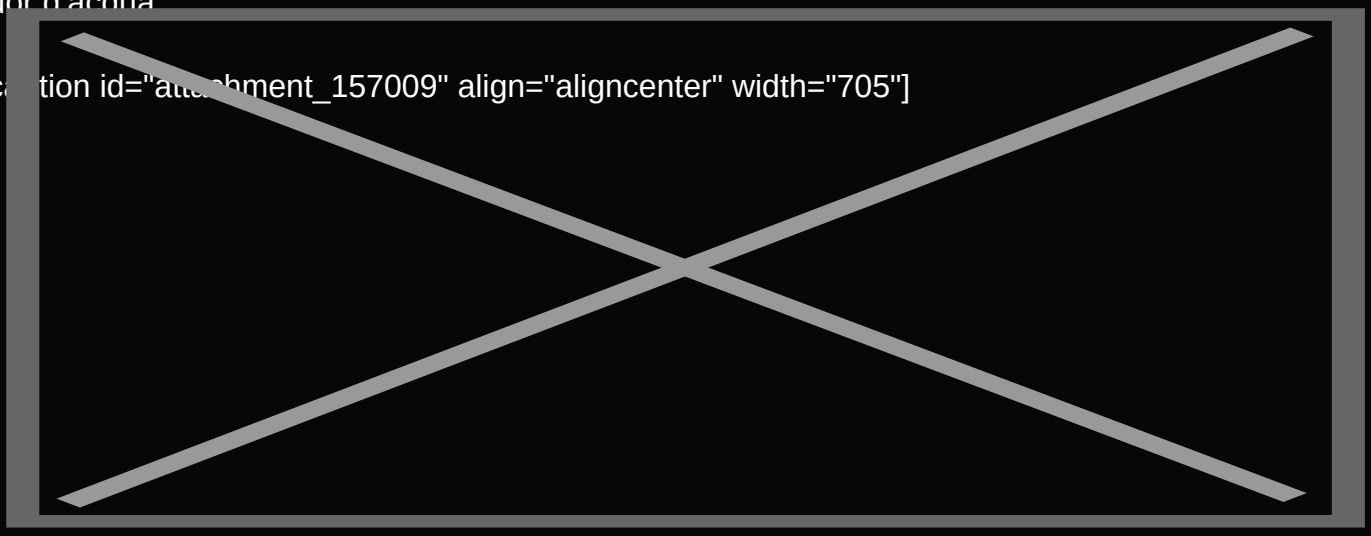
Aperitivo: buffet vs piattino

aperitivo-piattino-79112dce

È all’ora dell’aperitivo che forse si vede di più la differenza tra le grandi città italiane. L’aperitivo “mangiante” anche detto (ahimé) apericena Milano l’ha inventato, e qui impera ormai da tre decenni sua maestà il buffet. Di qualità assai varia e svariate tipologie è da sempre un modo per il giovane e squattrinato milanese per rimediar la cena (e il bere) con pochi soldi. Non male in una delle città più care d’Italia. Ci sono intere zone dedicate al rito, come quella dell’Arco della Pace, locali storici come il **Bar Magenta**, bar di alberghi chic come il **Diana Majestic**, l’industrial di **Fonderie Milanesi** e la lista potrebbe continuare, perché un locale senza Happy Hour a Milano all’ora dell’aperitivo è un pesce fuor d’acqua.

[caption id="attachment_157009" align="aligncenter" width="705"]



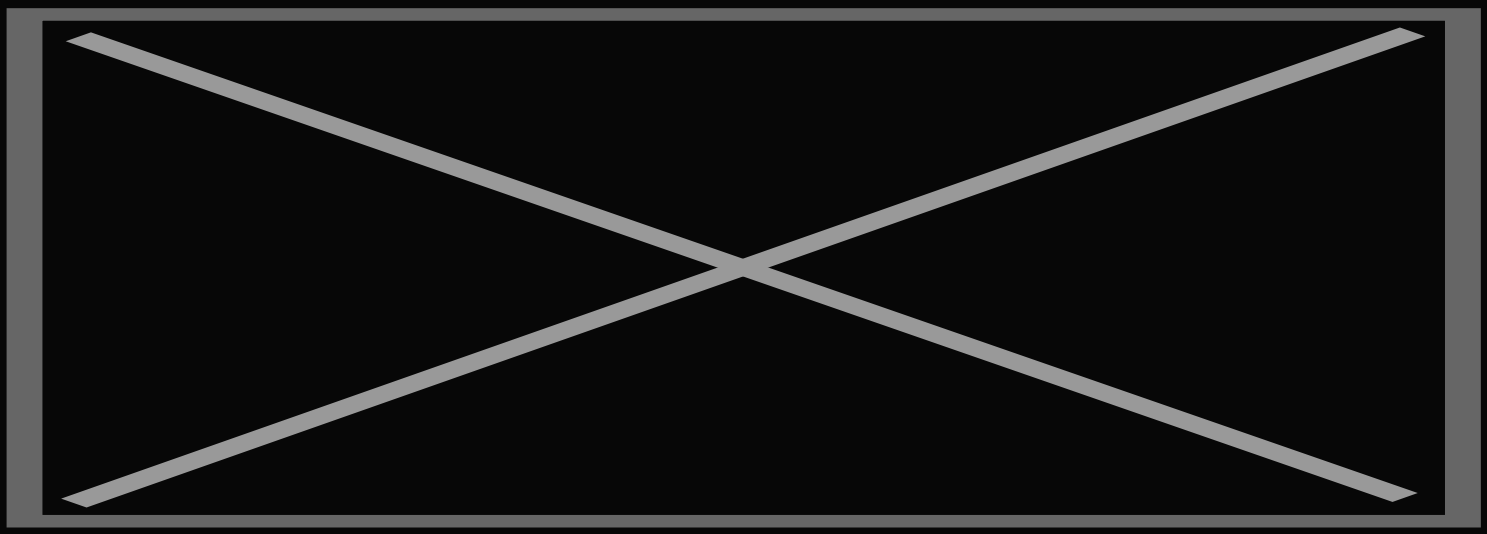
A

Milano l'aperitivo rinomato di Bar Magenta e quello industriale delle Fonderie Milanesi[/caption]

E a Roma? L’aperitivo c’è, eccome. Ma in questo caso è la capitale che ha copiato, dando però una sua interpretazione. Fino a qualche anno fa l’incontro per un drink dopo il lavoro era a base di Crodino o Campari, olive e noccioline. Ora l’Happy Hour è arrivato ma più che il buffet self service, non troppo percorso (con le dovute eccezioni come al bel **Porto Fluviale** in Ostiense, con vista sui graffiti di Blu che ricoprono l’adiacente centro sociale), è declinato in piattini serviti da camerieri che si

destregggiano abilmente girando tra la folla. E la qualità è anche e spesso migliore, perché “pesca” dall’ampia tradizione dello street food (supplì, polpette, baccalà fritto, pizza e mortazza) propone salumi e formaggi ma anche finger food più creativi. Gli indirizzi sono vari, da **Freni e Frizioni** a Trastevere ai due **Ted Lobster & Burgers**, dalla **Zanzara**, a **Profumo Spazio Sensoriale** o al **Gatsby Cafè**. E, ben più spesso che a Milano, la prima serata finisce (o inizia) in musica, live o dj set. Di sicuro Roma si vive più all'aperto, anche per ragioni di clima: dunque déhors tutto l'anno, terraze (con viste spettacolari, perché Roma al tramonto è semplicemente magica) e spazi verdi (parchi, viali, giardini) e scorci sul fiume che invogliano a vivere fuori. E l'aperitivo ci guadagna.

[caption id="" align="aligncenter" width="765"]



Roma: il piattino al banco di Porto Fluviale e l'aperitivo a lume di candela da Profumo[/caption]