Col Manifesto dell’Aperitivo diffonderemo il rito italiano nel mondo

20200806-033150-2-3ee5a1d7

Il Manifesto dell’Aperitivo segna una svolta nel rito italiano del bicchiere pre-pasto in compagnia. Obiettivo: disciplinare l'aperitivo, diffonderlo nel mondo e aiutare gli operatori dell’agroalimentare nostrano a fare sistema.

[caption id="attachment_208071" align="aligncenter" width="696"]manifesto dell'aperitivo Viviana Varese[/caption]

Già ben 30 tra sponsor e partner operatori dell’agroalimentare hanno sottoscritto il Manifesto dell’Aperitivo pensato per diffondere la cultura del bicchiere in compagnia, in attesa della prima Settimana del Vermouth di Torino e dell’Aperitivo Festival. Guarda la video intervista a Federico Gordini.

manifesto dell'aperitivo ***Ecco di seguito il testo integrale del Manifesto dell'Aperitivo:***

1. L'Aperitivo è un rito originale della tradizione italiana che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata.
2. L'Aperitivo si tiene in due momenti diversi della giornata, sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti.
3. Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'Aperitivo deve essere Made in Italy almeno al 50%, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso una tracciabilità della filiera di produzione.
4. L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari - che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza - deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani.
5. La qualità dell'Aperitivo non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore.Manifesto dell'Aperitivo
6. L'Aperitivo è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea.
7. L'Aperitivo è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale.
8. Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'Aperitivo è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane.
9. L'Aperitivo offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura, dalla musica al design, dall'arte alla moda.
10. L'Aperitivo è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali.

LEGGI ANCHE
Ritorno al fuori casa *(CLICCA SUI NOMI)*
Francesco Sanapo, ***Eugenio Boer e Carlotta Perilli***, ***Roberto Carcangiu***, ***Gianluca Fusto***, ***Viviana Varese***, ***Stefano Guizzetti*** *e* ***Antonio Guida e Alessandro Martellini****).*