Il 26 maggio torna il World Aperitivo Day. A Milano anche una tre giorni di festival

20230516111834aperitivo-c9a5eda9

Countdown per il **World Aperitivo Day**, format realizzato da MWW Group che sarà celebrato in tutta Italia ma che avrà la sua base centrale a Milano, il prossimo 26 maggio, presso gli spazi dell'nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, e in altre location della città, fino a domenica 28 maggio la manifestazione allargherà i suoi confini per diventare il primo Aperitivo Festival, una tre giorni con tanto di villaggio ed experiences, tra **tasting, masterclass e intrattenimento**.

Il World Aperitivo Day è la giornata internazionale dell'aperitivo lanciata lo scorso anno con la firma del **Manifesto dell'Aperitivo** - il primo disciplinare nato per codificare, promuovere e proteggere uno dei rituali più amati dell'italianità, condiviso da istituzioni, ambassador, brand e aziende.

Una vetrina per il made in Italy agro-alimentare

"*L'obiettivo è quello di costruire una grande mobilitazione a livello nazionale e in particolare focalizzata sul mondo del fuori casa e dei locali di somministrazione* – dichiara **Federico Gordini**, founder dell'ideatore della manifestazione, il **MWW Group** – *Ciò che chiediamo per il 26 maggio è di caratterizzare la propria offerta* (l'iscrizione è a questo link) *con un aperitivo che segua quelle che sono* le regole del nostro manifesto pubblicato lo scorso anno*. In primis l'aperitivo deve essere costituito da un abbinamento tra una bevanda e una preparazione gastronomica; per essere considerato italiano deve essere composto da almeno il 50% di ingredienti made in Italy*".

Il World Aperitivo Day – che tra i partner vede anche **FIPE Confcommercio** – è oggi una manifestazione tutta italiana ma che ha l'obiettivo di **assumere una portata internazionale**. Già per l'anno prossimo sono pronti una serie di eventi in alcuni dei mercati più importanti come gli **Stati Uniti, Uk, Canada, Giappone e Cina**.

Il desiderio è di trasformare l'iniziativa in un'opportunità molto importante per **il made in Italy agro-alimentare**. Venerdì 26 maggio, giornata in cui si celebra la ricorrenza, sono in calendario eventi e iniziative a tema in tutti i locali italiani, che hanno risposto all'appello di FIPE-Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, e che rispetteranno due semplici regole: **l'abbinamento obbligatorio tra una bevanda e una preparazione gastronomica e la presenza di almeno il 50% di ingredienti made in Italy**.

Tra le proposte spiccano anche quelle dei grandi chef come **Carlo Cracco**, **Andrea Berton**, **Viviana Varese**, Daniel Canzian, Antonio e Vincenzo Lebano, Ambassador dell'evento, che offriranno esclusivi pairing d'autore all'interno dei propri ristoranti e non solo.

Geolocalizzazione e disciplina dell'aperitivo

Durante l'evento, giunto alla sua seconda edizione, il pubblico avrà la possibilità di consultare l'elenco geolocalizzato delle aziende e dei locali che parteciperanno (gratuitamente) sul sito web dedicato al World Aperitivo Day.

"*Vogliamo consentire al maggior numero possibile di persone di poter partecipare a questa iniziativa e vivere di fatto questo momento assaporando* ***le offerte di grandissima qualità presenti sul territorio italiano*** – aggiunge Gordini – *Non parleremo solo di prodotti, ma di* ***un'occasione per consumarli****: è questa la grande differenza e forza del nostro progetto che prevede anche una conferenza stampa, nella mattinata del 26, con cifre e tendenze legate all'aperitivo*".

La kermesse in programma permetterà, dunque, a operatori e consumatori di vivere la dimensione dell'aperitivo attraverso i linguaggi che vanno a caratterizzarlo, **dall'analcolico al mondo spirits**, ciascuno con un'esperienza di abbinamento che struttura poi **cultura di prodotto**.

"*Lo scopo è anche quello di* ***insegnare alle nuove generazioni di consumo a bere abbinato****, allontanando il concetto di abuso. Il progetto nasce proprio perché abbiamo sentito l'esigenza di dare una disciplina al momento dell'aperitivo, un momento della tradizione italiana che non sostituisce altri pasti e che ha delle origini storiche molto importanti, portato alla ribalta dal Piemonte, dal Veneto con il cult dello Spritz e poi dal grande palcoscenico di Milano*", conclude il patron del World Aperitivo Day.

Il World Aperitivo Award al Bar Basso

Il giorno dell'inaugurazione, in collaborazione con Fipe-Confcommercio, verrà inoltre premiato lo storico **Bar Basso** di Milano, il locale che ha dato i natali al cocktail **"Negroni Sbagliato"**: la rivisitazione del famoso Negroni che, per un errore del bartender Mirko Stocchetto, annovera tra gli ingredienti Spumante Brut al posto del Gin, diventato fin da subito un'istituzione cittadina, apprezzata in tutto il mondo.

Il premio verrà consegnato al figlio, Maurizio Stocchetto, dando il via alla prima edizione del **World Aperitivo Award** che ogni anno attribuirà un riconoscimento ai bar che hanno fatto la storia dell'aperitivo italiano.

Geolocalizzazione e disciplina dell'aperitivo

Durante l'evento, giunto alla sua seconda edizione, il pubblico avrà la possibilità di consultare l'elenco geolocalizzato delle aziende e dei locali che parteciperanno (gratuitamente) sul sito web dedicato al World Aperitivo Day.

"*Vogliamo consentire al maggior numero possibile di persone di poter partecipare a questa iniziativa e vivere di fatto questo momento assaporando* ***le offerte di grandissima qualità presenti sul territorio italiano*** – aggiunge Gordini – *Non parleremo solo di prodotti, ma di* ***un'occasione per consumarli****: è questa la grande differenza e forza del nostro progetto che prevede anche una conferenza stampa, nella mattinata del 26, con cifre e tendenze legate all'aperitivo*".

La kermesse in programma permetterà, dunque, a operatori e consumatori di vivere la dimensione dell'aperitivo attraverso i linguaggi che vanno a caratterizzarlo, d**all'analcolico al mondo spirits**, ciascuno con un'esperienza di abbinamento che struttura poi **cultura di prodotto**. "*Lo scopo è anche quello di* ***insegnare alle nuove generazioni di consumo a bere abbinato****, allontanando il concetto di abuso. Il progetto nasce proprio perché abbiamo sentito l'esigenza di dare una disciplina al momento dell'aperitivo, un momento della tradizione italiana che non sostituisce altri pasti e che ha delle origini storiche molto importanti, portato alla ribalta dal Piemonte, dal Veneto con il cult dello Spritz e poi dal grande palcoscenico di Milano*", conclude il patron del World Aperitivo Day.