Aperitivo per tutti i gusti

barman-professionisti-presso-il-bar-posh-la-preparazione-di-bevande-cocktail-78211394

Un rito dei giorni nostri che trae origine da molto lontano. L’aperitivo nasce, si evolve e si afferma nelle grandi città d’Italia, ma anche nei centri più piccoli e, addirittura, sbarca oltre confine.

Se diciamo aperitivo oggigiorno diciamo anche happy hour, appetizers, happening mondano, buffet, socialità, moda, momenti di relax, locali di tendenza. E la lista potrebbe andare avanti ancora, ma non basterebbe comunque a definire e catalogare quello che è un vero proprio fenomeno di costume per gli italiani e che, lentamente, sta contaminando anche la Svizzera, i cugini d’Oltralpe, la Germania e ancora paesi come la Slovenia e la Serbia. Per descrivere l’aperitivo bisogna sicuramente partire dal fatto che parliamo di un rito molto antico che, prima di diventare una gradevole consuetudine dei giorni nostri, ha segnato veri e propri momenti storici.
Storia dell’aperitivo insomma che è anche storia del bar tutto sommato, o meglio dei caffè, quei luoghi di incontro dove, per continuare a giocare con questa parola importante, la storia venne effettivamente fatta a tavolino!
Risulta di certo singolare l’immagine che proponiamo, ma il momento dell’aperitivo nasce con i padri della politica e della cultura italiana raggruppati insieme al tavolino di un bar, senza smartphone e con bevande magari meno gustose di quelle sorseggiate dai giovani d’oggi, ma con intenti decisamente più gloriosi e impegnativi che un semplice momento conviviale… Senza voler nulla togliere al relax!
Con il Belpaese che vanta i maggiori protagonisti del bere bene e, ovviamente, dell’aperitivo, è impossibile non citarne almeno alcuni: a Torino nel 1786 nasce il primo Vermouth Italiano dalle mani di Antonio Benedetto Carpano e da quel momento parte una vera e propria fioritura, prima tocca a Cinzano, poi Cora il primo vermouth esportato in America e la lista si allungherà notevolmente negli anni a venire. E se in Francia nei bistrot si parla di poesia e arte dilatando la coscienza con l’assenzio, in quel di Torino il momento è fervido di idee e ricette e dalle fila del Caffè Bass si fa notare Gaspare Campari che nel 1860 inventa il Bitter all’uso d’hollanda, bevanda che più tardi prenderà il nome di Bitter Campari.

La febbre dell’aperitivo



M a le tendenze cambiano in fretta e la febbre d’aperitivo va

a contagiare altre grandi città italiane come Genova, Venezia, Firenze, Roma, Napoli e, non di meno, Milano sui cui ora si sposta l’abbagliante occhio di bue che prima aveva illuminato e messo in risalto Torino.

Milano diventa la città dell’industria, quella che vuole partire, vuole inventare e si vuole evolvere ed è proprio qui, nei caffè milanesi, che la richiesta dei drink e delle bevande cambia, spinta anche dal movimento Futurista che da quel momento in poi si porrà come manifesto della rivoluzione, della rottura con la tradizione. Rottura degli schemi non solo in ambito sociale e culturale, ma anche gastronomico: viene bandita la pastasciutta in cucina e nascono nuove miscelazioni a base di vino che si portano dietro nomi potenti e appassionati, in pieno stile futurista appunto. Più avanti poi il Futurismo apporterà il suo stile propagandistico e accattivante anche all’industria del beverage, prestando i suoi artisti per la realizzazione dei cartelloni pubblicitari.

Dall’americano al negroni



E intanto, mentre il vermouth di Torino aromatizzato al bitter all’uso

d’hollanda cambia il nome prima in Milano-Torino e poi in Americano (forse per le richieste di aggiunta

di soda, una moda tutta americana), un conte di Firenze nel 1920, dopo un viaggio a Londra, inizia a chiedere proprio quell'Americano con aggiunta di qualche goccia di Gin (il distillato nazionale inglese) attirando l'attenzione degli avventori dei bar.
Il Conte fu un vero e proprio trendsetter, tanto che tutti iniziarono a chiedere l'Americano come lo beve il Conte Negroni…. Ed ecco nascere il Negroni!
Se abbiamo tracciato le origini storiche dell'aperitivo, bisogna anche dire, per dovere di cronaca, che a un certo punto questo momento conviviale fu dimenticato per un po' prima di tornare a esplodere con forza come icona della cultura popolare.
Torniamo dunque al punto di partenza, i giorni nostri, dove l'aperitivo è ormai assolutamente un modo di vivere, interpretato da ogni regione a modo suo con ricette e accostamenti food differenti e sempre più spesso folkloristici, messo in scena da ogni locale in maniera originale e differente, vero e proprio momento di decompressione dopo una stressante giornata di lavoro.
E si reinventa l'aperitivo anche citando i grandi classici resi famosi dai film, si pensi alle coppette di Martini che luccicano invitanti dagli anni '60 ad oggi nei film di James Bond, che si ricollegano di fatto ai sensuali Cosmopolitan sorseggiati dalle protagoniste di "Sex and the City" chiacchierando dei loro problemi sentimentali e definendo gli stili di una nuova generazione di donne.
Infine, se è vero che il nome aperitivo deriva dal latino "aperire" e cioè aprire e preparare lo stomaco alla ricezione del cibo, non possiamo non parlare di proposta food da accostare ai cocktail e anche qua si apre un capitolo ricco e affollato: si va dalle apprezzatissime chips fritte al momento accompagnate da miniburger, a proposte più ricercate ed eleganti come sushi e tartare, e ancora c'è chi opta per il green con crudité e quiche di verdure, gli inusuali golosoni che accostano dolcetti e macarons ai cocktail, gli aperitivi multietnici con cibi marocchini e greci o quelli inaspettati a base di porchetta fino ad arrivare ai popolarissimi buffet ricchi di paste fredde, cous cous, pizzette e rustici.
Dopotutto, il mondo va semplicemente così: locale che vai, aperitivo che trovi!