L'aperitivo, un pezzo di storia italiana

aperitivo-allitaliana-f686c3fa

L’aperitivo all’italiana è un pezzo di storia d’Italia, ma è anche un “prodotto” da esportazione, sinonimo del bien vivre italiano. Ha resistito alle mode, si è evoluto e ha saputo assimilare le tendenze dell’enogastronomia, senza mai perdere la propria identità.

Un’identità conservata anche grazie al fatto che l’aperitivo all’italiana, non è solo un insieme di prodotti da consumare prima del pasto, ma un vero e proprio “mondo” creato dalla tradizione e da elementi nuovi come la socializzazione, la condivisione, l’atmosfera giusta e le proposte ricercate di food, che lo rendono **segno distintivo dei bar e dei locali in Italia**. È quanto emerge da uno studio promosso da Sanbittèr condotto con metodologia WOA (Web Opinion Analysis) **su un campione di 500 italiani** attraverso un monitoraggio dei principali social network, forum, blog e community lifestyle internazionali ed un pool di barman tra i più prestigiosi d’Italia.

Secondo gli italiani i principali valori che contraddistinguono l’aperitivo all’italiana sono **condivisione** (61%), sia di affetto che di cibo, **svago e divertimento** (44%) e **relax** (48%), senza dimenticare **amicizia** (45%) e **socializzazione** (52%). Infine, 6 intervistati su 10 (61%) ritengono che quando si parla di aperitivo si dovrebbe pensare proprio a quello all’italiana e infatti, poco meno di un intervistato su 2 (49%) sostiene che sia “una delle tradizioni più amate da tutti noi”.

Ma la tradizione dell’aperitivo ha radici antiche e risale fino al vino aromatizzato, dal sapore amarognolo, che Ippocrate somministrava ai pazienti che mostravano segni di inappetenza. Questo perché ad aprire lo stomaco e **stimolare il senso di fame** non sono i sapori dolci e amabili, bensì quelli amari e, infatti, molti dei drink pensati oggi per l’aperitivo, tra cui lo stesso Sanbittèr, appartengono alla categoria dei bitter, termine tedesco che significa amaro.

Nato come Bitter Sanpellegrino nel 1961, e ribattezzato successivamente **Sanbittèr**, è stato il primo aperitivo analcolico italiano ed è diventato, in poco tempo, protagonista indiscusso dell’aperitivo nei

bar, **entrando nelle abitudini di consumo degli italiani**. La componente analcolica e la stessa anima bitter, si sono radicate velocemente nelle nostre tradizioni, diventando un must have dell'aperitivo tipicamente italiano e accompagnando sempre più le proposte di cocktail alcolici.

Ma in cosa si contraddistingue l'Aperitivo all'italiana rispetto all'Happy Hour oggi?
L'aperitivo nostrano, in cui il drink ha sempre padroneggiato, è legato alla tradizione italiana del buon cibo e del buon vino per cui oggi spesso le bevande vengono abbinate a stuzzichini e appetizer. Lo stesso momento è vissuto diversamente all'estero, dove viene comunemente chiamato **Happy Hour** e non prevede proposte di food ma si contraddistingue per la vendita di drink in determinate fasce orarie della giornata, in cui il locale produce meno, per incentivare il consumo.

Anche l'aperitivo all'italiana continua a vivere in più momenti della giornata dal mattino alla sera ma non per via di una questione commerciale. L'aperitivo nostrano **si consuma tradizionalmente prima dei pasti principali**: tra le 11 e le 12 e tra le 18 e le 21 non si rinuncia, infatti, ad una bevanda fresca e qualche stuzzichino che possa stimolare l'appetito. Ma che sia estate o inverno, l'aperitivo nel nostro Paese è spesso vissuto anche alle 15-16 del pomeriggio, con una bevanda analcolica e in una fascia oraria che rappresenta un break dal trantran quotidiano.

In Italia l'aperitivo post lavoro tra le 18 e le 19 è ancora fortemente sentito ma "Happy Hour" rimane una definizione utilizzata principalmente nelle città metropolitane, di cui Milano è l'emblema. Nel resto del Bel Paese, italiani ma anche turisti al bar scelgono sempre più la qualità, **il fascino e la tradizione dell'aperitivo Made in Italy**. L'aperitivo all'italiana è diventato uno dei simboli della ricercatezza e del prestigio italiano, riconosciuto e invidiato anche all'estero e dagli stessi turisti, che lo ricercano non solo per il gusto e la compagnia ma anche per l'atmosfera suggestiva che li circonda, che si sposa ai buoni sapori tipicamente italiani.

Per loro, l'aperitivo all'italiana è una **tappa immancabile** quando visitano il nostro Paese e dai piccoli borghi antichi, dove la frenesia non ha sopraffatto la qualità e il buon vivere, alle grandi metropoli, circondati da piazze incantevoli, monumenti storici e luoghi d'arte, l'aperitivo all'italiana suggerisce atmosfere sempre più suggestive che uniscono la nostra cultura al saper fare italiano.



Ma cosa apprezzano di più gli italiani dell'aperitivo made in Italy?
Da Torino a Palermo, spopola l'atmosfera tranquilla del rito simbolo dell'Italian style, fatto di specialità regionali (68%) da degustare in relax, senza orari (74%) e immersi in un'atmosfera glamour (45%) e senza i fumi dell'alcool. Oggi, infatti, l'aperitivo all'italiana si contraddistingue per un consumo di soli drink a bassa o inesistente gradazione alcolica. Ecco allora che la **bevuta viene leggermente 'corretta' o ci si affida a bitter e aperitivi analcolici ready to drink, come lo stesso Sanbittèr**.

"L'aperitivo sta diventando più ricercato, non solo nelle proposte di food ma anche negli stessi cocktail, che devono essere in grado di conciliare salute, leggerezza, gusto e tradizioni. Oggi tutto questo è possibile grazie ai Cocktail Low e No Alcol, una vera e propria tendenza nel mondo del bere miscelato" afferma il celebre mixologist expert **Mattia Pastori**. *"Trovare il giusto bilanciamento e armonia in questa tipologia di drink può risultare talvolta più complesso ma il risultato sono cocktail sobri che regalano ugualmente esperienze appaganti e gustose".*

Ma a diventare più ricercati non sono solamente i cocktail ma anche **gli appetizer proposti per l'aperitivo**. Ciò che non può mancare in un vero Aperitivo all'Italiana sono infatti finger food di qualità che accompagnano la bevuta e che sono un vero e proprio must in Italia. Ogni paese ha le proprie proposte, dalle pizzette, arancini e fritti al sud ai tramezzini e focacce al nord. Ma l'Aperitivo all'Italiana, pur mantenendo la sua essenza, **evolve anche in diverse forme: nasce così l'Aperilight** , ovvero l'aperitivo che coniuga il momento del drink con colleghi e amici con la leggerezza e il gusto delle verdure e ortaggi; ma questa ritualità diventa spesso anche etnica e nascono così nuove contaminazioni che utilizzano ad esempio alghe o frutti tropicali e molti altri ingredienti che sposano le tradizioni italiane e regionali.

L'aperitivo all'italiana è dunque una **ritualità che nasce dal mondo dei bar**, delle piazze italiane, che si vive durante più momenti della giornata e che mette insieme elementi come l'incontro e la socialità, il trend dell'analcolico o del poco alcolico, il food pairing di qualità, che cambia in base alla regione in cui viene preparato, e le mille emozioni che si vivono. Tutti elementi che fanno parte da sempre della storia e della tradizione di Sanbittèr, in grado di **riaccendere il momento dell'aperitivo grazie a tutti i colori delle sue referenze**.