



E che World Aperitivo Day sia!



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 maggio 2023

Dal 26 al 28 maggio a Milano all'Aperitivo Festival un fitto calendario di appuntamenti coordinati da MWW Group.

L'aperitivo è soprattutto convivialità. È un'occasione per passare un po' di tempo con persone amiche, di scambiarsi opinioni e confidenze, pareri e suggestioni in totale relax.

L'aperitivo è diventato una parte del vivere all'italiana, un simbolo che i turisti in visita nel nostro paese ricercano, un rito collettivo democratico che unisce tutta Italia e che si sta cercando di esportare all'estero.

L'aperitivo prende forme diverse, innumerevoli e variopinte come il colore dei cocktail o degli stuzzichini in accompagnamento.

Si spazia dal calice di vino, magari bianco ben fresco o, rosato, alla bollicina sia essa Metodo Classico o Martinotti, dallo spritz ai classici cocktail più o meno alcolici. Ed è proprio lo Spritz l'aperitivo preferito dagli italiani; una ricerca CGA by NIQ, stabilisce che è quello più scelto e precede i grandi classici: Gin Tonic e Negroni.

Ecco qualche proposta tra le tante che saranno presenti durante la tre giorni di Milano.

Incominciamo con il vermouth o l'americano in bag-in-box da 1,5 litri; una soluzione pratica ed efficace per il trasporto e la fruizione magari in occasione di un pic-nic con un gruppo di amici. Perché non abbinare un pezzetto di Parmigiano Reggiano scegliendo bene la stagionatura a seconda della nostra bevanda?

Andiamo poi in Liguria con l'amaro Camatti, liscio con ghiaccio o miscelato con gin e pompelmo. L'abbinamento è d'obbligo con un mix di focacce liguri, da quella di Recco al formaggio alla classica o alla farinata.

Ci sono anche le confezioni monodose di una ventina di cocktail pronti all'uso da strappare e versare nel bicchiere con ghiaccio; dal Negroni a Manhattan, dal Milano Torino al Daiquiri, dal Mai Tai al Margarita. Possiamo abbinarli a biscotti salati, pronti all'uso: 12 gusti differenti: dal cacio e pepe al gorgonzola, dal caviale al pecorino romano e pere, dal radicchio rosso di Treviso alle acciughe del Cantabrico.

Un grande classico dell'aperitivo è la birra che possiamo provare ad abbinare con stuzzichini ai ceci, al pomodoro o agli spinaci individuando l'abbinamento migliore. O, perché no, proviamola con le mozzarelle di bufala in formato bocconcini, fresche o affumicate; una delizia per il palato.

Abbinamenti stellari tra Conchiglioni alla spuma di parmigiano e mandorle con un fresco sauvignon altoatesino oppure una Focaccia croccante con burrata acciughe e pomodoro con un ottimo Franciacorta o un altrettanto ottimo Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese.

Non c'è che l'imbarazzo della scelta. Tutto da provare, anche a casa.

<https://www.zenomag.com/post/e-che-world-aperitivo-day-sia>