A CURA DI
FABIO FERRANTINO
DOCENTE DI GALATEO PRESSO BON TON ACADEMY
PROFESSORE DI ENOGASTRONOMIA
IPSSAR PIOBBICO

SI FA PRESTO A DIRE APERITIVO!

Aperitivo, Happy Hour, Apericena sono termini molto presenti soprattutto fra i più giovani, ma si fa sempre più fatica a distinguere in cosa consista realmente questo specifico momento.
Il vocabolario fa derivare la parola dal latino medievale "aperitivus" riferito ad un termine dell'ambito medico in quanto adatto ad agevolare le secrezioni gastriche, mentre dal francese *apéritif* ne deriva il significato di bevanda alcolica generalmente a base di vini invecchiati, vermouth, o di amari vegetali (china, rabarbaro, carciofo, ecc.), che ha effetto di stimolare l'appetito o, talora, anche di favorire la digestione. Nell'uso, il nome si estende anche ad alcune bevande (in particolare gli amari o bitter) scarsamente alcoliche o analcoliche. (Vocab. Treccani)
L'aperitivo è una vera e propria tradizione internazionale molto antica: nasce come prescrizione di tonici amari prima del pasto, veri e propri toccasana, fino ad arrivare alla fine del '700 con la nascita di alcune bevande alcoliche come il vermouth Carpano a Torino e poi il Campari a Milano.
Il nord Italia è stato l'apripista di questa moderna usanza conviviale e detiene ancora diversi primati.
C'è chi afferma che l'aperitivo sia nato a Genova dove i baristi, a fine giornata, offrivano gratuitamente le rimanenze di cibo accompagnate da una consumazione, per Torino l'aperitivo è nato con il *vermouth* e per Milano con il *Campari,* come per il Veneto con l'*Aperol* che dagli anni Cinquanta crea il suo connubio perfetto con il prosecco nello *Spritz;* non da meno Firenze con la nascita del *Negroni* negli anni Venti. Si potrebbe continuare facendo molteplici esempi, costatando, però, che una vera zona madre dell'aperitivo non esiste, come per il resto del mondo. Ciò che è opportuno sottolineare è il fatto che sia divenuto un importante occasione di convivialità che ci può ricordare il tanto caro *"Tea time"* nella cultura britannica.
Come altri momenti della giornata legati al consumo di cibo e bevande, anche questo non si sottrae a delle buone norme da seguire, soprattutto perché è molto versatile. Può distinguersi come un'occasione formale o informale, può essere effettuato in diversi ambienti, da un museo o galleria d'arte ad un bar, una serata di gala o un'inaugurazione, semplicemente prima della cena al ristorante o privatamente in casa.
Per questo è bene, quando possibile, dedicare all'aperitivo uno spazio ad esso esclusivo.
Ha un orario preciso che va all'incirca dalle 19 alle 20.30. La durata può variare: nel caso di un aperitivo che precede la cena è buona norma non dilungarsi per più di trenta/quaranta minuti.
L'aperitivo può essere una carta vincente quando non si è a conoscenza dell'orario preciso dell'arrivo degli ospiti per la cena, intrattenendo, così, in modo piacevole ed elegante. È per questo che andrà servito fin da subito con l'arrivo del primo invitato.
La disposizione dei tavoli potrà avvenire a buffet, sfruttando anche il bancone nel caso del bar. Se vi fossero dei camerieri per il servizio di bevande e stuzzicheria, gli invitati potranno servirsi direttamente dai vassoi con le mani, a patto che il cibo non preveda l'uso della posateria. Da non dimenticare l'ordine di servizio, prima le signore e le persone più anziane.
È opportuna, in ogni caso, la presenza di tavoli d'appoggio per lo sbarazzo e di cestini per gli scarti. C'è sempre quel nocciolo di oliva del nostro *Dry Martini* che non sappiamo mai dove buttare.
Nel caso del buffet, che ci permette di poter servire delle pietanze leggermente più elaborate, saranno presenti dei piattini e dei tovagliolini per il cibo.

Come posateria potranno bastare delle forchettine da frutta; nessuna preparazione dovrà prevedere l'uso del coltello.

Per le bevande, se il servizio è libero e non su ordinazione, è opportuno considerare una dose e mezzo per ospite, considerando che ci sarà chi prenderà un secondo bicchiere.

Ricordiamoci sempre che l'aperitivo non è una cena, ma solo un preludio per stuzzicare l'appetito, per questo il termine "apericena" non può trovare alcun significato, sarebbe meglio evitare l'uso di questa parola.

L'*Happy Hour,* termine anglosassone che sta per "Ora felice" si riconduce all'usanza di praticare determinati sconti o promozioni sulle bevande, prevalentemente alcoliche, in una determinata fascia oraria. Ormai questa moda è passata in disuso, anche nella Milano da bere che ha osannato tale termine fino a pochi anni fa. L'*Happy Hour* è stato condannato e poi vietato anche dalle più significative associazioni di pub e birrerie inglesi in quanto atto a incrementare, irragionevolmente, l'uso di alcol, soprattutto fra i più giovani.

È importante che ci sia sempre un buon assortimento anche di bevande analcoliche.

Il galateo prevede che queste vengano disposte in caraffe di vetro da cui ci si può servire personalmente, ma se vi è la presenza di un bar e di un bartender, è sicuramente più originale lasciare a questa figura la fantasia per creare qualcosa di speciale anche con dei succhi analcolici. Vietate le bottiglie di cocktail o aperitivi già pronti. Anche se in casa, cerchiamo di imparare alcune ricette delle preparazioni più famose; in fondo non è poi così difficile e, se proprio manca l'estro, allora riponete l'aperitivo già pronto in una bella caraffa di cristallo o di vetro.

Essendo un momento spesso meno formale di un servizio placé, diviene fondamentale creare la giusta atmosfera con della buona musica di sottofondo, ancor meglio se suonata da elementi dal vivo.

L'opzione di un aperitivo all'aperto è da considerare solo per la bella stagione. Anche se gli spazi delle attività sono sempre più ristretti, è poco indicato rimanere in una struttura esterna con delle lampade per il riscaldamento, a meno che sia riparata dal vento con delle coperture laterali e ci sia un buon riscaldamento con aria calda.

Se l'evento sarà destinato a poche persone con il servizio di un calice di vino, un cocktail o una bevanda analcolica con qualche stuzzichino leggero come olive e salatini, allora sarà più adeguato chiamarlo *drink*.