

- 5 APERITIVO ITALIANO
- 9 BREVE STORIA DI UN RITO
- 17 VERMOUTH
- 23 BITTER
- 28 BICCHIERI
- 30 GLOSSARIO

33 **Cocktail**

- 37 AMERICANO & FAMILY
- 39 Negroni
- 61 Sbagliato
- 65 Boulevardier
- 77 Americano
- 91 Milano-Torino
- 101 Cardinale

- 107 BITTER & LIQUORI APERITIVI
- 109 Bitter shakerati
- 119 Garibaldi
- 131 Aperitivi Sodati

- 147 PROSECCO COCKTAIL
- 149 Spritz
- 165 Bellini, Rossini, Mimosa
- 177 Sparkling

- 187 VERMOUTH COCKTAIL
- 189 Martini
- 207 Martinez
- 217 Manhattan
- 229 Vermouth cocktail generico

- 241 EXTRA
- 243 Bloody Mary

253 **Bartender**

263 **Food**

- 265 UN APERITIVO DA MANGIARE
- 269 Olive
- 281 Patatine & Chips vegetali
- 295 Grissini
- 307 Taralli
- 315 Bruschette & Crostini
- 327 Tramezzini
- 335 Tartine
- 343 Giardiniera
- 353 Salse
- 365 Polpette

377 **Chef**

- 382 Ringraziamenti
- 383 Crediti fotografici

Aperitivo italiano

di Alessandro Massi e Carlo Spinelli

È arrivata l'ora felice dell'aperitivo italiano. Dopo aver raccontato il mondo della pasta, del riso e della forte inclinazione al vegetale nella cultura gastronomica del Belpaese, ItaliaSquisita ha esteso la sua narrazione oltre gli ingredienti, e si è spinta a definire un *momento* della convivialità: il tempo dello svago, l'appuntamento più esibito, amato e chiacchierato, in una parola, l'aperitivo.

In un intervallo preciso della giornata, da quasi due secoli, gli italiani si prendono una pausa, staccano da tutte le incombenze quotidiane attraverso la degustazione di drink pensati per accompagnare piccoli assaggi e aprire le danze dell'appetito, della fame e della voglia di stare insieme a tavola.

L'aperitivo nasce infatti come apripista a una cena o a un pranzo, ma diventa presto molto più di un incontro tra cibo e bevande. La sua genesi complessa intreccia la tradizione vitivinicola mediterranea e la mixologia internazionale, con personaggi e imprese industriali che hanno fatto la storia dell'economia, del costume e del gusto italiani. Eppure il suo successo e il suo significato hanno origine altrove, dal pubblico e dai consumatori, gli stessi che hanno saputo trasformare un momento di piacere in un vero e proprio *rito* sociale, che ha contagiato il mondo.

Nel raccontare l'evoluzione dell'aperitivo – da consuetudine di una élite ottocentesca del Nord Italia a trend nazionale e internazionale – ItaliaSquisita ha ricostruito le vicende dei produttori e dei bartender protagonisti, analizzando allo stesso tempo le caratteristiche distintive dei due pilastri dell'odierna miscelazione italiana, e quindi dell'aperitivo: *Vermouth* e *Bitter*.

Da qui ci siamo mossi per interrogare le diverse tradizioni gastronomiche (e commerciali) legate all'ora più felice, per poi

arrivare a selezionare e servire, tra le pagine di questo libro, i più importanti cocktail della storia bevanda italiana insieme agli snack più tipici, amati e di conseguenza interpretati.

Aperitivi hit come Negroni, Sbagliato, Spritz, e i classici, dal Bellini all'Americano e Dry Martini per citarne alcuni, vengono proposti dai bartender italiani che lavorano nei più celebri bar, hotel e ristoranti del mondo. Un susseguirsi di contaminazioni e ricette innovative, partendo sempre dalle creazioni dei locali storici, indirizzi che in certi casi hanno letteralmente battezzato le icone del saper bere italiano.

Bere sì ma anche mangiare, in simbiosi: *comfort food* come patatine, olive e tramezzini, e le tradizioni intramontabili di Milano, Venezia e Torino si affiancano alle ricette contemporanee dei grandi chef italiani.

Una sinergia fondamentale quella tra *food & beverage* nell'aperitivo, che sta diventando ancora più complessa e affascinante, proprio quando ItaliaSquisita entra in gioco: oltre alle sempre più diffuse collaborazioni tra chef e bartender – con cocktail bar e drink list che si moltiplicano nei ristoranti, non solo fine dining – oggi gli stessi mixologist inseriscono veri e propri ingredienti gastronomici all'interno dei loro cocktail. Le vivande si fondono alle bevande, il cibo solido cambia stato con le tecniche dell'osmosi, le fermentazioni, le infusioni, diventando un ingrediente liquido dei miscelati. Una sorta di ricettario alchemico che caratterizza e contamina la scena della miscelazione italiana e internazionale.

Un ulteriore plus che conferma ancor di più la concezione stessa dell'aperitivo del Belpaese: una relazione inscindibile e imprescindibile tra ingredienti solidi e liquidi, che si approfondisce e si fa sempre più ricca riscrivendo il gesto stesso dell'aperitivo. Uno storico rituale sociale che ItaliaSquisita racconta nel suo attualizzarsi e soprattutto ridefinirsi, un momento quasi immancabile della vita quotidiana che ha assunto un ruolo ormai peculiare nella cultura enogastronomica non più soltanto italiana.



Giorgio Muggiani, *Campari l'Aperitivo*, 1930 circa
Archivio Galleria Campari, Sesto San Giovanni MI



Martini Vermouth Torino La Gran Marca Mondiale, manifesto, 1919
Archivio Storico Martini & Rossi (ASM&R), Pessione di Chieri TO – Collezione materiali pubblicitari

37 **Americano & Family**

39 NEGRONI
Luca Manni
Alessandro D'Alessio
Alessandro Galassi
Andrea Benvegna
Federico Pavan
Giacomo Gianotti
Lorenzo Antinori
Martina Bonci
Simone Bodini
Salvatore Calabrese

61 SBAGLIATO
Maurizio Stocchetto

65 BOULEVARDIER
Semi M'zoughi
Alexandra Purcaru
Giulia Cuccurullo
Leonardo Todisco
Michele Lombardi

77 AMERICANO
Diego Melorio
Chiara Beretta
Ciro Adriano De Georgio
Leonardo Leuci
Stefano Catino
Valentino Longo

91 MILANO-TORINO
Marta Premoli
Marco Grisafi
Piero Antonello & Gianluca Iacca
Simone Loi & Guerino Fardelli

101 CARDINALE
Facundo Gallegos
Natale Palmieri

107 **Bitter & Liquori Aperitivi**

109 BITTER SHAKERATO
Camparino in Galleria
Dario Tortorella
Piero Appeso
Saverio Casella

119 GARIBALDI
Patrick Pistoiesi
Claudio Sblano
Elon Soddu
Maura Lawrence Milia
Tommaso Cecca

131 APERITIVI SODATI
Edoardo Nono
Carmine Di Marino
Fabio La Pietra
Giovanni Allario
Luca Bruni
Mattia Schiaretti & Luca Redolfini
Riccardo Rossi

147 **Prosecco Cocktail**

149 SPRITZ
Francesco Galdi
Guglielmo Miriello
Adrian Cristian
Agostino Perrone & Giorgio Barigiani
Cristiana Pirinu
Walter Bolzonella
Giuseppe Tringali

171 BELLINI, ROSSINI, MIMOSA
Ambrogio Ferraro
Andrea Minarelli
Edoardo Cipriani
Federico Balzarini
Riccardo Grechi

177 SPARKLING
Victor Arguello Maggiolo
Antonio Ferrara
Nicola Romiti
Emanuele Balestra

187 **Vermouth Cocktail**

189 MARTINI
Abi El Attaoui
Alessandro Palazzi
Dario Comini
Emanuele Broccatelli
Giovanni Graziadei
Jessy Santin
Luca Cinalli
Mario La Pietra

207 MARTINEZ
Flavio Angiolillo
Alexander Frezza
Andrea Melis
Benjamin Cavagna

217 MANHATTAN
Sacha Mecocci
Fabio Rosella
Massimo Borroni
Rama Redzepi
Silvio Daniele

**229 VERMOUTH COCKTAIL
GENERICI**
Andrea Arcaini
Davide Bagnato
Marco Dongnini
Matteo Cadeddu
Simone Caporale

241 **Extra**

243 BLOODY MARY
Francesco Polo
Tiziana Borreani
Tommy Colonna
Giacomo Ellena

Persone e luoghi

Segue l'indice delle ricette dei cocktail organizzato a partire dai bartender, gli autentici protagonisti di questa sezione. È possibile rintracciare i drink a partire dall'autore e dal suo indirizzo di miscelazione in Italia e nel mondo.



GIOVANNI ALLARIO
Moebius Milano
via Alfredo Cappellini, 25
20124 Milano, Italia
→ p.138



FLAVIO ANGIOLILLO
MAG Cafe
ripa di Porta Ticinese, 43
20143 Milano, Italia
→ p.208



LORENZO ANTINORI
Bar Leone
11-15 Bridges St, Central
Hong Kong, Cina
→ p.52



PIERO APPESSO
Thalia Kitchen & Cocktails
via Cavour, 13
74123 Taranto, Italia
→ p.114



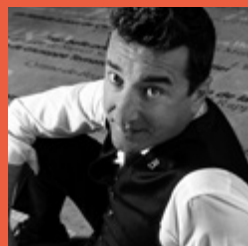
ANDREA ARCAINI
Rita & Cocktails
via Angelo Fumagalli, 1
20143 Milano, Italia
→ p.230



VICTOR ARGUELLO
MAGGIOLO
Twice Shy
14 Hogarth Pl
SW5 0QT Londra,
Regno Unito
→ p.178



DAVIDE BAGNATO
Danico
6 Rue Vivienne
75002 Paris, Francia
→ p.232



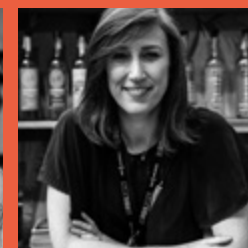
EMANUELE BALESTRA
Hôtel Barrière Le Majestic
10 Bd de la Croisette
06400 Cannes, Francia
→ p.184



FEDERICO BALZARINI
Argo - Four Seasons Hotel
Hong Kong
8 Finance St, Central
Hong Kong, Cina
→ p.172



ANDREA BENVEGNA
Surf
calata Giovanni Battista
Cuneo, 95
18100 Imperia, Italia
→ p.46



CHIARA BERETTA
Spirit specialist
/ Ambassador
Milano, Italia
→ p.80



SIMONE BODINI
OSS Craft Distillery
Fleslandsvegen, 205
5258 Blomsterdalen,
Norvegia
→ p.56



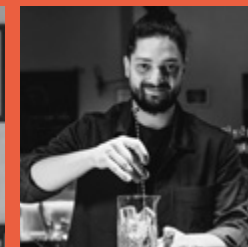
WALTER BOLZONELLA
Consultant
Venezia, Italia
→ p.160



MARTINA BONCI
Gucci Giardino 25
piazza della Signoria, 37
50122 Firenze, Italia
→ p.54



TIZIANA BORREANI
The Balance
via Antonio Baglietto, 30r
17100 Savona, Italia
→ p.246



MASSIMO BORRONI
Rita & Cocktails
via Angelo Fumagalli, 1
20143 Milano, Italia
→ p.222



EMANUELE BROCCATELLI
Drink IT Cocktails
via di S. Tarcisio, 5
00178 Roma, Italia
→ p.196



LUCA BRUNI
Depero Club
via Terenzio Varrone, 36
02100 Rieti, Italia
→ p.140



MATTEO CADEDU
Opium Bar - Potong
Restaurant
422 Vanich 1 Rd
Samphanthawong
10100 Bangkok,
Thailandia
→ p.236



SALVATORE CALABRESE
The Donovan Bar
- Brown's Hotel
33 Albemarle St
W1S 4BP Londra,
Regno Unito
→ p.58



SIMONE CAPORALE
Sips Drinkery House
c/ de Muntaner 108
08036 Barcellona, Spagna
→ p.238



SAVERIO CASELLA
Jigger & Pony
- Amara Hotel
165 Tg Pagar Rd
088539 Singapore
→ p.116



STEFANO CATINO
Maybe Sammy
115 Harrington St
The Rocks NSW
2000 Sidney, Australia
→ p.86



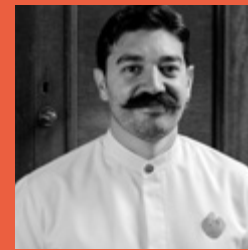
BENJAMIN CAVAGNA
1930 Cocktail Bar
Milano, Italia
→ p.214



SILVIO DANIELE
Cosmo Pony - Grand Hyatt
Hotel Jakarta
Jl. M.H. Thamrin Kav. 28-30
10350 Jakarta, Indonesia
→ p.226



**CIRO ADRIANO
DE GEORGIO**
Consultant / Ambassador
Amsterdam, Paesi Bassi
→ p.82



CARMINE DI MARINO
Svanen
Karl Johans gt. 13
0154 Oslo, Norvegia
→ p.134



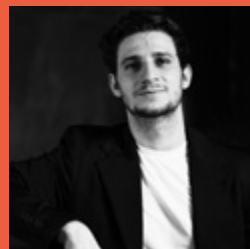
MARCO DOGNINI
Bar Sathorn
- W Hotel Bangkok
106 North Sathorn Road
Silom Bangrak
10500 Bangkok, Thailandia
→ p.234



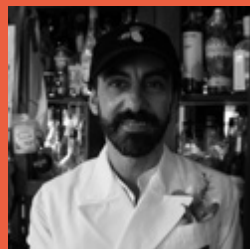
TOMMASO CECCA
Camparino in galleria
piazza del Duomo, 21
20121 Milano, Italia
→ p.128



LUCA CINALLI
Consultant / Ambassador
Londra, Regno Unito
→ p.202



EDOARDO CIPRIANI
Rosalia's Menagerie
Kloveniersburgwal, 20
1012 CV Amsterdam,
Paesi Bassi
→ p.170



TOMMY COLONNA
BENNI from Gambrinus
piazza Notar Domenico, 41
70024
Gravina in Puglia BA, Italia
→ p.248



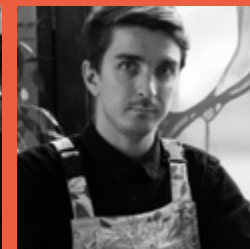
ABI EL ATTAOUI
Ceresio 7 Pools
& Restaurant
via Ceresio, 7
20154 Milano, Italia
→ p.190



GIACOMO ELLENA
LDV Hospitality
130 W 25th St, 7th fl
10001 New York NY, USA
→ p.250



ANTONIO FERRARA
Aman Venice Luxury Hotel
calle Tiepolo, 1364
30125 Venezia, Italia
→ p.180



AMBROGIO FERRARO
Bar is the name
viale Giuseppe Borri, 29
21052 Busto Arsizio VA,
Italia
→ p.166



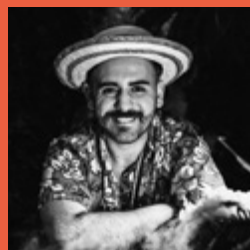
DARIO COMINI
Nottingham Forest
viale Piave, 1
20129 Milano, Italia
→ p.194



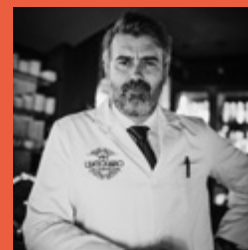
ADRIAN CRISTIAN
Dialogue Lounge
via Solferino, 55/n
25121 Brescia, Italia
→ p.154



GIULIA CUCCURULLO
Artesian Bar
- Artesian Hotel
1C Portland Pl
W1B 1JA Londra,
Regno Unito
→ p.70



ALESSANDRO D'ALESSIO
Rita's Tiki Room
ripa di Porta Ticinese, 69
20143 Milano, Italia
→ p.42



ALEXANDER FREZZA
L'Antiquario
via Vannella Gaetani, 6
80121 Napoli, Italia
→ p.210



ALESSANDRO GALASSI
Talking To Strangers
61 Loop St
Cape Town City Centre
8000 Cape Town,
Sud Africa
→ p.44



FRANCESCO GALDI
Buddha Bar
- Grosvenor House Hotel
Al Emreef St
Dubai, Emirati Arabi Uniti
→ p.150



FACUNDO GALLEGOS
St. Regis Bar
- The St. Regis Venice
piazza San Marco, 2159
30124 Venezia, Italia
→ p.102



GIACOMO GIANNOTTI
Paradiso
carrer de Rera Palau, 4
08003 Barcellona, Spagna
→ p.50



GIOVANNI GRAZIADEI
The Singapore
EDITION Hotel
38 Cuscaden Rd
249731 Singapore
→ p.198



RICCARDO GRECHI
Consultant / Ambassador
Kuala Lumpur, Malaysia
→ p.174



MARCO GRISAFI
Dover Yard
- 1 Hotel Mayfair
3 Berkeley St
W1J 8DL Londra,
Regno Unito
→ p.94



LUCA MANNI
Giacosa1815
via della Spada, 10R
50123 Firenze, Italia
→ p.40



SACHA MECOCCI
Lungarno Hotel Collection
vicolo dell'Oro, 3
50123 Firenze, Italia
→ p.218



ANDREA MELIS
At.mosphere
57XF+J8R Burj Khalifa
122nd Floor
Dubai, Emirati Arabi Uniti
→ p.212



DIEGO MELORIO
Quantobasta
via Marco Basseo, 38
73100 Lecce, Italia
→ p.78



**PIERO, ANTONELLO
& GIANLUCA IACCA**
Old Fashion Cafe
110 Thompson St
10012 New York NY, USA
→ p.96



FABIO LA PIETRA
SubAstor
rua Delfina 163
- Vila Madalena
05443-010
São Paulo SP, Brasile
→ p.136



MARIO LA PIETRA
Neon Pigeon
36 Carpenter St #01-01
059915 Singapore
→ p.204



MAURA LAWRENCE MILIA
Consultant / Ambassador
Città del Messico, Messico
→ p.126



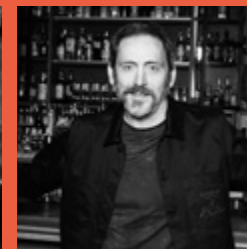
ANDREA MINARELLI
The Bulgari Bar
- Bulgari Hotel Tokyo
2-2-1 Yaesu, Chuo-ku
104-0028 Tokyo,
Giappone
→ p.168



GUGLIELMO MIRIELLO
Mandarin Oriental Hotel
via Andegari, 9
20121 Milano, Italia
→ p.152



SEMI M'ZOUGH
Liquid Love
rua do Desterro 5
1150-127 Lisboa,
Portogallo
→ p.66



EDOARDO NONO
Rita & Cocktails
via Angelo Fumagalli, 1
20143 Milano, Italia
→ p.132



LEONARDO LEUCI
Jerry Thomas Project
vicolo Cellini 30
00186 Roma, Italia
→ p.84



**SIMONE LOI
& GUERINO FARDELLI**
Piano 35 Lounge Bar
corso Inghilterra, 3
10138 Torino, Italia
→ p.98



MICHELE LOMBARDI
Bar Antoine - Four
Seasons Hotel London
Hamilton Pl Park Ln
W1J 7DR Londra,
Regno Unito
→ p.74



VALENTINO LONGO
ViceVersa
398 NE 5th St
33132 Miami FL, USA
→ p.88



ALESSANDRO PALAZZI
DUKES Bar
35 St. James's Pl
SW1A 1NY Londra,
Regno Unito
→ p.192



NATALE PALMIERI
Cinquanta - Spirito Italiano
via Trento 44/46
84016 Pagani SA, Italia
→ p.104



FEDERICO PAVAN
The Donovan Bar
- Brown's Hotel
33 Albemarle St
W1S 4BP Londra,
Regno Unito
→ p.48



**AGOSTINO PERRONE
& GIORGIO BARGIANI**
The Connaught Bar
16 Carlos Pl
W1K 2AL Londra,
Regno Unito
→ p.156



CRISTIANA PIRINU
The Donovan Bar
– Brown's Hotel
33 Albemarle Street
W1S 4BP Londra,
Regno Unito
→ p.158



PATRICK PISTOLESI
Drink Kong
piazza di S. Martino
ai Monti, 8
00184 Roma, Italia
→ p.120



FRANCESCO POLO
Carico
via Savona, 1
20144 Milano, Italia
→ p.244



MARTA PREMOLI
Quattro Teste
rua São Cristóvão, 32
1100-177 Lisboa,
Portogallo
→ p.92



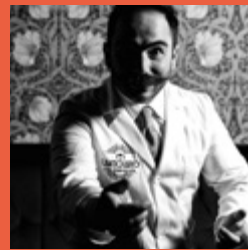
ELON SODDU
Amaro Bar
15 Kensington High St
W8 5NP Londra,
Regno Unito
→ p.124



MAURIZIO STOCCHETTO
Bar Basso
via Plinio, 39
20133 Milano, Italia
→ p.62



LEONARDO TODISCO
Consultant / Ambassador
Milano, Italia
→ p.72



DARIO TORTORELLA
L'Antiquario
via Vannella Gaetani, 2
80121 Napoli, Italia
→ p.112



ALEXANDRA PURCARU
Selva
C. Macedonio Alcalá
#403-int. 6.
Ruta Independencia Centro
68000 Oaxaca de Juárez,
Messico
→ p.68



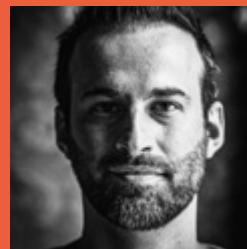
RAMA REDZEPI
Rama's
– Grand Hotel Fasano
corso Giuseppe
Zanardelli, 190
25083 Gardone
Riviera BS, Italia
→ p.224



NICOLA ROMITI
The Doping Bar
– Aethos Milan Hotel
piazza Ventiquattro
Maggio, 8
20123 Milano, Italia
→ p.182



FABIO ROSELLA
Bar Sant'Andrea
– Belmond Hotel
via Nazionale, 137
98039 Taormina ME, Italia
→ p.220



GIUSEPPE TRINGALI
Gran Caffè Quadri
– Gruppo Alajmo
piazza San Marco, 121
30124 Venezia, Italia
→ p.162



RICCARDO ROSSI
Freni e Frizioni
via del Politeama, 4
00153 Roma, Italia
→ p.144



JESSY SANTIN
Consultant / Ambassador
Melbourne, Australia
→ p.200



CLAUDIO SBLANO
La Punta Expendio
de Agave
Santa Cecilia, 8
00153 Roma, Italia
→ p.122



**MATTIA SCHIARETTI
& LUCA REDOLFINI**
Choice Cocktail Bar
borgo della Cavallerizza,
7/a
43121 Parma, Italia
→ p.142

- 269 OLIVE**
Antonio Bufi
Daniele Citeroni
Errico Recanati
Federico Zanasi
Pietro Zito
- 281 PATATINE
& CHIPS VEGETALI**
Giuliano Sperandio
Alessandro Gilmozzi
Andrea Berton
Anna Ghisolfi
Eugenio Roncoroni
Alessandro Dal Degan
- 295 GRISSINI**
Remo & Mario Capitaneo
Massimo Spigaroli & Lorenzo Chierici
Ugo Alciati
Arianna Gatti
Vitantonio Lombardo
- 307 TARALLI**
Pietro Zito
Domenico Cilenti
Antonio Sorrentino
- 315 BRUSCHETTE
& CROSTINI**
Andrea Incerti Vezzani
Andrea Accordi
Nicola Portinari
Niko Romito
Pasquale Torrente
- 327 TRAMEZZINI**
Donato Ascani
Sergio Preziosa
Giuseppe Iannotti
- 335 TARTINE**
Andrea Bianchi
Christian Martena
Norbert Niederkofler & Mauro Siega
- 343 GIARDINIERA**
Davide Palluda
Moreno Cedroni
Francesco Materazzo
Philippe Léveillé
- 353 SALSE**
Eugenio Roncoroni
Michelangelo Mammoliti
Giancarlo Morelli
Fabrizio Borraccino
Diego Rossi
- 365 POLPETTE**
Cesare Battisti
Arcangelo Tinari
Alessandro Roscioli
Simone Circella
Igles Corelli

Un aperitivo da mangiare

Bere e mangiare, seduti o in piedi, da soli o in compagnia: l'aperitivo, da veloce intrattenimento enogastronomico per stimolare l'appetito e anticipare pranzi o cene, negli ultimi decenni ha assunto sempre più valore e carattere, assurgendo a un vero e proprio appuntamento gastronomico. Nato storicamente a fine Settecento, grazie all'intuizione tutta piemontese del vermouth, l'aperitivo in quanto tale si sviluppa poi durante l'Ottocento negli ambienti nobili e dell'alta borghesia intellettuale di Torino e dintorni; ma trova la sua reale affermazione in quasi tutta la Penisola soltanto nei primi decenni del Novecento, grazie anche alla produzione di massa di sode e seltz e la diffusione dei vari distillati nei bar e nei caffè italiani.

Già gli antichi Romani, nelle case patrizie e sulle loro tavole iper-imbandite, anticipavano la cena con la *gustatio*, ovvero la prima parte del banchetto che includeva alcuni antipasti in formato "stuzzichini", serviti principalmente con il *mulsum*, una tipologia di vino preparato con miele e mosto d'uva, oppure con altri vini "miscelati" con assenzio, violette o petali di rose. In questo preliminare culinario era previsto in combinazione al vino aromatizzato anche delle piccole vivande, tra cui ortaggi conditi con salse agre e piccanti, cibi pepati e stuzzicanti che avevano lo scopo di risvegliare l'appetito, come olive, uova sode, zucche, verdure, polli e persino ostriche. A volte era presente come aperitivo l'*epityrum*, una sorta di crema di olive, erbe, olio e aceto da consumare insieme al cacio fresco, ricotta o pezzi di pane avanzato.

Da buoni anticipatori di mode e tendenze culinarie, gli antichi Romani hanno forse prefigurato la combinazione cibo-vino dell'aperitivo già duemila anni fa, una scelta la loro che serviva sia a invogliare l'appetito sia a favorire la digestione di quel che sarebbe venuto dopo.

Parallelismi storici forse un po' azzardati, visto che la *gustatio* romana deve essere considerata più che un pioneristico aperitivo un vero e proprio antipasto. Distinzione, quella tra aperitivo e antipasto, decisamente moderna: l'aperitivo "apre", l'antipasto "anticipa", la differenza è sottile ma sostanziale, poiché il primo può essere indipendente rispetto a ciò segue.

L'aperitivo nasce nell'Italia del benessere cittadino durante l'Ottocento; tuttavia questa abitudine di bere un bicchiere e accompagnare la bevuta con qualche spuntino viene tramandata da secoli nella nostra cultura, per lo più, come detto, in ambienti cittadini ricchi e nobili, dove il cibo e l'*otium* abbondavano, ma anche parallelamente in quei territori agricoli e contadini dove le materie prime e i prodotti trasformati erano all'ordine del giorno, luoghi in cui pane, vino, olive, formaggi e salumi erano pressoché disponibili tutto l'anno. La merenda *sinoira*, per esempio, in Piemonte consisteva in un pasto semplice da consumare freddo, nata tra le campagne, per dare sollievo ai contadini affaticati dalle vendemmie che, al lavoro dall'alba, avevano necessità di mettere qualcosa sotto i denti già dal tardo pomeriggio, e poi "trasferita" anche nelle piole od osterie di città.

L'aperitivo italiano contemporaneo è dunque figlio dell'unione tra l'arte di distillare dei professionisti di città e la maestranza culinaria scritta nel DNA gastronomico della provincia. Perizia e raffinatezza alcolica abbinata alla grande varietà della cucina locale delle singole regioni.

Da nord a sud infatti l'aperitivo italiano si è diversificato da città a città, da regione a regione: in Piemonte si consumano frittatine alle erbe, pezzi di formaggio fresco e stagionato, carne cruda di bovino, vitello tonnato, peperoni arrostiti, salse come la *bagnacaoda* o il *bagnèt*, acciughe al verde, giardiniera, grissini; a Venezia invece spiccano i *cicchetti*, bocconcini singoli come le sarde in saor, crostini di baccalà mantecato, polpette di carne e pesce, e quindi i morbidi panini "tramezzini", in mille varianti.

Dagli anni '80 e '90, grazie anche al fiorire dell'happy hour (nei locali, pagando una bevanda, si poteva accedere gratuitamente anche a un buffet ricco di pietanze fredde e calde da accompagnare al cocktail o al bicchiere di vino appena ordinato, *ndr*) a Milano si è poi sviluppato un aperitivo più internazionale, più veloce ed essenziale, composto da chips di patatine, noccioline tostate e salate,

bruschette e tartine colorate; nel centro Italia sono invece i salumi e i formaggi i capitani assoluti della tavola; al sud infine, sebbene non siano mai stati di grande popolarità, oggi gli aperitivi vengono proposti con molto entusiasmo e le specialità sono tipiche: olive, taralli, bruschette con olio EVO, pomodori e mozzarella, verdure sott'aceto e sott'olio, verdure grigliate, fritti di pesce, crostacei e molluschi crudi. Uno, cento, mille aperitivi in perfetto stile italiano.

E fuori dall'Italia? Da qualche decennio l'aperitivo non solo è mutato nella proposta dei cocktail, degli stuzzichini in abbinamento e nelle modalità di usufruirne, ma è anche esploso all'estero, come ennesimo momento dell' "italianità a tavola", nelle sue molteplici sfaccettature. L'aperitivo è sinonimo di benessere, rilassatezza, tempo libero, dello stare in compagnia, godersi degli ottimi assaggi del territorio con un buon calice di vino, anch'esso autoctono, o un miscelato di grande qualità e fattura.

Nelle prossime pagine ItaliaSquisita ha selezionato pertanto dieci cibi iconici che in qualche modo rappresentano l'aperitivo italiano. Come le olive, che vengono fritte in stile "ascolano" oppure saltate in padella alla maniera pugliese o unite alla carne cruda o sferificate; poi non mancano diverse versioni delle patatine fritte, chips di polenta, di radici essiccate o con il Parmigiano Reggiano, o i grissini e i taralli, che raccontano l'inconfondibile gusto italiano nella panificazione, bruschette, crostini, tartine, tramezzini, classici e creativi, giardiniera e salse d'accompagnamento, oltre alle immancabili polpette.

E queste ricette sono proposte non solo nella loro veste tradizionale, ma anche secondo le incredibili interpretazioni dei grandi chef e cuochi italiani. Cibo e miscelati, nell'equilibrio tra la classicità e il gusto del contemporaneo proprio dell'aperitivo italiano.

Persone e luoghi

Segue l'indice delle ricette gastronomiche legate all'aperitivo organizzato a partire dagli chef. È possibile rintracciare le diverse preparazioni a partire dall'autore e dal suo indirizzo ristorativo.



ANDREA ACCORDI
Four Seasons Hotel
Bangkok
300/1 Charoen Krung Road
10120 Bangkok,
Thailandia
→ p.318



UGO ALCIATI
Guido Ristorante
via Alba, 15
12050 Fontanafredda CN,
Italia
→ p.300



DONATO ASCANI
Ristorante Glam
- Palazzo Venart
calle Tron, 1961
30135 Venezia, Italia
→ p.328



CESARE BATTISTI
Ratanà
via Gaetano de Castilla, 28
20124 Milano, Italia
→ p.366



ANDREA BERTON
Ristorante Berton
via Mike Bongiorno, 13
20124 Milano, Italia
→ p.286



MATTIA BIANCHI
Ristorante Amistà
- Byblos Art Hotel
via Cedrare, 78
37029 Corrubbio VR, Italia
→ p.336



FABRIZIO BORRACCINO
Zelo - Four Season
Hotel Milano
via Gesù, 6/8
20121 Milano, Italia
→ p.360



ANTONIO BUFI
Santavenere Hotel
via Conte Stefano Rivetti, 1
85046 Maratea PZ, Italia
→ p.270



FRATELLI CAPITANEO
Verso Ristorante Capitanéo
piazza del Duomo, 21
20121 Milano, Italia
→ p.296



MORENO CEDRONI
Madonnina del Pescatore
via Lungomare Italia, 11
60019 Senigallia AN, Italia
→ p.346



DOMENICO CILETTI
Ristorante Porta di Basso
via Cristoforo Colombo, 38
71010 Peschici FG, Italia
→ p.310



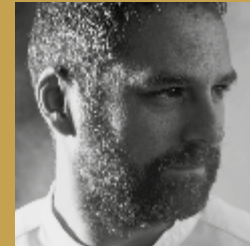
SIMONE CIRCELLA
La Brinca
via Campo di Ne, 58
16040 Ne GE, Italia
→ p.372



DANIELE CITERONI
Osteria Ophis
corso Serpente Aureo, 54/b
63073 Offida AP, Italia
→ p.272



IGLES CORELLI
Gambero Rosso
Città del Gusto
via Ottaviano Gasparri,
13-17
00151 Roma, Italia
→ p.374



ALESSANDRO DAL DEGAN
La Tana Gourmet
via Kaberlaba, 19
36012 Asiago VI, Italia
→ p.292



ARIANNA GATTI
Ristorante Forme
via Codignole, 52
25124 Brescia, Italia
→ p.302



ANNA GHISOLFI
Anna Ghisolfi Ristorante
via Giulia, 1
15057 Tortona AL, Italia
→ p.288



ALESSANDRO GILMOZZI
Ristorante El Molin
via Muratori, 2
38033 Cavalese TN, Italia
→ p.284



GIUSEPPE IANNOTTI
Kresios
via San Giovanni, 59
82037 Telesse BN, Italia
→ p.332



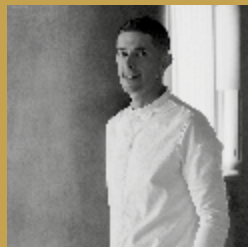
ANDREA INCERTI
VEZZANI
Ristorante Ca' Matilde
via della Polita, 14
42020 Quattro Castella
RE, Italia
→ p.316



PHILIPPE LÉVEILLÉ
Miramonti l'altro
via Crosette, 34
25062 Concesio BS, Italia
→ p.350



VITANTONIO LOMBARDO
Vitantonio Lombardo
Ristorante
via Madonna delle Virtù, 13
75100 Matera, Italia
→ p.304



MICHELANGELO MAMMOLITI
La Rei Natura
via Roddino, 21
12050 Serralunga d'Alba
CN, Italia
→ p.356



CHRISTIAN MARTENA CLARA
69 Soi Prasat Suk,
Chong Nonsi, Yan Nawa
10120 Bangkok,
Thailandia
→ p.338



EUGENIO RONCORONI
PAS A Vegetarian Trip
Milano, Italia
→ p.290, 354



ALESSANDRO ROSCIOLI
Roscioli Salumeria
via dei Giubbonari, 21
00186 Roma, Italia
→ p.370



DIEGO ROSSI
Trippa
via Giorgio Vasari, 1
20135 Milano, Italia
→ p.362



ANTONIO SORRENTINO
Rossopomodoro
→ p.312



FRANCESCO MATERAZZO
Ristorante 102
piazza Salvo d'Acquisto, 20
88046 Lamezia Terme CZ,
Italia
→ p.348



GIANCARLO MORELLI
Morelli Ristorante
via Aristotile Fioravanti, 4
20154 Milano, Italia
→ p.358



NORBERT NIEDERKOFLER & MAURO SIEGA
Atelier Moessmer
via Walther von der
Vogelweide, 17
39031 Brunico BZ, Italia
ateliernorbert
→ p.340



DAVIDE PALLUDA
All'Enoteca
via Roma, 57
12043 Canale CN, Italia
→ p.344



GIULIANO SPERANDIO
Le Taillevant
rue Lamennais, 15
75008 Parigi, Francia
→ p.282



MASSIMO SPIGAROLI
Antica Corte Pallavicina
strada Palazzo due Torri, 3
43016 Polesine
Parmense PR, Italia
→ p.298



ARCANGELO TINARI
Villa Maiella
via Sette Dolori, 30
66016 Guardiagrele CH,
Italia
→ p.368



PASQUALE TORRENTE
Ristorante Al Convento
- Casa Torrente
piazza S. Francesco, 16
84010 Cetara SA, Italia
→ p.324



NICOLA PORTINARI
Ristorante La Peca
via Alberto Giovannelli, 2
36045 Lonigo VI, Italia
→ p.320



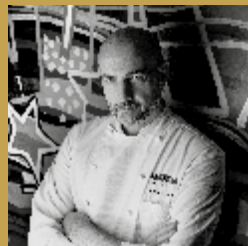
SERGIO PREZIOSA
Ristorante Quadri
- Gruppo Alajmo
piazza San Marco, 123
30124 Venezia, Italia
→ p.330



ERRICO RECANATI
Ristorante Andreina
via Zona Industriale
Brodolini, 2
60025 Loreto AN, Italia
→ p.274



NIKO ROMITO
Ristorante Reale
contrada Piana Santa
Liberata
67031 Castel di Sangro
AQ, Italia
→ p.322



FEDERICO ZANASI
Condividere
via Bologna, 20
10153 Torino, Italia
→ p.276



PIETRO ZITO
Ristorante Antichi Sapori
piazza Sant'Isidoro, 10
76123 Montegrosso BT,
Italia
→ p.278, 308