



LA VITA
È NUTRIMENTO

L'aperitivo è una bevanda tipicamente italiana, dal vermouth al bitter in tutte le loro varianti

L'aperitivo è stato trasformato in "happy hour" dal marketing anglosassone, ma l'invenzione è tutta di casa nostra. Dal bitter al vermouth bianco dry o rosso con limone, ecco la bevanda che prepara alla tavola: le nuove tendenze



Lo stuzzica-gusto è made in Italy

IL CLASSICO

Happy hour è espressione creata dal marketing anglosassone. Invece l'aperitivo è invenzione italiana (con il vermouth Aperitivo ufficiale di Corte per decreto di Vittorio Emanuele II). A dirla tutta, è ancora più antico: nel V secolo il medico greco Ippocrate prescriveva agli inappetenti un amaro all'assenzio e ruta. Al di là del piacere degli incontri tra amici, dell'economico apericena o dell'esigenza di attendere con un bicchiere in mano l'immane ritardo, ci sono bevande che aiutano davvero a prepararci alla tavola. I vini frizzanti stimolano le produzioni gastriche; i bitter (amaro) stuzzicano le papille gustative predisponendole ai diversi gusti; il vermouth in versione

bianco dry valorizza i sapori amari, il rosso col limone le sensazioni dolci; birre e analcolici - diciamo la verità - sono gradevoli ma non assolvono in pieno al ruolo di preparare il palato.

CONVIVIALITÀ

«Sono tutti un inno alla convivialità, tanto più nel post Covid», afferma Danilo Bellucci, talent scout di barman. L'estate 2020 segna l'ingresso anche in Italia dei ready to drink (pronti da bere). Patrick Pistolesi del Drink Kong di Roma, il barman più di tendenza al momento, ha firmato alcuni cocktails di Nio, la startup dei giovanissimi milanesi Luca Quagliano e Alessandro Palmarin. È l'acronimo di Needs Ice Only (serve solo il ghiaccio), monodose in elegante confezione design (sembra uno spesso cartoncino d'auguri con obolo trasparente). «Rigoro-

samente Mixed in Italy senza conservanti e additivi» dicono Quagliano e Palmarin - vogliamo cambiare la cultura del bere social». Per l'aperitivo tutto italiano consigliano il Milano Torino, metà Campari, metà vermouth Cocchi. Un altro famoso bartender romano - Bruno Vanzan, vincitore dell'Iba 2016 in Giappone e campione del mondo Bacardi nel 2010 - ha collaborato con la triestina Hausbrandt per il Cold Brew Coffee, prodotto tramite l'infusione di un caffè

lavato 100% monorigine Ethiopia Sidamo. «Una perfetta rivisitazione del classico aperitivo italiano sia da solo oppure come base di cocktail», spiega Pierangelo Ranieri di Hausbrandt.

LO SLOGAN

Stappa e bevi è anche lo slogan dell'Apericasa Choose dei viticoltori veneti Ponte1948 che puntano particolarmente sugli italianissimi Negroni e Spritz. Sul lago di Garda è invece una ragazza - Elsa Carta di Sirene at home - a innovare la tradizione di famiglia dei cocktail 100% nostrani. Dalle isole arrivano le due novità più intriganti, non solo nella forma. In Sardegna il guru romagnolo dei liquori Baldo Baldinini ha dato vita per Sella&Mosca all'Aperitivo Sardo, da bere puro o tagliato tipo spritz. «Ho messo assieme il cannonau, fantastico vino del territorio, e botaniche locali - non solo mirto e bacche di ginepro - e orientali», spiega Baldinini che ancora una volta punta sulla base vino e non su acqua e zucchero. Dalle falde dell'Etna arriva Drup, originale liqueur da estratto di oliva. Il brevetto è di Mario Spampinato, gourmet ma ingegnere di professione. «Al naso - descrive - richiama limone e mirto, in bocca oliva verde, liquirizia e genziana». Insomma, da mixare in un aperitivo o direttamente come digestivo. Ma come dopo cena, essendo alla vigilia di san Giovanni, eccoli al nocino che per tradizione si prepara il 24 giugno.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEGRONI E SPRITZ PER I VENETI DI "PONTE1948" E I RINOMATI MIX DEL ROMANO PATRICK PISTOLESI

La ricetta

IL NOCINO CASALINGO

Ingredienti: 500 g di noci acerbe, 400 g di zucchero di canna, 500 ml di alcool alimentare a 95°, 1 stecca di cannella, 2 chiodi di garofano. Verificate la consistenza delle noci: forandole con uno spillo non dovranno fare troppa resistenza. Tagliatele in quarti mettendole in un barattolo di vetro da circa 2 litri, ricopritele con lo zucchero e mescolate. Esponete il vaso al sole per 2

giorni, tappandolo con un piattino e mescolando ogni tanto: le noci tireranno fuori i loro succhi. Aggiungete alcool e spezie, mescolate e lasciate macerare per 60 giorni in un luogo caldo. Infine, filtrate con un tessuto di cotone e travasate in bottiglie di vetro. Lasciatelo stagionare: di tradizione il nocino fatto a San Giovanni si beve per Natale.

Claudia Renzi - Granosalis.org



IN VINO
VERITAS

A cura di
Franco
M. Ricci

ALTO ADIGE CANTINA MERANO MARLENGO (BZ)

Paglierino dall'acidità vibrante

La qualità di un'azienda, specie se di carattere cooperativo, non si stabilisce solo dai vini di alta gamma, ma anche dalle etichette più abbordabili e presenti sul mercato. E su questo i trecentottanta soci della Kellerei Meran non fanno eccezione, con una produzione raffinata e ben nutrita, frutto di un serrato lavoro fatto di costanti miglie e valorizzazione del territorio; la fusione, nel 2010, con la Cantina Burggräfer è stato un punto chiave per il rinnovamento della produzione e la creazione di un nuovo brand. Fa parte del top di

gamma questo bianco particolare: la lunga sosta in acciaio sui lieviti di ben cinque anni, ha modellato un vino paglierino smagliante, con riverberi dorati. Aprono le danze kiwi, frutto della passione, mela renetta, lime e pompelmo, quindi percezioni minerali. Sorso dall'acidità vibrante, calibrato e costante nei rimandi olfattivi; chiusura complessa, duratura, priva di leziosità. Risotto con gorgonzola e noci.



Alto Adige Pinot Bianco Five Years Riserva 2013
Bianco Doc Pinot Bianco 100%
50 euro
5 Grappoli: l'Eccellenza di Bibenda

TOSCANA FALCHINI SAN GIMIGNANO (SI)

Una Vernaccia dai profumi raffinati e dolci

Negli anni Sessanta l'imprenditore Riccardo Falchini acquista un ex convento di frati con vigne annesse con l'intenzione di farne il suo buen retiro. Sarà però fatale l'incontro con Giacomo Tachis, il più grande enologo italiano di tutti i tempi, che lo farà riflettere sulla potenzialità delle sue uve, dando così il via a un progetto di ammodernamento senza precedenti in zona. In cantina si pensa a come lavorare con il freddo in vasche d'acciaio, in vigna si procede a un graduale reimpianto. Le intenzioni di

Tachis sono chiare: dare modernità alla storica Vernaccia, declinandola in più tipologie. Dal cru più assoluto arriva questa versione color oro splendente, dai profumi raffinati e avvolgenti di spezie dolci, frutta esotica, uva spina e more bianche di gelso, soffi minerali e di erbe aromatiche. Sorso di volume, gentile braccio di ferro tra freschezza e sapidità, incantevole scia salina e minerale. Lardo di Colonnata su focaccia calda con le noci.



Vernaccia di San Gimignano Vigna a Solatio Riserva 2015
Bianco Docg Vernaccia 100%
25 euro
5 Grappoli: l'Eccellenza di Bibenda

Vi consigliamo



FERRARA

Alici, ribs di maiale e cocktail intriganti

Sempre nuovi aperitivi nel locale che fa tendenza non solo in città. Tra i cocktail alcuni richiamano i nomi (e i sapori) dei grandi chef italiani. Ma non fermatevi all'aperitivo al banco, perché Martina Mosco propone piatti davvero intriganti. Nel post Covid meno numerosi di prima, ma sempre puntando sulla qualità e il giusto prezzo. Di Comacchio provate le alici (c'è anche l'anguilla cucinata nella birra), poi i ribs di maiale in agrodolce e il ramen di germano reale. Il menù a sorpresa è di cinque portate.

C.O.

Apelle - via Carlo Mayr 75, Ferrara
0532 790827 - Aperto dal mercoledì alla domenica - Prezzo medio: 40 euro



ARZACHENA

I ravioli a spiga vista Costa Smeralda

Con l'ampia vista sulla Costa Smeralda, è sicuramente uno dei dehor più belli dove sorvegliare l'aperitivo e poi mangiare. Tutto parla di territorio, grazie alla cucina del barbaricino Roberto Paddeu, rientrato a casa per lavorare con i due fratelli Fabio e Valerio (83 anni in tre) dopo la formazione in Romagna e gli stage in giro per il mondo fino a Sidney. Divertenti le sue varianti, come i colurgiones, i tipici ravioli a forma di spiga, che però fa grigliati o il crudo di gambero rosso del Golfo degli Aranci abbinato a stracciatella e agrumi.

Frades Terrazza - Fronte Cala di Volpe - Arzachena (Sassari) - 346 636 6238 - In estate sempre aperto. Prezzo medio: 55 euro



Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Una mela a dadini e senza buccia è utile per far solidificare le marmellate in cottura. Merito della pectina che è un addensante naturale.

► Per capire se un caffè è di buona qualità, versatene un cucchiaino di polvere nell'acqua. Deve restare a galla.

► «Matisse ebbe a dire che agli artisti bisognerebbe tagliare la lingua, e la stessa cosa - seppure in senso più metaforico - vale per tanti chef. Andrebbero incatenati ai fornelli e autorizzati solo a servire il cibo attraverso il passavivande man mano che lo si ordina» (Julian Barnes, *Il pedante in cucina*, Einaudi)