

World Aperitivo Day, firmato a Milano il Manifesto dell'Aperitivo

di Simone Pazzano



Un decalogo sottoscritto per ribadire l'importanza del rituale simbolo dell'italianità, degli abbinamenti tra food e beverage e della scelta di ingredienti Made in Italy

27 MAGGIO 2022

È nato ufficialmente il Manifesto dell'Aperitivo. Il documento, un decalogo finalizzato a disciplinare questo momento di convivialità a tavola, è stato sottoscritto nel corso della prima edizione del World Aperitivo Day, giornata mondiale dedicata a uno dei più antichi e iconici rituali dell'italianità, che si è svolta il 26 maggio alla Fondazione Feltrinelli di Milano.

I 10 principi fondanti dell'aperitivo sono stati stilati dai rappresentanti delle Istituzioni e delle organizzazioni che hanno sostenuto l'iniziativa - patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (Maeci) e dell'Ice-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane - e da chef ambassador e sponsor che hanno sposato il progetto. Il manifesto pone le basi per un vero e proprio festival dedicato che, nel maggio del 2023, renderà Milano il centro di un evento internazionale che, nel corso dell'anno, farà tappa anche nei principali mercati mondiali dell'export, dagli Usa alla Germania, dal Regno Unito alla Cina, coinvolgendo partner del settore agroalimentare e del beverage in collaborazione con i migliori chef, mixologist e sommelier italiani e internazionali.

“Il manifesto punta a valorizzare gli ingredienti del beverage e del food Made in Italy e il ricco patrimonio enogastronomico nazionale fatto di tanti prodotti unici e di qualità dei nostri territori – spiega Gian Marco Centinaio, sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali -

L'aperitivo è un momento di convivialità particolarmente apprezzato e che fa parte dello stile di vita italiano. Un rito che ci è mancato durante la pandemia e che ora può contribuire a creare nuove opportunità per far conoscere i prodotti di origine e produzione italiana ai consumatori, anche stranieri”.

La sottoscrizione del manifesto rappresenta anche il momento culminante del progetto ideato da Mww Group, gruppo fondato da Federico Gordini e che negli ultimi anni ha realizzato diversi format dedicati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano, dalla Milano Food Week alla Milano Wine Week, da Bottiglie Aperte a Vivite. “Il 26 maggio 2022 dovrà essere ricordato come inizio di una nuova storia per il mondo dell’Aperitivo - sottolinea Federico Gordini - Finalmente il sistema-Italia ha deciso di costruire un insieme di regole condivise che permetteranno di consumare e vivere due momenti della giornata tipicamente italiani di essere esportati in tutti i mercati internazionali. L’Aperitivo è una delle più grandi opportunità dei prossimi decenni per le filiere dell’agro-alimentare italiano, un’opportunità che va gestita con un grande progetto di sistema”.

Il Manifesto dell’Aperitivo

Questo il decalogo che disciplina questo momento di convivialità che negli anni l’Italia ha esportato nel mondo.

1. L’aperitivo è un rito originale della tradizione italiana che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata;
2. l’aperitivo si tiene in due momenti diversi della giornata, sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti;
3. per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l’Aperitivo deve essere Made in Italy almeno al 50%, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l’abbinamento deve essere prodotta in Italia e l’origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso una tracciabilità della filiera di produzione;
4. l’accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari - che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza - deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l’assaggio in esperienza, stimolando un’occasione di racconto dei prodotti italiani;
5. la qualità dell’Aperitivo non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore;

6. l'aperitivo è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea;
7. l'aperitivo è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale.
8. un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'Aperitivo è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane;
9. l'aperitivo offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura, dalla musica al design, dall'arte alla moda;
10. l'aperitivo è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali.

Alla stesura del Manifesto dell'Aperitivo, oltre ai rappresentanti delle Istituzioni, hanno preso parte Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc; Francesco Ferreri, membro della Giunta Confederale di Coldiretti; Aldo Maria Cursano, vice presidente Vicario di FIPE; Federico Gordini, presidente di MWW Group; il componente della Giunta di Confagricoltura Marco Caprai; il presidente del Consorzio del Vermouth di Torino, Roberto Bava; l'ad di Slow Food, Daniele Buttignol; la Exhibition Manager SANA - BolognaFiere, Claudia Castello; i Main Sponsor del progetto, Carrefour e Candy - nelle persone di Christophe Rabatel, ceo di Carrefour Italia e di Gianpiero Morbello, head of Brand & IOT Haier Europe e gli chef ambassador Andrea Berton, Daniel Canzian e Viviana Varese.

Il World Aperitivo Day non si esaurisce però nella giornata del 26 maggio. Il progetto continuerà a vivere sui social con l'hashtag #WorldAperitivoDay e il tag @aperitivofestival, ma anche come marchio di garanzia per tutti i locali che vorranno raccontare e servire l'aperitivo secondo le 10 regole del Manifesto dell'Aperitivo.