

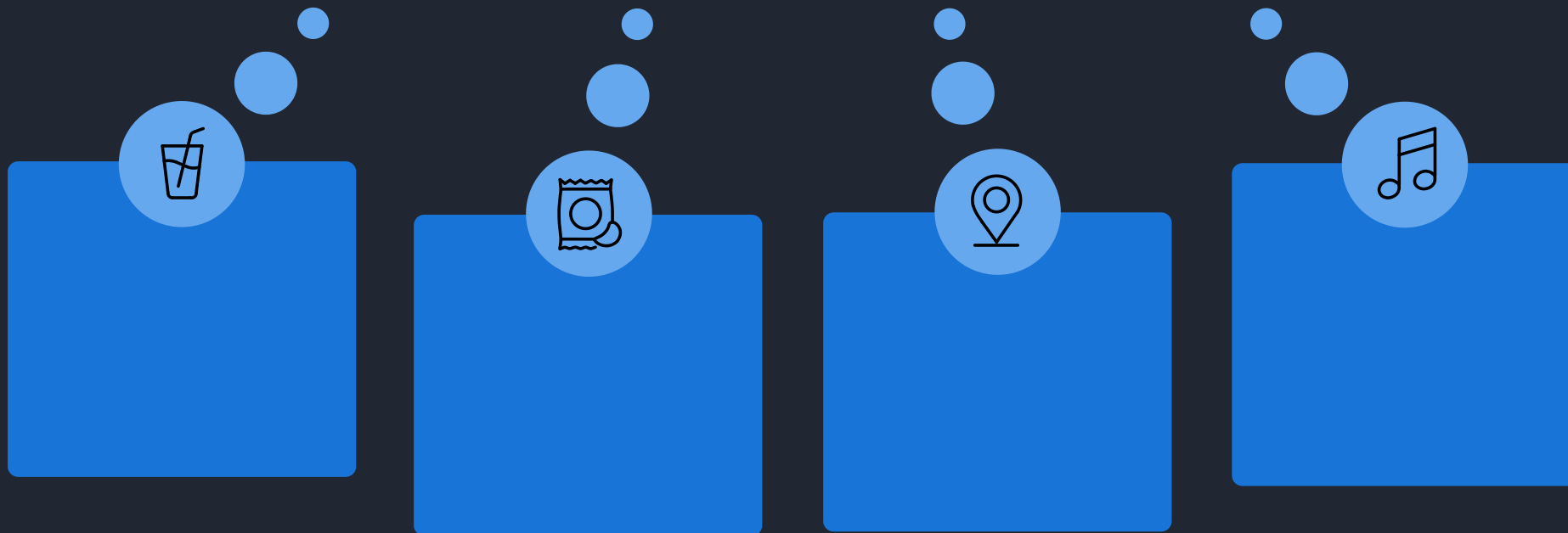


Aperitivi con  
storia: un viaggio  
internazionale



# Brainstorming: A cosa ti fa pensare?

## Aperitivo



# L'aperitivo: molto più di un drink

In molti Paesi si esce per bere qualcosa dopo il lavoro. In Italia, invece, l'aperitivo è molto più di questo. È un momento dedicato agli amici, alla conversazione e al relax.

La parola *aperitivo* deriva dal latino *aperire*, che significa "aprire". In origine indicava una bevanda che stimolava l'appetito prima della cena.

Oggi, però, l'aperitivo è diventato un vero rituale sociale. Ci si incontra in un bar, si ordina uno Spritz, un Negroni, un Hugo o un calice di vino e si chiacchiera senza fretta.

In molte città il drink è accompagnato da un buffet o da piccoli assaggi. A volte il cibo è così abbondante che si parla di *apericena*.

L'aperitivo rappresenta uno stile di vita: fermarsi, condividere e godersi il momento.

## Curiosità

- Lo **Spritz** nasce nel Veneto.
- Il **Negroni** nasce a Firenze.
- Il **Bellini** nasce a Venezia.
- Il **Campari** nasce a Milano.
- L'**Hugo** nasce in Alto Adige.

# Vero o falso?

V

F

- Gli italiani fanno l'aperitivo solo il venerdì.
- Lo Spritz è nato a Venezia.
- È normale restare anche due ore a fare aperitivo.
- Si può fare aperitivo anche senza bere alcol.
- In alcuni bar il buffet è incluso nel prezzo.
- L'apericena è una normale cena.

# Lo Spritz: Il re dell'aperitivo Italiano

Nato nel Veneto durante il dominio austriaco, lo Spritz ha origini umili ma affascinanti. Il nome deriva dal verbo tedesco "spritzen" che significa "spruzzare", proprio come facevano i soldati austriaci quando allungavano il vino locale con acqua frizzante per renderlo meno forte.

Con il passare degli anni, la ricetta si è evoluta fino a diventare quella che conosciamo oggi: un mix **frizzante** di Aperol (o Select, o Campari), Prosecco e soda, servito con una fetta d'arancia e ghiaccio.

Questo cocktail **arancione, leggero e rinfrescante** è diventato il simbolo dell'**aperitivo sociale** italiano, un momento di convivialità e relax prima della cena.



Lo Spritz non è solo una bevanda, ma un vero e proprio rituale sociale che rappresenta il *dolce far niente* italiano, l'arte di godersi la vita senza fretta, chiacchierando con gli amici nelle piazze o sui terrazzi dei bar.

Chi indovina?

Cosa c'è nel Negroni?

# Il Negroni: Un classico senza tempo



Il Negroni viene spesso considerato il re degli aperitivi italiani per il suo sapore deciso e la sua eleganza senza tempo.

Nel 1919, a Firenze, il conte Camillo Negroni chiese al barista Fosco Scarselli di rafforzare il suo Americano sostituendo la soda con il gin. Nacque così un cocktail **intenso, amarognolo e sofisticato**.

La ricetta classica prevede parti uguali di:

- Gin
- Vermouth rosso
- Campari

Servito con ghiaccio e una scorza d'arancia, il Negroni è un cocktail adatto a chi ama i sapori decisi e complessi. La sua bellezza sta nell'equilibrio perfetto tra l'amarezza del Campari, la dolcezza del vermouth e le note botaniche del gin.

HUGO?

# L'Hugo: La freschezza alpina



## Origini Recenti

Creato in Alto Adige nel 2005 dal barman Roland Gruber, l'Hugo è uno dei pochi aperitivi di successo con una storia recente e ben documentata.



## Ingredienti Alpini

Questo cocktail **fresco**, **profumato** e **delicato** combina Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, foglie di menta fresca, lime e acqua frizzante.



## Atmosfera

L'Hugo rappresenta perfettamente l'incontro tra la cultura italiana e quella austriaca tipica dell'Alto Adige. È ideale per chi cerca un aperitivo **leggero**, **floreale** e meno amaro dello Spritz.

BELLINI???

# Il Bellini: La dolcezza veneziana



Creato nel 1948 da Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harry's Bar di Venezia, il Bellini è nato quasi per caso, ispirato dal colore rosato di un dipinto del pittore veneziano Giovanni Bellini, da cui prende il nome.

La ricetta originale è semplice ma raffinata: purea di pesche bianche fresche e Prosecco. La freschezza della pesca si sposa perfettamente con le bollicine del Prosecco, creando un aperitivo **dolce, delicato e irresistibile**.

“Il Bellini è la prova che la semplicità, quando è fatta con ingredienti di qualità, diventa eleganza.”

Oggi è uno degli aperitivi più famosi al mondo e rimane il simbolo dell'**eleganza veneziana** e della **dolce vita** italiana.

ALCUNI APERITIVI FAMOSI INTERNAZIONALI

## Il Kir Royal: L'eleganza francese



Il Kir Royal è la versione lussuosa del classico Kir, nato in Borgogna grazie al canonico Félix Kir, che amava miscelare il vino bianco locale con la crème de cassis (liquore di ribes nero).

Nella versione Royal, il vino bianco è sostituito dallo champagne, creando un aperitivo **dolce, brillante e festoso**.

"Un buon Kir Royal deve avere il giusto equilibrio: troppo liquore lo rende eccessivamente dolce, troppo poco lo rende indistinguibile dallo champagne puro."

Servito in una flûte, questo elegante cocktail rappresenta **classe e romanticismo**, ed è spesso scelto per brindisi e celebrazioni speciali nella cultura francese.

# La Sangria: L'anima festosa della Spagna

Anche se non è un aperitivo tradizionale in senso stretto, la Sangria è spesso servita durante le serate di tapas estive in Spagna. Il suo nome deriva da "sangre" (sangue) per il suo colore rosso intenso.

## Ingredienti Base

Vino rosso, frutta fresca (arance, limoni, mele, pesche), zucchero, cannella e un tocco di liquore come brandy o triple sec.

## Caratteristiche

Una bevanda **colorata**, **corposa**, **estiva** e **conviviale** che invita alla condivisione e alla festa.

## Tradizione

Ogni famiglia spagnola custodisce gelosamente la propria ricetta, tramandata di generazione in generazione, con piccole variazioni che la rendono unica.

La Sangria rappresenta perfettamente lo spirito spagnolo: allegra, solare e pensata per essere condivisa in compagnia durante le calde serate estive.

# Il Pimm's cup: L'Estate Britannica in un Bicchiere

Creato nel XIX secolo da James Pimm, proprietario di un'ostrica bar a Londra, il Pimm's Cup è diventato un simbolo dell'estate inglese, nonostante il clima britannico spesso capriccioso.

Questa bevanda **rinfriscante, fruttata e aromatica** è composta da:

- Pimm's No.1 (liquore a base di gin e erbe)
- Limonata fresca
- Fette di cetriolo
- Frutta fresca (fragole, arance, mele)
- Foglie di menta
- Talvolta anche borage (borragine)

Il Pimm's Cup è indissolubilmente legato a eventi estivi come il torneo di tennis di Wimbledon, le regate di Oxford e Cambridge e i picnic nei parchi londinesi.



Durante il torneo di Wimbledon vengono serviti circa 300.000 bicchieri di Pimm's ogni anno!

# Il Martini Dry: L'icona americana

1



2

## La Leggenda

"Un Martini. Agitato, non mescolato."

Reso celebre da James Bond, il Martini Dry è diventato un'icona della cultura americana e simbolo di eleganza sofisticata. Nonostante la sua associazione con 007, i puristi insistono che un vero Martini dovrebbe essere mescolato, non agitato!

3

## La Ricetta

Un cocktail **forte, secco e minimalista** a base di gin e vermut dry in proporzione variabile (da 2:1 fino a 15:1 per versioni molto "dry"). Servito in una coppa a cocktail con un'oliva verde o una scorza di limone.

4

## Il Significato

Il Martini rappresenta l'essenza dell'eleganza americana: **sofisticato, essenziale** e un po' **misterioso**. È stato il cocktail preferito di personaggi come Hemingway, Churchill e Roosevelt.

# Il Bloody Mary: L'audace rosso

Il Bloody Mary è uno degli aperitivi più **originali**, **salati** e **speziati** al mondo. La sua origine è contesa: alcuni sostengono sia nato al Harry's Bar di Parigi negli anni '20, altri al King Cole Bar di New York nel 1934.

Il nome richiama la regina inglese Maria Tudor, soprannominata "Bloody Mary" per la sua persecuzione dei protestanti, ma potrebbe anche riferirsi a una certa Mary che frequentava il Bucket of Blood Club di Chicago.

Questo cocktail **coraggioso**, **piccante** e **ricco** è amato per la sua versatilità e viene spesso servito come rimedio contro i postumi di una serata troppo intensa o come accompagnamento al brunch.



## Ingredienti:

- Vodka
- Succo di pomodoro
- Succo di limone
- Tabasco
- Salsa Worcestershire
- Sale e pepe
- Gambo di sedano

Negli Stati Uniti, è comune trovare versioni elaborate con guarnizioni stravaganti come gamberi, bacon, mini-hamburger e persino piccole pizze!

# Attività: Classifichiamo gli aggettivi

GUSTO

ASPETTO VISIVO

SENSAZIONE/EMOZIONE

- amarognolo
- secco
- rinfrescante
- speziato
- salato
- rosso
- trasparente

- arancione
- brillante
- fruttato
- dolce
- colorato
- romantico
- misterioso

- sofisticato
- conviviale
- festoso
- floreale
- intenso
- leggero
- piccante
- fresco



# Indovina l'aperitivo misterioso

Ecco un gioco divertente per mettere alla prova la vostra conoscenza degli aperitivi e praticare l'uso degli aggettivi in italiano!

1

## Regole del gioco

Uno studente sceglie mentalmente un cocktail tra quelli studiati senza rivelarlo agli altri.

2

## Descrizione

Lo studente deve descrivere il cocktail utilizzando **tre aggettivi** e menzionando **due ingredienti**, cercando di non renderlo troppo ovvio.

3

## Indovinello

Gli altri studenti devono indovinare di quale aperitivo si tratta. Chi indovina per primo guadagna un punto e sarà il prossimo a proporre un indovinello.

### Esempio:

"È **salato**, **speziato** e **ricco**. Contiene **succo di pomodoro** e **vodka**."

→ Bloody Mary



# Crea il tuo aperitivo personalizzato

È arrivato il momento di dare libero sfogo alla vostra creatività! In questa attività, ogni studente dovrà inventare un aperitivo originale seguendo queste linee guida:

## 1 Nome creativo

Scegliete un nome accattivante che rifletta il carattere della bevanda o si ispiri alla cultura italiana.

## 2 Ingredienti

Elencate almeno tre ingredienti che compongono il vostro aperitivo, spiegando brevemente come combinarli.

## 3 Descrizione ricca

Descrivete il vostro cocktail utilizzando **almeno cinque aggettivi** diversi, cercando di variare tra gusto, aspetto visivo e sensazione.

## 4 Presentazione

Spiegate come servireste il vostro aperitivo: tipo di bicchiere, decorazioni, accompagnamento e occasione ideale.

Al termine dell'attività, ogni studente presenterà la propria creazione alla classe, e potremo votare l'aperitivo più originale, il più appetitoso o quello con la descrizione più ricca di aggettivi!

Grazie a tutti per aver partecipato  
all'evento di **My Italian Space**

