

World Aperitivo Day: sottoscritto a Milano il Manifesto dell'Aperitivo

Istituzioni per ribadire l'importanza
degli aperitivi Made in Italy

Redazione 5 - 27 Maggio 2022

Eventi



Si è svolta ieri alla Fondazione Feltrinelli la prima edizione del **World Aperitivo Day**: la giornata mondiale dedicata a uno dei più antichi e iconici rituali dell'italianità – rivolta a tutti i consumatori e attori del mondo della somministrazione – e che è culminata con la sottoscrizione del **Manifesto dell'Aperitivo**, un vero e proprio decalogo finalizzato a disciplinare questo momento di convivialità a tavola.

I rappresentanti delle Istituzioni e delle organizzazioni di rappresentanza* che hanno sostenuto l'iniziativa – realizzata con il 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 che hanno partecipato alla stesura del Manifesto dell'Aperitivo – tra cui il Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio; 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 – si sono ritrovati, insieme ai 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 agli chef Ambassador Andrea Berton, Daniel Canzian e Viviana Varese – per presentare al pubblico i **10 principi fondanti dell'Aperitivo**, ponendo le basi per un vero e proprio festival dedicato che, nel maggio del 2023, renderà Milano il centro di un progetto internazionale che, nel corso dell'anno, farà tappa anche nei principali mercati mondiali dell'export, dagli USA alla Germania, dall'UK alla Cina, coinvolgendo i più rinomati partner del settore agroalimentare e del beverage in collaborazione con i migliori chef, mixologist e sommelier italiani e internazionali.

Ecco di seguito il testo integrale del Manifesto dell'Aperitivo:

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.

*“Il 26 maggio 2022 dovrà essere ricordato come inizio di una nuova storia per il mondo dell’Aperitivo – ha spiegato **Federico Gordini, presidente di MWW Group** – Finalmente il sistema-Italia ha deciso di costruire un insieme di regole condivise che permetteranno a questo modo di consumare e vivere due momenti della giornata tipicamente italiano di essere esportato in tutti i mercati internazionali. L’Aperitivo è una delle più grandi opportunità dei prossimi decenni per tutte le filiere dell’agro-alimentare italiano, un’opportunità che va gestita con un grande progetto di sistema che, attraverso l’attivazione di un grande piano di attività internazionali e di un insieme di azioni che uniscono la comunicazione agli eventi live in Italia, possa intercettare attraverso l’Aperitivo i nuovi bisogni dei consumatori italiani e internazionali”.*

*“Il manifesto sottoscritto oggi 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. L’aperitivo – afferma il **sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali, sen. Gian Marco Centinaio** – 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 dell’Aperitivo rappresenta il momento culminante del progetto ideato da MWW Group – il gruppo fondato da Federico Gordini che negli ultimi 12 anni ha realizzato alcuni dei più importanti e innovativi format dedicati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano, dalla Milano Food Week alla Milano Wine Week, da Bottiglie Aperte a Vivite – e concretizzatosi in un fitto programma scandito da momenti di incontro e tasting con creazioni realizzate da grandi chef e barman e abbinamenti studiati da sommelier e gastronomi.

A supportare l’iniziativa sono stati inoltre i Consorzi e gli Sponsor coinvolti nel progetto, tra i quali Parmigiano Reggiano, Prosecco DOC, Malfy, Lurisia, Kinley, Amaro-Camatti, Principe e Pastiglie Leone.

Il World Aperitivo Day non è solo una giornata da ricordare, ma un progetto a 360° che continuerà a vivere sui social con l’hashtag #WorldAperitivoDay e il tag @aperitivofestival, sulla pagina web www.aperitivofestival.com, ma soprattutto come marchio di garanzia per tutte quelle location che vorranno raccontare e servire l’aperitivo secondo le 10 regole del Manifesto dell’Aperitivo.

LE DICHIARAZIONI DEI FIRMATARI DEL MANIFESTO DELL’APERITIVO

Riccardo Ricci Curbastro, Presidente Federdoc:

“Il progetto del World Aperitivo Day ha particolare valore perché riunisce tanti mondi dell’agro-alimentare italiano, tra cui il vino che, nelle sue varietà, si trova alla base di qualsiasi aperitivo: le denominazioni italiane tra cui scegliere sono infatti più di 450, a riprova della straordinaria varietà offerta dal nostro Paese. Lavoreremo molto nei prossimi anni, anche grazie a questo progetto, per continuare a tutelare e promuovere il Made in Italy e la sua straordinaria varietà in tutto il mondo”.

Ettore Prandini, Presidente di Coldiretti:

*"Promuovere l'aperitivo Made in Italy significa promuovere la conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale anche valorizzando i prodotti tipici del territorio di un Paese come l'Italia che è leader mondiale nella qualità e nella varietà dell'offerta" afferma il **presidente della Coldiretti Ettore Prandini** nel sottolineare che "il rito dell'aperitivo è tornato prepotentemente nelle abitudini degli italiani ed è anche una opportunità per sostenere l'economia e l'occupazione in un momento difficile."*

Aldo Maria Cursano, Vice Presidente Vicario Nazionale FIPE:

"L'aperitivo rappresenta uno dei tratti distintivi dello stile di vita italiano – sottolinea il vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano -. Un momento nel quale le fatiche del lavoro vengono accantonate per qualche ora, per lasciare spazio alla convivialità e alla condivisione di un buon bicchiere di vino o di un cocktail. Un momento che come Fipe intendiamo valorizzare insieme ai promotori di questo manifesto per mettere in risalto sia le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese che il valore dei professionisti della mescita che rendono i nostri locali unici al mondo. Perché la professionalità e il senso di responsabilità dei nostri bartender, capaci di mixare spiriti alla corretta gradazione alcolica, fanno la differenza per i consumatori tra un'esperienza di gusto e uno strumento con il quale ubriacarsi e perdere il controllo. I pubblici esercizi sono garanti di qualità di prodotto e servizio così come della sicurezza dei consumatori".

Marco Caprai, componente della giunta di Confagricoltura:

"Aderiamo al Manifesto dell'Aperitivo convinti che si debba puntare alla qualità del prodotto per un rito così diffuso e caratterizzante dell'Italia. Approfondire la conoscenza degli ingredienti significa valorizzare la storia che il nostro Paese può vantare in campo enogastronomico, fatta di cultura e tradizioni che arricchiscono la piacevolezza del momento dell'aperitivo. Fondamentale, in questo percorso delineato dal Manifesto, sarà la cura di ogni dettaglio – dalla qualità, appunto, delle materie prime, al servizio – per esaltare il lavoro che imprese, lavoratori e territorio sanno offrire nel perfetto stile italiano".

Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia:

"L'Aperitivo è una meravigliosa tradizione italiana che riunisce il meglio del food & beverage del Paese. Noi di Carrefour promuoviamo da sempre le eccellenze Made in Italy nei nostri punti vendita, ma anche nel mondo attraverso l'export dei nostri prodotti. Siamo orgogliosi di firmare il Manifesto dell'Aperitivo, che punta a valorizzare un momento unico della tradizione enogastronomica italiana e a favorire scelte più consapevoli, sostenibili e di qualità. Grazie alla nostra presenza capillare garantiamo prodotti di eccellenza per potersi godere un aperitivo anche a casa propria!"

Gianpiero Morbello, Head of Brand Strategy & IoT di Haier Europe:

“Siamo entusiasti di aver potuto partecipare al World Aperitivo Day, per promuovere le eccellenze italiane nel mondo. Per questo siamo orgogliosi di abbracciare, con Candy, i valori del World Aperitivo Day. L'aperitivo è un rito originale italiano che celebra ed esalta le eccellenze del food & beverage del nostro paese: un modo per divulgare lo stile di vita e il gusto italiano a livello internazionale. Il tutto accompagnato da tre parole chiavi che contraddistinguono da sempre Candy: semplicità, italianità ed accessibilità”.

Roberto Bava, Presidente del Consorzio del Vermouth di Torino:

“Il Vermouth di Torino è da tre secoli ininterrotti il fondamento del concetto stesso di aperitivo al quale nella storia si sono aggiunti altri liquori, vini e spumanti a completarne il rituale insieme con i cocktail dei quali è ingrediente essenziale. L'asse storico Torino-Milano si è poi allargato al mondo anche grazie all'indubbia capacità degli Italiani di creare trend e cultura in cucina e al bar. Con la recente attribuzione dell'Identità Geografica Protetta il Vermouth di Torino è oggi l'unico Vermouth al mondo a godere di una specifica tutela legale ed un controllo alla produzione nella sua filiera anche agricola. Il Consorzio raggruppa infatti sia i produttori di Vermouth che di erbe botaniche tutelando la denominazione a livello internazionale. Al giorno dell'Aperitivo lanciato oggi seguirà in una ideale continuità la Settimana del Vermouth di Torino a fine giugno nella sua prima edizione. Per noi è sempre l'ora del Vermouth ed il rito dell'aperitivo deve offrire e garantire qualità per diventare un momento di bellezza e condivisione nella giornata di tutti, generando anche positivi effetti economici al mondo dell'ospitalità e della produzione.”

Daniele Buttignol, AD di Slow Food:

“L'aperitivo è uno dei momenti conviviali più trasversali nel mondo, oltre che uno dei momenti preferiti degli italiani: dal drink pre pasto anglosassone al cicheto veneto fino agli aperitivi green, attenti al tema della sostenibilità ambientale, o a quelli a bassa gradazione alcolica. L'aperitivo è sempre più di tendenza, con nuove mode e nuove proposte, e il successo di questo momento conviviale è dato da un lato dalle numerose pubblicazioni dedicate alle ricette e agli abbinamenti di qualità per mettere a valore la commistione tra prodotti italiani e stranieri e dall'altro dalla sua forte presenza nel mondo dei social, dove spesso ne viene messo in luce anche l'elemento estetico.

Il Manifesto dell'Aperitivo individuerà i valori fondanti di questo rito protagonista assoluto del primo World Aperitivo Day. Tra questi la tutela dell'originalità del Made in Italy e la promozione delle nostre eccellenze nel mondo. Per questo, come Slow Food non possiamo che dividerne gli intenti e che percorrere un altro tratto di strada insieme a Milano Wine Week, cui siamo legati da una solida amicizia e numerose iniziative che ci hanno visti protagonisti, insieme: la presentazione della guida Slow Wine a Milano, la Slow Wine Fair a Bologna, Cheese a Bra e nella prossima edizione di Terra Madre Salone del Gusto. Vi aspettiamo tutti dal 22 al 26 settembre, a Parco Dora, Torino!”

Claudia Castello, Exhibition Manager SANA, BolognaFiere:

“Abbiamo deciso di partecipare alla prima edizione del World Aperitivo Day e firmare con convinzione il Manifesto dell’Aperitivo per portare il biologico e il naturale in questo momento di consumo tra i più amati nel nostro Paese. Grazie all’accordo tra BolognaFiere e MMW, che ha debuttato a marzo a SANA Slow Wine Fair, possiamo allargare la condivisione dei valori fondanti di SANA, il Salone internazionale del biologico e del naturale che organizziamo da ben 34 anni e che tornerà ad accogliere professionisti e appassionati dall’8 all’11 settembre 2022 a Bologna. Al World Aperitivo Day portiamo alcuni dei prodotti che saranno in vetrina a SANA e tra i protagonisti dell’aperitivo naturale e biologico. Presentiamo qui un’anticipazione di alcuni argomenti che approfondiremo a settembre a SANA, e cioè il valore del consumo consapevole e di qualità anche nei momenti quotidiani di relax come la colazione e, appunto, l’aperitivo. Nei trend su cui puntano il settore dell’Horeca, dell’hotellerie e in generale l’ospitalità, i prodotti bio e naturali giocano un ruolo decisivo. Proprio su questi prodotti accenderemo i riflettori a settembre al quartiere fieristico di Bologna dove a SANA si potranno scoprire tutte le novità proposte dagli espositori e provare dal vivo le forme di fruizione del biologico e del naturale nei momenti quotidiani di consumo e relax all’interno di hotel, Spa, resort, bar, locali e ristoranti”.