

L'aperitivo, un'abitudine italiana



Prima di cena¹ molti Italiani bevono l'aperitivo al bar. L'aperitivo è una bevanda fredda, amara e leggermente alcolica o analcolica. Con l'aperitivo gli Italiani mangiano anche qualche stuzzichino: noccioline, olive verdi e nere, patatine, pizzette, focaccine, salumi e tanto altro.

L'aperitivo è un'abitudine molto apprezzata non solo dagli Italiani ma anche dagli stranieri perché è un momento di svago² e di convivialità³ da trascorrere al bar con amici, familiari o colleghi di lavoro. L'aperitivo sorseggiato in Italia è anche più bello per l'atmosfera delle piazze, i tavolini all'aperto, gli ombrelloni dei bar, i sapori e la qualità dei cibi italiani.

L'aperitivo ha un'origine molto antica, la parola viene dal latino e significa "aprire" lo stomaco per stimolare l'appetito. Gli antichi infatti per curare l'inappetenza⁴ usano una bevanda dal sapore amaro, a base di vino bianco. È proprio il gusto

amaro che apre lo stomaco e stimola il senso di fame.

Ma l'aperitivo in senso moderno, non come medicinale, nasce nel 1786 a Torino, in una piccola bottega⁵ di liquori. Antonio Benedetto Carpano, gestore della bottega ed esperto di erboristeria, ha l'idea di vendere, in un'elegante bottiglia da un litro, un vino leggermente amaro, aromatizzato con una miscela di erbe e spezie. Chiama questo vino Vermouth. La bottega si trova proprio di fronte al Palazzo Reale e, sicuro della bontà del suo nuovo prodotto, Carpano decide di inviare una cesta di bottiglie al re Vittorio Amedeo III.

Il Vermouth piace tanto al re e diventa subito la bevanda preferita della corte reale. Il successo è assicurato: l'aperitivo di Carpano in breve tempo viene servito in tutti i caffè di Torino, accompagnato da stuzzichini a base di prodotti tipici piemontesi come formaggi e salumi. Da Torino la moda dell'aperitivo corre veloce in tutte le più grandi città italiane, per prima Milano, che inventa una bevanda a base di 33 erbe aromatiche simile al Vermouth piemontese: l'Amaro Ramazzotti. Da questo momento in poi la produzione si allarga e nascono il Bitter Campari, il Martini Bianco e tanti altri aperitivi.

¹ cena: il pasto della sera

² svago: relax, rilassamento, riposo

³ convivialità: stare insieme agli amici in allegria

⁴ inappetenza: mancanza di appetito

⁵ bottega: negozio

Dopo aver letto il testo indica se queste frasi sono vere o false:

	V	F
L'aperitivo è una bevanda dolce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'aperitivo è molto amato dagli stranieri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'aperitivo può essere alcolico o non alcolico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'aperitivo permette di rilassarsi con gli amici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'aperitivo ha un'origine moderna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il primo aperitivo si chiama Martini Bianco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Antonio Benedetto Carpano inventa l'aperitivo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La parola "aperitivo" viene dal latino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il successo dell'aperitivo comincia quando diventa bevanda dei reali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'aperitivo si beve da solo, senza cibo di accompagnamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Numera nell'ordine corretto gli avvenimenti.

1	L'aperitivo si chiama così perché viene dal latino "aperire", cioè aprire lo stomaco
	La bevanda di Carpano si chiama Vermouth
	Il re apprezza il Vermouth
	Già gli antichi usano una bevanda amara per aprire lo stomaco e curare l'inappetenza
	Carpano decide di offrire il suo Vermouth al re
	La moda dell'aperitivo si diffonde a Milano
	Nel 1786 l'erborista Antonio Benedetto Carpano inventa una bevanda leggermente amara
	Il Vermouth diventa bevanda della corte reale
	La moda dell'aperitivo si diffonde in tutti i caffè di Torino
	Vengono inventati tanti altri aperitivi

Completa le parole con la desinenza giusta

La moda dell'apericena

Negli ultimi ann..... è nata la moda dell'apericena. Come dice la parol..... , l'apericena è in po' aperitivo e un po' cena, cioè un aperitiv..... ricc..... e abbondante da gustare in compagnia.

L'apericena non si fa al ristorante ma al bar ed è molto economic..... : si paga la bevanda e si mangia tutto quello che si vuole. Infatti l'apericena ha grande successo tra gli student..... che non possono permettersi cene costos..... , ma anche tra i lavorator..... che scelgono di vedersi con gli amic..... o con i colleghi.

Insieme all'aperitivo vengono serviti stuzzichini, antipasti, e assaggi di piatti cald..... e freddi come insalate di riso o di pasta, cous cous, piccole porzioni di lasagne, ravioli e cannelloni. E infine, anche dei dolcetti. Il tutto è accompagnato da un'atmosfera elegante ma comoda e allegra per chiacchierare e stare in compagnia.

Completa con gli articoli determinativi al posto giusto

Lo Spritz, l'aperitivo arancione

C'è un aperitivo molto famoso in Italia: si chiama Spritz.

È aperitivo più popolare in Italia ed è quello più amato dalle donne. Da nord a sud della penisola italiana rallegra serate con amici, regala sorrisi e momenti spensierati.

Perché Spritz è così apprezzato dagli Italiani e soprattutto dalle donne? Forse per suo colore arancione, per suo sapore vivace e pochi gradi alcolici.

..... storia di questo cocktail nasce a Venezia nel 1800, ma è soprattutto nel 1900 che diventa famoso, quando fratelli Barbieri creano a Bassano del Grappa l'Aperol, che è ingrediente fondamentali di questo aperitivo.

..... ricetta dello Spritz è semplicissima. ingredienti sono: Aperol, Prosecco, acqua frizzante e una fettina d'arancia.