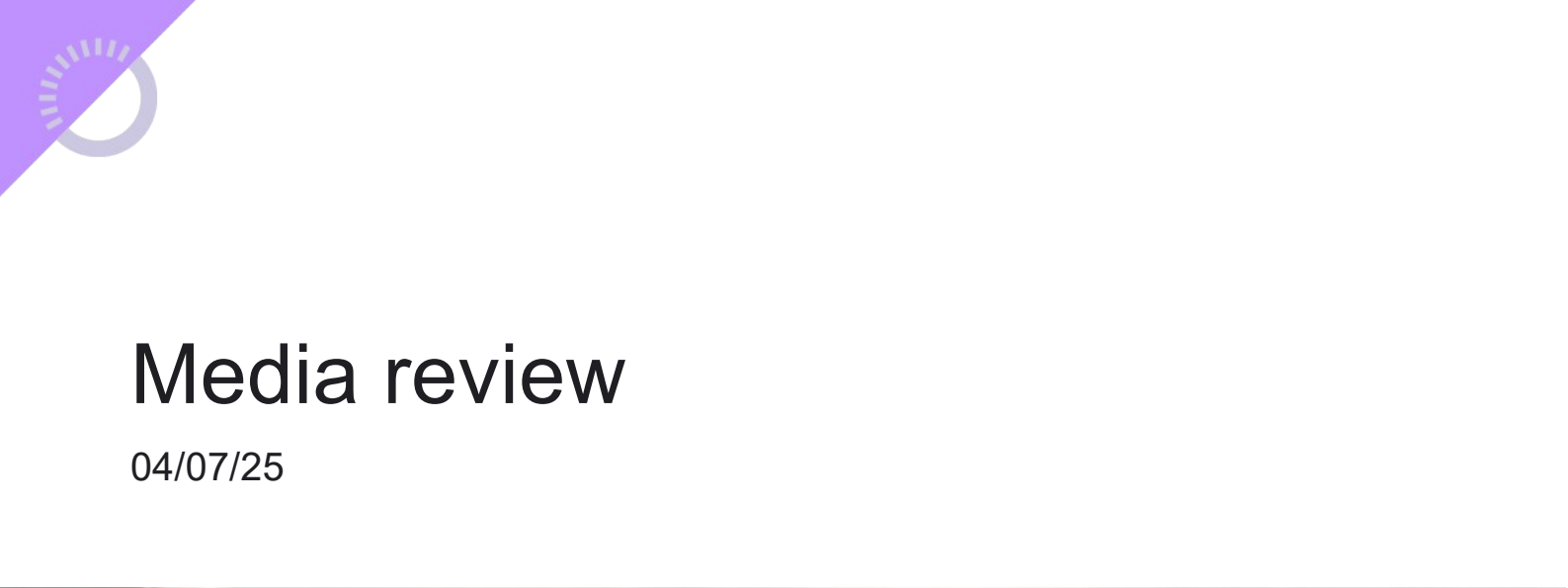




Media review

04/07/25



Onclusive On your side

Indice

MILANO WINEWEEK: in vetrina i premi Carta Vini e Wine Retail! Il Sommelier - 31/03/2025	6
Giovanna Prandini: "Non permettiamo che l'aperitivo sia un momento di minor pregio, anche qui si gioca il futuro del vino" vendemmie.com - 29/06/2025	9
Giovanna Prandini confermata leader di Ascovilo Bresciaoggi - 22/05/2025	12
Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" winenews.it - 09/05/2025	13
A Milano torna Aperitivo Festival: il weekend più spensierato dell'anno milanobiz.it - 08/05/2025	34
È il World Aperitivo Day® spiritoitaliano.net - 26/05/2025	36
Torna il World Aperitivo Day efanews.eu - 26/05/2025	39
Ascovilo, Giovanna Prandini riconfermata Presidente: la valorizzazione dei vini lombardi riparte dall'identità e dall'enoturismo radiobrunobrescia.it - 23/05/2025	41
Aperitivo Festival: terza Edizione da record e un maggio di brindisi viaggiaremangiare.it - 21/05/2025	43
Drink, musica e sapori al Festival dell'aperitivo: un racconto che si ripete con variazioni infinite repubblica.it - 09/05/2025	48
Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day infoimpresa.info - 26/05/2025	49
World Aperitivo Day, a Milano si celebra il lifestyle italiano ristorazionemoderna.it - 26/05/2025	53
IL WORLD APERITIVO DAY® 2025 ACCENDE LA STAGIONE DEL GUSTO 2marrow.it - 26/05/2025	56
Il 26 maggio è il World Aperitivo Day: al via la stagione del gusto tra tendenze, low alcol, analcolici creativi, pairing food & beverage sempre più ricercati vendemmie.com - 26/05/2025	61
Food & Wine cucineditalia.org - 25/05/2025	65
Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day®, ideato da MWW Group per celebrare il rito italiano più amato nel mondo zarabaza.it - 24/05/2025	68
Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day®, ideato da MWW Group per celebrare il rito italiano più amato nel mondo territoridivini.com - 24/05/2025	72
World Aperitivo Day accende la stagione fra no e low alcol e prodotti Dop agenfood.it - 24/05/2025	77

Oltre cinquemila visitatori per la Terza Edizione di Aperitivo Festival mixologymag.it - 23/05/2025	80
Grande successo per la terza edizione di Aperitivo festival albergo-magazine.it - 23/05/2025	82
Aperitivo Festival chiude con 5.000 presenze: ora si brinda al World Aperitivo Day beverfood.com - 21/05/2025	86
L'aperitivo cambia volto ristonews.com - 16/05/2025	90
Aperitivo Festival: oltre 5.000 visitatori per celebrare il più amato dei riti italiani vendemmie.com - 16/05/2025	95
Drink, musica e sapori al festival dell aperitivo La Repubblica Milano - Milano - 09/05/2025	99
Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli "Aperitaster" ristonews.com - 12/05/2025	101
Aperitivo Festival 2025: Abbinamenti Cibo e Bevande Unici eventinews24.com - 10/05/2025	106
Aperitivo Festival, il weekend è partito: gusto, allegria e incontri nel rito più amato d'Italia vendemmie.com - 10/05/2025	111
Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli "Aperitaster" foodybev.com - 09/05/2025	118
Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli "Aperitaster" mixologyitalia.com - 09/05/2025	124
Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli "Aperitaster" horecanews.it - 09/05/2025	130
Aperitivo Festival: Milano omaggia il rito italiano con tre giorni di festa fornelliditalia.it - 09/05/2025	136
A Milano un aperitivo lungo tre giorni ilgiornale.it - 09/05/2025	138
Aperitivo Festival: tutto pronto per la terza edizione mixologyitalia.com - 08/05/2025	140
Aperitivo Festival: Al via la III° edizione dal 9-11 Maggio modaglamouritalia.com - 08/05/2025	146
Milano capitale della mixology dal 9 all'11 maggio notizie.it - 08/05/2025	149
Food & Wine cucineditalia.org - 08/05/2025	154
Aperitivo Festival: Milano celebra il rito italiano più amato con tre giorni di puro intrattenimento horecanews.it - 08/05/2025	159
Aperitivo Festival, un tributo globale al rito italiano mangiaebevi.it - 08/05/2025	165
APERITIVO FESTIVAL, 9-11 maggio bar.it - 08/05/2025	168
A Milano "Aperitivo Festival" dal 9 all'11 maggio Mag 8, 2025	173

Con Aperitivo Festival Milano diventa Capitale del Gusto turismodelgusto.com - 07/05/2025	181
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" milanopost.info - 07/05/2025	187
Aperitivo Festival, al via la terza edizione da venerdì 9 maggio a domenica 11 maggio a Milano Mixerplanet.com - 07/05/2025	189
Aperitivo Festival 2025: dal 9 all'11 maggio a Milano ilgiorno.it - 05/05/2025	192
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" magazine-italia.it - 03/05/2025	194
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" ondazzurra.com - 03/05/2025	195
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" investimentinews.it - 03/05/2025	196
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" corrieredellasardegna.it - 03/05/2025	197
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" primopiano24.it - 03/05/2025	198
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" notiziarioflegreo.it - 03/05/2025	199
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" cittadi.it - 03/05/2025	200
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" cronachedibari.com - 03/05/2025	201
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" appianews.it - 03/05/2025	202
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" radionapolicentro.it - 03/05/2025	203
Accade Ora accadeora.it - 03/05/2025	204
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" corriereflegreo.it - 03/05/2025	205
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" ilcorrieredibologna.it - 03/05/2025	206
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" cronachedellacalabria.it - 03/05/2025	207
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" lacittadiroma.it - 03/05/2025	208
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" ilgiornaleditorino.it - 03/05/2025	209
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	210

Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	211
cronachedelmezzogiorno.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	212
venezia24.com - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	213
campaniapress.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" Di Redazione Mag 3, 2025	214
canaleuno.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	216
corrierediancona.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	217
corrieredipalermo.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	218
radiostudio90italia.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	220
cittadinapoli.com - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	221
gazzettadigenova.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	222
notiziedi.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	223
cronacheditrentoetrieste.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	224
cronachedimilano.com - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	225
gazzettamatin.com - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival" Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	227
Qds.it - 03/05/2025	
Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"	229
askanews.it - 03/05/2025	
Hai mai fatto un aperitivo lungo tre giorni? A Milano sta per succedere (e sarà epico)	231
cibovagare.it - 02/05/2025	

DIARIO

Elena Migliorini

MILANO WINE WEEK: in vetrina i premi “Carta Vini” e “Wine Retail”



Un riconoscimento all'eccellenza nella selezione e comunicazione del vino nell'ambito della ristorazione e nella distribuzione, all'interno di una manifestazione che valorizza il ruolo di sommelier, buyer e appassionati nel panorama enologico contemporaneo

Lo sapevi che esiste il premio “Carta Vini”, un riconoscimento assegnato durante la Milano Wine Week che celebra le migliori carte dei vini di ristoranti e wine bar? Si tratta di un evento molto importante per la ristorazione italiana, in quanto premia gli sforzi dei ristoratori e dei sommelier nel creare e offrire una carta vini di alta qualità.

Andiamo a scoprire nel dettaglio di cosa si tratta! La Milano Wine Week (MWW) giunge alla sua ottava edizione e anche quest'anno si svolgerà a Milano dal 4 al 14 ottobre 2025.

Lo scopo dell'evento è far vivere il vino e la città attraverso format diversi, dove è possibile incontrare

i produttori, fare assaggi nell'Enoteca della Milano Wine Week, acquistare vini e confrontarsi con i più importanti comunicatori del vino.

Con grande piacere ho avuto l'onore di intervistare **Federico Gordini**, ideatore e Presidente di Milano Wine Week, e **Ciro Fontanesi**, coordinatore dell'ALMA Wine Academy che partecipa all'evento in qualità di giudice di una delle categorie "Carta vini" che vedremo tra qualche istante.

Federico, puoi dirci com'è nata l'idea di un premio "Carta Vini"?

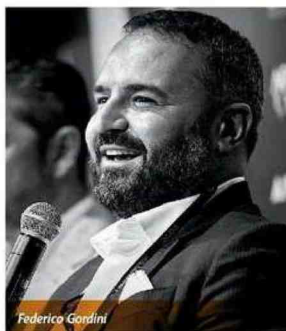
La Milano Wine Week nasce nel 2018 con l'intento di portare il mondo della cucina e tutto il mondo gastronomico nelle piazze. L'evento nasce per essere non uno dei tanti eventi fieristici ma una kermesse che ha nella città il suo luogo espressivo e che vuole valorizzare il lavoro di chi si occupa di selezionare i vini e del personale di sala, incoraggiando la creazione di carte vini di alta qualità e la diffusione di una cultura del vino sempre più di eccellenza.

Ciro, come si può partecipare e quante tipologie di carte esistono?

La selezione delle carte avviene in maniera volontaria e tutte le aziende possono partecipare compilando un form. L'iter di selezione e giudizio si struttura nel dividere le diverse carte vini per settore: osterie, bistrot, wine bar, locali etnici e fusion, fine dining, ristoranti "una stella", "due stelle", "tre stelle", hotel e hotel lusso. Le categorie sono nate proprio per diversificare e suddividere i giudizi rispetto all'obiettivo, alle tipologie di ristorazione.

Ciro, posso chiederti chi giudica con te le diverse carte vini?

Sono esperti del settore, giornalisti, critici enogastronomici, che valutano la qualità della carta vini, la selezione dei vini, l'accuratezza delle descrizioni, la cura nella pre-



Federico Gordini



Ciro Fontanesi

sentazione, il design della carta, le referenze selezionate, i prezzi di vendita applicati rispetto al servizio offerto.

Di ogni carta vini analizziamo anche la filosofia, cercando di individuare il filo conduttore e cosa si vuole offrire e comunicare al consumatore finale. Ricordiamo Andrea Grignaffini, Presidente della

Giuria degli Awards, e il suo grande impegno nel giudicare assieme a noi le carte vini.

Federico, come si struttura questa manifestazione?

La Milano Wine Week si divide in due aree: una business legata al mondo dei professionisti di sala e sommelier internazionali che vengono invitati da ICE Agenzia, con cui collaboriamo, e una legata al mondo "fuori casa".

Per quanto riguarda la prima area, vi sono circa cento tra i più importanti sommelier che collaborano assieme dando vita alla "Wine List Italia", in cui vengono scelte le migliori etichette italiane ed estere.

Sono poi selezionate 10 referenze che andranno a far parte di una guida focalizzata sul mondo del servizio e della sala, proprio per premiare tutti i grandi professionisti che vi operano e per ricordare il loro impegno costante.

Tra questi sommelier si stanno facendo notare soprattutto quelli provenienti dalla Corea del Sud, dall'Est Europa e dall'Albania, paesi che stanno crescendo con il turismo del lusso e con eventi premium creati *ad hoc*.

Per quanto riguarda il mondo del "fuori casa", la manifestazione si rivolge a consumatori diversi tra loro dal punto di vista dell'età, del potere d'acquisto e dell'esperienza e conoscenza in materia.

Tutti però devono trovare nella Milano Wine Week il loro momento esperienziale più adatto. Per i giovani vengono creati dei veri e propri momenti con esperienze di assaggio che ricreano la visita in cantina, in modo da poter avvicinare i giovani al mondo del vino. Ci sono poi le masterclass guidate da professionisti del settore e idonee a un pubblico più adulto ed esperto.



Federico, come mai hai deciso di inserire nella Milano Wine Week anche un premio "Wine Retail"?
Il premio "Wine Retail" va a premiare le migliori selezioni vinicole degli esercizi di dettaglio qualificato. Le categorie che ne fanno parte sono le enoteche senza mescita, le catene di ristorazione, wineshop online e distribuzioni.

Federico, cosa ne pensi del mondo della GDO (Grande Distribuzione Organizzata)?

La GDO non è altro che una vera e propria vetrina che i produttori, i distributori e chi opera nel mondo del vino deve e può usare per far conoscere i propri prodotti. È un "media" potentissimo. Ci sono realtà come Carrefour, che per esempio ha saputo lavorare alla realizzazione di una propria enoteca inserendo carte vini di livello capaci di parlare a un pubblico variegato, facendosi anche promotore o anticipatore di alcuni trend poi vissuti nel mondo del "fuori casa". I supermercati in generale sono un grande mezzo di comunicazione per il mondo del vino e luogo informale dove non ci si sente giudicati, ma liberi di acquistare senza paura.

Dal 9 all'11 maggio a Milano si è tenuto l'"Aperitivo Festival" con lo scopo di solennizzare un rito come quello dell'aperitivo che non esiste in altre parti del mondo. I trend di consumi della GDO, infatti, sono allineati ai comportamenti del "fuori casa", ecco quindi perché le due realtà devono continuare a influenzarsi seppur in binari diversi. Inoltre per tutto il mese di maggio l'Aperitivo Festival ha visto tantissime attivazioni in tutta Italia legate all'aperitivo, e i punti vendita Carrefour hanno presentato, in occasione di questo, un catalogo dedicato, chiamato proprio "Aperitivo Festival", il cui obiettivo era coinvolgere il consumatore nello scegliere i prodotti legati al rito dell'aperitivo.

Federico, quali consigli daresti ai buyer della GDO nel loro lavoro di category?

Di saper selezionare l'offerta cavalcando i trend, capire quali sono i comportamenti del "fuori casa", perché da qui si possono trarre molti spunti di considerazione e soprattutto si può lavorare sulla comunicazione online e in punto vendita.

Per concludere, quali altri eventi vorresti consigliarci?

Sicuramente l'"Aperitivo Made in Lombardia", che è stato presentato all'Aperitivo Festival e che si terrà dal 15 maggio al 30 giugno 2025 in dieci locali a Milano i quali offriranno un aperitivo basato sui vini delle 13 Denominazioni di Ascovito (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi), quindi tutte le DOC Lombarde.

Delle Denominazioni più importanti e conosciute ricordiamo Oltrepo, Lugana e Valtellina; ricordiamo anche Denominazioni più piccole ma che esprimono vere e proprie gemme del territorio come Moscato di Scanzo, Montenetto, Vini Lariani, Botticino. I consumatori che sceglieranno, durante l'aperitivo, una di queste 13 DOC riceveranno in assaggio del Grana Padano, eccellenza del nostro Paese.

L'Aperitivo Made in Lombardia è dunque una vera e propria "campagna culturale" in cui si promuovono soprattutto le Denominazioni tramite un momento "pop" quale è quello dell'aperitivo, cercando di avvicinare le persone al consumo di prodotti non conosciuti.



Giovanna Prandini: “Non permettiamo che l’aperitivo sia un momento di minor pregio, anche qui si gioca il futuro del vino”



Prosegue il nostro viaggio tra i Consorzi aderenti ad Ascovilo. Con la sua presidente parliamo di turismo, giovani e identità territoriale: “La filiera enogastronomica lombarda dev’essere racconto corale, dall’abbinamento alla formazione”

di R.V.

Presidente non possiamo che iniziare dal futuro della promozione del vino lombardo, al centro della sua attività quotidiana da Presidente di ASCOVILO: come raccontare l’immenso patrimonio di biodiversità che ci caratterizza, un patrimonio non è ancora stato valorizzato e riconosciuto come meriterebbe?

La Lombardia ha una grande biodiversità grazie alla sua ricchezza di bacini di acqua dolce, alle altitudini montane della Valtellina e Valcamonica, alle colline moreniche e alla Pianura Padana. Il nostro compito è valorizzare questa pluralità di punti di forza in un racconto corale del vino lombardo, che non può essere ridotto a sintesi, ma che ha in sé tutti gli elementi di complementarietà per un abbinamento al cibo dall’aperitivo al dolce.

Stiamo lavorando a una carta vini con tutti i 13 consorzi nostri soci e 10 locali a Milano hanno già sposato questo progetto, e certamente un inizio!

In una regione così attrattiva come si può intervenire concretamente per aumentare la promozione e l'attrattività dei nostri territori attraverso un link con i grandi bacini turistici?

Ci siamo attivati in due direzioni. Stiamo lavorando con Roberta Garibaldi ad un nuovo progetto per favorire l'offerta di servizi per un enoturismo accessibile da approntare entro le Paralimpiadi 2026, parallelamente stiamo investendo energie e risorse per intercettare il turismo di Milano e rafforzare la nostra presenza nell'horeca affinché i Vini Lombardi siano presenti e protagonisti dell'offerta.

In queste azioni abbiamo rafforzato la nostra strategia con il sostegno del Consorzio Grana Padano e il comune progetto "Nati per stare insieme", siamo sulla buona strada.

Uno dei temi al centro del dibattito sul futuro del vino è il lavoro sulle nuove generazioni di consumo: emerge una necessità di comunicazione ed esperienze in target

Le nuove generazioni vanno educate ad un consumo consapevole del vino, spesso identificato come un prodotto meno affascinante per loro, rispetto al superalcolico.

Al contempo però non possiamo attenderci che i gusti dei ragazzi siano gli stessi dei loro genitori e prendere atto dello straordinario lavoro che il Prosecco ha fatto per intercettare nuovi trend di consumo.

All'interno di Ascovilo è in corso una riflessione specifica su questo, non dobbiamo avere paura di cambiare il nostro linguaggio di descrizione dei vini e rendere più informale il contesto in cui si consumano senza perdere di vista il rispetto della filiera produttiva e la qualità del prodotto.

Le nuove tendenze di mercato indicano un generale trend di abbassamento della gradazione alcolica. In questo contesto qual è il suo pensiero sui vini dealcolati?

Il vino è un prodotto culturale, è un "alimento liquido" come dice il Professor Giorgio Calabrese e come tale va considerato nel rispetto non solo della tradizione di cui l'Italia è protagonista ma anche di una corretta informazione del consumatore. Il dibattito in corso è falsato da una non corretta rappresentazione della salubrità dei prodotti, sicuramente sul mercato c'è spazio per tutti ma l'uso della terminologia "vino" o "latte" o "carne" privato del suo significato è quantomeno furbesco.



Parliamo di Aperitivo Made in Lombardia: un progetto che rappresenta nuova modalità per fare conoscere i vini lombardi e mira a trasformare l'occasione di consumo dell'Aperitivo in un'opportunità di mercato.

Ascovilo è protagonista in questi mesi di una forte sensibilizzazione sull'aperitivo di qualità che, da italiani, non possiamo lasciare che sia ridotto a un momento di consumo di minor pregio e salubrità inferiore rispetto agli altri pasti, questo è il nostro obiettivo: un buon bicchiere di vino made in

Lombardia con il cibo di stagione e il formaggio DOP, in primis Grana Padano.

È la cura nella scelta degli ingredienti e dei prodotti che deve esprimere l'offerta di un aperitivo originale e non omologato a patate e olive di qualunque provenienza.

Parliamo di un tema molto importante: spesso il personale di sala dei locali e dei ristoranti è caratterizzato da una forte dequalificazione che diviene un grande limite per l'esperienza dei consumatori.

Vedo esperienze contrastanti: va dato certamente merito a chi sta investendo su personale competente. E lo fa non solo investendo sulle figure più importanti come maitre e sommelier ma anche selezionando i camerieri nelle scuole alberghiere.

Il tema della formazione del personale della ristorazione è certamente centrale per il futuro del vino. È necessario partire dalle basi con percorsi che coinvolgano sempre di più le scuole alberghiere affinché il personale formato possieda già delle competenze di base sul vino, a partire dalle espressioni del territorio.

Per il personale già operativo serve trovare dei momenti nel corso dell'anno da dedicare alla formazione. È ovviamente difficile trovare spazi per queste attività, visti i ritmi lavorativi serrati del mondo dell'ospitalità, ma ritengo siano di fondamentale importanza.

Il caso della nostra Regione è emblematico: rispetto ad altre regioni italiane non c'è un'adeguata informazione sul vino lombardo e sul prodotto di territorio. L'effetto di questa poca informazione è una presenza meno rilevante dei vini regionali nell'offerta dell'Horeca rispetto a quanto avviene negli altri grandi territori di produzione vinicola.

Sempre rimanendo sul mondo della ristorazione, tra i temi che il mondo del vino discute ci sono anche i ricarichi in carta vini, che spesso appaiono eccessivi.

Su questo tema ritengo che noi produttori non abbiamo voce in capitolo.

Non è infatti possibile dare un'indicazione a un imprenditore sul corretto ricarico per la sua attività.

Il mercato è fatto di domanda e offerta ed è l'imprenditore a dovere interpretare i bisogni del proprio cliente e a costruire un'offerta in funzione dei parametri di redditività che la sua attività deve produrre.

Il nostro obiettivo è costruire tutti gli strumenti affinché i vini siano valorizzati nelle carte vini e il personale delle strutture abbia un patrimonio informativo sui prodotti necessario per il suo fondamentale ruolo di tramite con il cliente finale.

Quali sono i progetti di Ascovilo per il secondo semestre 2025?

Le prossime tappe del nostro programma 2025 ci vedranno protagonisti a Milano sia per la Milano Wine Week sia a Golosaria, rafforzare la nostra presenza in Lombardia è il nostro primo obiettivo.

Leggi tutti gli articoli:



**Il vertice**

Giovanna Prandini confermata leader di Ascovilo

• Durante l'assemblea nominati i nuovi vice presidenti: Mario Danesi (Montenetto) e Corrado Cattani (Vini Mantovani)

BRESCIA Giovanna Prandini confermata al vertice di Ascovilo, l'Associazione dei Consorzi di Tutela dei Vini Lombardi Docg, Doc e Igt. Imprenditrice agricola bresciana, Prandini guiderà - fino all'approvazione del bilancio 2026 - l'associazione fondata nel 1977, che riunisce 13 consorzi vitivinicoli attivi nelle principali aree lombarde, tra cui Oltrepò Pavese, Valtellina, Garda, Botticino, Terre Lariane, Lugana, Valcalepio, Moscato di Scanzo, Montenetto, Capriano del Colle e Valcamonica.

Durante l'assemblea sono stati nominati anche i nuovi vicepresidenti: Mario Danesi del Consorzio Montenetto e Corrado Cattani del Consorzio Vini Mantovani. «Con la rotazione delle vicepresidenze - ha spiegato la presidente - vogliamo ribadire che tutti i consorzi devono sentirsi protagonisti e coinvolti nel percorso di rinnovamento che abbiamo avviato». Con l'approvazione dell'ultimo bilancio «si era chiuso un

ciclo importante - ha spiegato Prandini - e avevo pensato di passare il testimone. Tuttavia, per senso di responsabilità, ho scelto di restare, soprattutto per portare a termine alcune progettualità avviate, a partire dalla collaborazione con Grana Padano e dalle iniziative territoriali mirate alla valorizzazione delle 41 denominazioni lombarde. Il mio obiettivo è stato da subito creare occasioni reali in cui ristoratori e operatori potessero entrare in contatto con i nostri vini. È in quest'ottica che ci siamo inseriti nell'Aperitivo Festival prima, nell'Aperitivo Made in Lombardia, attivo fino al 30 giugno e che, se funzionerà, porteremo avanti fino alle Olimpiadi di Milano-Cortina».

Tra le priorità, spicca il rafforzamento della presenza dei vini lombardi sul mercato interno. Non solo promozione: l'obiettivo è far conoscere e scegliere «la ricchezza dei nostri territori, evitando proposte

standardizzate e valorizzando il chilometro zero - ha rimarcato la presidente -. Inoltre, abbiamo deciso di investire nell'enoturismo, e in particolare in un enoturismo accessibile, in vista delle Paralimpiadi del 2026». A Giovanna Prandini sono arrivati i complimenti dell'assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia, Alessandro Beduschi, e della presidente di Coldiretti Brescia Laura Facchetti.



Giovanna Prandini



Dal finale a sorpresa della “Chianti Lovers Week” a Firenze al “Porto Cervo Wine & Food Festival”



L'AGENDA WINENEWS

Eventi: Frida Bollani in concerto a Brescia con Berlucchi, “Nizza è Barbera”, “Tastingreve”, “Vitignoltalia” a Napoli e il “Sabato del Vignaiolo” Fivi

È nel clou la “Chianti Lovers Week” con eventi diffusi in tutta la Toscana con la regia del Consorzio Vino Chianti



Evento nell'evento, la “Chianti Lovers Week” si chiuderà con uno spettacolo luminoso di droni sul cielo di Firenze dedicato al vino



Il "Porto Cervo Wine & Food Festival" a Porto Cervo in Costa Smeralda firmato dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo



La Sicilia del vino, tra storia millenaria e futuro (ph: Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi di Agrigento)



“Cambiare Menti” con Academia Berlucci e il concerto di Frida Bollani offerto dalla famiglia Ziliani al Teatro Grande di Brescia



Al DaV Milano con “Masters of Pizza” gli chef tristellati Enrico e Bobo Cerea incontrano

Enzo e Marco Coccia (ph: Fabrizio Pato Donati)



“Nizza è Barbera” con la Barbera d’Asti Docg e il Nizza Docg a Nizza Monferrato e la musica di “Collisioni Festival”



in Chianti Classico c’è “Tastingreve” con i Viticoltori di Greve in Chianti



Borgo Scopeto Wine & Country Relais, in Chianti Classico, ospita la mostra fotografica "Inside Home" di Fabio Giamello (ph: Gabriele Maria Cucolo)



In tutta Italia è il "Sabato del Vignaiolo" promosso dalla Fivi per conoscere i Vignaioli Indipendenti



Le isole italiane: ecco lo sfondo di "Sicilia En Primeur" a Modica, che, con la regia di Assovin, racconta il mix tra cibo-vino-territori e cultura nella prima "European Region of Gastronomy" 2025 d'Italia e nell'anno di Agrigento "Capitale Italiana della Cultura" (ai giornalisti in arrivo da tutto il mondo), e del "Porto Cervo Wine & Food Festival" in Costa Smeralda in Sardegna, firmato, tra grandi vini, eccellenze gastronomiche e glamour, dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International (con un "Fuori fiera" per i wine lovers). Nella "Chianti Lovers Week" voluta dal Consorzio Vino Chianti e diffusa in tutta la Toscana arriva, invece, il gran finale è con il "Chianti Lovers Closing Party" alla Manifattura Tabacchi a Firenze e con una sorpresa: 100 droni illumineranno il cielo sopra la città con uno spettacolo dedicato al vino come simbolo di relazione, cultura

e identità. La famiglia Ziliani, alla guida della griffe Berlucchi, custode della storia del Franciacorta, apre le porte al pubblico - gratuitamente - del Teatro Grande di Brescia con “Cambiare Menti” di Academia Berlucchi ed il concerto di Frida Bollani, mentre a Palazzo Corner Mocenigo a Venezia si può visitare la mostra fotografica “Ai Confini dell’Iconografia” promossa dalla Zenato Academy della griffe Zenato con il patrocinio del Comune di Venezia. E mentre al DaV Milano con “Masters of Pizza” la creatività degli chef trisellati Enrico e Bobo Cerea incontra quella di Enzo e Marco Coccia, con “Aperitivo Festival” Milano, e in particolare il quartiere Tortona, diventa la capitale del rito più amato dagli italiani, con uno speciale “Aperitivo Made in Lombardia” con gli abbinamenti tra i vini di Ascovilo-Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi e il Grana Padano Dop. Destinazione Piemonte per “Nizza è Barbera” per assaggiare le migliori espressioni di Barbera d’Asti Docg e Nizza Docg a Nizza Monferrato a suon di musica in collaborazione con “Collisions Festival”, per incontrare il Premio Nobel per la Pace Terry Callaghan a “Di Freisa in Freisa” a Chieri, per “Anteprima Grignolino & Co.” a Casale Monferrato, ma anche per “Caseus”, la rassegna dedicata alle eccellenze casearie ad Acqui Terme, e arrivando fino in Liguria, per conoscere tutto sulla pesca, i pescatori ed il pescato a “Slow Fish” con Slow Food a Genova, o sulle erbe aromatiche della Riviera Ligure ad “Aromatica” a Diano Marina. A Bologna entra nel clou la “Bologna Wine Week”, con degustazioni dei migliori vini italiani e dell’Emilia-Romagna in tutta la città, che, per la prima volta, ospita anche le migliori bollicine italiane con “Spumantitalia”, tra Palazzo Re Enzo e Piazza del Nettuno, mentre a Castell’Arquato, tra i “Borghi più belli d’Italia”, è tempo del “Monterosso Val d’Arda Festival”. In Chianti Classico c’è “Tastingreve” con i Viticoltori di Greve in Chianti, Borgo Scopeto Wine & Country Relais della famiglia Gnudi Angelini ospita la mostra fotografica “Inside Home” di Fabio Giamello aperta al pubblico, al Politeama a Poggibonsi va in scena lo spettacolo “Teatro da mangiare?”, al Festival “Il gusto della cultura e la cultura del gusto” nei 25 anni della Fondazione Qualivita al Teatro dei Rinnovati a Siena arriva lo psicoanalista Massimo Recalcati, e Cortona fa da sfondo ad “Amacortona” tra sport, salute, benessere ed enogastronomia. E, ancora, da “Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie” lungo la Strada dell’Olio Evo Dop Umbria, a “100Vini in Cantina di Visconti43”, una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli nella cornice del Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra (su invito); da “Berebianco” con i migliori vini italiani da invecchiamento a Roma, a “VitignolItalia”, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani alla Stazione Marittima di Napoli. E, il tutto, mentre parte il “Giro d’Italia” 2025, che, oltre alle imprese dei campioni mondiali del ciclismo, racconta al mondo anche le bellezze e l’enogastronomia dei territori italiani che attraversa, e in tutta Italia torna il “Sabato del Vignaiolo” promosso dalla Fivi per conoscere i Vignaioli Indipendenti, le loro cantine, i loro vini ed i loro territori. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell’agenda WineNews.**

In Lombardia, dalla Franciacorta a Milano

Quinta edizione per Academia Berlucchi, il progetto di Corporate Social Responsibility della famiglia Ziliani, un “dono di restituzione” che Berlucchi vuole fare al territorio della Franciacorta e alle sue persone, che hanno reso la storica cantina il riferimento che è oggi nel panorama vitivinicolo internazionale, e che, il 10 maggio al Teatro Grande di

Brescia nell'evento **"Cambiare Menti"**, condotto dall'attore e attivista Alan Cappelli Goetz, con il patrocinio del Comune di Brescia, vedrà i giornalisti Daria Bignardi e Francesco Costa, direttore "Il Post", moderati dal collega Nicola H. Cosentino, a confronto in un panel dedicato alla cultura e al digitale, e l'esploratore Alex Bellini e il cantautore Vasco Brondi, moderati dalla filosofa e scrittrice Ilaria Gaspari, parlare di rapporto tra uomo e ambiente, e, a seguire, "Semplicemente Frida", il concerto esclusivo della musicista Frida Bollani con Mark Glentworth, e con un brindisi con la famiglia Ziliani, tutto gratuito e per la prima volta aperto al pubblico. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il **"Food & Science Festival"**, promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata sempre al tema "Cambiamenti", dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronauta Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte "Matt the Farmer", all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. **Il Consorzio del Provolone Valpadana celebra 50 anni di storia** come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio con il territorio, con l'evento "Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo", il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). Con **"Aperitivo Festival"**, da domani all'11 maggio, Milano diventa capitale della mixology e della convivialità grazie alla più grande esperienza dedicata all'aperitivo, firmata Mww Group con main sponsor Carrefour, nel quartiere del design e della moda di Tortona, e il cuore al Nhow Hotel, per celebrare il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo, con oltre 20 bartender internazionali, più di 100 prodotti in degustazione e il coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore, tra percorsi degustativi, momenti di approfondimento, ospiti internazionali, intrattenimento, musica e i migliori abbinamenti Food & Beverage, aspettando il 26 maggio quando si celebra il **"World Aperitivo Day"**. E con l'**"Aperitivo Made in Lombardia"**, nuovo progetto con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano Dop, Gold Sponsor dell'evento, per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature di Grana Padano Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), e che proseguirà in occasione del "World Aperitivo Day" e, dal 15 maggio al 30 giugno, nei locali di Milano. Napoli incontra Milano, all'ombra dell'Allianz Tower di City Life, il 12 maggio, al DaV Milano con **"Masters of Pizza"**, il ciclo di appuntamenti che vede dialogare le migliori interpretazioni

del mondo della pizza con la proposta del casual dining della famiglia Cerea del tristellato ristorante Da Vittorio di Brusaporto: protagonisti, Enzo Coccia, maestro della pizza napoletana e primo pizzaiolo premiato dalla Guida Michelin nel 2010, e il figlio Marco Coccia, le cui creazioni si alternano a quelle del team di DaV Milano, sotto la direzione degli chef Chicco e Bobo Cerea, in un percorso gastronomico che esalta i sapori autentici della tradizione italiana, da Nord a Sud. Con l'edizione n. 6, torna anche **"Best Wine Stars"**, l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio a Milano, dal 17 al 19 maggio, con il patrocinio del Comune di Milano, dedicato a vini, distillati (con un nuovo spazio sul sake) ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, il seminario esclusivo "La Piramide del Chianti Classico - Il Gallo Nero nelle sue tre tipologie: Annata, Riserva e Gran Selezione", una degustazione di vini dealcolati a cura di Zeroalcol, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. A seguire, va in scena il **"Milano Sake Festival" 2025**, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. Il 28 maggio, la griffe del Trentodoc Cesarini Sforza (Cavit) firma **"Tracce di Nobiltà. Alla scoperta della nobiltà quotidiana insieme a Cesarini Sforza"**, un evento esclusivo al Castello Sforzesco di Milano (riservato, su invito) con visita privata alle Merlate per ammirare la città da un punto di vista privilegiato, sospesi tra storia e bellezza, e, a seguire, aperitivo nel giardino del Bar Calicantus.

In Piemonte, dalle Langhe a Torino

Grandi novità per l'edizione 2025 di **"Nizza è Barbera"**, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg, di scena da domani al 12 maggio (con l'ultimo giorno riservato agli addetti ai lavori) a Nizza Monferrato, che si arricchisce del "Nizza, Barbera & Music", in collaborazione con "Collisioni Festival" (con il concerto degli Eiffel 65 il 9 maggio), tra degustazioni, enogastronomia e musica. Il Barbera Forum si conferma come cuore pulsante, con oltre 70 produttori e più di 400 etichette sotto il Foro Boario, menù a tema alla Signora in Rosso - Osteria Vineria, la "Notte Bianca", il festival di street food locale "Nizza col cuore", il bike tour tra i vigneti del Nizza, con la regia dell'Enoteca Regionale del Nizza, con, tra gli altri Regione Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Il 10 maggio a Chieri, è tempo di **"Di Freisa in Freisa"**, la kermesse del Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese dedicata alla Freisa ed al suo territorio, con ospite d'eccezione Terry Callaghan, illustre professore di Ecologia Artica e Premio Nobel per la Pace 2007 in qualità di Lead author dell'Ipcc, che insieme ai maggiori rappresentanti del Politecnico e dell'Università di Torino avvierà un'importante riflessione in merito ai cambiamenti climatici e alle ripercussioni sui sistemi sociali ed economici del Pianeta. I ristoranti del territorio proporranno l'iniziativa "La Freisa nel piatto" con menù piatti abbinati e dedicati alla Freisa, e ci sarà anche l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Dal 10 al 12 maggio, gusto, cultura e musica al Castello di Casale Monferrato sono anche gli ingredienti di **"Anteprima Grignolino & Co."**, tributo al vino autoctono più identificativo del Monferrato Casalese, in degustazione ai banchi d'assaggio con le cantine del Consorzio dei Vini delle Colline del Monferrato Casalese, con la regia di Go Wine, accanto alla novità dei "Vini Ospite", con Piediroso dal Sannio e dai Campi Flegrei,

Schiava dell'Alto Adige, Etna Bianco e Monferace. Il 17 e il 18 maggio, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizza anche la **"Festa del Ruchè"** alla Tenuta la Mercantile a Castagnole Monferrato, con i banchi di assaggio dei vini alla presenza diretta dei produttori (e con la possibilità di acquistarli), food e musica. **Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop**, da "Caseus", la rassegna dedicata alle eccellenze casearie ad Acqui Terme (10-12 maggio), alla Fiera Carrettesca a Roccaverano (28-29 giugno), e alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a "casa" dei produttori. Intanto, **Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino** - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica "ALdiLà" di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Ma dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche **"Attraverso Festival"**, un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregović e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmus, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaulo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Torino, il 19 giugno, ospiterà **la cerimonia di premiazione dei "The World's 50 Best Restaurants"**, tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terrà in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalità, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte.

Dalla Valle d'Aosta alla Liguria, dalle Alpi al mare

Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento **"World Lambrusco Day - Italian edition"**, con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra

prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. **“Slow Fish” 2025** approda al Porto Antico di Genova, da oggi all’11 maggio per celebrare il ventennale dalla prima edizione: organizzato da Slow Food Italia, è l’evento dedicato agli ecosistemi acquatici, punto di riferimento immancabile per la diffusione della cultura marinara e delle tradizioni gastronomiche delle comunità della piccola pesca, dove si impara, si conosce, si scopre e si assaggia, grazie all’incontro con pescatori di tutta Italia, ma anche con produttori di olio extravergine, vino e birra, con i cuochi dell’Alleanza Slow Food e delle Osterie d’Italia ed esperti, che permettono di saperne di più sulle specie ittiche, sull’agricoltura e la cucina delle coste, e di fare esperienze gastronomiche uniche, tra incontri a Casa Slow Food, showcooking, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola, Food Truck, lo spazio del Ministero dell’Agricoltura e delle Regioni, a partire dalla Liguria, e, ovviamente, il Mercato dei Presidi del mare. Immancabili le attività ludiche pensate per i più piccoli e le famiglie, in collaborazione con l’Acquario di Genova e l’Acquario di Livorno, per esplorare il misterioso mondo delle specie acquatiche e l’affascinante relazione che lega il mare alle comunità costiere. Tra i temi di questa edizione, il futuro del mestiere del pescatore e il ruolo dei giovani, gli unici in grado di reinventare questa professione e di renderla più sostenibile e competitiva, portando idee nuove, innovazioni tecnologiche e una maggiore attenzione all’ambiente. Da domani all’11 maggio, Diano Marina fa da sfondo, invece, ad **“Aromatica”**, la rassegna dedicata alle erbe aromatiche e alle eccellenze della Riviera Ligure, con ospiti d’eccezione Eleonora Riso, vincitrice di “MasterChef Italia” 13), Tinto, conduttore ed autore radiofonico-televisivo, Oscar Farinetti, fondatore Eataly, Teo Musso, fondatore Birrificio Baladin, lo chef stellato Michelangelo Mammoliti, il giovane chef Adrien de Crignis, ed Alessandro Di Zio, docente dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e forager per grandi chef. E c’è anche il “Pesto Championship”, in cui tutti si possono sfidare nella preparazione del miglior pesto genovese al mortaio.

In Trentino-Alto Adige, tra vitigni autoctoni e internazionali

Le **“Giornate del Pinot Nero”**, sono l’evento nazionale dedicato allo straordinario vitigno, per addetti ai lavori ed appassionati, di scena dal 16 al 18 maggio, tra Egna e Montagna, con protagonisti tutti i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero con focus sull’annata 2022, provenienti da Trentino, Valle d’Aosta, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Toscana, Umbria, Sicilia e, naturalmente, dalla regione ospitante, l’Alto Adige, e con una masterclass con il sommelier Roberto Anesi, una degustazione verticale della Tenuta Castelfeder che attraverserà quattro decenni con otto etichette in edizione limitata e non presentate al Concorso con l’enologo Ivan Giovanetti, e con il maestro di cantina Hans Terzer, che presenterà l’evento “Top of Pinot Nero Alto Adige”, ma anche con escursioni guidate e bike tour. Il **“Trofeo Vernatsch Alto Adige”**, edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al

concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). A seguire, ad Appiano sulla Strada del Vino, va in scena **"Vinaltum"**, evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern (vignaioli, ndr) del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. Ma arriva anche **"Malghe in Fiore"**, dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. **"Enovitis extrême"**, "clone" biennale di "Enovitis in campo", la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà, invece, l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna.

In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura

Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con **"Go! 2025"**, in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con "Le Giornate delle Cantine Aperte" tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), "Su pietra e terra", evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico "Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere" a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, "Atmosfere goriziane - Tour classico", per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, "Gorizia - Una storia di frontiera" porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto.

In Veneto, dalle Colline di Conegliano e Valdobbiadene a Venezia

Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco prosegue la **"Primavera del Prosecco"**, che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog, dove al "saper fare" si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino continuano a Guida di Valdobbiadene (fino all'11 maggio),

Refrontolo (fino all'11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). E per gli amanti delle bollicine venete continua anche **“Visit Cantina”** (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica **“Il passo del viandante”**, con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. La rassegna itinerante della **“Biennale Ville Venete”** ospiterà nella splendida cornice di Villa Navagero Erizzo a Rovare di San Biagio, la masterclass sui vini eroici, con particolare riferimento agli spumanti, **“Il coraggio di essere unici: le bolle delle terre estreme”**, dal Veneto alla Sicilia, fino in Brasile, guidata da Alessandra Dinato, ideatrice del progetto **“L'Assaggiastorie”** e sommelier con diploma alla London Wine and Spirit Education Trust - Wse, e Alvaro De Anna, fondatore **“Vini da Terre Estreme”**, il 25 maggio nella storica cantina della Villa. Da domani al 1 giugno Palazzo Corner Mocenigo a Venezia ospita la mostra fotografica **“Ai Confini dell'Iconografia”** promossa da Zenato Academy, con il patrocinio del Comune di Venezia, e che racconta i cambiamenti formali nella fotografia di oggi ed esplora una nuova estetica e le nuove frontiere aperte dall'arte contemporanea, attraverso le opere fotografiche e i video di 13 artisti provenienti da varie nazioni, realizzati negli scorsi anni per il laboratorio di studio e sperimentazione artistica fondato nel 2019 da Zenato, storica griffe veneta del Lugana e della Valpolicella. E Venezia dove **Bellussi**, storica cantina di Valdobbiadene e del Prosecco Docg della famiglia Martellozzo, è, ancora una volta, il brindisi della **“Mostra Internazionale di Architettura”** n. 19, in corso a Ca' Giustinian fino al 9 maggio, e nei cui calici ci sono il Belpoggio di Paolo Toscana Igt 2024 e il Pinot Grigio Alto Adige Doc 2024.

In Emilia Romagna, tra spumanti italiani e Champagne

Da domani all'11 maggio, sarà un viaggio tra eccellenze spumeggianti **“Spumantitalia”**, l'evento dedicato alle migliori bollicine italiane che, per la prima volta, si svolgerà a Bologna, in una delle cornici più prestigiose e suggestive del centro storico come Palazzo Re Enzo, ed entrando a far parte della **“Bologna Wine Week”**, il cui clou è in Piazza Nettuno, sempre da domani all'11 maggio, preceduta da degustazioni dei vini di 80 cantine di tutta Italia a Palazzo Re Enzo, con focus sull'Emilia-Romagna (a partire dai produttori del Consorzio dei Colli Bolognesi e di aziende come Cantina della Volta e Manaresi, da Podere Riesto a Marramiero, da Faraone a Fonzone, da La Guardiense a Villa Matilde, da Famiglia Cottarella a Monsupello, da Prime Altire a Citra, da Enrico Serafino a Parusso, da Vetrere a D'Alfonso Del Sordo, da D'Arapi a Sette Ponti, da Vini di Maremma ad Adami, da Nino Franco a Valdo, tra le altre), ma anche masterclass di approfondimento e talk show, con ospiti come il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella e Rosario Di Lorenzo, presidente Accademia della Vite e del Vino, tra gli altri. Cibo di qualità e prodotti Dop e Igp, agro-turismo e promozione del territorio, innovazione e agricoltura 4.0, imprenditoria femminile e nuove generazioni, salute,

sostenibilità e sicurezza alimentare: sono i cinque assi portanti di **“Agrofutura”** n. 1, Festival firmato da “Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione” realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e la Regione Toscana che si articolerà in due tappe, il 16 e il 17 maggio a Bologna e il 10 e l'11 giugno a Firenze, per un festival che si presenta come un percorso multicanale che unisce informazione, divulgazione e partecipazione attiva, con l'obiettivo di dare voce a chi crea valore ogni giorno nel settore agroalimentare: agricoltori, imprenditori, istituzioni, banche, scienziati, startupper, chef, giovani e comunità locali. Anche la **“Champagne Experience”**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Il borgo storico medievale di Castell'Arquato, tra i “Borghi più belli d'Italia”, si prepara ad accogliere visitatori da tutto il mondo al **“Monterosso Val d'Arda Festival”** il 10 e l'11 maggio, tra degustazioni, incontri, musica e cultura con protagonista il Monterosso Val d'Arda Doc. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **“Festina Lente”**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Il **“Wein Tour Cattolica”**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena, invece, a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con il tema “Il vino è ...”, per celebrare l'amore per la terra, che ogni anno dona frutti straordinari, e con il tradizionale percorso enogastronomico con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, oltre 50, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass come “Tutti i colori del Lambrusco”, a cura di Sandro Cavicchioli enologo vincitore del premio “Miglior vino italiano” a Vinitaly per l'edizione 2025 di “5StarWines - the Book”, con il Franciacorta Docg Brut Rosé Millesimato Cuvée Monogram 2016.

In Toscana, dal Chianti alla Costa degli Etruschi

Per gli amanti del vino rosso italiano più conosciuto nel mondo, entra nel clou la **“Chianti Lovers Week”**, la settimana di eventi diffusi (oltre 50, fino all'11 maggio), promossa dal Consorzio Vino Chianti, guidato da Giovanni Busi, che portano il Chianti Docg tra le strade, i locali, i luoghi della cultura e della convivialità di Firenze e di tutta la Toscana, come ristoranti, enoteche, cantine, botteghe e spazi culturali, con degustazioni, esperienze immersive e contaminazioni con il cinema, l'arte e la musica, cene-degustazione, aperitivi a tema, trekking tra i filari e visite in azienda organizzate da produttori storici e giovani realtà, da Firenze a Siena, da Pisa ad Arezzo. Tra gli eventi nell'evento, a Firenze, il 10 maggio i riflettori sono puntati sull'ex Monastero

di Sant'Orsola con "Riscrivere la storia", con visite guidate, arte dal vivo e degustazioni in un luogo straordinario che si apre eccezionalmente al pubblico, e l'11 maggio va in scena il gran finale alla Manifattura Tabacchi con il "Chianti Lovers Closing Party", una festa tra degustazioni libere, street food, musica, ballo e solidarietà, perché parte del ricavato andrà al progetto solidale "La Mensa che Viaggia" della Fondazione Solidarietà Caritas Firenze. Ma la sorpresa finale sarà, sempre l'11 maggio, un brindisi tra le stelle nel vicino Ippodromo del Visarno: per la prima volta 100 droni illumineranno contemporaneamente il cielo di Firenze (ore 22:30), e, sincronizzati, daranno vita, ad una narrazione visiva in 13 immagini, ispirata al vino come simbolo di relazione, cultura e identità. Il 23 maggio, nel cuore dell'Oltarno fiorentino, prende il via **"Delitti nell'Orto"**, il nuovo appuntamento teatrale in programma a Orto San Frediano, a cura de La Compagnia delle Seggiole, ispirato ai celebri "Radiogialli" di Ellery Queen, e che trasformerà il giardino urbano in un palcoscenico immersivo dove il pubblico è protagonista, con la formula del dopocena con delitto: il primo racconto in programma è "L'avventura della grotta infestata", con una degustazione a cura di Soul Kitchen (il ciclo proseguirà quindi il 19 giugno con "L'avventura della donna in nero" e l'11 luglio con "L'avventura degli uomini dimenticati"). L'edizione 2025 di **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** si terrà, invece, dal 15 al 18 maggio nella "New York del Medioevo", dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella "città delle torri" alla presenza dei produttori, ma anche masterclass con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani (dal Prosciutto Toscano Dop alla Finocchiona Igp ed al Pecorino Toscano Dop) ed i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli, dove si potrà visitare con accesso libero "La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience"- e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais Toscana 2025. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del "Gambero Rosso", un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Il 10 e l'11 maggio a Greve in Chianti, torna **"Tastingreve"**, l'evento dei Viticoltori di Greve in Chianti dedicato alla scoperta del territorio e delle sue aziende più rappresentative, che aprono le loro porte per visite e degustazioni e si riuniscono nel cuore del borgo, da Ambrogio e Giovanni Folonari - Tenuta di Nozzole al Castello di Querceto, dal Castello di Verrazzano al Castello Vicchiomaggio, da Conti Capponi - Villa

Calcinaia a Terreno, da Triacca - Fattoria La Madonnina a Villa Vignamaggio, tra le altre. **“Radda nel Bicchiere”** torna, invece, a Radda in Chianti, il 24 e il 25 maggio, con oltre 30 aziende del Chianti Classico che partecipano nel borgo rinascimentale con banchi di assaggio nella via panoramica del paese, per oltre 100 etichette in degustazione, ma anche un gemellaggio con la Sardegna, e più esattamente con i vini di Mamoiada con la masterclass “Radda incontra Mamoiada - esploriamo insieme due territori unici che raccontano la loro identità attraverso i vitigni simbolo del Sangiovese e del Cannonau” tenuta dal giornalista e scrittore Aldo Fiordelli, e “Radda vintage” un seminario-degustazione di vecchie annate guidato dal sommelier Giovanni D’Alessandro e da Davide Bonucci, presidente Enoclub Siena e fondatore “Sangiovese Purosangue”. Sempre in Chianti Classico, **Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica** con la “Pinot Noir Experience”, un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all’eleganza del Pinot Nero, e il “Sunset pic-nic”, per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Borgo Scopeto Wine & Country Relais, gioiello a 5 stelle incastonato, ancora, tra le colline del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, ospita la mostra fotografica **“Inside Home”** di Fabio Giamello, aperta al pubblico dal 10 al 31 maggio, un nuovo tassello del programma artistico 2025 del Relais, che si arricchisce con il progetto fotografico del giovane artista senese, noto per la sua capacità di ridare vita attraverso l’obiettivo a luoghi abbandonati e dimenticati. Anche il teatro si sposta intorno a un tavolo, con gli attori che preparano e cucinano come a una cena tra amici: da 20 anni, e con oltre mille repliche in tutta Europa, il Teatro delle Ariette porta in scena lo spettacolo **“Teatro da mangiare?”**, in cartellone con “Teatro Gourmet”, l’11 maggio al Politeama a Poggibonsi, con protagonisti sul palco Paola Berselli e Stefano Pasquini. Qualivita compie 25 anni e per l’occasione ha lanciato il **Festival “Il gusto della cultura e la cultura del gusto”**, un programma di incontri “diffusi” a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l’economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell’Osteria Francescana a Modena, e il direttore dell’Enciclopedia Treccani Massimo Bray, e il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, prosegue il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, tra i vigneti del Brunello in Val d’Orcia, invita i gourmand ad **“Amici in Cucina”**, con l’executive chef stellata Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: dallo chef Philip Chronopoulos del Palais Royal Restaurant Venezia del Nolinski (3 giugno), a Massimiliano Mascia del San Domenico (22 luglio), da Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e Cracco Portofino (26 agosto), a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). **“Eroica Montalcino”**, l’iconica cicloturistica in sella a bici d’epoca con maglie di lana, sulle orme dei grandi campioni del ciclismo di un tempo, tra polvere e fatica sulle strade bianche lungo il percorso dei 209 km de “L’Eroica” tra i vigneti che, a Sud di Siena, si snodano tra la Val d’Arbia, le Crete Senesi, la Val D’Orcia Patrimonio Unesco e del Brunello, torna il 25 maggio, aspettando **“L’Eroica”** per eccellenza, a

Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre. Nella tenuta del Vino Nobile di Montepulciano di Carpineto, il 17 maggio, si inaugura **“Le Macchine del Vino”**, il primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, la rete che riunisce 50 musei delle Terre di Siena, e che racconta uno spaccato di due secoli di viticoltura ed enologia raccolto da Antonio Mario Zaccheo, viticoltore che ha dedicato e dedica tutta la sua vita a fare vino, e ha vissuto in Toscana i sessant’anni più dinamici della storia del vino, come racconterà con il presidente della Fondazione Alessandro Ricceri, il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, ed i sindaci di Montepulciano Michele Angiolini e di Chianciano Grazia Torelli, sullo sfondo della “Valdichiana Capitale Toscana della Cultura” 2025 e alla vigilia della “Giornata Internazionale dei Musei”. Cortona fa da sfondo ad **“Amacortona”**, un evento inedito che fonde armoniosamente sport, salute, benessere e, soprattutto, le ricchezze enogastronomiche di un territorio molto generoso, il 10 maggio, con un’esperienza immersiva che coinvolgerà un pubblico eterogeneo in una varietà di attività pensate per nutrire corpo, mente e spirito, tra lezioni di fitness e autodifesa, workshop dedicati alla cura della persona e degustazioni, tra cui quelle con i vini Cortona Doc, con il cuore nel Chiostro di Sant’Agostino. Con **“Vini bagnanti”**, il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall’Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all’Ungheria, passando per la Grecia - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all’Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presidio Slow Food, l’olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con “Vini Migranti”, Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

In Umbria, tra vino e olio

L’Umbria, con **“Porchettiamo”**, da cuore “verde”, diventa anche il cuore “rosa” d’Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del “Maggio del Maiale”, con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Intanto, è nel vivo il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell’Olio Evo Dop Umbria: le **“Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie”**, con le tappe del 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubialto a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, **“Anteprima Sagrantino”** dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l’edizione n. 1 del **“Nose Art Festival - Naf”**, il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all’olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l’immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso “Festival dei Due Mondi Spoleto”.

Dalle Marche all'Abruzzo, nel segno del mix vino-cibo-territorio

La "Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce" è la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiari tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di **"BrodettoFest"**, il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce.

Dal 16 al 18 maggio, il cuore de L'Aquila si trasformerà in una vera e propria capitale enogastronomica con la prima edizione di **"Vinorum - Festival del Vino d'Abruzzo"**, un evento che vuole raccontare al grande pubblico l'anima autentica del territorio attraverso vino, cultura e tante attività collaterali, con il Consorzio Vini d'Abruzzo guidato da Alessandro Nicodemi, e tra degustazioni, tavole rotonde, masterclass con abbinamenti wine & food, incontri con i produttori, percorsi di approfondimenti storico culturali, streetfood e molto altro, verso le celebrazioni della città come "Capitale Italiana della Cultura" 2026. E pianta la sua prima bandierina in Abruzzo **"Enovitis in campo"**, la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano.

Nel Lazio, tra castelli, abbazie e tradizioni secolari

Il 12 maggio il Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra ospita **"100Vini in Cantina di Visconti43"**, una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli - con le novità in portfolio dello stesso Castello di Torre in Pietra, accanto a Primosic, Surrau, Le Caniette e Champagne Leclerc Briant - riservato esclusivamente ai professionisti di settore (su invito). Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di **"Vini d'Abbazia"**, l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass, Presidi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goletto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le altre. **"Berebianco"** è l'evento dedicato al mondo dei vini bianchi italiani importanti, quelli che amano riposare in bottiglia a lungo per poi proporsi al loro meglio, firmato "Cucina & Vini" e di scena il 10 maggio al The Westin Excelsior Hotel a Roma, con 60 cantine provenienti dai territori più vocati del Paese, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, e oltre 160 vini in degustazione. Il **"World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream"**, uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione

Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il 6 e il 7 novembre, a Roma, all'Hotel Roma.

In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea

Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna **"VitignolItalia" 2025**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con i Consorzi dei Vini del Vesuvio e Vita Salernum Vites, o Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. **"Campania Stories" 2025**, invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio. Dal 20 maggio al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di **"Wine & Thecity"**, la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dallo storico Palazzo Ravaschieri, sede della Fondazione Santobono-Pausilipon (sfondo dell'evento inaugurale con lo chef Gianluca D'Agostino e le etichette del Consorzio dei Vini del Vesuvio), il quartiere Chiaia, e il complesso di di Santa Maria della Vita, sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità, ma anche le Cantine dell'Averno (per una tavolata tra i vigneti). In un'epoca in cui le madrine degli eventi sono spesso volti noti dello spettacolo o dei social, Pertosa, a Salerno, sorprende tutti scegliendo come testimonial della **"Sagra del Carciofo Bianco"** una figura autentica e profondamente radicata nel territorio: nonna Clementina Caggiano, 101 anni e mezzo, esempio di longevità e memoria collettiva, che ha tagliato il nastro dell'evento che, fino all'11 maggio, racconta l'identità più genuina del territorio con il suo prodotto-simbolo, il carciofo bianco, eccellenza del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano, Alburni e della Valle del fiume Tanagro, oggi al centro di un percorso di riscoperta e valorizzazione. Il Next di Capaccio-Paestum ospiterà il **"Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano"**, l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del **"DMed - Salone della Dieta Mediterranea"**.

In Puglia, la "vie en rose" del Sud Italia

Il 1 giugno torna **"La Vieste en Rose"**, kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di **"Radici del Sud" 2025**, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane,

dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno.

In Calabria, sulle tracce di Enotria

Nasce la prima edizione del **“Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud”**, dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da Merano WineFestival e dal The WineHunter Helmuth Köcher (con la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100 specialità gastronomiche Dop e Igp), con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni, masterclass dedicati ai vini della Magna Grecia e in anfora e incontri con esperti del settore sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino.

Nel “continente” enoico Sicilia

“Sicilia En Primeur”, l'evento itinerante firmato da Assovin Sicilia, guidata da Mariangela Cambria, che riunisce oltre 100 tra le cantine più virtuose dell'isola, e che da anni mostra la bellezza e la varietà della Sicilia del vino, con la presentazione delle nuove annate ai media italiani ed internazionali, protagonisti di enotur per conoscere anche il patrimonio culturale siciliano e di talk su argomenti di attualità del mondo del vino, è nel vivo con l'edizione 2025 al Castello dei Conti di Modica, fino al 10 maggio, per raccontare la Sicilia attraverso la degustazione dei vini di 57 cantine, wine tour e talks, a 100 giornalisti in arrivo da tutto il mondo, e il mix che unisce il cibo, rappresentato dall'alta cucina di alcuni dei migliori chef stellati siciliani, il vino appunto, i territori e la cultura, con il pay-off **“La cultura del vino in Sicilia: una storia millenaria che guarda al futuro”** e nell'anno di Agrigento **“Capitale Italiana della Cultura”**. Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza anche nel **riconoscimento di “European Region of Gastronomy” 2025 assegnato alla Regione Sicilia**, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Ilgcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del **“Radicepura Garden Festival”**, Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre dal 17 maggio al 7 dicembre e che avrà come tema **“Chaos (and) order in the garden”**, argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al **“Chelsea Flower Show”**, e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abélanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio

Isgrò e Adrian Paci.

In Costa Smeralda, il lato glamour della Sardegna

Da oggi all'11 maggio è di scena uno degli eventi "boutique" più glamour nel mondo dell'enogastronomia italiana: il **"Porto Cervo Wine & Food Festival" 2025**, all'edizione n. 14 a Porto Cervo, in Costa Smeralda, dedicato al vino con 60 cantine protagoniste - da Argiolas ad AgriPunica, da Cantina Mesa a Santadi, da Sardus Pater a Capichera, da La Contralta a Podere Guardia Grande, da Saraja a Sella & Mosca (Gruppo Terra Moretti), da Surrau a Tenuta Asinara dalla Sardegna; da Astoria a Bottega Spa, da Foss Marai a Inama dal Veneto: da Bellavista a Berlucchi e Ca' del Bosco dalla Franciacorta; da Masciarelli dall'Abruzzo a Kettmeir dal Trentino-Alto Adige (Herita Marzotto Wine Estates); da La Viarte e Schiopetto dal Friuli-Venezia Giulia, a Fontanafredda dal Piemonte, e Donnafugata dalla Sicilia, per citarne solo alcune - ed ai prodotti di eccellenza made in Italy e della Sardegna (in degustazione, con i vini, al Cervo Conference Center, con tanti ottimi artigiani del cibo dell'isola e dell'Italia, 20 in tutto, da Accademia Olearia Tenute Fois a Apicoltura Brisi, da Dolci Peano al Nuovo Oleificio San Pasquale, da Rocca La Bottarga ai Fratelli Pinna, da Acqua Smeralda ai Gelati Bonimeda, da Caviar Import all'Appennino Food Group e Longino & Cardenal, per citarne solo alcuni), e firmato dai prestigiosi Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International, in una cornice internazionale e di incredibile bellezza, dove si incontrano le aziende, gli operatori, i media, i buyer internazionali e gli ospiti dell'iconica e intramontabile meta (con porte aperte ai wine lovers il 10 e l'11 maggio). Un'occasione anche per assegnare il Premio Pcwff Award ai migliori vini sardi (rossi, bianchi, rosè e bollicine) e nazionali (rossi, bianchi, rosè e bollicine), che entreranno a far parte di "Taste of Sardinia", l'iniziativa tramite cui Marriott Costa Smeralda presenta le eccellenze italiane nel mondo. E non manca il "Fuori fiera", una collana di appuntamenti glamour aperti al pubblico tra cocktail d'autore, dj e vibrazioni.

In tutta Italia, nei vigneti attraversati dal Giro

Infine, con partenza domani, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraverserà il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra il Vaticano, in omaggio a Papa Francesco, e le bellezze della Città Eterna, il 1 giugno, è finita l'attesa per il **"Giro d'Italia" 2025**, tra le gare di ciclismo più amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, racconterà a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'è più, da qualche anno, una "Wine Stage" vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraverserà sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a

Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Il 10 maggio, sempre in tutta Italia, è il **“Sabato del Vignaiolo”**, promosso dalla Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (con il supporto di Crédit Agricole Italia), per raccontare agli appassionati vini e territori dei suoi 1.800 Vignaioli Indipendenti, protagonisti in cantine e aziende agricole, ma anche in luoghi d'arte o di particolare interesse territoriale, tra banchi di assaggio, masterclass, truck o pic-nic, accompagnati da musica o momenti di approfondimento, facendogli così scoprire i vini dei Vignaioli, il territorio e le sue vocazioni, dal Friuli Venezia Giulia (Piazza XXIV Maggio, Cormons) a Verona (Tenuta La Cà a Bardolino), dal Nord Piemonte (Balmetti di Ivrea) alle Langhe e Roero (Bra), dalla Liguria (Villa Nobel a Sanremo) all'Oltrepò Pavese (Tenuta Frecciarossa a Casteggio), da Piacenza (La Torretta a Sala Mandelli) a Modena e Reggio Emilia (Azienda Cavaliere a Castelvetro di Modena), dalle Marche (Villa Salvati a Monte Roberto) all'Umbria (Hotel Giò Wine e Jazz Area a Perugia), dal Lazio (Ex Cartiere di Latina) alla Campania (Castello di Castelevetere), dalla Puglia (L'Astore Masseria a Cutrofiano) alla Calabria (Cantina Casa Comerci a Nicotera), fino in Sicilia (Villa Filippina a Palermo). Fino ad ottobre, c'è anche **“Vigneti Aperti”**, primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso **“Wine trekking - i paesaggi del vino”** proposti dalle cantine di tutta Italia. E il tutto aspettando, il ritorno, il 24 ed il 25 maggio, di **“Cantine Aperte”**, l'evento di punta del Movimento Turismo del Vino nella cantine di tutta Italia. **“Distinti Salumi”**, la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna **“Allevare rispettando gli animali e la terra si può”** che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. Ma arriva anche il **“World Cocktail Day”**, il 13 maggio, per assaggiare la migliore mixology dei bartender d'Italia e non solo, con tanti eventi in tutta Italia.

Copyright © 2000/2025

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2025



A Milano torna Aperitivo Festival: il weekend più spensierato dell'anno



Dal 9 all'11 maggio nella zona di via Tortona a Milano torna Aperitivo Festival: scopri il programma e quanto costa

Dal **9 all'11 maggio**, il **Tortona Savona District** si prepara a diventare il cuore vibrante del gusto e della socialità con il ritorno di uno degli eventi più attesi della primavera milanese: **Aperitivo Festival**, la celebrazione definitiva dell'aperitivo italiano.

Una tre giorni di **degustazioni, musica, abbinamenti inediti, masterclass e sorprese**, per vivere il rito dell'aperitivo come un'esperienza culturale e sensoriale.

Dalle 17 alle 23, il Nhow Hotel si trasforma in un universo di mixology e sapori

Il quartier generale dell'evento sarà il **Nhow Hotel di via Tortona 35**, location già iconica del design e della moda milanese, che per l'occasione ospiterà un percorso immersivo con **aperitivo bar tematici**, banchi d'assaggio, laboratori ed esperienze interattive.

Ogni sera, dalle **17 alle 23**, potrai assaggiare cocktail d'autore, stuzzicare appetizer creativi e ballare con i **DJ set live** che animeranno gli spazi in modo continuo.

27 mixologist da tutto il mondo per scoprire i nuovi trend del bere bene

Il programma promette di soddisfare curiosi, appassionati e professionisti del settore.

Al centro di tutto ci sono **27 bartender internazionali**, pronti a stupire con interpretazioni inedite del concetto di aperitivo.

Dai grandi classici rivisitati alle creazioni più audaci, sarà un viaggio tra **ingredienti, tecniche e culture**.

E sì, anche la **tendenza no e low alcol** avrà il suo spazio, per un bere consapevole, ma senza rinunciare al piacere.

Aperitivo Festival è anche cultura dell'abbinamento

Perché ogni cocktail merita il suo perfetto accompagnamento.

Ecco perché torna anche la **Aperitivo Academy**, uno spazio dedicato alla formazione in chiave leggera e coinvolgente.

Attraverso **mini masterclass**, showcooking e talk informali, scopriremo come abbinare al meglio **drink e food**, tra tradizione e sperimentazione.

Un vero tributo all'**arte dell'abbinamento italiano**, pensato per chi vuole capire il perché delle cose... mentre le gusta.

Gusto lombardo protagonista con "Aperitivo Made in Lombardia"

Tra le novità più interessanti dell'edizione 2025, debutta il progetto speciale "**Aperitivo Made in Lombardia**": una collaborazione che mette insieme **vini DOC della regione e Grana Padano DOP** per valorizzare le eccellenze del territorio.

Durante il weekend, potrai scoprire inediti pairing pensati per far dialogare il calice giusto con il boccone perfetto.

Un piccolo viaggio locale nei sapori... ma con uno spirito internazionale.

Una festa che non finisce: il circuito nei locali di Milano

Non puoi esserci nel weekend? Nessun problema: il festival si allunga nel tempo.

Dal **15 maggio al 30 giugno**, dieci locali selezionati di Milano ospiteranno **aperitivi speciali e degustazioni guidate**, sempre all'insegna del gusto lombardo.

Un format diffuso che permette a tutti di partecipare, anche dopo l'evento ufficiale.

Il gran finale: rooftop party per il World Aperitivo Day

Il **26 maggio**, in occasione del **World Aperitivo Day**, Milano celebra il suo rito preferito con un evento esclusivo: un **aperitivo panoramico su un rooftop mozzafiato**, tra calici di vino lombardo e finger gourmet firmati da uno chef d'eccezione.

Un brindisi collettivo tra cielo e skyline, per chiudere in bellezza un mese dedicato al piacere dello stare insieme.

Un festival che racconta l'arte di vivere all'italiana

Aperitivo Festival non è solo una kermesse gastronomica: è una **filosofia di vita**.

È il racconto dell'**arte tutta italiana del bien vivre**, tra chiacchiere leggere, brindisi sinceri e sapori che evocano casa, amicizia, leggerezza.

In un mondo sempre più frenetico, questo evento celebra la **pausa con stile**, la condivisione autentica, il gusto come esperienza.

Perché andarci?

Perché ogni tanto serve un weekend che **non ti chiede niente, se non di stare bene**.

Un calice in mano, la musica giusta, e nuovi sapori da scoprire: Aperitivo Festival è il **posto ideale dove lasciarsi andare, senza pensieri**.



È il World Aperitivo Day®



Il 26 maggio . Una giornata / evento per divertirsi con sapori, qualità e stile “made in Italy”

Non siamo particolarmente inclini a queste “**giornate internazionali di...**”, non fosse altro per l'inflazionamento e la conseguente perdita di valore di alcune ricorrenze davvero importanti per il sociale. Però... quando si parla di **aperitivo** (e quindi di gioia nello stare insieme)... perché lasciar perdere !?!

[si legge, più o meno, in: 2 minuti]

Oggi, **26 maggio**, è il **World Aperitivo Day®**, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più rappresentativi della piacevolezza e del lifestyle italiano ed è soprattutto per questo che abbiamo deciso anche noi di ricordarlo.



credits: Loris Scalzo – courtesy: Uff. stampa DAG MWW

La giornata fu pensata da MWW Group e dal 2022 fa da apripista alla bella stagione

assieme all'evento annuale milanese Aperitivo Festival (svoltosi quest'anno nel weekend 9-11 maggio) unendo generazioni e culture ed esportando virtualmente **stile, qualità e consumo "all'italiana"**.

L'intuizione fu del presidente **Federico Gordini** che, a distanza di quattro edizioni, può vantarsi di aver ideato qualcosa che inizia a diventare simbolico: «Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme».

Durante la prima edizione dell'evento di tre anni fa, fu anche ideato e siglato il "Manifesto dell'Aperitivo", un decalogo pensato per codificare, tutelare e **promuoverne i valori** e le caratteristiche distintive (anche per l'abbinamento) basandosi su questi principali **punti chiave**:

- **Tradizione:**
come momento conviviale italiano che abbina una bevanda a una preparazione gastronomica e si consuma prima di pranzo o cena non sostituendoli.
- **Apertura e sostenibilità:**
integrazione con cucine internazionali, privilegiando pratiche alimentari sane, di qualità e sostenibili.
- **Valorizzazione del Made in Italy:** Almeno il 50% degli ingredienti usati deve essere italiano, con tracciabilità garantita per veicolare e diffondere lo stile di vita e il gusto italiano nel mondo
- **Qualità e creatività:** La sua eccellenza deriva dalla qualità e dall'originalità dell'abbinamento, non dalla quantità.



credits: Li Sun

Le parole chiave della giornata 2025 sono: **leggerezza,**

qualità **certificata** e **abbinamento premium**. Sono tre chiare direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso dal recente Aperitivo Festival. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale **4,5 miliardi di euro** e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti **no&low alcol**, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre 0%, mocktail e *ready-to-drink*.

Il progetto sta diventando importante e lo dimostra anche il nuovo programma formativo **Aperitivo Academy** che al recente Festival ha raccolto **25 bartender internazionali**

con il supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria: ogni Paese sta portando nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Nella giornata di oggi, molti professionisti mondiali della miscelazione uniranno la qualità della **bevanda** ai **piatti locali** tenendo conto che almeno il 50% degli ingredienti dovrà essere "made in Italy" con filiera tracciata.



credits: Loris Scalzo – courtesy: Uff. stampa DAG MWW

Saranno molti i **locali nazionali** aderenti alla giornata. Per chi vive a **Milano** c'è l'occasione di scegliere fra numerosi appuntamenti del circuito "**Aperitivo made in Lombardia**" e di approfittare di qualche "**rooftop party**" (come quello al The District) con brindisi al tramonto e vista sulla skyline ambrosiana.

È vero che siamo inflazionati dalle "giornate internazionali di..." ma quando si tratta di **aperitivo** – a cui abbiamo recentemente dedicato anche noi un paio di articoli emozionali – **non dobbiamo perdere l'occasione** (anche di farcelo nei vari **locali aderenti** in tutta Italia)...

Torna in alto

fonte: Uff. stampa DAG Communication MWW
spiritoitaliano.net © 2020-2025



Torna il World Aperitivo Day

Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day, ideato da MWW Group per celebrare il rito italiano più amato nel mondo. L'appuntamento, fissato per oggi, 26 maggio, celebra in tutto il mondo il rito italiano più conviviale di sempre: l'aperitivo. Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da MWW Group, il World Aperitivo Day nasce da un'intuizione di Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

“A distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività -spiega Gordini-. Il successo del World Aperitivo Day dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme”.

A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il Manifesto dell'Aperitivo, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Le parole chiave di quest'edizione? Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale 4,5 miliardi di Euro e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti no e low alcol, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e ready-to-drink analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte Gen Z-approved.

L'aperitivo è poliglotta

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli Aperitaster, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria wave di internazionalizzazione, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

Dal miso giapponese al guaraná brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, “la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata”.

C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in Austria il vino si misceli ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo “sbagliato”).

Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola. “Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri”, spiega la mixologist Maja Tacheva. In Polonia, l'entusiasmo è tutto social: “ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!” racconta il presidente della Polish Bartenders Association Piotr Sajdak. Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione”.

Negli Usa svetta il tricolore

Negli Stati Uniti, intanto, è boom di charcuterie board, taglieri di salumi e formaggi made in Italy, spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Giappone

Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami quel "quinto gusto" saporito e profondo, entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu. Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail "Gocce di Sera", un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Brasile e Sud America

Dal Brasile e dall'intero Sud America, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Aperitivo loves Mezcal e Tequila. Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.

Milano (di nuovo) da bere

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "Aperitivo Made in Lombardia", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party proprio oggi, con vista su Milano e brindisi al tramonto.



Ascovilo, Giovanna Prandini riconfermata Presidente: la valorizzazione dei vini lombardi riparte dall'identità e dall'enoturismo



23 Maggio 2025admin

Giovanna Prandini è stata riconfermata alla guida di Ascovilo, l'Associazione dei Consorzi di Tutela dei Vini Lombardi DOCG, DOC e IGT. Imprenditrice agricola bresciana, Prandini guiderà per un nuovo mandato l'associazione fondata nel 1977, che oggi riunisce 13 consorzi vitivinicoli lombardi. Nel corso dell'ultima assemblea sono stati nominati anche i nuovi vicepresidenti: Mario Danesi del Consorzio Montenetto e Corrado Cattani del Consorzio Vini Mantovani. «Con la rotazione delle vicepresidenze – ha spiegato Prandini – vogliamo ribadire che tutti i consorzi devono sentirsi protagonisti e coinvolti nel percorso di rinnovamento che abbiamo avviato».

Continuità e responsabilità

«Con l'approvazione dell'ultimo bilancio si era chiuso un ciclo importante – ha dichiarato la Presidente – e avevo pensato di passare il testimone. Tuttavia, per senso di responsabilità, ho scelto di restare, soprattutto per portare a termine alcune progettualità avviate, a partire dalla collaborazione con Grana Padano e dalle iniziative territoriali mirate alla valorizzazione delle nostre 41 denominazioni lombarde». Di più. «Il mio obiettivo – ha aggiunto – è stato da subito creare occasioni reali in cui ristoratori e operatori potessero entrare in contatto con i nostri vini, conoscendone l'identità, la storia, la qualità. È in quest'ottica che ci siamo inseriti nell'Aperitivo Festival prima, nell'Aperitivo Made in Lombardia, attivo fino al 30 giugno e che, se funzionerà, porteremo avanti fino alle Olimpiadi di Milano-Cortina».

Identità, mercato e sostenibilità

Tra le priorità, spicca il rafforzamento della presenza dei vini lombardi sul mercato interno. «Abbiamo lavorato sulla Carta dei Vini nei locali milanesi, inserendo tutti i 13 consorzi aderenti ad Ascovilo. Non si tratta solo di promozione: vogliamo che operatori e consumatori possano finalmente conoscere e scegliere la ricchezza dei nostri territori, evitando proposte standardizzate e valorizzando il chilometro zero». Non solo. «Anche i prezzi sono stati calibrati per essere coerenti con il momento dell'aperitivo – ha sottolineato Prandini – che non è un pasto ma è un rituale culturale italiano e va

rispettato nella qualità dell'offerta, sia sul vino che sul cibo Made in Lombardia. Per questo abbiamo voluto al nostro fianco Grana Padano, sinonimo di eccellenza e territorialità, per rafforzare il messaggio della filiera e del gusto».

Enoturismo e accessibilità: un futuro inclusivo

«In un contesto di riduzione dei consumi sul mercato domestico – ha continuato Prandini – abbiamo deciso di investire nell'enoturismo, e in particolare in un enoturismo accessibile, in vista delle Paraolimpiadi del 2026. Con l'aiuto di Roberta Garibaldi stiamo raccogliendo dati e informazioni per costruire un programma organico, che consenta anche alle persone con disabilità di visitare le nostre cantine e vivere esperienze autentiche, in sicurezza e con accoglienza adeguata».

Un'associazione al servizio della Lombardia

Fondata nel 1977, Ascovilo è l'associazione senza scopo di lucro che riunisce i consorzi volontari di tutela dei vini della Lombardia legalmente costituiti e riconosciuti. Oggi rappresenta 13 consorzi attivi nelle principali aree vitivinicole della regione, tra cui Oltrepò Pavese, Valtellina, Garda, Botticino, Terre Lariane, Lugana, Valcalepio, Moscato di Scanzo, Montenetto, Capriano del Colle e Valcamonica. Ha concluso Prandini: «I 13 consorzi continuano insieme nel percorso che abbiamo tracciato. Lo spirito con cui operiamo è quello di una comunità di territori, con l'obiettivo condiviso di rafforzare l'identità e la competitività dei vini lombardi, in Italia e nel mondo». Sono arrivati i complimenti dell'assessore all'Agricoltura Alessandro Beduschi convinto che «la continuità garantita dalla sua presidenza permette di consolidare un percorso di crescita fondato sull'identità territoriale, sulla qualità e sull'enoturismo». «Regione Lombardia – ha assicurato – continuerà a sostenere con convinzione le progettualità di Ascovilo, per rafforzare la competitività dei nostri vini sui mercati nazionali e internazionali».



Aperitivo Festival: terza Edizione da record e un maggio di brindisi



Food & Drinks



- ByGianluca
- 20/05/2025

L'evento si è concluso con grande successo, registrando oltre 5.000 visitatori confermandosi come punto di riferimento per il rito dell'aperitivo in Italia

Aperitivo Festival, l'evento, ospitato al Nhow hotel di Milano, dal 9 all'11 maggio 2025, ha visto la partecipazione di più di 100 prodotti in degustazione, 25 bartender internazionali provenienti da 15 Paesi e oltre 60 proposte di aperitivo tra cocktail, mocktail, ready to drink analcolici, birre 0% alcol, vini e bollicine.



Un pubblico sempre più attento alla qualità
L'affluenza ha superato quella delle edizioni precedenti, riflettendo il crescente interesse verso l'aperitivo di qualità e la cultura del pairing. Secondo i dati presentati da NielsenIQ, l'85% dei partecipanti desidera un aperitivo accompagnato da food abbinato, il 41% sceglie il locale in base all'offerta gastronomica e l'81% è disposto a pagare di più per un pairing premium con materie prime DOP e locali.



Nasce così la figura degli “Aperitaster”, appassionati che ricercano esperienze curate sia nella drink list che negli appetizer.



Le novità: No e Low-Alcol e Valorizzazione del Territorio
L'edizione 2025 ha visto il debutto delle proposte no e low-alcol, ampliando l'offerta e rendendo l'aperitivo un'esperienza accessibile a ogni palato e in ogni momento della giornata. Il festival ha sottolineato l'importanza della qualità, della valorizzazione dei prodotti locali e di un approccio consapevole al consumo.



Iniziative diffuse e progetti speciali

Il mese di maggio prosegue con numerose iniziative dedicate all'aperitivo:

- **Aperitivo Made in Lombardia:** dieci locali milanesi ospitano degustazioni e pairing delle tredici denominazioni vinicole lombarde abbinate alle tre stagionature di Grana Padano DOP, dal 16 maggio al 30 giugno.



- **Asiago DOP:** dal 20 maggio protagonista in un circuito di locali milanesi con degustazioni e abbinamenti glamour.
- **Catalogo Carrefour:** dal 12 maggio al 3 giugno, Carrefour propone nei suoi punti vendita un viaggio tra sapori e degustazioni con 235 prodotti a catalogo, per vivere l'aperitivo anche a casa.



Il 26 Maggio: World Aperitivo Day®

Il 26 maggio si celebra il World Aperitivo Day®, giornata in cui bar e locali di tutta Italia offriranno esperienze degustative fino al 2 giugno. L'iniziativa, nata per promuovere il rito dell'aperitivo italiano e il Manifesto dell'Aperitivo Italiano, coinvolge istituzioni, aziende e chef in una celebrazione della convivialità e delle eccellenze Made in Italy. Formazione e opportunità per i professionisti



L'Aperitivo Academy, programma formativo del Festival, ha coinvolto 25 bartender internazionali con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'aperitivo italiano anche all'estero. I locali che desiderano partecipare alle iniziative possono iscriversi gratuitamente sul sito ufficiale del Festival entro il 21 maggio, ricevendo visibilità e strumenti promozionali.





Drink, musica e sapori al Festival dell'aperitivo: un racconto che si ripete con variazioni infinite

In zona Tortona una trentina di bartender dal mondo per provare le ultime tendenze, come abbinamenti inediti e cocktail no-alcol. Il rito si ripete soprattutto al tramonto: è l'ora sospesa in cui il giorno cede il passo alla notte, e Milano respira al ritmo lento dei cucchiari che girano nel ghiaccio. Nei luoghi della movida milanese, si compie ogni sera la liturgia laica dell'aperitivo ambrosiano, irrinunciabile eppure sempre nuovo: l'aperitivo non è solo un drink, ma un racconto che si ripete con variazioni infinite.

Una delle mete fisse è il district di via Tortona, lo stesso che diventa quartier generale della terza edizione di Aperitivo Festival, dall'apertura di ieri e fino all'intera giornata di domani. In particolare, sarà il quartier generale del Nhow Hotel a trasformarsi nel palcoscenico diffuso dedicato all'arte dell'aperitivo. Tre ingredienti mixati — drink, musica e sapori — si intrecciano in un percorso multisensoriale, mentre la kermesse accoglie una trentina di bartender di grido provenienti da tutto il mondo. Il festival ha aperto ufficialmente le porte alle 17 di ieri: nei corner allestiti si mescolano tradizione italiana e influenze globali. Tra i banchi d'assaggio, spiccano i pairing inediti, come quelli tra formaggio Asiago e gin artigianali, o proposte no-alcol che incontrano tutte le forme del cibo.

Ogni gesto è eredità di osterie dove i vecchi mescevano vermut con la lentezza dei rituali contadini, ma anche slancio verso combinazioni inedite: infusi di erbe alpine che dialogano con spezie orientali, sciroppi di radici dimenticate che ridestano memorie. E pazienza se oggi il confine tra aperitivo e cena è labile: il fenomeno del pairing a tutto pasto, seduti a tavola e non più (solo) al bancone del bar è una realtà ormai consolidata a Milano.

La mattinata di oggi è invece dedicata agli operatori con Aperitivo Academy, un laboratorio sull'arte dell'abbinamento. Nel pomeriggio, il pubblico torna protagonista: alle 17,30, Aperitivo Around the World porta in scena i mixologist stranieri, ognuno con la propria interpretazione dell'Italian Aperitivo, mentre le note di una jazz band accompagnano degustazioni di finger food.

Domani da non perdere alle 17,30 Aperitivo Around the World, mentre i banchi dell'Aperitivo made in Lombardia celebrano i vini locali abbinati al formaggio Grana Padano. Per chi preferisce chiudere in dolcezza, tra lievitati artigianali da accompagnare a una birra dalle note agrumate.

L'esperienza continua fuori-festival il 26 maggio con il World Aperitivo Day: decine di locali della città aderiscono con menu speciali, mentre i roof top milanesi entreranno nel ruolo tra calici di vini lombardi, musica pulsante e cibo a passaggio.

Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day

Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina. Il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle: l'aperitivo. Un evento che da quattro anni fa



Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina. Il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle: l'aperitivo. Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da MWW Group, il World Aperitivo Day® nasce da un'intuizione di Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

“Oggi, a distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività”, dichiara Federico Gordini, Presidente di MWW Group. “Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme.”

A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il Manifesto dell'Aperitivo, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Le parole chiave di quest'edizione? Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l'evento che dal 9 all'11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale 4,5 miliardi di euro e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti no e low alcol, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e ready-to-drink analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte Gen Z-approved.



Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli Aperitaster, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero: l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria watedi internazionalizzazione, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

È il caso di Aperitivo Academy, il programma formativo inedito di Aperitivo Festival rivolto agli operatori del settore, che tra il 9 e l'11 maggio a Milano ha raccolto all'appello 25 bartender internazionali, presenti grazie al supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria, ogni Paese ha portato nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Dal miso giapponese al guaranà brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, "la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata."

C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in Austria il vino si misceli ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo "sbagliato").

Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: "Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri", spiega la mixologist Maja Tacheva.

In Polonia, l'entusiasmo è tutto social: "Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!" racconta il presidente della Polish Bartenders Association Piotr Sajdak. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: "Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione".

Negli Stati Uniti, intanto, è boom di charcuterie board – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami – quel "quinto gusto" saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu.

Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail "Gocce di Sera", un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Dal Brasile e dall'intero Sud America, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Aperitivo loves Mezcal e Tequila. Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.



Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "Aperitivo Made in Lombardia", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

I locali:

Enoclub Malfassi srl (Via Friuli 15, 20135 Milano)

Cantun Vercelli (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)

Cantun Porta Nuova (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)

Cantun Gioia (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)

Cantun CityLife (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)

Harmony Cafe (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)

La Cantina di Franco (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)

Grand Cafe' e Tre Marie (Viale Piave 23 – 20129 Milano)

Devoti (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)

Il Vinaio al Calice (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Mentre, in programma giovedì 29 maggio, presso Mag La Pusterla (Via De Amicis 22), Asiago DOP sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

E per chi vuole ricreare l'atmosfera perfetta a casa, Carrefour dedica un'intera selezione di 235 prodotti in catalogo, pensata per comporre il proprio aperitivo su misura, tra bevande, stuzzichini, salumi, formaggi e proposte ready-to-drink.

MWW Group

MWW Group è la prima realtà milanese specializzata nel settore enogastronomico ad aver dato vita a nuovi format di eventi importanti per la Città, oggi punto di riferimento non solo per i professionisti del mondo vitivinicolo, agroalimentare, ma anche per il pubblico di appassionati e wine lovers: prima con la Milano Food Week e poi nel 2018 con la Milano Wine Week – la più coinvolgente manifestazione nazionale che porta in scena il grande mondo del vino, giunta alla settima edizione -. MWW Group è inoltre artefice del World Aperitivo Day®, la giornata internazionale dedicata all'iconico rito dell'Aperitivo lanciata nel 2022 per promuovere, tutelare e codificare un'occasione di consumo che porta in scena la cultura dell'abbinamento tra eccellenze del Food e del la Beverage. Da qui nasce nel 2023 anche Aperitivo Festival, la tre giorni di tasting, masterclass e intrattenimento che mira a valorizzare e promuovere un momento conviviale per eccellenza, accanto alla creatività dei professionisti del settore, oltre alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese, sensibilizzando sul consumo responsabile degli alcolici.



(Valerio Castellotti)



World Aperitivo Day, a Milano si celebra il lifestyle italiano



In Italia, l'aperitivo muove un mercato da 4,5 miliardi di euro

Il **26 maggio** si celebra il **World Aperitivo Day**: primo sorso d'estate che sa di Made in Italy e unisce gusto e lifestyle, fra bollicine, cocktail e finger food. **Epicentro delle celebrazioni è la città di Milano** dove **MWW Group**, grazie a un'intuizione del presidente **Federico Gordini** (ideatore anche di Aperitivo Festival e Milano Wine Week), ha organizzato un **palinsesto di eventi** che, da quattro anni a questa parte, fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture nei luoghi singolo dell'aperitivo.

Milano capitale dei festeggiamenti del World Aperitivo Day.

"Il 26 maggio è diventato un **simbolo globale del lifestyle tricolore**: un invito internazionale a **brindare con gusto, responsabilità e creatività** - ha ricordato Gordini - Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, **stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme**". Dove? Ovviamente **al bar**. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei locali che hanno aderito a **"Aperitivo Made in Lombardia"**, promosso da Ascovilo (Associazione consorzi vini lombardi) e Grana Padano Dop: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano Dop. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

Ecco i locali:

- Enoclub Malfassi srl (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- Cantun Vercelli (Via Polibio, 1 - 20144 Milano)
- Cantun Porta Nuova (Via Vincenzo Viviani, 2 - 20124 Milano)
- Cantun Gioia (Via Melchiorre Gioia 45 - 20124 Milano)
- Cantun CityLife (Viale Severino Boezio, 2 - 20145 Milano)
- Harmony Cafe (Via Andrea Solari, 46 - 20144 Milano)

- La Cantina di Franco (Via Raffaello Sanzio, 16 - 20149 Milano)
- Grand Cafe' e Tre Marie (Viale Piave 23 - 20129 Milano)
- Devoti (Via Ripamonti, 93 - 20139 Milano)
- Il Vinaio al Calice (Via Giuseppe Mussi 16 - 20154 Milano)

In Italia, l'aperitivo (in abbinamento) genera un mercato da 4,5 miliardi di euro.

Le **parole chiave** di quest'edizione? **Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium.** Queste le tre chiari direttrici verso cui **il settore (che in Italia vale 4,5 miliardi di euro)** si sta orientando. Orientamenti dove crescono e si sviluppano anche le nuove **tendenze verso nuovi orizzonti no-low alcol**, allargando la rosa dell'offerta beverage a **birre e vini analcolici, mocktail e ready-to-drink** analcolici o bassa gradazione; tutte proposte in linea con le richieste della Gen Z. Elementi emersi con forza anche durante l'ultimo Aperitivo Festival (organizzato sempre da MWW Group) durante il quale sono stati diffusi dati interessanti che hanno contribuito a **ridefinire gli italiani come dei veri e propri aperitaster**, ossia amanti dell'accoppiato food&beverage nel momento dell'aperitivo. Se è vero che il 77%, ovvero 3 intervistati su 4, ama concedersi un aperitivo nei bar diurni (39%), nei cocktail bar o locali dedicati (34%), seguiti da enoteche, trattorie e discobar (15%), ristoranti (13%) pub e birrerie (10%) è sempre più chiaro che l'attenzione all'abbinamento è una caratteristica imprescindibile nella selezione della destinazione. Insomma, l'esperienza di un buon drink va di pari passo con la ricerca di una proposta culinaria all'altezza, tanto che l'85% del campione intervistato ammette di considerare importante la proposta di abbinamenti con il food.



Da Vienna al Brasile, all'estero l'aperitivo rinnova il suo gusto.

Queste tendenze si riscontrano **anche all'estero**. C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come **in Austria il vino si miscela ancora con la tonica**, in stile *panaché*, ma stanno crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo "sbagliato"). Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: "Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri", ha spiegato la mixologist Maja Tacheva. **In Polonia, l'entusiasmo è tutto social**: "Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina", ha raccontato il presidente della Polish bartenders association, Piotr Sajdak. E mentre il vino si fa strada,

resta forte l'identità nazionale: **"Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione"**. Negli **Stati Uniti**, intanto, è boom di **charcuterie board** (taglieri di salumi e formaggi Made in Italy), **spritz e cocktail a tema tricolore**: un'estetica di Italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch. **Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami** entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu. Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail *Gocce di Sera*, un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami. **Dal Brasile e dall'intero Sud America**, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'onda colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Aperitivo loves Mezcal e Tequila. Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.





IL WORLD APERITIVO DAY® 2025 ACCENDE LA STAGIONE DEL GUSTO



Massimo Terracina-FeaturedDrinkLifestyle-26 Maggio 2025-5 min lettura

L'Ape(ritivo) è un rito molto italiano, che il 26 maggio vedrà la propria celebrazione in un "world aperitivo day" dedicato. Si celebra in tutto il mondo questo momento così conviviale.

E con l'arrivo dell'estate, cresce la voglia di brindare in modo consapevole e leggero, tra drink low alcol, analcolici creativi e pairing food & beverage sempre più ricercati che sono spesso espressione peculiare del territorio



@ Loris Scalzo

Così il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e, possibilmente, per condire il tutto con l'aspetto scenografico, tramonti da cartolina.

Il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli

più imitati dello stile di vita italico: **l'aperitivo**. Un evento che da quattro anni fa da prologo alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità.

Il **World Aperitivo Day®** nasce da un'intuizione di **Federico Gordini**, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.



«Oggi, a distanza di quattro anni, **il 26 maggio è diventato un simbolo globale** dello stile di vita italiano, un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività – dichiara **Federico Gordini** – Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme».

A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il **Manifesto dell'Aperitivo**, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef, dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Le parole chiave di quest'edizione? **Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium**. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l'evento che dal 9 all'11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale **4,5 miliardi di euro** e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti **no e low alcol**, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e *ready-to-drink* analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte **Gen Z-approved**.



@ Loris Scalzo

L' aperitivo è poliglotta e fa il giro del mondo: tendenze internazionali e tradizione italiana

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli **Aperitaster**, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero: l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria **wavedi internazionalizzazione**, con tanto di scuola

Dal miso giapponese al guaranà brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, "la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata."



Academy @Loris Scalzo

C'è chi, come **Isabella Lombardo**, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in

Austria il vino si miscela ancora con la tonica, in stile panaché, ma stanno crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il **Negroni** (e il suo "sbagliato").

Dalla **Macedonia del Nord**, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: "Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri", spiega la mixologist **Maja Tacheva**.

In **Polonia**, l'entusiasmo è tutto social: "Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!" racconta il presidente della *Polish Bartenders Association* **Piotr Sajdak**. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: "Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione".

Negli **Stati Uniti**, intanto, è boom di *charcuterie board* – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i *foodies* di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal **Giappone** arriva la tendenza più raffinata: l'**umami** – quel "quinto gusto" saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu.



@ Loris Scalzo

Milano: dove l'aperitivo diviene tendenza

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "**Aperitivo Made in Lombardia**", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP.

L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

I locali: **Enoclub Malfassi, Cantun Vercelli, Cantun Porta Nuova, Cantun Gioia, Cantun CityLife, Harmony Cafe, La Cantina di Franco, Grand Cafe' e Tre Marie. Devoti, Il Vinaio al Calice.**

Giovedì 29 maggio, presso **Mag La Pusterla** (Via De Amicis 22), **Asiago DOP** sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

Happy Ape!

massimo terracina



Il 26 maggio è il World Aperitivo Day: al via la stagione del gusto tra tendenze, low alcol, analcolici creativi, pairing food & beverage sempre più ricercati



Si celebra oggi in tutto il mondo il rito italiano più conviviale. Con l'arrivo dell'estate cresce la voglia di brindare in modo consapevole e leggero, senza rinunciare a qualità e gusto

di R.V.

Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina. Il **26 maggio** è il **World Aperitivo Day®**, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle: l'**aperitivo**. Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da **MWW Group**, il World Aperitivo Day® nasce da un'intuizione di

Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

“Oggi, a distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività”, dichiara **Federico Gordini**, Presidente di MWW Group. “Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme.”

A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il **Manifesto dell'Aperitivo**, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Le parole chiave di quest'edizione? **Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium**. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l'evento che dal 9 all'11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale **4,5 miliardi di euro** e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti **no e low alcol**, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e *ready-to-drink* analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte **Gen Z-approved**



L'aperitivo è poliglotta e fa il giro del mondo: le tendenze internazionali si fondono con la tradizione italiana

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli **Aperitaster**, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero: l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria wave di **internazionalizzazione**, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

È il caso di **Aperitivo Academy**, il programma formativo inedito di Aperitivo Festival rivolto agli operatori del settore, che tra il 9 e l'11 maggio a Milano ha raccolto all'appello **25 bartender internazionali**, presenti grazie al supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria

agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria, ogni Paese ha portato nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Dal miso giapponese al guaraná brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, "la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata."

C'è chi, come **Isabella Lombardo**, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in **Austria** il vino si miscela ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il **Negroni** (e il suo "sbagliato").

Dalla **Macedonia del Nord**, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: "Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri", spiega la mixologist **Maja Tacheva**.

In **Polonia**, l'entusiasmo è tutto social: "Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!" racconta il presidente della *Polish Bartenders Association* **Piotr Sajdak**. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: "Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione".

Negli **Stati Uniti**, intanto, è boom di *charcuterie board* – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i *foodies* di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal **Giappone** arriva la tendenza più raffinata: l'**umami** – quel "quinto gusto" saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu.

Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail "**Gocce di Sera**", un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Dal Brasile e dall'intero **Sud America**, con il bartender **Alexandre Serignolli D'Agostino**, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. **Aperitivo loves Mezcal e Tequila**. Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il **Paloma** e il **Mezcal Margarita** stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.

**Milano: Dove l'aperitivo diventa esperienza**

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group **"Aperitivo Made in Lombardia"**, promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, in occasione del World Aperitivo Day®, presso The District – Hotel NH Milano City Life, con vista sulla città, degustazioni di vini lombardi abbinati a Grana Padano Riserva, DJ set e brindisi al tramonto.

I locali:

- **Enoclub Malfassi srl** (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- **Cantun Vercelli** (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)
- **Cantun Porta Nuova** (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)
- **Cantun Gioia** (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)
- **Cantun CityLife** (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)
- **Harmony Cafe** (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)
- **La Cantina di Franco** (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)
- **Grand Cafe' e Tre Marie** (Viale Piave 23 – 20129 Milano)
- **Devoti** (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)
- **Il Vinaio al Calice** (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Mentre, in programma giovedì 29 maggio, presso **Mag La Pusterla** (Via De Amicis 22), **Asiago DOP** sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

E per chi vuole ricreare l'atmosfera perfetta a casa, **Carrefour** dedica un'intera selezione di **235 prodotti** in catalogo, pensata per comporre il proprio aperitivo su misura, tra bevande, stuzzichini, salumi, formaggi e proposte ready-to-drink.



Food & Wine

Il primo sorso d'estate sa di made in Italy, tra profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina: il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle, l'aperitivo.

Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da MWW Group, il World Aperitivo Day® nasce da un'intuizione di Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

«Oggi, a distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività – dichiara Federico Gordini, Presidente di MWW Group. – Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme».

A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il Manifesto dell'Aperitivo, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Le parole chiave di quest'edizione? Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l'evento che dal 9 all'11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale 4,5 miliardi di euro e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti no e low alcol, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e ready-to-drink analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte Gen Z-approved.

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli Aperitaster, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero: l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria wave di internazionalizzazione, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

È il caso di Aperitivo Academy, il programma formativo inedito di Aperitivo Festival rivolto agli operatori del settore, che tra il 9 e l'11 maggio a Milano ha raccolto all'appello 25 bartender internazionali, presenti grazie al supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria, ogni Paese ha portato nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Dal miso giapponese al guaraná brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, «la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata».

C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in Austria il vino si misceli ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo

l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo "sbagliato").

Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: «Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri», spiega la mixologist

Maja Tacheva.

In Polonia, l'entusiasmo è tutto social: «Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina», racconta il presidente della Polish Bartenders Association

Piotr Sajdak. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: «Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione».

Negli Stati Uniti, intanto, è boom di charcuterie board – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami – quel "quinto gusto" saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu. Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail "Gocce di Sera", un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Dal Brasile e dall'intero Sud America, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Oggi i consumatori, sempre più raffinati e curiosi, chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "Aperitivo Made in Lombardia", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

Ecco i locali :

Enoclub Malfassi srl (Via Friuli 15, 20135 Milano)

Cantun Vercelli (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)

Cantun Porta Nuova (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)

Cantun Gioia (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)

Cantun CityLife (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)

Harmony Cafe (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)

La Cantina di Franco (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)

Grand Cafe' e Tre Marie (Viale Piave 23 – 20129 Milano)

Devoti (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)

Il Vinaio al Calice (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Mentre, in programma giovedì 29 maggio, presso Mag La Pusterla (Via De Amicis 22), Asiago DOP sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

E per chi vuole ricreare l'atmosfera perfetta a casa, Carrefour dedica un'intera selezione di 235 prodotti in catalogo, pensata per comporre il proprio aperitivo su misura, tra bevande, stuzzichini, salumi, formaggi e proposte ready-to-drink.

World Aperitivo Day



Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day®, ideato da MWW Group per celebrare il rito italiano più amato nel mondo

☐ Drink d'autore

☐ Economia e imprese



IL WORLD APERITIVO DAY® ACCENDE LA STAGIONE DEL GUSTO TRA TENDENZE NO E LOW ALCOL, PRODOTTI DOP, RICERCA DELLA QUALITÀ E INTERNAZIONALIZZAZIONE

Il 26 maggio si celebra in tutto il mondo il rito italiano più conviviale di sempre: l'aperitivo. E con l'arrivo dell'estate, cresce la voglia di brindare in modo consapevole e leggero, tra drink low alcol, analcolici creativi e pairing food & beverage sempre più ricercati che valorizzano il territorio



World Aperitivo Day®, 26 maggio 2025 – Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina. Il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle: l'aperitivo.

Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da MWW Group, il World Aperitivo Day® nasce da un'intuizione di Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

“Oggi, a distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e

creatività”, dichiara Federico Gordini, Presidente di MWW Group. “Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell’aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme.” A sancire il valore culturale e gastronomico dell’aperitivo italiano è il Manifesto dell’Aperitivo, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.



Le parole chiave di quest’edizione? Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l’evento che dal 9 all’11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d’affari, quello dell’aperitivo, che solo in Italia vale 4,5 miliardi di euro e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti no e low alcol, allargando la rosa dell’offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e ready-to-drink analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte Gen Z-approved.



L’APERITIVO È POLIGLOTTA E FA IL GIRO DEL MONDO: LE TENDENZE INTERNAZIONALI SI FONDONO CON LA TRADIZIONE ITALIANA

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli Aperitaster, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d’arte. Ma non solo in Italia, anche all’estero: l’aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria wave di internazionalizzazione, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

È il caso di Aperitivo Academy, il programma formativo inedito di Aperitivo Festival

rivolto agli operatori del settore, che tra il 9 e l'11 maggio a Milano ha raccolto all'appello 25 bartender internazionali, presenti grazie al supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria, ogni Paese ha portato nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Dal miso giapponese al guaraná brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, “la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata.”

C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in Austria il vino si misceli ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo “sbagliato”).

Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: “Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri”, spiega la mixologist Maja Tacheva.

In Polonia, l'entusiasmo è tutto social: “Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!” racconta il presidente della Polish Bartenders Association Piotr Sajdak. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: “Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione”.

Negli Stati Uniti, intanto, è boom di charcuterie board – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami – quel “quinto gusto” saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu.

Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail “Gocce di Sera”, un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Dal Brasile e dall'intero Sud America, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Aperitivo loves Mezcal e Tequila. Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.

MILANO: DOVE L'APERITIVO DIVENTA ESPERIENZA

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei

luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "Aperitivo Made in Lombardia", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

I locali:

- Enoclub Malfassi srl (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- Cantun Vercelli (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)
- Cantun Porta Nuova (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)
- Cantun Gioia (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)
- Cantun CityLife (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)
- Harmony Cafe (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)
- La Cantina di Franco (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)
- Grand Cafe' e Tre Marie (Viale Piave 23 – 20129 Milano)
- Devoti (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)
- Il Vinaio al Calice (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Mentre, in programma giovedì 29 maggio, presso Mag La Pusterla (Via De Amicis 22), Asiago DOP sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

E per chi vuole ricreare l'atmosfera perfetta a casa, Carrefour dedica un'intera selezione di 235 prodotti in catalogo, pensata per comporre il proprio aperitivo su misura, tra bevande, stuzzichini, salumi, formaggi e proposte ready-to-drink.





Torna per il quarto anno il World Aperitivo Day®, ideato da MWW Group per celebrare il rito italiano più amato nel mondo

- ☐Cibo
- ☐drink d'autore
- ☐Gusto Territorio e Tradizione
- ☐Territorio
- ☐Turismo enogastronomico



IL WORLD APERITIVO DAY® ACCENDE LA STAGIONE DEL GUSTO TRA TENDENZE NO E LOW ALCOL, PRODOTTI DOP, RICERCA DELLA QUALITÀ E INTERNAZIONALIZZAZIONE

Il 26 maggio si celebra in tutto il mondo il rito italiano più conviviale di sempre: l'aperitivo. E con l'arrivo dell'estate, cresce la voglia di brindare in modo consapevole e leggero, tra drink low alcol, analcolici creativi e pairing food & beverage sempre più ricercati che valorizzano il territorio



World Aperitivo Day®, 26 maggio 2025 – Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina. Il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle: l'aperitivo. Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da MWW Group, il World Aperitivo Day® nasce da un'intuizione di Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

“Oggi, a distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività”, dichiara Federico Gordini, Presidente di MWW Group. “Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme.” A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il Manifesto dell'Aperitivo, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.



Le parole chiave di quest'edizione? Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l'evento che dal 9 all'11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale 4,5 miliardi di euro e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti no e low alcol, allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e ready-to-drink analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte Gen Z-approved.



L'APERITIVO È POLIGLOTTA E FA IL GIRO DEL MONDO: LE TENDENZE INTERNAZIONALI SI FONDONO CON LA TRADIZIONE ITALIANA

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli Aperitaster, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero: l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una

vera e propria wave di internazionalizzazione, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

È il caso di Aperitivo Academy, il programma formativo inedito di Aperitivo Festival rivolto agli operatori del settore, che tra il 9 e l'11 maggio a Milano ha raccolto all'appello 25 bartender internazionali, presenti grazie al supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria, ogni Paese ha portato nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Dal miso giapponese al guaraná brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, “la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata.”

C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in Austria il vino si misceli ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo “sbagliato”).

Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: “Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri”, spiega la mixologist Maja Tacheva.

In Polonia, l'entusiasmo è tutto social: “Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!” racconta il presidente della Polish Bartenders Association Piotr Sajdak. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: “Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione”.

Negli Stati Uniti, intanto, è boom di charcuterie board – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami – quel “quinto gusto” saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu.

Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail “Gocce di Sera”, un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Dal Brasile e dall'intero Sud America, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Aperitivo loves Mezcal e Tequila. Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.

MILANO: DOVE L'APERITIVO DIVENTA ESPERIENZA

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "Aperitivo Made in Lombardia", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

I locali:

- Enoclub Malfassi srl (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- Cantun Vercelli (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)
- Cantun Porta Nuova (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)
- Cantun Gioia (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)
- Cantun CityLife (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)
- Harmony Cafe (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)
- La Cantina di Franco (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)
- Grand Cafe' e Tre Marie (Viale Piave 23 – 20129 Milano)
- Devoti (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)
- Il Vinaio al Calice (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Mentre, in programma giovedì 29 maggio, presso Mag La Pusterla (Via De Amicis 22), Asiago DOP sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

E per chi vuole ricreare l'atmosfera perfetta a casa, Carrefour dedica un'intera selezione di 235 prodotti in catalogo, pensata per comporre il proprio aperitivo su misura, tra bevande, stuzzichini, salumi, formaggi e proposte ready-to-drink.





World Aperitivo Day accende la stagione fra no e low alcol e prodotti Dop

(Agen Food) – Milano, 24 mag. - Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food



(Agen Food) – Milano, 24 mag. – Il primo sorso d'estate sa di made in Italy: profumo di lime e menta, bollicine che scoppiettano nel bicchiere, finger food da condividere e tramonti da cartolina. Il 26 maggio è il World Aperitivo Day®, la giornata mondiale dedicata a uno dei simboli più iconici dell'Italian lifestyle: l'aperitivo. Un evento che da quattro anni fa da apripista alla bella stagione e unisce generazioni e culture, tutte sotto l'inconfondibile segno dell'italianità. Istituito da MWW Group, il World Aperitivo Day® nasce da un'intuizione di Federico Gordini, presidente del gruppo e ideatore anche di Aperitivo Festival e di Milano Wine Week.

“Oggi, a distanza di quattro edizioni, il 26 maggio è diventato un simbolo globale del lifestyle tricolore: un invito internazionale a brindare con gusto, responsabilità e creatività”, dichiara Federico Gordini, presidente di MWW Group. “Il successo del World Aperitivo Day® dimostra quanto il rito tutto italiano dell'aperitivo sia capace di parlare al mondo, unendo culture diverse sotto il segno della qualità e della convivialità. È bello vedere come, partendo da una tradizione tutta nostra, stia nascendo un linguaggio universale fatto di sapori che si incontrano, condivisione e voglia di stare insieme”.

A sancire il valore culturale e gastronomico dell'aperitivo italiano è il Manifesto dell'Aperitivo, un decalogo ufficiale sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef. Dieci regole per tutelare e valorizzare un momento simbolico della convivialità italiana, che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Le parole chiave di quest'edizione? Leggerezza, qualità certificata e abbinamento premium. Queste le tre chiari direttrici verso cui il settore si sta orientando, come emerso da Aperitivo Festival 2025 a inizio maggio, l'evento che dal 9 all'11 maggio ha catalizzato Milano sulla venue dedicata a uno dei riti più amati dagli italiani. Un giro d'affari, quello dell'aperitivo, che solo in Italia vale 4,5 miliardi di euro e che negli ultimi sei mesi ha visto un cambio di rotta verso nuovi orizzonti no e low alcol,



allargando la rosa dell'offerta beverage a birre e vini 0% alcol, mocktail e ready-to-drink analcolici o bassa gradazione alcolica, tutte proposte Gen Z-approved.

L'aperitivo è poliglotta e fa il giro del mondo

Se nei bicchieri dominano spritz, bollicine, birre artigianali e gin botanici, nei piatti è il prodotto DOP, a Km 0 ad essere valorizzato dal popolo degli Aperitaster, coloro che oltre al piacere del momento di convivialità ricercano in un locale abbinamenti food & beverage a regola d'arte. Ma non solo in Italia, anche all'estero: l'aperitivo è un trend sempre più apprezzato fuori dai confini nazionali e oltreoceano, che sta vivendo una vera e propria wave di internazionalizzazione, con tanto di scuola da parte di chi della materia se ne intende.

È il caso di Aperitivo Academy, il programma formativo inedito di Aperitivo Festival rivolto agli operatori del settore, che tra il 9 e l'11 maggio a Milano ha raccolto all'appello 25 bartender internazionali, presenti grazie al supporto di ICE – Agenzia. Dall'Austria agli Stati Uniti, passando per Canada, Croazia, Cina, Francia, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Regno Unito, Germania e Ungheria, ogni Paese ha portato nel bicchiere la propria visione contemporanea dell'aperitivo.

Dal miso giapponese al guaraná brasiliano, dal Negroni austriaco al pairing macedone, l'aperitivo si reinventa ovunque, ma resta fedele a sé stesso: come recita il Manifesto, "la qualità dell'Aperitivo è misurata non tanto dalla quantità del beverage e del food somministrato, quanto dalla qualità dei prodotti che lo compongono, che almeno al 50% devono essere made in Italy e filiera tracciata."

C'è chi, come Isabella Lombardo, bartender di Vienna, ha raccontato con ironia come in Austria il vino si misceli ancora con la tonica, in stile panaché, ma stiano crescendo l'interesse per i drink d'autore e i grandi classici italiani, come il Negroni (e il suo "sbagliato").

Dalla Macedonia del Nord, l'aperitivo conquista anche per la sua capacità di ridefinire le regole della tavola: "Da noi ogni bevanda ha un suo momento preciso, ma stiamo imparando l'arte del pairing con piatti più leggeri", spiega la mixologist Maja Tacheva.

In Polonia, l'entusiasmo è tutto social: "Ci piace l'aperitivo perché non è solo bere o mangiare, ma stare insieme e ridere. Nessuno vuole perdersi il momento stando chiuso in cucina!" racconta il presidente della Polish Bartenders Association Piotr Sajdak. E mentre il vino si fa strada, resta forte l'identità nazionale: "Amiamo la vodka, ma l'aperitivo ci sta insegnando a bere con piacere e moderazione".

Negli Stati Uniti, intanto, è boom di charcuterie board – taglieri di salumi e formaggi made in Italy – spritz e cocktail a tema tricolore: un'estetica di italian style pop che spopola su TikTok e tra i foodies di New York e Los Angeles, dove l'aperitivo è diventato il nuovo brunch.

Dal Giappone arriva la tendenza più raffinata: l'umami – quel "quinto gusto" saporito e profondo – entra nei cocktail grazie a ingredienti come miso, salsa di soia, pomodoro fermentato, funghi e kombu.

Alessandro Cogoni, premiato bartender italiano, ne dà un'interpretazione magistrale con il cocktail "Gocce di Sera", un infuso sofisticato a base di Cream Sherry al burro di miso, Tio Pepe, Campari, Vermouth rosso. Il risultato? Un drink che fonde innovazione nipponica e spirito italiano, perfetto per un aperitivo dal carattere meditativo e umami.

Dal Brasile e dall'intero Sud America, con il bartender Alexandre Serignolli D'Agostino, arriva un'ondata colorata e vibrante. L'aperitivo si vive all'aperto, tra musica latina, energia conviviale e sapori fruttati ad alto impatto sensoriale. Aperitivo loves Mezcal e Tequila. Non piacciono solo a



bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia.

Milano: dove l'aperitivo diventa esperienza

Bar, cocktail bar, wine bar e lounge di tutta Italia si uniscono alla movida milanese per celebrare con stile il World Aperitivo Day®. Per chi resta in città, l'appuntamento è nei luoghi simbolo dell'aperitivo grazie al progetto ideato da MWW Group "Aperitivo Made in Lombardia", promosso da Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Grana Padano DOP: un circuito di eventi diffusi nei locali più cool, dove, fino a fine giugno, i vini dei 13 Consorzi Lombardi aderenti ad Ascovilo incontrano tutto il gusto del Grana Padano DOP. L'evento clou? Un esclusivo rooftop party il 26 maggio, con vista su Milano e brindisi al tramonto.

Mentre, in programma giovedì 29 maggio, presso Mag La Pusterla (Via De Amicis 22), Asiago DOP sarà protagonista di una serata di abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati. E per chi vuole ricreare l'atmosfera perfetta a casa, Carrefour dedica un'intera selezione di 235 prodotti in catalogo, pensata per comporre il proprio aperitivo su misura, tra bevande, stuzzichini, salumi, formaggi e proposte ready-to-drink.



Oltre cinquemila visitatori per la Terza Edizione di Aperitivo Festival



Il sipario sulla terza edizione di **Aperitivo Festival** è calato e gli organizzatori parlano di numeri da record: più di 100 prodotti in degustazione, 25 bartender internazionali provenienti da 15 paesi diversi – invitati all'evento grazie al supporto di **ICE – Agenzia**, più di 60 le proposte aperitivo tra cocktail, mocktail, ready to drink analcolici, birre 0% alcol, vini e bollicine.

Da primato anche l'affluenza: il nhow hotel di Via Tortona 35 a Milano ha ospitato nel suo percorso degustativo, tra terrazze e tunnel allestiti, oltre **5mila persone**, un successo che non solo supera l'affluenza della scorsa edizione, ma che conferma gli ultimi dati **CGA by NiQ**, secondo cui il trend dell'aperitivo è in crescita, con un pubblico sempre più attento alla **qualità e alla cultura del pairing**.

"Quality over quantity" è il mantra che riassume la direzione intrapresa: un'apericultura che guarda alla premiumizzazione, cioè ad alti standard negli abbinamenti e nella selezione attenta delle materie prime, alla valorizzazione del territorio e a un nuovo approccio consapevole. Sono gli Aperitaster, il popolo di estimatori dell'aperitivo di qualità attento alla drink list come alla proposta di appetizer studiati e ricercati.

Infatti, secondo i dati emersi e presentati il primo giorno della manifestazione da Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, l'85% del pubblico desidera un aperitivo con food abbinato, addirittura il 41% sceglie il locale in base alla proposta gastronomica e l'81% è disposto a pagare di più per un pairing premium, dove gustare **materieprime DOP, locali e di qualità**.

"L'aperitivo è cultura di prodotto, un incontro tra gusto, piacere e l'arte dell'abbinamento tra food & beverage. E quale culla migliore dell'Italia, che con i suoi prodotti DOP e a km0 vanta il patrimonio di denominazioni più ricco d'Europa, simbolo dell'eccellenza enogastronomica che il mondo ci invidia", commenta **Federico Gordini**, presidente di **MWW Group** e ideatore di Aperitivo Festival.

"È su questa visione che nasce il Festival: una tre giorni che racconta in chiave pop un rituale che è di nostra proprietà culturale da sempre e che rappresenta, non solo un momento di piacere della giornata, ma un vero proprio colosso economico, con un giro

di affari dal valore di 4,5 miliardi di euro solo in Italia.

Quest'anno poi hanno fatto il loro ingresso in grande stile le proposte no e low-alcol: un mondo di scelte di alto livello per gustare l'aperitivo a tutte le ore".

Nuovi eventi nelle prossime settimane

Le iniziative dedicate al rituale più amato dagli italiani non si fermano. A tenere alta la bandiera dell'aperitivo italiano ci pensano i protagonisti della manifestazione: **Carrefour**, Main sponsor della tre giorni di Aperitivo Festival da 3 anni, **Ascovilo** (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e **Grana Padano DOP**, entrambi Gold Sponsor della manifestazione, e **Asiago DOP**, Top Sponsor di quest'anno, che continueranno a coinvolgere gli Aperitaster di tutta Italia con iniziative, degustazioni e attivazioni speciali che celebrano il meglio del food & beverage Made in Italy.

Per celebrare le eccellenze della Lombardia, c'è **Aperitivo Made in Lombardia**, il progetto promosso da **MWW Group** in collaborazione con **Ascovilo** e **Grana Padano DOP**. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita.

Dieci locali milanesi fino al 30 giugno ospiteranno degustazioni e pairing delle 13 etichette di tutte le denominazioni vinicole Lombarde – tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane – abbinare alle tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi). Ecco i locali coinvolti:

- **Enoclub Malfassi srl** (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- **Cantun Vercelli** (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)
- **Cantun Porta Nuova** (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)
- **Cantun Gioia** (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)
- **Cantun CityLife** (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)
- **Harmony Cafe** (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)
- **La Cantina di Franco** (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)
- **Grand Cafe' e Tre Marie** (Viale Piave 23 – 20129 Milano)
- **Devoti** (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)
- **Il Vinaio al Calice** (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Leggi anche:

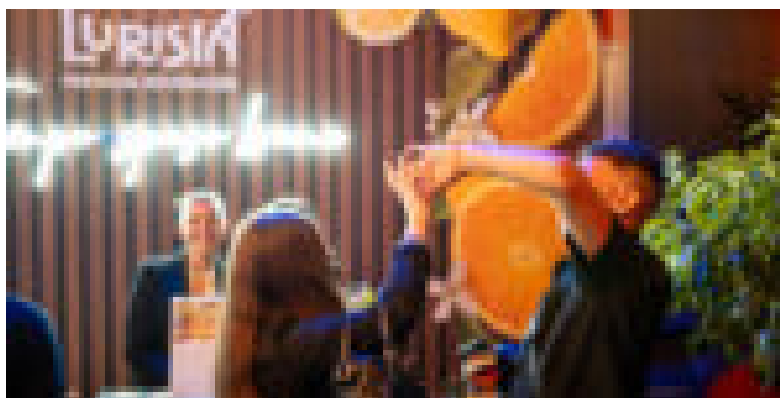


Grande successo per la terza edizione di Aperitivo festival



RedazionePosted on 23 Maggio 2025 Pubblicato in Food & Beverage,

Turnover



Numeri da record per la terza edizione di Aperitivo Festival, l'appuntamento milanese che celebra il rituale più amato dagli italiani. A maggio proseguono numerose le iniziative in attesa del World Aperitivo Day®



Photo Credits © Loris Scalzo

Aperitivo Festival 2025 si è chiuso con un successo che va oltre i numeri e si traduce in un riconoscimento culturale ed economico per uno dei momenti più amati della socialità italiana: l'aperitivo. A Milano, negli spazi del **Nhow hotel** in Via Tortona, oltre 5mila persone hanno preso parte a una tre giorni intensa, che ha raccontato il rito del brindisi con degustazioni raffinate, contenuti educativi e visioni internazionali.

L'evento, ideato da **Federico Gordini**, presidente di *MWW Group*, ha avuto il merito di andare oltre la semplice celebrazione, trasformandosi in un hub di riflessione sul futuro del settore food & beverage.

Tra le terrazze e i tunnel allestiti per l'occasione, sono stati presentati oltre 100 prodotti in degustazione, grazie anche alla partecipazione di 25 bartender provenienti da 15 Paesi, invitati in Italia con il supporto di **ICE – Agenzia**. Un'offerta ampia e curata, che ha compreso cocktail, mocktail, vini, bollicine e soluzioni no e low-alcol, segnando una nuova attenzione al consumo consapevole e di qualità.



Photo Credits © Loris Scalzo

"Quality over quantity" è stato il mantra condiviso durante tutta la manifestazione. Non più solo uno slogan, ma una direzione concreta per il settore. Dalla selezione delle materie prime alla valorizzazione del territorio, l'aperitivo evolve e si rafforza come esperienza culturale. È nata così l'idea di **"Apericultura"**: un nuovo approccio, più attento alla qualità dell'offerta e all'abbinamento tra drink e gastronomia, in grado di coinvolgere un pubblico trasversale e sempre più esigente.

Secondo i dati illustrati da **Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ**, il fenomeno dell'aperitivo si conferma in ascesa: l'85% degli italiani desidera food pairing, il 41% sceglie il locale in base all'offerta gastronomica e l'81% è disposto a pagare di più per un'esperienza premium, con ingredienti DOP e locali. *"L'aperitivo è cultura di prodotto, un incontro tra gusto, piacere e l'arte dell'abbinamento tra food & beverage. E quale culla migliore dell'Italia, che con i suoi prodotti DOP e a km 0 vanta il patrimonio di denominazioni più ricco d'Europa?"*, ha commentato Gordini.



Photo Credits © Loris Scalzo

Non è un caso, dunque, che l'aperitivo sia diventato un vero e proprio asset economico, con un giro d'affari stimato in 4,5 miliardi di euro solo nel nostro Paese. Una formula vincente, capace di adattarsi ai tempi: outdoor o indoor, nei locali storici della movida o a casa, anche grazie al supporto della GDO e in particolare di **Carrefour**, main sponsor della manifestazione. La catena ha rilanciato la propria proposta dedicata al momento dell'aperitivo con un catalogo disponibile fino al 3 giugno, che racconta 235 prodotti selezionati tra promozioni, novità e degustazioni pensate per ogni tipo di palato.

Al centro del progetto rimane la valorizzazione del Made in Italy. In quest'ottica si inserisce *Aperitivo Made in Lombardia*, l'iniziativa ideata da MWW Group con la collaborazione di **Ascovilo** e **Grana Padano DOP**, che porta in scena il meglio delle denominazioni vinicole lombarde abbinate alle stagionature del formaggio DOP. Anche **Asiago DOP**, in qualità di Top Sponsor, ha trovato spazio in un circuito di degustazioni cittadine pensate per esaltare il suo profilo attraverso pairing d'autore.



Photo Credits © Loris Scalzo

Il mese dell'aperitivo non si è concluso con il Festival: è iniziata una seconda fase di iniziative che culmineranno il 26 maggio nel

World Aperitivo Day®, evento nazionale che unisce professionisti, aziende e consumatori in un'unica celebrazione diffusa del rito tutto italiano. Bar, wine bar e cocktail lounge di tutta la penisola proporranno esperienze degustative dedicate, fino al 2 giugno, sostenendo anche il *Manifesto dell'Aperitivo Italiano*: un decalogo condiviso da istituzioni, imprese e chef per promuovere i valori e l'identità di questo momento conviviale.

A testimonianza della dimensione educativa del Festival, ha avuto luogo anche l'

Aperitivo Academy, un format formativo rivolto agli operatori del settore. L'obiettivo? Diffondere la cultura dell'aperitivo italiano nel mondo. Un traguardo possibile grazie alla presenza dei bartender internazionali che, attraverso masterclass e laboratori, hanno portato nei bicchieri l'essenza del Made in Italy.

Immagine in apertura: © Loris Scalzo

Segui Voyager magazine

DISCLAIMER

Ogni testo è redatto da l'Albergo, proprietario dei diritti di proprietà intellettuale.

Qualunque riproduzione, anche parziale è vietata, così come l'utilizzo del logo senza preventiva autorizzazione scritta è perseguito a termini di legge.



Aperitivo Festival chiude con 5.000 presenze: ora si brinda al World Aperitivo Day

EventiProdotti & BrandsTrendsSpirits, Distillati, Liquori21/05/2025 119 letture



Il sipario sulla terza edizione di **Aperitivo Festival** è calato, ma la voglia di brindare non si spegne: Maggio continua a essere **il mese dell'aperitivo**, con **nuove iniziative diffuse su tutto il territorio**, tra **eccellenze locali**, **pairing di qualità** e un appuntamento imperdibile, il **World Aperitivo Day del 26 maggio**.

Numeri da record per un'edizione che si chiude, ma che **prosegue sotto nuove vesti**: **più di 100 prodotti in degustazione**, **25 bartender internazionali** provenienti da **15 paesi diversi** – invitati all'evento grazie al supporto di **ICE – Agenzia**, **più di 60 le proposte aperitivo** tra **cocktail**, **mocktail**, **ready to drink analcolici**, **birre 0% alcol**, **vini e bollicine**.



Da primato anche l'affluenza

Il **Nhow hotel** di Via Tortona 35 a Milano ha ospitato nel suo **percorso degustativo**, tra terrazze e tunnel allestiti, oltre 5mila persone, un successo che **non solo supera l'affluenza della scorsa edizione**, ma che **conferma gli ultimi dati CGA by NiQ**, secondo cui il **trend dell'aperitivo è in crescita**, con un **pubblico sempre più attento alla qualità e alla cultura del pairing**.

"Quality over quantity" è il mantra che riassume la direzione intrapresa: un' **apericultura** che guarda alla premiumizzazione, cioè ad alti standard negli abbinamenti e nella selezione attenta delle materie prime, alla valorizzazione del territorio e a un nuovo approccio consapevole.

Sono gli **Aperitaster**, il **popolo di estimatori dell'aperitivo di qualità** attento alla **drink list** come alla proposta di **appetizer studiati e ricercati**.

Secondo i dati presentati il primo giorno della manifestazione da **Matteo Fortarezza**, *Industry Consultant Lead di NielsenIQ*, l'**85%** del pubblico desidera un **aperitivo con food abbinato**, il **41%** sceglie il locale in base alla **proposta gastronomica** e l'**81%** è disposto a pagare di più per un **pairing premium**, dove gustare **materie prime DOP, locali e di qualità**.



La cultura dell'aperitivo italiano secondo Federico Gordini

"L'aperitivo è cultura di prodotto, un incontro tra gusto, piacere e l'arte dell'abbinamento tra food & beverage. E quale culla migliore dell'Italia, che con i suoi prodotti DOP e a km 0 vanta il patrimonio di denominazioni più ricco d'Europa, simbolo dell'eccellenza enogastronomica che il mondo ci invidia", commenta Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival.

"È su questa visione che nasce il Festival: una tre giorni che racconta in chiave pop un rituale che è di nostra proprietà culturale da sempre e che rappresenta, non solo un momento di piacere della giornata, ma un vero proprio colosso economico, con un giro di affari dal valore di 4,5 miliardi di euro solo in Italia. Quest'anno poi hanno fatto il loro ingresso in grande stile le proposte no e low-alcol: un mondo di scelte di

alto livello per gustare l'aperitivo a tutte le ore".

Un mese di appuntamenti da nord a sud

Se è vero che il Festival ha aperto le danze del **mese dell'aperitivo**, la **seconda metà di maggio** ne sarà un **degno sequel**.

Le **iniziative dedicate al rituale più amato dagli italiani** non si fermano, anzi si **moltiplicano**.



Aperitivo Made in Lombardia: l'omaggio al territorio

A tenere alta la bandiera dell'**aperitivo italiano** ci pensano i **protagonisti della manifestazione: Carrefour**, **Main sponsor** della tre giorni di **Aperitivo Festival** da 3 anni,

Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e **Grana Padano DOP**, entrambi **Gold Sponsor**, e **Asiago DOP**, **Top Sponsor** di quest'anno.

Proseguono le **iniziative, degustazioni e attivazioni speciali** in tutta Italia.

Per celebrare le **eccellenze della Lombardia**, c'è **Aperitivo Made in Lombardia**, progetto promosso da **MWW Group** con **Ascovilo** e **Grana Padano DOP**.

Dal **16 maggio al 30 giugno**, **dieci locali milanesi** ospiteranno **degustazioni** e **pairing** tra le **13 denominazioni vinicole lombarde** e le **tre stagionature di Grana Padano DOP**:

- **12 mesi**
- **18 mesi**
- **Riserva di 27 mesi**

I locali coinvolti:

- Enoclub Malfassi srl (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- Cantun Vercelli (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)
- Cantun Porta Nuova (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)
- Cantun Gioia (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)
- Cantun CityLife (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)
- Harmony Cafe (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)
- La Cantina di Franco (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)
- Grand Cafe' e Tre Marie (Viale Piave 23 – 20129 Milano)
- Devoti (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)
- Il Vinaio al Calice (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Asiago DOP protagonista nei locali di Milano

Dal **20 maggio**, **Asiago DOP** sarà al centro di un circuito di locali con **abbinamenti glamour** e **degustazioni studiate** per esaltare il suo **profilo organolettico** in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati.

Date e locali:

- Martedì 20 maggio: **Tripstillery** (Piazza A. Aalto 1N01)
- Mercoledì 21 maggio: **Tusa** (Via Borsieri 32)
- Giovedì 29 maggio: **Mag La Pusterla** (Via De Amicis 22)

L'aperitivo home-made conquista spazio

C'è chi lo preferisce **outdoor**, magari al **tramonto in terrazza** o in un **dehors cittadino**, e chi **indoor**, tra le **mura di casa**.

L'esperienza è sempre più **personalizzata e accessibile**, grazie a una **proposta ampia** per **tutti i palati**.

Protagonista anche la **terza edizione del catalogo Carrefour**, attivo dal **12 maggio al 3 giugno**, con:

- **235 prodotti a catalogo**
- **sapori selezionati**
- **promozioni e degustazioni nei punti vendita**



26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo non è completa senza il suo **World Aperitivo Day®**.

Il **26 maggio**, **bar**, **cocktail bar**, **wine bar** e **lounge bar** di tutta Italia si attiveranno con **esperienze degustative** fino al **2 giugno**.

Una giornata per celebrare il **rito dell'Italian-aperitivo**, il **Made in Italy** e il **Manifesto dell'Aperitivo Italiano**, sottoscritto da **Istituzioni, aziende e chef**.

A supportare questa visione anche **Aperitivo Academy**, il programma formativo rivolto agli **operatori del settore**.

Coinvolti **25 bartender internazionali**, presenti grazie a **ICE – Agenzia**.

Ricevi le ultime notizie! Iscriviti alla Newsletter Le attivazioni nei locali, un'opportunità

Tutti i **locali** che desiderano partecipare con la loro **proposta di abbinamento** possono **iscriversi gratuitamente entro il 21 maggio** tramite il sito ufficiale:

I partecipanti riceveranno:

- **visibilità sul sito**
- **kit digitale promozionale**
- **presenza nella più grande celebrazione dell'aperitivo italiano nel mondo**

+Info: aperitivofestival.com/

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)



L'aperitivo cambia volto

1 italiano su 2 premia l'abbinamento gourmet tra food & beverage. No e low alcol, alternative sempre più amate dalla gen z Viva l'aperitivo, ma che sia di qualità anche nell'abbinamento food & beverage, volentieri fuori casa, ma non solo: da Nord a Sud 1 italiano su 2 (51%) acquista in media oltre 50 euro per l'aperitivo tra le pareti domestiche. Gli italiani, insomma, si confermano un popolo gourmet amante del buon bere e della cura nell'abbinamento con il cibo, dei veri e propri Aperitaster. Il 37% degli intervistati dichiara di averne consumato almeno uno negli ultimi tre mesi – dato con 7 punti percentuali in più rispetto al 2015 - e di questi il 46% non rinuncia ad almeno un aperitivo al mese.

Sono questi i significativi insight emersi dall'analisi condotta da

CGA by NIQ, in grado di fornire uno scenario completo ed esaustivo sul rapporto tra consumatori e l'Aperitivo.

“L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food”, commenta Federico Gordini, Founder di MWW Group e ideatore del World Aperitivo Day. “Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare “aperitivo” quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di tutto, armonia tra gusto e cultura gastronomica.”

All'aperitivo non si rinuncia. Anzi. Il 77%, ovvero 3 intervistati su 4, ama concederselo nei bar diurni (39%), nei cocktail bar o locali dedicati (34%), seguiti da enoteche, trattorie e discobar (15%), ristoranti (13%) pub e birrerie (10%). Non solo. L'attenzione all'abbinamento è una caratteristica imprescindibile nella selezione della destinazione. Insomma, l'esperienza di un buon drink va di pari passo con la ricerca di una proposta culinaria all'altezza, tanto che l'85% del campione intervistato ammette di considerare importante la proposta di abbinamenti con il food. Si guarda al km 0, alle certificazioni come la DOP, al territorio, alla cura nella preparazione che parte dalle materie prime. L'importanza dell'offerta gastronomica nella golden hour supera perfino l'attenzione alla qualità del bere (41% di fan del cibo contro il 38% di fan del beverage nel criterio di scelta del locale).

“La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole”, continua Gordini.

“Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia”.

Addirittura, 4 persone su 5 (81%) sono disposte a pagare un sovrapprezzo per una lista di prodotti e appetizer premium durante l'aperitivo. In particolare, il 45% sarebbe pronto a spendere fino a 5 euro in più, il 44% tra i 5 e i 10 euro, e il 12% oltre i 10 euro.

Il fenomeno coinvolge trasversalmente uomini e donne, rispettivamente il 56% e il 44%

tra coloro che hanno dichiarato di aver consumato un aperitivo nell'ultimo mese in casa o fuori casa.

Parliamo di consumatori sempre più attenti e consapevoli: attivi, curiosi, sensibili al benessere fisico e informati sulle novità, gli Aperitaster sono pronti a scegliere anche alternative analcoliche (15% solo analcolico, 61% anche analcolico).

La frequenza è varia: il 13% degli italiani si concede questo rituale più di una volta a settimana, il 17% una sola volta a settimana, il 46% almeno una volta al mese, mentre il 23% più sporadicamente. Insomma, l'aperitivo è un'abitudine a cui 3 italiani su 4 non possono rinunciare almeno mensilmente.

Per quanto riguarda le bevande consumate, tra quelle alcoliche più apprezzate, il primo posto in classifica va allo Spritz (33%), seguito dal Prosecco (29%), sul podio anche la birra con il 26% delle preferenze. Tra le analcoliche, invece, al primo posto spiccano gli aperitivi in bottiglia (56%), i cosiddetti ready to drink, seguiti dai cocktail 0 alcol sempre in bottiglia e dai succhi di frutta (ambedue col 12% di preferenze).

Nel mondo dell'aperitivo soffia il vento del cambiamento: i consumi si stanno diversificando, complice se vogliamo, il nuovo Codice della Strada. Entrata in vigore il 14 dicembre 2024, la normativa ha introdotto regole e sanzioni più severe per chi guida in stato di ebrezza, con controlli più frequenti per i recidivi. Un cambio di rotta, questo, che potrebbe influenzare significativamente le dinamiche di consumo all'interno del canale Ho.Re.Ca., secondo le dichiarazioni raccolte da CGA by NIQ. Circa la metà degli italiani, infatti, dichiara di voler ridurre o modificare il proprio modo di fare aperitivo, un trend che si allinea perfettamente con la tendenza a valorizzare il cibo tanto quanto il beverage nei pairing al bancone.

A prestare maggiormente attenzione sono Gen Z e Millenials. Sono proprio i più giovani a orientarsi prevalentemente verso le opzioni a basso o 0 gradazione alcolica, come ad esempio la birra 0% di alcol o i mocktail – parliamo del 27% contro un 20% del campione generale. Sempre 1 giovane su 3 opta solo per l'analcolico, scelto dal 25% degli intervistati. E i consumi home made? Per l'aperitivo in casa, cresce in valore la vendita di gin, spumanti e ready-to-drink (+4,2%).

Anche all'estero, in mercati come Francia e Germania, si nota un'attenzione crescente verso l'aperitivo made in Italy, e verso le varianti leggere e profumate, come i liquori floreali che vanno a comporre i cocktail. Lo Spritz, in particolare, conquista nuovi spazi diventando simbolo dell'Italian Style.

“Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere, commenta Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, alla presentazione dei risultati della ricerca. “Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo”.

“In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio”, conclude Gordini, “un momento importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove tendenze”.

I dati della ricerca di CGA by NIQ sono stati presentati il 9 maggio da Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, in occasione di Aperitivo Festival, l'evento milanese che per tre 3 giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio, prende vita nel distretto di via Tortona per celebrare l'iconico rito dell'aperitivo in un crescendo di appuntamenti, incontri, masterclass di protagonisti internazionali, abbinamenti ed esperienze

all'insegna del gusto: 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar" e 27 bartender provenienti da tutto il mondo presenti grazie al coinvolgimento di ICE- Agenzia. Mentre il World Aperitivo Day®, previsto per il 26 maggio, giunto alla quarta edizione, andrà a celebrare su tutto il territorio nazionale e nel mondo il rito cult dell'aperitivo con un'attivazione massiva tra punti vendita e locali.

La tre giorni di manifestazione si è aperta oggi con la conferenza inaugurale che ha visto gli interventi delle istituzioni, degli enti e delle aziende sponsor e partner, tra i protagonisti della manifestazione, accolti dal padrone di casa, Federico Gordini, Presidente di MWW Group e ideatore dell'evento. Sul palco Gordini ha accolto Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia, da tre anni Main Sponsor della manifestazione, entrambi intervenuti per tagliare il nastro della terza edizione di Aperitivo Festival, accompagnati dai saluti istituzionali di Gian Marco Centinaio, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e di Marcello Gentile, Ufficio Agroalimentare di ICE- Agenzia, che svolge un ruolo di divulgazione fondamentale permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere la cultura italiana enogastronomica e di condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

"Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio", commenta Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia. "L'aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l'autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia".

Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore:

Lorenzo Cafissi, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; Flavio Innocenzi, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; Giovanna Prandini, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; Sonia Peronaci, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell'importanza degli abbinamenti. L'approfondimento sull'Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. Lorenzo Livi, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contraltare dello scenario dell'Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da Mariantonio De Cesare, Trade Analyst ufficio ICE-Agenzia Londra.

"La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell'aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche", Lorenzo Cafissi, Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. "Il primo catalogo dedicato all'aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un'esperienza che sia autentica e arricchente".

"L'aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più", spiega Sonia Peronaci, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. "I dati emersi dalla

ricerca confermano l'esigenza di avere una proposta di qualità nell'abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l'aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un'offerta vasta e di qualità per rendere l'aperitivo un momento gourmet anche a casa”.

“Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l'Asiago DOP e Milano il suo luogo d'elezione

– dichiara Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l'elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all'identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l'Asiago DOP è un formaggio d'eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere.”

“Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell'etica nicomachea aristotelica in "media stat virtus", il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa informazione è fondamentale”, spiega il Prof Lorenzo Livi, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. “Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull'assunzione delle bevande alcoliche.”

“Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta

Giovanna Prandini, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell'evento. “L'aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un Aperitivo 100% Made in Lombardia felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop”.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al

Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

APERITIVO FESTIVAL: COME PARTECIPARE

La manifestazione apre oggi al pubblico a partire dalle 17:00. Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel di Via Tortona 35, è possibile acquistare i biglietti all inclusive in formato digitale disponibili sulla piattaforma Vivaticket. Costo del biglietto: 35 euro.

Per informazioni: <https://aperitivofestival.com/>

Partner istituzionali: ICE - Agenzia per la promozione all'estero e

l'internazionalizzazione delle imprese italiane

Main Sponsor: Carrefour

Gold Sponsor: Ascovilo e Grana Padano DOP

Top Sponsor: Asiago DOP

Partner di Aperitivo Festival: Corona Cero, Martini, Fever-Tree, Gin Hendrick's, Lurisia, Federazione Italiana Cuochi, FRO (Fondazione Radioterapia Oncologica), Piccini, Santà, Leerdammer, Select Spritz; Benvenuti Limoncello, Tramè. Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, Peroni Nastro Azzurro Stile Capri; Losito Guarini, Contrattino, Lemonsoda; Caseificio La Cilentana; Vodka Nemiroff e Gin Whitley Neill, distribuite da D&C.

Sponsor tecnico: Ice Cube

Media Partner: Vendemmie.com

Comunicato stampa tampa – DAG Communication



Aperitivo Festival: oltre 5.000 visitatori per celebrare il più amato dei riti italiani



- Aperitivo Magazine, News
- 16 Maggio 2025

Tempo di lettura: 5minuti

La terza edizione chiude con numeri record e prosegue con il World Aperitivo Day: il 26 maggio eventi diffusi nei bar di tutta la penisola

di R.V.

Il sipario sulla terza edizione di Aperitivo Festival è calato, ma la voglia di brindare non si spegne: **maggio continua a essere il mese dell'aperitivo**, con nuove iniziative diffuse su tutto il territorio, tra eccellenze locali, pairing di qualità e un appuntamento imperdibile, il **World Aperitivo Day®** del 26 maggio. Numeri da record per un'edizione che si chiude, ma che prosegue sotto nuove vesti: più di 100 prodotti in degustazione, 27 bartender internazionali, più di 60 le proposte aperitivo tra cocktail, mocktail, ready to drink analcolici, birre 0% alcol, vini e bollicine.

Da primato anche l'affluenza: il nhow hotel di Via Tortona 35 a Milano ha ospitato nel suo percorso degustativo, tra terrazze e tunnel allestiti, oltre **5mila persone**, un successo che non solo supera l'affluenza della scorsa edizione, ma che conferma gli ultimi dati **CGA by NiQ**, secondo cui il trend dell'aperitivo è in crescita, con un pubblico sempre più attento alla **qualità e alla cultura del pairing**. *"Quality over quantity"* è il mantra che riassume la direzione intrapresa: un'apericultura che guarda alla premiumizzazione, cioè ad alti standard negli abbinamenti e nella selezione attenta delle

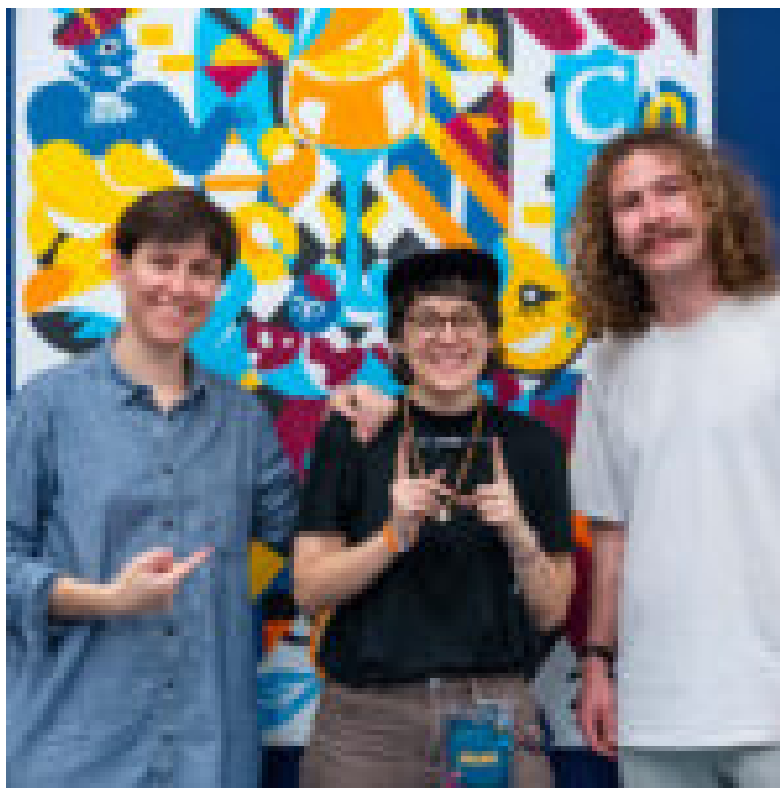
materie prime, alla valorizzazione del territorio e a un nuovo approccio consapevole. Sono gli Aperitaster, il popolo di estimatori dell'aperitivo di qualità attento alla drink list come alla proposta di appetizer studiati e ricercati.

Secondo i dati emersi infatti e, presentati il primo giorno della manifestazione, l'85% del pubblico desidera un aperitivo con food abbinato, addirittura il 41% sceglie il locale in base alla proposta gastronomica e l'81% è disposto a pagare di più per un pairing premium, dove gustare **materieprime DOP, locali e di qualità**.



“L'aperitivo è cultura di prodotto, un incontro tra gusto, piacere e l'arte dell'abbinamento tra food & beverage. E quale culla migliore dell'Italia, che con i suoi prodotti DOP e a km0 vanta il patrimonio di denominazioni più ricco d'Europa, simbolo dell'eccellenza enogastronomica che il mondo ci invidia”, commenta **Federico Gordini**, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival. “È su questa visione che nasce il Festival: una tre giorni che racconta in chiave pop un rituale che è di nostra proprietà culturale da sempre e che rappresenta, non solo un momento di piacere della giornata, ma un vero proprio colosso economico, con un giro di affari dal valore di 4,5 miliardi di euro solo in Italia. Quest'anno poi hanno fatto il loro ingresso in grande stile le proposte no e low-alcol: un mondo di scelte di alto livello per gustare l'aperitivo a tutte le ore”.

Se è vero che il Festival ha aperto le danze del mese dell'aperitivo, la seconda metà di maggio ne sarà un degno sequel. Sì, perché le iniziative dedicate al rituale più amato dagli italiani non si fermano, anzi si moltiplicano. A tenere alta la bandiera dell'aperitivo italiano ci pensano i protagonisti della manifestazione: **Carrefour**, Main sponsor della tre giorni di Aperitivo Festival da 3 anni, **Ascovilo** (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e **Grana Padano DOP**, entrambi Gold Sponsor, e **Asiago DOP**, Top Sponsor della manifestazione, che continueranno a coinvolgere gli Aperitaster di tutta Italia con iniziative, degustazioni e attivazioni speciali che celebrano il meglio del food & beverage Made in Italy.



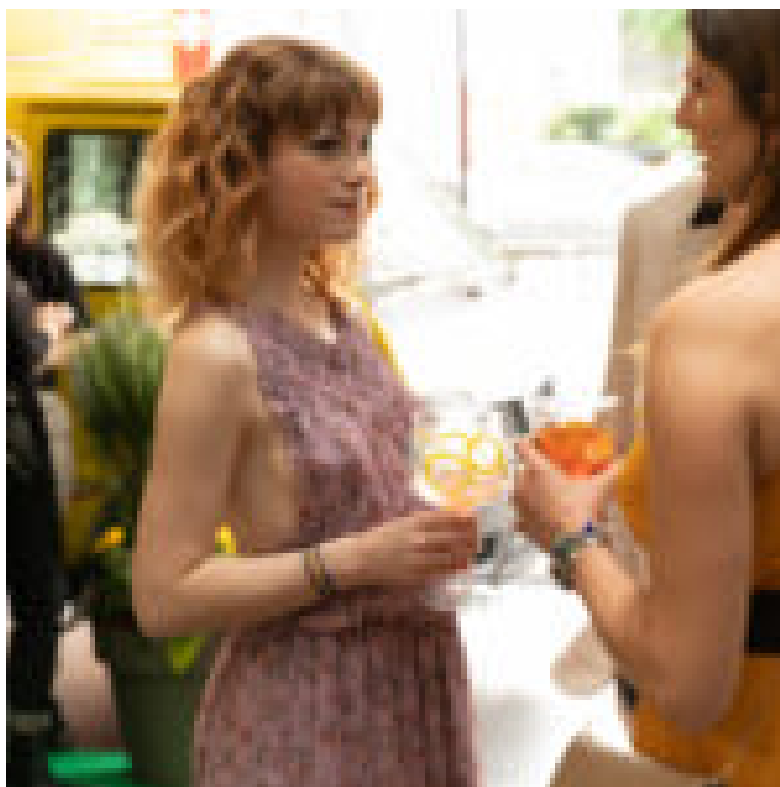
Per celebrare le eccellenze della Lombardia, c'è **Aperitivo Made in Lombardia**, il progetto promosso da **MWW Group** in collaborazione con **Ascovilo** e **Grana Padano DOP**. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Come? Attraverso **dieci locali milanesi** che, a partire **dal 17 maggio fino al 30 giugno**, ospiteranno degustazioni e pairing delle 13 etichette servite al calice – tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane – abbinate alle tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi). I locali:

- **Enoclub Malfassi srl** (Via Friuli 15, 20135 Milano)
- **Cantun Vercelli** (Via Polibio, 1 – 20144 Milano)
- **Cantun Porta Nuova** (Via Vincenzo Viviani, 2 – 20124 Milano)
- **Cantun Gioia** (Via Melchiorre Gioia 45 – 20124 Milano)
- **Cantun CityLife** (Viale Severino Boezio, 2 – 20145 Milano)
- **Harmony Cafe** (Via Andrea Solari, 46 – 20144 Milano)
- **La Cantina di Franco** (Via Raffaello Sanzio, 16 – 20149 Milano)
- **Grand Cafe' e Tre Marie** (Viale Piave 23 – 20129 Milano)
- **Devoti** (Via Ripamonti, 93 – 20139 Milano)
- **Il Vinaio al Calice** (Via Giuseppe Mussi 16 – 20154 Milano)

Mentre, dal 20 maggio, il **formaggio Asiago DOP**, sarà protagonista in un circuito di locali di Milano – tra cui Tripstillery, Tusa e Mag La Pusterla – con abbinamenti glamour e degustazioni pensate per esaltare il suo profilo organolettico in pairing con bollicine, cocktail d'autore e vini rossi strutturati. In calendario:

- **Martedì 20 maggio: Tripstillery** (Piazza A. Aalto 1N01)
- **Mercoledì 21 maggio: Tusa** (Via Borsieri 32)
- **Giovedì 29 maggio: Mag La Pusterla** (Via De Amicis 22)

C'è chi lo preferisce outdoor, magari al tramonto in terrazza o in un dehors cittadino, e chi indoor, tra le confortevoli mura di casa. Per gli appassionati, oggi l'esperienza è sempre più personalizzata e accessibile, grazie a una proposta ampia che accontenta tutti i palati. Accanto agli indirizzi iconici della movida milanese, anche l'aperitivo *home-made* conquista spazio e attenzione: protagonista, la terza edizione del **catalogo Carrefour**, che dal 12 maggio fino al 3 giugno porta nei punti vendita di tutta Italia un viaggio tra sapori, promozioni e degustazioni selezionate, per un totale di 235 prodotti a catalogo. Un'iniziativa che racconta l'aperitivo come momento di convivialità e amicizia, da vivere e condividere, una formula capace di rafforzare il legame tra i consumatori, i prodotti di qualità e il territorio di riferimento.



26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo non è completa senza il suo **World Aperitivo Day®**. Una giornata, quella del **26 maggio**, in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'Italian-aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al **Manifesto dell'Aperitivo Italiano** sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

LE ATTIVAZIONI NEI LOCALI, UN'OPPORTUNITA'

Per tutti i locali che desiderano aderire con la loro proposta di abbinamento, è possibile iscriversi gratuitamente entro il 21 maggio, tramite il sito ufficiale del Festival (aperitivofestival.com). I partecipanti riceveranno visibilità sul sito, un kit digitale per promuovere l'iniziativa e saranno protagonisti della più grande celebrazione dell'aperitivo italiano nel mondo.



Drink, musica e sapori al festival dell'aperitivo

In zona Tortona una trentina di bartender dal mondo per provare le ultime tendenze come abbinamenti inediti e cocktail no-alcol

di **JACOPO FONTANETO**

Il rito si ripete soprattutto al tramonto: è l'ora sospesa in cui il giorno cede il passo alla notte, e Milano respira al ritmo lento dei cucchiari che girano nel ghiaccio. Nei luoghi della movida milanese, si compie ogni sera la liturgia laica dell'aperitivo ambrosiano, irrinunciabile eppure sempre nuovo: l'aperitivo non è solo un drink, ma un racconto che si ripete con variazioni infinite.

Una delle mete fisse è il district di via Tortona, lo stesso che diventa quartier generale della terza edizione di Aperitivo Festival, dall'apertura di ieri e fino all'intera giornata di domani. In particolare, sarà il quartier generale del Nhow Hotel a trasformarsi nel palcoscenico diffuso dedicato all'arte dell'aperitivo. Tre ingredienti mixati – drink, musica e sapori – si intrecciano in un percorso multisensoriale, mentre la kermesse accoglie una trentina di bartender di grido provenienti da tutto il mondo. Il festival ha aperto ufficialmente le porte alle 17 di ieri: nei corner allestiti si mescolano tradizione italiana e influenze globali. Tra i banchi d'assaggio, spiccano i pairing inediti, come quelli tra formaggio Asiago e gin artigianali, o proposte no-alcol che incontrano tutte le forme del cibo.

Ogni gesto è eredità di osterie dove i vecchi mescevano vermut con la lentezza dei rituali contadini, ma anche slancio verso combinazioni inedite: infusi di erbe alpine che dia-

logano con spezie orientali, sciropi di radici dimenticate che ridestano memorie. E pazienza se oggi il confine tra aperitivo e cena è labile: il fenomeno del pairing a tutto pasto, seduti a tavola e non più (solo) al bancone del bar è una realtà ormai consolidata a Milano.

La mattinata di oggi è invece dedicata agli operatori con Aperitivo Academy, un laboratorio sull'arte dell'abbinamento. Nel pomeriggio, il pubblico torna protagonista: alle 17,30, Aperitivo Around the World porta in scena i mixologist stranieri, ognuno con la propria interpretazione dell'Italian Aperitivo, mentre le note di una jazz band accompagnano degustazioni di finger food.

Domani da non perdere alle 17,30 Aperitivo Around the World, mentre i banchi dell'Aperitivo made in Lombardia celebrano i vini locali abbinati al formaggio Grana Padano. Per chi preferisce chiudere in dolcezza, tra lievitati artigianali da accompagnare a una birra dalle note agrumate.

L'esperienza continua fuori-festival il 26 maggio con il World Aperitivo Day: decine di locali della città aderiscono con menu speciali, mentre i roof top milanesi entreranno nel ruolo tra calici di vini lombardi, musica pulsante e cibo a passaggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tante le interpretazioni,
tra i banchi si celebra
anche la Lombardia con
l'abbinamento tra vini
locali e Grana Padano
Spazio anche per i lievitati



📍 L'Aperitivo Festival al Nhow Hotel da oggi a domenica



Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli "Aperitaster"

L'aperitivo cambia volto: 1 italiano su 2 premia l'abbinamento gourmet tra food & beverage. No e low alcol, alternative sempre più amate dalla gen z Conferenza inaugurale di aperitivo festival: esperti e istituzioni si confrontano in occasione dell'evento che celebra l'importanza del rito più amato in Italia

Sipario alzato per la terza edizione della manifestazione in agenda da oggi fino all'11 maggio a Milano. Aperitivo Festival, evento di riferimento in vista delle celebrazioni del World Aperitivo Day®, si apre con un'analisi puntuale emersa dai dati di consumo di CGA by NIQ sul rito più amato e celebrato dagli italiani

Viva l'aperitivo, ma che sia di qualità anche nell'abbinamento food & beverage, volentieri fuori casa, ma non solo: da Nord a Sud 1 italiano su 2 (51%) acquista in media oltre 50 euro per l'aperitivo tra le pareti domestiche. Gli italiani, insomma, si confermano un popolo gourmet amante del buon bere e della cura nell'abbinamento con il cibo, dei veri e propri Aperitaster. Il 37% degli intervistati dichiara di averne consumato almeno uno negli ultimi tre mesi – dato con 7 punti percentuali in più rispetto al 2015 - e di questi il 46% non rinuncia ad almeno un aperitivo al mese.

Sono questi i significativi insight emersi dall'analisi condotta da CGA by NIQ, in grado di fornire uno scenario completo ed esaustivo sul rapporto tra consumatori e l'Aperitivo.

“L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food”, commenta Federico Gordini, Founder di MWW Group e ideatore del World Aperitivo Day. “Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare “aperitivo” quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di tutto, armonia tra gusto e cultura gastronomica.”

All'aperitivo non si rinuncia. Anzi. Il 77%, ovvero 3 intervistati su 4, ama concederselo nei bar diurni (39%), nei cocktail bar o locali dedicati (34%), seguiti da enoteche, trattorie e discobar (15%), ristoranti (13%) pub e birrerie (10%). Non solo. L'attenzione all'abbinamento è una caratteristica imprescindibile nella selezione della destinazione. Insomma, l'esperienza di un buon drink va di pari passo con la ricerca di una proposta culinaria all'altezza, tanto che l'85% del campione intervistato ammette di considerare importante la proposta di abbinamenti con il food. Si guarda al km 0, alle certificazioni come la DOP, al territorio, alla cura nella preparazione che parte dalle materie prime. L'importanza dell'offerta gastronomica nella golden hour supera perfino l'attenzione alla qualità del bere (41% di fan del cibo contro il 38% di fan del beverage nel criterio di scelta del locale).

“La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole”, continua Gordini.

“Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche

dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia”.

Addirittura, 4 persone su 5 (81%) sono disposte a pagare un sovrapprezzo per una lista di prodotti e appetizer premium durante l'aperitivo. In particolare, il 45% sarebbe pronto a spendere fino a 5 euro in più, il 44% tra i 5 e i 10 euro, e il 12% oltre i 10 euro.

Il fenomeno coinvolge trasversalmente uomini e donne, rispettivamente il 56% e il 44% tra coloro che hanno dichiarato di aver consumato un aperitivo nell'ultimo mese in casa o fuori casa.

Parliamo di consumatori sempre più attenti e consapevoli: attivi, curiosi, sensibili al benessere fisico e informati sulle novità, gli Aperitaster sono pronti a scegliere anche alternative analcoliche (15% solo analcolico, 61% anche analcolico).

La frequenza è varia: il 13% degli italiani si concede questo rituale più di una volta a settimana, il 17% una sola volta a settimana, il 46% almeno una volta al mese, mentre il 23% più sporadicamente. Insomma, l'aperitivo è un'abitudine a cui 3 italiani su 4 non possono rinunciare almeno mensilmente.

Per quanto riguarda le bevande consumate, tra quelle alcoliche più apprezzate, il primo posto in classifica va allo Spritz (33%), seguito dal Prosecco (29%), sul podio anche la birra con il 26% delle preferenze. Tra le analcoliche, invece, al primo posto spiccano gli aperitivi in bottiglia (56%), i cosiddetti ready to drink, seguiti dai cocktail 0 alcol sempre in bottiglia e dai succhi di frutta (ambedue col 12% di preferenze).

Nel mondo dell'aperitivo soffia il vento del cambiamento: i consumi si stanno diversificando, complice se vogliamo, il nuovo Codice della Strada. Entrata in vigore il 14 dicembre 2024, la normativa ha introdotto regole e sanzioni più severe per chi guida in stato di ebrezza, con controlli più frequenti per i recidivi. Un cambio di rotta, questo, che potrebbe influenzare significativamente le dinamiche di consumo all'interno del canale Ho.Re.Ca., secondo le dichiarazioni raccolte da CGA by NIQ. Circa la metà degli italiani, infatti, dichiara di voler ridurre o modificare il proprio modo di fare aperitivo, un trend che si allinea perfettamente con la tendenza a valorizzare il cibo tanto quanto il beverage nei pairing al bancone.

A prestare maggiormente attenzione sono Gen Z e Millenials. Sono proprio i più giovani a orientarsi prevalentemente verso le opzioni a basso o 0 gradazione alcolica, come ad esempio la birra 0% di alcol o i mocktail – parliamo del 27% contro un 20% del campione generale. Sempre 1 giovane su 3 opta solo per l'analcolico, scelto dal 25% degli intervistati. E i consumi home made? Per l'aperitivo in casa, cresce in valore la vendita di gin, spumanti e ready-to-drink (+4,2%).

Anche all'estero, in mercati come Francia e Germania, si nota un'attenzione crescente verso l'aperitivo made in Italy, e verso le varianti leggere e profumate, come i liquori floreali che vanno a comporre i cocktail. Lo Spritz, in particolare, conquista nuovi spazi diventando simbolo dell'Italian Style.

“Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere, commenta Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, alla presentazione dei risultati della ricerca. “Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo”.

“In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio”, conclude Gordini, “un momento

importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove tendenze”.

I dati della ricerca di CGA by NIQ sono stati presentati il 9 maggio da Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, in occasione di Aperitivo Festival, l'evento milanese che per tre 3 giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio, prende vita nel distretto di via Tortona per celebrare l'iconico rito dell'aperitivo in un crescendo di appuntamenti, incontri, masterclass di protagonisti internazionali, abbinamenti ed esperienze all'insegna del gusto: 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar” e 27 bartender provenienti da tutto il mondo presenti grazie al coinvolgimento di ICE- Agenzia. Mentre il World Aperitivo Day®, previsto per il 26 maggio, giunto alla quarta edizione, andrà a celebrare su tutto il territorio nazionale e nel mondo il rito cult dell'aperitivo con un'attivazione massiva tra punti vendita e locali.

La tre giorni di manifestazione si è aperta oggi con la conferenza inaugurale che ha visto gli interventi delle istituzioni, degli enti e delle aziende sponsor e partner, tra i protagonisti della manifestazione, accolti dal padrone di casa, Federico Gordini, Presidente di MWW Group e ideatore dell'evento. Sul palco Gordini ha accolto Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia, da tre anni Main Sponsor della manifestazione, entrambi intervenuti per tagliare il nastro della terza edizione di Aperitivo Festival, accompagnati dai saluti istituzionali di Gian Marco Centinaio, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e di Marcello Gentile, Ufficio Agroalimentare di ICE- Agenzia, che svolge un ruolo di divulgazione fondamentale permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere la cultura italiana enogastronomica e di condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

“Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio”, commenta Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia. “L'aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l'autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia”.

Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore:

Lorenzo Cafissi, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; Flavio Innocenzi, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; Giovanna Prandini, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; Sonia Peronaci, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell'importanza degli abbinamenti. L'approfondimento sull'Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. Lorenzo Livi, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contraltare dello scenario dell'Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da Mariantonia De Cesare, Trade Analyst ufficio ICE- Agenzia Londra.

“La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell'aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche”, Lorenzo Cafissi,

Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. “Il primo catalogo dedicato all’aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un’esperienza che sia autentica e arricchente”.

“L’aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più”, spiega Sonia Peronaci, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. “I dati emersi dalla ricerca confermano l’esigenza di avere una proposta di qualità nell’abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l’aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un’offerta vasta e di qualità per rendere l’aperitivo un momento gourmet anche a casa”.

“Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l’Asiago DOP e Milano il suo luogo d’elezione

– dichiara Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l’elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all’identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l’Asiago DOP è un formaggio d’eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere.”

“Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell’etica nicomachea aristotelica in “media stat virtus”, il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa informazione è fondamentale”, spiega il Prof Lorenzo Livi, Dir. dell’Unità di radioterapia oncologica all’Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all’interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. “Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull’assunzione delle bevande alcoliche.”

“Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta

Giovanna Prandini, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell’evento. “L’aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un Aperitivo 100% Made in Lombardia felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop”.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell’Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un’occasione straordinaria per celebrare il rito dell’italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al

Manifesto dell’Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell’italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

APERITIVO FESTIVAL: COME PARTECIPARE

La manifestazione apre oggi al pubblico a partire dalle 17:00. Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel di Via Tortona 35, è possibile acquistare i biglietti all inclusive in formato digitale disponibili sulla piattaforma Vivaticket. Costo del biglietto: 35 euro.

Per informazioni: <https://aperitivofestival.com/>

Partner istituzionali: ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

Main Sponsor: Carrefour

Gold Sponsor: Ascovilo e Grana Padano DOP

Top Sponsor: Asiago DOP

Partner di Aperitivo Festival: Corona Cero, Martini, Fever-Tree, Gin Hendrick's, Lurisia, Federazione Italiana Cuochi, FRO (Fondazione Radioterapia Oncologica), Piccini, Santàl, Leerdammer, Select Spritz; Benvenuti Limoncello, Tramè. Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, Peroni Nastro Azzurro Stile Capri; Losito Guarini, Contrattino, Lemonsoda; Caseificio La Cilentana; Vodka Nemiroff e Gin Whitley Neill, distribuite da D&C.

Sponsor tecnico: Ice Cube

Media Partner: Vendemmie.com

Comunicato stampa tampa – DAG Communication



Aperitivo Festival 2025: Abbinamenti Cibo e Bevande Unici

Aggiornato il 10/05/202510/05/2025Eventi



Iaphet Elli

Conferenza Aperitivo Festival 2025

Viva l'aperitivo, ma che sia di qualità anche nell'abbinamento food & beverage, volentieri fuori casa, ma non solo: da Nord a Sud 1 italiano su 2 (51%) acquista in media oltre 50 euro per l'aperitivo tra le pareti domestiche. Gli italiani, insomma, si confermano un popolo gourmet amante del buon bere e della cura nell'abbinamento con il cibo, dei veri e propri Aperitaster. Il 37% degli intervistati dichiara di averne consumato almeno uno negli ultimi tre mesi – dato con 7 punti percentuali in più rispetto al 2015 – e di questi il 46% non rinuncia ad almeno un aperitivo al mese.

Sono questi i significativi insight emersi dall'analisi condotta da CGA by NIQ, in grado di fornire uno scenario completo ed esaustivo sul rapporto tra consumatori e l'Aperitivo.

“L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food”, commenta Federico Gordini, Founder di MWW Group e ideatore del World Aperitivo Day. “Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare “aperitivo” quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di tutto, armonia tra gusto e cultura gastronomica.”

All'aperitivo non si rinuncia. Anzi. Il 77%, ovvero 3 intervistati su 4, ama concederselo nei bar diurni (39%), nei cocktail bar o locali dedicati (34%), seguiti da enoteche, trattorie e discobar (15%), ristoranti (13%) pub e birrerie (10%). Non solo. L'attenzione all'abbinamento è una caratteristica imprescindibile nella selezione della destinazione. Insomma, l'esperienza di un buon drink va di pari passo con la ricerca di una proposta culinaria all'altezza, tanto che l'85% del campione intervistato ammette di considerare importante la proposta di abbinamenti con il food. Si guarda al km 0, alle certificazioni come la DOP, al territorio, alla cura nella preparazione che parte dalle materie prime. L'importanza dell'offerta gastronomica nella golden hour supera perfino l'attenzione alla qualità del bere (41% di fan del cibo contro il 38% di fan del beverage nel criterio di scelta del locale).

“La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole”, continua Gordini.

“Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche

dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia”.

Addirittura, 4 persone su 5 (81%) sono disposte a pagare un sovrapprezzo per una lista di prodotti e appetizer premium durante l'aperitivo. In particolare, il 45% sarebbe pronto a spendere fino a 5 euro in più, il 44% tra i 5 e i 10 euro, e il 12% oltre i 10 euro.

Il fenomeno coinvolge trasversalmente uomini e donne, rispettivamente il 56% e il 44% tra coloro che hanno dichiarato di aver consumato un aperitivo nell'ultimo mese in casa o fuori casa.

Parliamo di consumatori sempre più attenti e consapevoli: attivi, curiosi, sensibili al benessere fisico e informati sulle novità, gli Aperitaster sono pronti a scegliere anche alternative analcoliche (15% solo analcolico, 61% anche analcolico).

La frequenza è varia: il 13% degli italiani si concede questo rituale più di una volta a settimana, il 17% una sola volta a settimana, il 46% almeno una volta al mese, mentre il 23% più sporadicamente. Insomma, l'aperitivo è un'abitudine a cui 3 italiani su 4 non possono rinunciare almeno mensilmente.

Per quanto riguarda le bevande consumate, tra quelle alcoliche più apprezzate, il primo posto in classifica va allo Spritz (33%), seguito dal Prosecco (29%), sul podio anche la birra con il 26% delle preferenze. Tra le analcoliche, invece, al primo posto spiccano gli aperitivi in bottiglia (56%), i cosiddetti ready to drink, seguiti dai cocktail 0 alcol sempre in bottiglia e dai succhi di frutta (ambedue col 12% di preferenze).

Nel mondo dell'aperitivo soffia il vento del cambiamento: i consumi si stanno diversificando, complice se vogliamo, il nuovo Codice della Strada. Entrata in vigore il 14 dicembre 2024, la normativa ha introdotto regole e sanzioni più severe per chi guida in stato di ebrezza, con controlli più frequenti per i recidivi. Un cambio di rotta, questo, che potrebbe influenzare significativamente le dinamiche di consumo all'interno del canale Ho.Re.Ca., secondo le dichiarazioni raccolte da CGA by NIQ. Circa la metà degli italiani, infatti, dichiara di voler ridurre o modificare il proprio modo di fare aperitivo, un trend che si allinea perfettamente con la tendenza a valorizzare il cibo tanto quanto il beverage nei pairing al bancone.

A prestare maggiormente attenzione sono Gen Z e Millenials. Sono proprio i più giovani a orientarsi prevalentemente verso le opzioni a basso o 0 gradazione alcolica, come ad esempio la birra 0% di alcol o i mocktail – parliamo del 27% contro un 20% del campione generale. Sempre 1 giovane su 3 opta solo per l'analcolico, scelto dal 25% degli intervistati. E i consumi home made? Per l'aperitivo in casa, cresce in valore la vendita di gin, spumanti e ready-to-drink (+4,2%).

Anche all'estero, in mercati come Francia e Germania, si nota un'attenzione crescente verso l'aperitivo made in Italy, e verso le varianti leggere e profumate, come i liquori floreali che vanno a comporre i cocktail. Lo Spritz, in particolare, conquista nuovi spazi diventando simbolo dell'Italian Style.

“Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere, commenta Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, alla presentazione dei risultati della ricerca. “Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo”.

“In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio”, conclude Gordini, “un momento importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove

tendenze”.

I dati della ricerca di CGA by NIQ sono stati presentati questa mattina da Matteo Fortarezza, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, in occasione di Aperitivo Festival, l'evento milanese che per tre 3 giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio, prende vita nel distretto di via Tortona per celebrare l'iconico rito dell'aperitivo in un crescendo di appuntamenti, incontri, masterclass di protagonisti internazionali, abbinamenti ed esperienze all'insegna del gusto: 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar" e 27 bartender provenienti da tutto il mondo presenti grazie al coinvolgimento di ICE- Agenzia. Mentre il World Aperitivo Day®, previsto per il 26 maggio, giunto alla quarta edizione, andrà a celebrare su tutto il territorio nazionale e nel mondo il rito cult dell'aperitivo con un'attivazione massiva tra punti vendita e locali.

La tre giorni di manifestazione si è aperta oggi con la conferenza inaugurale che ha visto gli interventi delle istituzioni, degli enti e delle aziende sponsor e partner, tra i protagonisti della manifestazione, accolti dal padrone di casa, Federico Gordini, Presidente di MWW Group e ideatore dell'evento. Sul palco Gordini ha accolto Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia, da tre anni Main Sponsor della manifestazione, entrambi intervenuti per tagliare il nastro della terza edizione di Aperitivo Festival, accompagnati dai saluti istituzionali di Gian Marco Centinaio, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e di Marcello Gentile, Ufficio Agroalimentare di ICE- Agenzia, che svolge un ruolo di divulgazione fondamentale permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere la cultura italiana enogastronomica e di condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

“Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio”, commenta Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia. “L'aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l'autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia”.

Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore: Lorenzo Cafissi, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; Flavio Innocenzi, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; Giovanna Prandini, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; Sonia Peronaci, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell'importanza degli abbinamenti. L'approfondimento sull'Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. Lorenzo Livi, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az. Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contraltare dello scenario dell'Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da Mariantonia De Cesare, Trade Analyst ufficio ICE- Agenzia Londra.

“La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell'aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche”, Lorenzo Cafissi, Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. “Il primo catalogo dedicato all'aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo

Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un'esperienza che sia autentica e arricchente”.

“L'aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più”, spiega Sonia Peronaci, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. “I dati emersi dalla ricerca confermano l'esigenza di avere una proposta di qualità nell'abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l'aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un'offerta vasta e di qualità per rendere l'aperitivo un momento gourmet anche a casa”.

“Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l'Asiago DOP e Milano il suo luogo d'elezione – dichiara Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l'elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all'identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l'Asiago DOP è un formaggio d'eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere.”

“Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell'etica nicomachea aristotelica in “media stat virtus”, il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa informazione è fondamentale”, spiega il Prof Lorenzo Livi, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. “Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull'assunzione delle bevande alcoliche.”

“Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta Giovanna Prandini, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell'evento. “L'aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un Aperitivo 100% Made in Lombardia felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop”.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

APERITIVO FESTIVAL: COME PARTECIPARE

La manifestazione apre oggi al pubblico a partire dalle 17:00. Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel di Via Tortona 35, è possibile acquistare i biglietti all inclusive in formato digitale disponibili sulla piattaforma Vivaticket. Costo del biglietto: 35 euro.

Per informazioni: <https://aperitivofestival.com/>

Partner istituzionali: ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

Main Sponsor: Carrefour

Gold Sponsor: Ascovilo e Grana Padano DOP

Top Sponsor: Asiago DOP

Partner di Aperitivo Festival: Corona Cero, Martini, Fever-Tree, Gin Hendrick's, Lurisia, Federazione Italiana Cuochi, FRO (Fondazione Radioterapia Oncologica), Piccini, Santàl, Leerdammer, Select Spritz; Benvenuti Limoncello, Tramè. Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, Peroni Nastro Azzurro Stile Capri; Losito Guarini, Contrattino, Lemonsoda; Caseificio La Cilentana; Vodka Nemiroff e Gin Whitley Neill, distribuite da D&C.

Sponsor tecnico: Ice Cube

Media Partner: Vendemmie.com



Aperitivo Festival, il weekend è partito: gusto, allegria e incontri nel rito più amato d'Italia



L'happening milanese è anche una ghiotta occasione di scambio sui temi più attuali di food & beverage

Viva l'aperitivo, ma che sia di qualità anche nell'abbinamento food & beverage, volentieri fuori casa, ma non solo: da Nord a Sud **1 italiano su 2** (51%) acquista in media oltre 50 euro per l'aperitivo tra le pareti domestiche. Gli italiani, insomma, si confermano un popolo gourmet amante del buon bere e della cura nell'abbinamento con il cibo, dei veri e propri Aperitaster. Il **37%** degli intervistati dichiara di averne consumato almeno **uno negli ultimi tre mesi** – dato con 7 punti percentuali in più rispetto al 2015 – e di questi il **46%** non rinuncia ad **almeno un aperitivo al mese**.

Sono questi i significativi insight emersi dall'analisi condotta da **CGA by NIQ**, in grado di fornire uno scenario completo ed esaustivo sul rapporto tra consumatori e l'Aperitivo.

“L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food”, commenta **Federico Gordini**, Founder di MWW Group e ideatore del World Aperitivo Day. “Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare “aperitivo” quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di tutto, armonia tra gusto e cultura gastronomica.”

All'aperitivo non si rinuncia. Anzi. Il **77%**, ovvero **3** intervistati su **4**, ama concederselo nei **bar diurni (39%)**, nei **cocktail bar o locali dedicati (34%)**, seguiti da **enoteche, trattorie e discobar (15%)**, **ristoranti (13%)** pub e **birrerie (10%)**. Non solo.

L'attenzione all'abbinamento è una caratteristica imprescindibile nella selezione della destinazione. Insomma, l'esperienza di un buon drink va di pari passo con la ricerca di

una proposta culinaria all'altezza, tanto che l'**85%** del campione intervistato ammette di **considerare importante la proposta di abbinamento con il food**. Si guarda al km 0, alle certificazioni come la DOP, al territorio, alla cura nella preparazione che parte dalle materie prime. **L'importanza dell'offerta gastronomica nella golden hour supera perfino l'attenzione alla qualità del bere** (41% di fan del cibo contro il 38% di fan del beverage nel criterio di scelta del locale).

“La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole”, continua **Gordini**.

“Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia”.

Addirittura, **4 persone su 5 (81%)** sono disposte a pagare un sovrapprezzo per una lista di prodotti e *appetizer* premium durante l'aperitivo. In particolare, il **45%** sarebbe pronto a spendere **fino a 5 euro in più**, il **44%** tra i **5 e i 10 euro**, e il **12%** oltre i **10 euro**.



Il fenomeno coinvolge trasversalmente uomini e donne, rispettivamente il **56%** e il **44%** tra coloro che hanno dichiarato di aver consumato un aperitivo nell'ultimo mese in casa o fuori casa.

Parliamo di consumatori sempre più attenti e consapevoli: attivi, curiosi, sensibili al benessere fisico e informati sulle novità, gli **Aperitaster** sono pronti a scegliere anche **alternative analcoliche** (15% solo analcolico, 61% anche analcolico).

La frequenza è varia: il **13%** degli italiani si concede questo rituale **più di una volta a settimana**, il **17%** **una sola volta a settimana**, il **46%** **almeno una volta al mese**, mentre il **23%** **più sporadicamente**. Insomma, l'aperitivo è un'abitudine a cui 3 italiani su 4 non possono rinunciare almeno mensilmente.

Per quanto riguarda le bevande consumate, tra quelle **alcoliche** più apprezzate, il **primo posto in classifica** va allo **Spritz (33%)**, seguito dal **Prosecco (29%)**, sul podio anche la **birra** con il **26%** delle preferenze. Tra le analcoliche, invece, al primo posto spiccano **gli aperitivi in bottiglia (56%)**, i cosiddetti ready to drink, seguiti **dai cocktail 0 alcol** **sempre in bottiglia** e dai **succhi di frutta** (ambidue col **12%** di preferenze).

Nel mondo dell'aperitivo soffia il vento del cambiamento: i consumi si stanno diversificando, complice se vogliamo, il nuovo **Codice della Strada**. Entrata in vigore il **14 dicembre 2024**, la normativa ha introdotto **regole e sanzioni più severe** per chi guida in stato di ebrezza, con controlli più frequenti per i recidivi. Un cambio di rotta, questo, che potrebbe influenzare significativamente le dinamiche di consumo all'interno del canale **Ho.Re.Ca.**, secondo le dichiarazioni raccolte da CGA by NIQ. Circa la metà degli italiani, infatti, dichiara di voler ridurre o modificare il proprio modo di fare aperitivo, un trend che si allinea perfettamente con la tendenza a valorizzare il cibo tanto quanto il beverage nei pairing al bancone.

A prestare maggiormente attenzione sono **Gen Z e Millenials**. Sono proprio i più giovani a orientarsi prevalentemente verso le opzioni a basso o 0 gradazione alcolica, come ad esempio la birra 0% di alcol o i mocktail – parliamo del 27% contro un 20% del campione generale. Sempre 1 giovane su 3 opta solo per l'analcolico, scelto dal 25% degli intervistati. E i consumi home made? Per l'aperitivo in casa, cresce in valore la vendita di gin, spumanti e ready-to-drink (+4,2%).

Anche all'estero, in mercati come **Francia e Germania**, si nota un'attenzione crescente verso l'aperitivo made in Italy, e verso le varianti leggere e profumate, come i liquori floreali che vanno a comporre i cocktail. Lo **Spritz**, in particolare, conquista nuovi spazi diventando simbolo dell'Italian Style.

“Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere, commenta **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, alla presentazione dei risultati della ricerca. “Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo”.

“In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio”, conclude **Gordini**, “un momento importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove tendenze”.

I dati della ricerca di **CGA by NIQ** sono stati presentati questa mattina da **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di NielsenIQ, in occasione di **Aperitivo Festival**, l'evento milanese che per tre 3 giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio, prende vita nel distretto di via Tortona per celebrare l'iconico rito dell'aperitivo in un crescendo di appuntamenti, incontri, masterclass di protagonisti internazionali, abbinamenti ed esperienze all'insegna del gusto: **100 prodotti coinvolti** nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar” e **27 bartender** provenienti da tutto il mondo presenti grazie al coinvolgimento di ICE- Agenzia. Mentre il **World Aperitivo Day®**, previsto per il 26 maggio, giunto alla quarta edizione, andrà a celebrare su tutto il territorio nazionale e nel mondo il rito cult dell'aperitivo con un'attivazione massiva tra punti vendita e locali.



La tre giorni di manifestazione si è aperta oggi con **la conferenza inaugurale** che ha visto gli interventi delle istituzioni, degli enti e delle aziende sponsor e partner, tra i protagonisti della manifestazione, accolti dal padrone di casa, **Federico Gordini**, Presidente di MWW Group e ideatore dell'evento. Sul palco Gordini ha accolto **Christophe Rabatel**, CEO di Carrefour Italia, da tre anni Main Sponsor della manifestazione, entrambi intervenuti per tagliare il nastro della terza edizione di Aperitivo Festival, accompagnati dai saluti istituzionali di **Gian Marco Centinaio**, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e di **Marcello Gentile**, Ufficio Agroalimentare di ICE- Agenzia, che svolge un ruolo di divulgazione fondamentale permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere la cultura italiana enogastronomica e di condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

“Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il

territorio", commenta **Christophe Rabatel**, CEO di Carrefour Italia. "L'aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l'autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia".

Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore: **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; **Flavio Innocenzi**, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell'importanza degli abbinamenti. L'approfondimento sull'Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. **Lorenzo Livi**, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contrattare dello scenario dell'Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da **Mariantonia De Cesare**, Trade Analyst ufficio ICE- Agenzia Londra.

"La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell'aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche", **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. "Il primo catalogo dedicato all'aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un'esperienza che sia autentica e arricchente".

"L'aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più", spiega **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. "I dati emersi dalla ricerca confermano l'esigenza di avere una proposta di qualità nell'abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l'aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un'offerta vasta e di qualità per rendere l'aperitivo un momento gourmet anche a casa".

"Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l'Asiago DOP e Milano il suo luogo d'elezione – dichiara **Flavio Innocenzi**, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l'elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all'identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l'Asiago DOP è un formaggio d'eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere."

"Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell'etica nicomachea aristotelica in "media stat virtus", il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa informazione è fondamentale", spiega il **Prof Lorenzo Livi**, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare

impulso e sostegno alla ricerca scientifica. “Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull'assunzione delle bevande alcoliche.”

“Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell'evento. “L'aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un *Aperitivo 100% Made in Lombardia* felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop”.



26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel **World Aperitivo Day®**, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione

straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al **Manifesto dell'Aperitivo Italiano** sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

APERITIVO FESTIVAL: COME PARTECIPARE

La manifestazione apre oggi al pubblico a partire dalle 17:00. Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel di Via Tortona 35, è possibile acquistare i biglietti all inclusive in formato digitale disponibili sulla piattaforma **Vivaticket**. Costo del biglietto: 35 euro.

Per informazioni: <https://aperitivofestival.com/>



Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli “Aperitaster”

- Indagini e Ricerche

L'aperitivo si rinnova: 51% degli italiani investe nella qualità dell'abbinamento food-drink, mentre Gen Z guida la rivoluzione analcolica. Qualità batte prezzo

By
Redazione 2

-

9 Maggio 2025

27



Dimenticate il semplice stuzzichino accompagnato da un drink. L'Italia del 2025 ha rivoluzionato il concetto di aperitivo, trasformandolo in un momento di autentica esplorazione gastronomica. A rivelarlo sono i numeri impressionanti della nuova indagine **CGA by NIQ**: ben il **51% degli italiani** – più della metà della popolazione – non esita a sborsare oltre 50 euro per organizzare esperienze di aperitivo raffinate nella propria abitazione. Non si tratta più di versare semplicemente un Aperol in un calice, ma di creare vere e proprie degustazioni domestiche dove la **ricercatezza** degli abbinamenti è protagonista. Nasce così una nuova categoria di consumatori: gli **Aperitaster**, intenditori che valutano con occhio critico l'equilibrio tra il piatto e il bicchiere, elevando l'aperitivo da semplice rituale sociale a momento di **cultura gastronomica**.

La tendenza è in netta crescita: il **37%** degli intervistati ha dichiarato di aver consumato almeno un aperitivo negli ultimi tre mesi, con un balzo di **7 punti percentuali** rispetto al 2015. E tra questi appassionati, quasi la metà (**46%**) considera l'appuntamento con l'aperitivo un rituale mensile irrinunciabile.

*“L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food”, spiega **Federico Gordini**, Founder di **MWW Group** e mente creativa dietro il **World Aperitivo Day**. “Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare “aperitivo” quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di*

tutto, armonia tra gusto e cultura gastronomica.”



credits fotografici: Giorgio Vitali

I templi dell'aperitivo: dove brindano gli italiani

Rinunciare all'aperitivo? Impossibile per tre italiani su quattro. Il **77%** degli intervistati confessa la propria devozione a questo rito sociale, esplorando una geografia variegata di locali. In cima alle preferenze troviamo i **bar diurni** (39%), seguiti dai templi del mixology – **cocktail bar e locali dedicati** – che conquistano il 34% delle preferenze. Il podio si completa con **enoteche, trattorie e discobar** (15%), mentre a sorpresa i **ristoranti** si fermano al quarto posto (13%), tallonati da **pub e birrerie** (10%).

Ma la vera rivelazione è un'altra: nella scelta del locale, l'italico palato si dimostra sempre più esigente. Un'offerta gastronomica mediocre è diventata motivo sufficiente per cambiare indirizzo. L'**85%** degli intervistati – una percentuale schiacciante – considera determinante la qualità degli abbinamenti food. Non basta più servire patatine e olive: il consumatore contemporaneo scruta con attenzione la provenienza degli ingredienti (**km 0**), le **certificazioni di qualità** come DOP e IGP, il legame con il **territorio** e la maestria nella preparazione delle proposte culinarie.

La rivoluzione è servita: nella battaglia per conquistare i clienti, il cibo ha superato il drink. L'offerta gastronomica conta di più per il **41%** degli intervistati, mentre la qualità delle bevande si ferma al **38%**. Un sorpasso storico nel mondo dell'aperitivo.

“La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole”, continua Gordini.

“Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia”.

Il valore della qualità: quanto sono disposti a investire gli italiani

Il portafoglio segue il palato: la ricerca della qualità si traduce in una disponibilità sorprendente a premiare economicamente l'eccellenza. L'indagine svela che **4 italiani**

su **5** (81%) accetterebbero di buon grado un sovrapprezzo per accedere a una selezione premium di prodotti e appetizer durante l'ora dell'aperitivo. Un dato che sfida la narrazione della crisi economica.

Entrando nel dettaglio, la disponibilità alla spesa si articola in tre fasce distinte:

- Il **45%** degli intervistati non batte ciglio di fronte a un supplemento fino a 5 euro
- Il **44%** accetterebbe un aumento compreso tra 5 e 10 euro
- Il **12%** – la fascia più alta – si dichiara pronto a sborsare oltre 10 euro in più per un'esperienza che soddisfi le proprie aspettative

La passione per l'aperitivo di qualità attraversa le distinzioni di genere: il fenomeno coinvolge sia uomini (**56%**) che donne (**44%**) tra coloro che hanno assaporato questo piacere nell'ultimo mese, in casa o nei locali.

Identikit dell'Aperitaster contemporaneo

Dietro i numeri emerge il profilo di un consumatore evoluto: l'**Aperitaster** del 2025 è un esploratore del gusto, attento, informato, curioso. Una figura che unisce la tradizione del convivio alla sensibilità per il benessere fisico e alla ricerca costante di novità. Un aspetto particolarmente significativo riguarda l'apertura verso le alternative analcoliche: il **15%** sceglie esclusivamente bevande senza alcol, mentre il **61%** si dichiara disponibile ad alternarle con quelle tradizionali.

Quanto alla frequenza, l'indagine dipinge un quadro variegato di abitudini:

- I più devoti (**13%**) celebrano questo rito più volte nell'arco della settimana
- Gli abitudinari (**17%**) mantengono l'appuntamento fisso settimanale
- La fascia più ampia (**46%**) si concede questo piacere con cadenza mensile
- I più saltuari (**23%**) lo considerano un'esperienza occasionale

Il dato complessivo resta impressionante: **3 italiani su 4** ritengono l'aperitivo un momento imprescindibile, da vivere almeno una volta al mese.

La mappa dei sapori: cosa ordinano gli italiani

Nel bicchiere degli italiani, il podio delle bevande alcoliche riserva poche sorprese, confermando i grandi classici:

1. Lo **Spritz** mantiene saldamente lo scettro con il **33%** delle preferenze
2. Il **Prosecco**, simbolo della spumantistica italiana, segue a breve distanza con il **29%**
3. La **Birra** completa il trittico con un solido **26%**

Sul fronte analcolico, invece, emerge il trionfo della praticità:

1. Gli **Aperitivi in bottiglia** dominano incontrastati con il **56%** delle preferenze
2. I **Cocktail zero alcol** confezionati conquistano il **12%** del mercato
3. I **Succhi di frutta** pareggiano con un identico **12%**

La rivoluzione sostenibile: l'avanzata dell'analcolico

Il mondo dell'aperitivo sta attraversando una trasformazione silenziosa ma profonda. I consumi tradizionali cedono progressivamente terreno a nuove modalità, più consapevoli e diversificate. Un catalizzatore di questo cambiamento è il nuovo **Codice della Strada**, entrato in vigore il 14 dicembre 2024, che ha inasprito sanzioni e controlli per chi si mette al volante dopo aver bevuto.

Le conseguenze si riflettono direttamente nelle abitudini di consumo nel canale **Ho.Re.Ca.**, come evidenziato dall'indagine **CGA by NIQ**. Non si tratta di numeri marginali: circa la **metà degli italiani** dichiara esplicitamente l'intenzione di ridurre o modificare le proprie abitudini di consumo durante l'aperitivo. Un cambiamento che si sposa perfettamente con la tendenza già in atto di dare maggior risalto alla componente gastronomica rispetto a quella alcolica.

I pionieri del cambiamento: Gen Z e Millennials riscrivono le regole

In questa metamorfosi dell'aperitivo, le nuove generazioni guidano il cambiamento. **Gen**

Z e Millennials stanno ridefinendo il concetto stesso di socialità alcolica, abbracciando con entusiasmo le alternative a bassa o nulla gradazione. I numeri parlano chiaro: il **27%** dei giovani predilige birre analcoliche e mocktail, contro il **20%** della media generale. Un terzo della popolazione giovanile (**1 su 3**) opta esclusivamente per bevande senza alcol, una scelta che riguarda complessivamente il **25%** del campione.

Anche nell'intimità domestica si registrano cambiamenti significativi: per l'aperitivo casalingo, stanno crescendo in valore le vendite di **gin**, **spumanti** e soluzioni **ready-to-drink**, con un incremento del **4,2%**.

L'aperitivo italiano conquista l'Europa

Il fenomeno non resta confinato entro i confini nazionali. Mercati strategici come Francia e Germania mostrano un interesse crescente verso l'aperitivo in stile italiano, con una particolare predilezione per le proposte leggere e aromatiche, come i liquori floreali utilizzati nella mixology contemporanea. Lo **Spritz**, in particolare, sta vivendo una seconda giovinezza oltre confine, diventando ambasciatore del lifestyle italiano nel mondo.

"Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere," rileva **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di **NielsenIQ**, durante la presentazione della ricerca. *"Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo".*

"In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio", conclude Gordini, *"un momento importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove tendenze".*

Aperitivo Festival: la celebrazione nazionale del gusto

I dati della ricerca di **CGA by NIQ** sono stati presentati questa mattina da **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di **NielsenIQ**, nell'ambito di **Aperitivo Festival**, la kermesse milanese che trasforma il distretto di via Tortona in una capitale del gusto per tre giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio. L'evento promette un'immersione totale nella cultura dell'aperitivo italiano attraverso un programma di appuntamenti, incontri, masterclass con protagonisti internazionali ed esperienze sensoriali. I numeri parlano da soli: **100 prodotti** protagonisti nelle degustazioni degli "aperitivo bar" e **27 bartender** di fama mondiale presenti grazie alla collaborazione con **ICE-Agenzia**.

L'evento si inserisce nel più ampio contesto del **World Aperitivo Day®**, appuntamento fissato per il **26 maggio** che, giunto alla sua quarta edizione, celebrerà l'aperitivo italiano con un'attivazione capillare su tutto il territorio nazionale e con proiezioni internazionali, coinvolgendo punti vendita e locali.

La manifestazione ha preso il via oggi con la conferenza inaugurale, che ha visto la partecipazione di istituzioni, enti e aziende partner, accolti dal padrone di casa **Federico Gordini**, Presidente di **MWW Group** e ideatore dell'evento. Sul palco, Gordini ha dato il benvenuto a **Christophe Rabatel**, CEO di **Carrefour Italia**, Main Sponsor dell'iniziativa per il terzo anno consecutivo. Insieme hanno inaugurato ufficialmente la terza edizione di **Aperitivo Festival**, affiancati dai rappresentanti istituzionali **Gian Marco Centinaio**, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e **Marcello Gentile** dell'Ufficio Agroalimentare di **ICE-Agenzia**, ente che svolge un ruolo cruciale nella diffusione della cultura enogastronomica italiana, permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere e condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

Le dichiarazioni

*“Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio”, commenta **Christophe Rabatel**, CEO di Carrefour Italia. “L’aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l’autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia”.*

*Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore: **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; **Flavio Innocenzi**, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell’importanza degli abbinamenti. L’approfondimento sull’Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. **Lorenzo Livi**, Dir. dell’Unità di radioterapia oncologica all’Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contrattare dello scenario dell’Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da **Mariantonia De Cesare**, Trade Analyst ufficio ICE- Agenzia Londra.*

*“La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell’aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche”, **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. “Il primo catalogo dedicato all’aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un’esperienza che sia autentica e arricchente”.*

*“L’aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più”, spiega **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. “I dati emersi dalla ricerca confermano l’esigenza di avere una proposta di qualità nell’abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l’aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un’offerta vasta e di qualità per rendere l’aperitivo un momento gourmet anche a casa”.*

*“Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l’Asiago DOP e Milano il suo luogo d’elezione – dichiara **Flavio Innocenzi**, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l’elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all’identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l’Asiago DOP è un formaggio d’eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere.”*

“Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell’etica nicomachea aristotelica in “media stat virtus”, il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa

informazione è fondamentale”, spiega il **Prof Lorenzo Livi**, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. “Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull'assunzione delle bevande alcoliche.”

“Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell'evento. “L'aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un Aperitivo 100% Made in Lombardia felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop”.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

MWW Group è la prima realtà milanese specializzata nel settore enogastronomico ad aver dato vita a nuovi format di eventi importanti per la Città, oggi punto di riferimento non solo per i professionisti del mondo vitivinicolo, agroalimentare, ma anche per il pubblico di appassionati e wine lovers: prima con la Milano Food Week e poi nel 2018 con la Milano Wine Week – la più coinvolgente manifestazione nazionale che porta in scena il grande mondo del vino, giunta alla settima edizione -. MWW Group è inoltre artefice del World Aperitivo Day®, la giornata internazionale dedicata all'iconico rito dell'Aperitivo lanciata nel 2022 per promuovere, tutelare e codificare un'occasione di consumo che porta in scena la cultura dell'abbinamento tra eccellenze del Food e del la Beverage. Da qui nasce nel 2023 anche Aperitivo Festival, la tre giorni di tasting, masterclass e intrattenimento che mira a valorizzare e promuovere un momento conviviale per eccellenza, accanto alla creatività dei professionisti del settore, oltre alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese, sensibilizzando sul consumo responsabile degli alcolici.

Leggi la notizia anche su **Horecanews.it**



Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli “Aperitaster”



L'aperitivo si rinnova: 51% degli italiani investe nella qualità dell'abbinamento food-drink, mentre Gen Z guida la rivoluzione analcolica. Qualità batte prezzo

Dimenticate il semplice stuzzichino accompagnato da un drink. L'Italia del 2025 ha rivoluzionato il concetto di aperitivo, trasformandolo in un momento di autentica esplorazione gastronomica. A rivelarlo sono i numeri impressionanti della nuova indagine **CGA by NIQ**: ben **il 51% degli italiani** – più della metà della popolazione – non esita a sborsare oltre 50 euro per organizzare esperienze di aperitivo raffinate nella propria abitazione. Non si tratta più di versare semplicemente un Aperol in un calice, ma di creare vere e proprie degustazioni domestiche dove la **ricercatezza** degli abbinamenti è protagonista. Nasce così una nuova categoria di consumatori: gli **Aperitaster**, intenditori che valutano con occhio critico l'equilibrio tra il piatto e il bicchiere, elevando l'aperitivo da semplice rituale sociale a momento di **cultura gastronomica**.

La tendenza è in netta crescita: il **37%** degli intervistati ha dichiarato di aver consumato almeno un aperitivo negli ultimi tre mesi, con un balzo di **7 punti percentuali** rispetto al 2015. E tra questi appassionati, quasi la metà (**46%**) considera l'appuntamento con l'aperitivo un rituale mensile irrinunciabile.

*“L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food”, spiega **Federico Gordini**, Founder di **MWW Group** e mente creativa dietro il **World Aperitivo Day**. “Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare “aperitivo” quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di tutto, armonia tra gusto e cultura gastronomica.”*



credits fotografici: Giorgio Vitali

I templi dell'aperitivo: dove brindano gli italiani

Rinunciare all'aperitivo? Impossibile per tre italiani su quattro. Il **77%** degli intervistati confessa la propria devozione a questo rito sociale, esplorando una geografia variegata di locali. In cima alle preferenze troviamo i **bar diurni** (39%), seguiti dai templi del mixology – **cocktail bar e locali dedicati** – che conquistano il 34% delle preferenze. Il podio si completa con **enoteche, trattorie e discobar** (15%), mentre a sorpresa i **ristoranti** si fermano al quarto posto (13%), tallonati da **pub e birrerie** (10%).

Ma la vera rivelazione è un'altra: nella scelta del locale, l'italico palato si dimostra sempre più esigente. Un'offerta gastronomica mediocre è diventata motivo sufficiente per cambiare indirizzo. L'**85%** degli intervistati – una percentuale schiacciante – considera determinante la qualità degli abbinamenti food. Non basta più servire patatine e olive: il consumatore contemporaneo scruta con attenzione la provenienza degli ingredienti (**km 0**), le **certificazioni di qualità** come DOP e IGP, il legame con il **territorio** e la maestria nella preparazione delle proposte culinarie.

La rivoluzione è servita: nella battaglia per conquistare i clienti, il cibo ha superato il drink. L'offerta gastronomica conta di più per il **41%** degli intervistati, mentre la qualità delle bevande si ferma al **38%**. Un sorpasso storico nel mondo dell'aperitivo.

“La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole”, continua Gordini.

“Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia”.

Il valore della qualità: quanto sono disposti a investire gli italiani

Il portafoglio segue il palato: la ricerca della qualità si traduce in una disponibilità sorprendente a premiare economicamente l'eccellenza. L'indagine svela che **4 italiani su 5** (81%) accetterebbero di buon grado un sovrapprezzo per accedere a una selezione premium di prodotti e appetizer durante l'ora dell'aperitivo. Un dato che sfida

la narrazione della crisi economica.

Entrando nel dettaglio, la disponibilità alla spesa si articola in tre fasce distinte:

- Il **45%** degli intervistati non batte ciglio di fronte a un supplemento fino a 5 euro
- Il **44%** accetterebbe un aumento compreso tra 5 e 10 euro
- Il **12%** – la fascia più alta – si dichiara pronto a sborsare oltre 10 euro in più per un'esperienza che soddisfi le proprie aspettative

La passione per l'aperitivo di qualità attraversa le distinzioni di genere: il fenomeno coinvolge sia uomini (**56%**) che donne (**44%**) tra coloro che hanno assaporato questo piacere nell'ultimo mese, in casa o nei locali.

Identikit dell'Aperitaster contemporaneo

Dietro i numeri emerge il profilo di un consumatore evoluto: l'**Aperitaster** del 2025 è un esploratore del gusto, attento, informato, curioso. Una figura che unisce la tradizione del convivio alla sensibilità per il benessere fisico e alla ricerca costante di novità. Un aspetto particolarmente significativo riguarda l'apertura verso le alternative analcoliche: il **15%** sceglie esclusivamente bevande senza alcol, mentre il **61%** si dichiara disponibile ad alternarle con quelle tradizionali.

Quanto alla frequenza, l'indagine dipinge un quadro variegato di abitudini:

- I più devoti (**13%**) celebrano questo rito più volte nell'arco della settimana
- Gli abitudinari (**17%**) mantengono l'appuntamento fisso settimanale
- La fascia più ampia (**46%**) si concede questo piacere con cadenza mensile
- I più saltuari (**23%**) lo considerano un'esperienza occasionale

Il dato complessivo resta impressionante: **3 italiani su 4** ritengono l'aperitivo un momento imprescindibile, da vivere almeno una volta al mese.

La mappa dei sapori: cosa ordinano gli italiani

Nel bicchiere degli italiani, il podio delle bevande alcoliche riserva poche sorprese, confermando i grandi classici:

1. Lo **Spritz** mantiene saldamente lo scettro con il **33%** delle preferenze
2. Il **Prosecco**, simbolo della spumantistica italiana, segue a breve distanza con il **29%**
3. La **Birra** completa il trittico con un solido **26%**

Sul fronte analcolico, invece, emerge il trionfo della praticità:

1. Gli **Aperitivi in bottiglia** dominano incontrastati con il **56%** delle preferenze
2. I **Cocktail zero alcol** confezionati conquistano il **12%** del mercato
3. I **Succhi di frutta** pareggiano con un identico **12%**

La rivoluzione sostenibile: l'avanzata dell'analcolico

Il mondo dell'aperitivo sta attraversando una trasformazione silenziosa ma profonda. I consumi tradizionali cedono progressivamente terreno a nuove modalità, più consapevoli e diversificate. Un catalizzatore di questo cambiamento è il nuovo **Codice della Strada**, entrato in vigore il 14 dicembre 2024, che ha inasprito sanzioni e controlli per chi si mette al volante dopo aver bevuto.

Le conseguenze si riflettono direttamente nelle abitudini di consumo nel canale **Ho.Re.Ca.**, come evidenziato dall'indagine **CGA by NIQ**. Non si tratta di numeri marginali: circa la **metà degli italiani** dichiara esplicitamente l'intenzione di ridurre o modificare le proprie abitudini di consumo durante l'aperitivo. Un cambiamento che si sposa perfettamente con la tendenza già in atto di dare maggior risalto alla componente gastronomica rispetto a quella alcolica.

I pionieri del cambiamento: Gen Z e Millennials riscrivono le regole

In questa metamorfosi dell'aperitivo, le nuove generazioni guidano il cambiamento. **Gen Z** e **Millennials** stanno ridefinendo il concetto stesso di socialità alcolica, abbracciando con entusiasmo le alternative a bassa o nulla gradazione. I numeri parlano chiaro: il **27%**

dei giovani predilige birre analcoliche e mocktail, contro il **20%** della media generale. Un terzo della popolazione giovanile (**1 su 3**) opta esclusivamente per bevande senza alcol, una scelta che riguarda complessivamente il **25%** del campione.

Anche nell'intimità domestica si registrano cambiamenti significativi: per l'aperitivo casalingo, stanno crescendo in valore le vendite di **gin**, **spumanti** e soluzioni **ready-to-drink**, con un incremento del **4,2%**.

L'aperitivo italiano conquista l'Europa

Il fenomeno non resta confinato entro i confini nazionali. Mercati strategici come Francia e Germania mostrano un interesse crescente verso l'aperitivo in stile italiano, con una particolare predilezione per le proposte leggere e aromatiche, come i liquori floreali utilizzati nella mixology contemporanea. Lo **Spritz**, in particolare, sta vivendo una seconda giovinezza oltre confine, diventando ambasciatore del lifestyle italiano nel mondo.

"Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere," rileva **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di **NielsenIQ**, durante la presentazione della ricerca. *"Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo".*

"In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio", conclude Gordini, *"un momento importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove tendenze".*

Aperitivo Festival: la celebrazione nazionale del gusto

I dati della ricerca di **CGA by NIQ** sono stati presentati questa mattina da **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di **NielsenIQ**, nell'ambito di **Aperitivo Festival**, la kermesse milanese che trasforma il distretto di via Tortona in una capitale del gusto per tre giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio. L'evento promette un'immersione totale nella cultura dell'aperitivo italiano attraverso un programma di appuntamenti, incontri, masterclass con protagonisti internazionali ed esperienze sensoriali. I numeri parlano da soli: **100 prodotti** protagonisti nelle degustazioni degli "aperitivo bar" e **27 bartender** di fama mondiale presenti grazie alla collaborazione con **ICE-Agenzia**.

L'evento si inserisce nel più ampio contesto del **World Aperitivo Day®**, appuntamento fissato per il **26 maggio** che, giunto alla sua quarta edizione, celebrerà l'aperitivo italiano con un'attivazione capillare su tutto il territorio nazionale e con proiezioni internazionali, coinvolgendo punti vendita e locali.

La manifestazione ha preso il via oggi con la conferenza inaugurale, che ha visto la partecipazione di istituzioni, enti e aziende partner, accolti dal padrone di casa **Federico Gordini**, Presidente di **MWW Group** e ideatore dell'evento. Sul palco, Gordini ha dato il benvenuto a **Christophe Rabatel**, CEO di **Carrefour Italia**, Main Sponsor dell'iniziativa per il terzo anno consecutivo. Insieme hanno inaugurato ufficialmente la terza edizione di Aperitivo Festival, affiancati dai rappresentanti istituzionali **Gian Marco Centinaio**, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e **Marcello Gentile** dell'Ufficio Agroalimentare di **ICE-Agenzia**, ente che svolge un ruolo cruciale nella diffusione della cultura enogastronomica italiana, permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere e condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

Le dichiarazioni

"Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un

*impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio”, commenta **Christophe Rabatel**, CEO di Carrefour Italia. “L’aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l’autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia”.*

*Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore: **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; **Flavio Innocenzi**, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell’importanza degli abbinamenti. L’approfondimento sull’Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. **Lorenzo Livi**, Dir. dell’Unità di radioterapia oncologica all’Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contrattare dello scenario dell’Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da **Mariantonia De Cesare**, Trade Analyst ufficio ICE- Agenzia Londra.*

*“La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell’aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche”, **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. “Il primo catalogo dedicato all’aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un’esperienza che sia autentica e arricchente”.*

*“L’aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più”, spiega **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. “I dati emersi dalla ricerca confermano l’esigenza di avere una proposta di qualità nell’abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l’aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un’offerta vasta e di qualità per rendere l’aperitivo un momento gourmet anche a casa”.*

*“Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l’Asiago DOP e Milano il suo luogo d’elezione – dichiara **Flavio Innocenzi**, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l’elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all’identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l’Asiago DOP è un formaggio d’eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere.”*

*“Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell’etica nicomachea aristotelica in “media stat virtus”, il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa informazione è fondamentale”, spiega il **Prof Lorenzo Livi**, Dir. dell’Unità di radioterapia oncologica all’Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus,*

Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. "Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull'assunzione delle bevande alcoliche."

*"Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell'evento. "L'aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un Aperitivo 100% Made in Lombardia felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop".*

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

MWW Group è la prima realtà milanese specializzata nel settore enogastronomico ad aver dato vita a nuovi format di eventi importanti per la Città, oggi punto di riferimento non solo per i professionisti del mondo vitivinicolo, agroalimentare, ma anche per il pubblico di appassionati e wine lovers: prima con la Milano Food Week e poi nel 2018 con la Milano Wine Week – la più coinvolgente manifestazione nazionale che porta in scena il grande mondo del vino, giunta alla settima edizione -. MWW Group è inoltre artefice del World Aperitivo Day®, la giornata internazionale dedicata all'iconico rito dell'Aperitivo lanciata nel 2022 per promuovere, tutelare e codificare un'occasione di consumo che porta in scena la cultura dell'abbinamento tra eccellenze del Food e del la Beverage. Da qui nasce nel 2023 anche Aperitivo Festival, la tre giorni di tasting, masterclass e intrattenimento che mira a valorizzare e promuovere un momento conviviale per eccellenza, accanto alla creatività dei professionisti del settore, oltre alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese, sensibilizzando sul consumo responsabile degli alcolici.

Leggi la notizia anche su **Horecanews.it**



Dal bicchiere al piatto: nasce la generazione degli "Aperitaster"

L'aperitivo si rinnova: 51% degli italiani investe nella qualità dell'abbinamento food-drink, mentre Gen Z guida la rivoluzione analcolica. Qualità batte prezzo Indagini e Ricerche



Redazione 2

9 Maggio 2025 - 16:25



INDAGINI E RICERCHE - Dimenticate il semplice stuzzichino accompagnato da un drink. L'Italia del 2025 ha rivoluzionato il concetto di aperitivo, trasformandolo in un momento di autentica esplorazione gastronomica. A rivelarlo sono i numeri impressionanti della nuova indagine **CGA by NIQ**: ben **il 51% degli italiani** – più della metà della popolazione – non esita a sborsare oltre 50 euro per organizzare esperienze di aperitivo raffinate nella propria abitazione. Non si tratta più di versare semplicemente un Aperol in un calice, ma di creare vere e proprie degustazioni domestiche dove la **ricercatezza** degli abbinamenti è protagonista. Nasce così una nuova categoria di consumatori: gli **Aperitaster**, intenditori che valutano con occhio critico l'equilibrio tra il piatto e il bicchiere, elevando l'aperitivo da semplice rituale sociale a momento di **cultura gastronomica**.

La tendenza è in netta crescita: il **37%** degli intervistati ha dichiarato di aver consumato almeno un aperitivo negli ultimi tre mesi, con un balzo di **7 punti percentuali** rispetto al 2015. E tra questi appassionati, quasi la metà (**46%**) considera l'appuntamento con l'aperitivo un rituale mensile irrinunciabile.

*"L'aperitivo italiano è una tradizione consolidata fin dai tempi più antichi, fondata sull'abbinamento tra beverage e food", spiega **Federico Gordini**, Founder di **MWW Group** e mente creativa dietro il **World Aperitivo Day**. "Quando nel 2022 abbiamo creato il Manifesto dell'Aperitivo Italiano insieme a Istituzioni, Consorzi e grandi marchi del Food & Beverage, abbiamo voluto offrire una visione chiara dell'italianità di questo rito, sottolineando la necessità di chiamare "aperitivo" quel momento in cui l'abbinamento beverage-food sia centrale. Dai risultati della ricerca emerge chiaramente come questo abbinamento rappresenti oggi il criterio distintivo più importante per gli italiani. È su questo che abbiamo costruito il nostro Manifesto: l'aperitivo è, prima di tutto,*

armonia tra gusto e cultura gastronomica."



credits fotografici: Giorgio Vitali

I templi dell'aperitivo: dove brindano gli italiani

Rinunciare all'aperitivo? Impossibile per tre italiani su quattro. Il **77%** degli intervistati confessa la propria devozione a questo rito sociale, esplorando una geografia variegata di locali. In cima alle preferenze troviamo i **bar diurni** (39%), seguiti dai templi del mixology – **cocktail bar e locali dedicati** – che conquistano il 34% delle preferenze. Il podio si completa con **enoteche, trattorie e discobar** (15%), mentre a sorpresa i **ristoranti** si fermano al quarto posto (13%), tallonati da **pub e birrerie** (10%).

Ma la vera rivelazione è un'altra: nella scelta del locale, l'italico palato si dimostra sempre più esigente. Un'offerta gastronomica mediocre è diventata motivo sufficiente per cambiare indirizzo. L'**85%** degli intervistati – una percentuale schiacciante – considera determinante la qualità degli abbinamenti food. Non basta più servire patatine e olive: il consumatore contemporaneo scruta con attenzione la provenienza degli ingredienti (**km 0**), le **certificazioni di qualità** come DOP e IGP, il legame con il **territorio** e la maestria nella preparazione delle proposte culinarie.

La rivoluzione è servita: nella battaglia per conquistare i clienti, il cibo ha superato il drink. L'offerta gastronomica conta di più per il **41%** degli intervistati, mentre la qualità delle bevande si ferma al **38%**. Un sorpasso storico nel mondo dell'aperitivo.

"La ricerca ci restituisce l'immagine di un'Italia profondamente innamorata dell'aperitivo, sempre più attenta alla qualità, al piacere e alla cura dell'abbinamento con il cibo, ma anche alla moderazione e a una convivialità consapevole", continua Gordini.

"Un'evoluzione generazionale, a cui il mercato del food & beverage risponde con una varietà crescente di proposte di alto livello, sia negli ingredienti che nel gusto. Ad Aperitivo Festival si vive un'esperienza di assaggio unica, con oltre 100 proposte da degustare in abbinamento. Un evento che non si esaurisce con la manifestazione, ma che proseguirà con attivazioni e iniziative fino al 2 giugno grazie a Carrefour Italia anche dopo il World Aperitivo Day®, che celebra quest'anno la sua quarta edizione nei locali e nei retail di tutta Italia".

Il valore della qualità: quanto sono disposti a investire gli italiani

Il portafoglio segue il palato: la ricerca della qualità si traduce in una disponibilità sorprendente a premiare economicamente l'eccellenza. L'indagine svela che **4 italiani**

su **5** (81%) accetterebbero di buon grado un sovrapprezzo per accedere a una selezione premium di prodotti e appetizer durante l'ora dell'aperitivo. Un dato che sfida la narrazione della crisi economica.

Entrando nel dettaglio, la disponibilità alla spesa si articola in tre fasce distinte:

- Il **45%** degli intervistati non batte ciglio di fronte a un supplemento fino a 5 euro
- Il **44%** accetterebbe un aumento compreso tra 5 e 10 euro
- Il **12%** – la fascia più alta – si dichiara pronto a sborsare oltre 10 euro in più per un'esperienza che soddisfi le proprie aspettative

La passione per l'aperitivo di qualità attraversa le distinzioni di genere: il fenomeno coinvolge sia uomini (**56%**) che donne (**44%**) tra coloro che hanno assaporato questo piacere nell'ultimo mese, in casa o nei locali.

Identikit dell'Aperitaster contemporaneo

Dietro i numeri emerge il profilo di un consumatore evoluto: l'**Aperitaster** del 2025 è un esploratore del gusto, attento, informato, curioso. Una figura che unisce la tradizione del convivio alla sensibilità per il benessere fisico e alla ricerca costante di novità. Un aspetto particolarmente significativo riguarda l'apertura verso le alternative analcoliche: il **15%** sceglie esclusivamente bevande senza alcol, mentre il **61%** si dichiara disponibile ad alternarle con quelle tradizionali.

Quanto alla frequenza, l'indagine dipinge un quadro variegato di abitudini:

- I più devoti (**13%**) celebrano questo rito più volte nell'arco della settimana
- Gli abitudinari (**17%**) mantengono l'appuntamento fisso settimanale
- La fascia più ampia (**46%**) si concede questo piacere con cadenza mensile
- I più saltuari (**23%**) lo considerano un'esperienza occasionale

Il dato complessivo resta impressionante: **3 italiani su 4** ritengono l'aperitivo un momento imprescindibile, da vivere almeno una volta al mese.

La mappa dei sapori: cosa ordinano gli italiani

Nel bicchiere degli italiani, il podio delle bevande alcoliche riserva poche sorprese, confermando i grandi classici:

1. Lo **Spritz** mantiene saldamente lo scettro con il **33%** delle preferenze
2. Il **Prosecco**, simbolo della spumantistica italiana, segue a breve distanza con il **29%**
3. La **Birra** completa il trittico con un solido **26%**

Sul fronte analcolico, invece, emerge il trionfo della praticità:

1. Gli **Aperitivi in bottiglia** dominano incontrastati con il **56%** delle preferenze
2. I **Cocktail zero alcol** confezionati conquistano il **12%** del mercato
3. I **Succhi di frutta** pareggiano con un identico **12%**

La rivoluzione sostenibile: l'avanzata dell'analcolico

Il mondo dell'aperitivo sta attraversando una trasformazione silenziosa ma profonda. I consumi tradizionali cedono progressivamente terreno a nuove modalità, più consapevoli e diversificate. Un catalizzatore di questo cambiamento è il nuovo **Codice della Strada**, entrato in vigore il 14 dicembre 2024, che ha inasprito sanzioni e controlli per chi si mette al volante dopo aver bevuto.

Le conseguenze si riflettono direttamente nelle abitudini di consumo nel canale **Ho.Re.Ca.**, come evidenziato dall'indagine **CGA by NIQ**. Non si tratta di numeri marginali: circa la **metà degli italiani** dichiara esplicitamente l'intenzione di ridurre o modificare le proprie abitudini di consumo durante l'aperitivo. Un cambiamento che si sposa perfettamente con la tendenza già in atto di dare maggior risalto alla componente gastronomica rispetto a quella alcolica.

I pionieri del cambiamento: Gen Z e Millennials riscrivono le regole

In questa metamorfosi dell'aperitivo, le nuove generazioni guidano il cambiamento. **Gen**

Z e Millennials stanno ridefinendo il concetto stesso di socialità alcolica, abbracciando con entusiasmo le alternative a bassa o nulla gradazione. I numeri parlano chiaro: il **27%** dei giovani predilige birre analcoliche e mocktail, contro il **20%** della media generale. Un terzo della popolazione giovanile (**1 su 3**) opta esclusivamente per bevande senza alcol, una scelta che riguarda complessivamente il **25%** del campione.

Anche nell'intimità domestica si registrano cambiamenti significativi: per l'aperitivo casalingo, stanno crescendo in valore le vendite di **gin, spumanti** e soluzioni **ready-to-drink**, con un incremento del **4,2%**.

L'aperitivo italiano conquista l'Europa

Il fenomeno non resta confinato entro i confini nazionali. Mercati strategici come Francia e Germania mostrano un interesse crescente verso l'aperitivo in stile italiano, con una particolare predilezione per le proposte leggere e aromatiche, come i liquori floreali utilizzati nella mixology contemporanea. Lo **Spritz**, in particolare, sta vivendo una seconda giovinezza oltre confine, diventando ambasciatore del lifestyle italiano nel mondo.

"Tutte tendenze da monitorare visto che non solo permettono di intuire le trasformazioni nei comportamenti di consumo, ma aprono a nuove opportunità di posizionamento per i produttori di soft drink e per i locali di quartiere," rileva **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di **NielsenIQ**, durante la presentazione della ricerca. *"Il 31% dei consumatori è infatti intenzionato ad aumentare la frequenza delle proprie visite nei bar o nei locali facilmente raggiungibili a piedi, un dato in crescita di 13 punti percentuali per quanto riguarda la Gen Z. Il 15%, invece, ha dichiarato di voler frequentare locali diversi come ristoranti, musei o cinema, tendenza che coinvolge ancora una volta la Gen Z (+7pp), confermando la propensione a modificare le proprie abitudini di consumo".*

"In sintesi, l'aperitivo si conferma un rito vero e proprio", conclude Gordini, *"un momento importante, tra voglia di socialità, ricerca di qualità, responsabilità e apertura alle nuove tendenze".*

Aperitivo Festival: la celebrazione nazionale del gusto

I dati della ricerca di **CGA by NIQ** sono stati presentati questa mattina da **Matteo Fortarezza**, Industry Consultant Lead di **NielsenIQ**, nell'ambito di **Aperitivo Festival**, la kermesse milanese che trasforma il distretto di via Tortona in una capitale del gusto per tre giorni, da oggi 9 a domenica 11 maggio. L'evento promette un'immersione totale nella cultura dell'aperitivo italiano attraverso un programma di appuntamenti, incontri, masterclass con protagonisti internazionali ed esperienze sensoriali. I numeri parlano da soli: **100 prodotti** protagonisti nelle degustazioni degli "aperitivo bar" e **27 bartender** di fama mondiale presenti grazie alla collaborazione con **ICE-Agenzia**.

L'evento si inserisce nel più ampio contesto del **World Aperitivo Day®**, appuntamento fissato per il **26 maggio** che, giunto alla sua quarta edizione, celebrerà l'aperitivo italiano con un'attivazione capillare su tutto il territorio nazionale e con proiezioni internazionali, coinvolgendo punti vendita e locali.

La manifestazione ha preso il via oggi con la conferenza inaugurale, che ha visto la partecipazione di istituzioni, enti e aziende partner, accolti dal padrone di casa **Federico Gordini**, Presidente di **MWW Group** e ideatore dell'evento. Sul palco, Gordini ha dato il benvenuto a **Christophe Rabatel**, CEO di **Carrefour Italia**, Main Sponsor dell'iniziativa per il terzo anno consecutivo. Insieme hanno inaugurato ufficialmente la terza edizione di **Aperitivo Festival**, affiancati dai rappresentanti istituzionali **Gian Marco Centinaio**, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana, e **Marcello Gentile** dell'Ufficio Agroalimentare di **ICE-Agenzia**, ente che svolge un ruolo cruciale nella diffusione della cultura enogastronomica italiana, permettendo agli opinion leader internazionali di conoscere e condividere le esperienze dell'aperitivo italiano nel mondo.

Le dichiarazioni

*“Essere partner di Aperitivo Festival per il terzo anno consecutivo è il segno di un impegno concreto: continuiamo a credere fortemente nella forza del Made in Italy, promuovendo un modello alimentare fondato su qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio”, commenta **Christophe Rabatel**, CEO di Carrefour Italia. “L’aperitivo è un simbolo autentico della cultura enogastronomica italiana, una tradizione che racconta passione e convivialità. In un mondo in continua evoluzione, investire nel Made in Italy significa preservare l’autenticità delle eccellenze italiane e il loro valore. Grazie alla collaborazione con oltre 11.000 produttori locali, lavoriamo per rendere questa qualità accessibile a tutti, guidando una transizione alimentare sostenibile, tracciabile e inclusiva. Perché dare la possibilità di scegliere il gusto autentico e la qualità è un impegno che perseguiamo quotidianamente e in linea con i pilastri del nostro programma Act For Food, punto fermo della strategia di Carrefour Italia”.*

*Dopo la presentazione della ricerca, il talk è proseguito lasciando la parola ai protagonisti del settore: **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director Carrefour Italia; **Flavio Innocenzi**, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Top sponsor della manifestazione; **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), che ha presentato il progetto Aperitivo Made in Lombardia; **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano, intervenuta per parlare dell’importanza degli abbinamenti. L’approfondimento sull’Aperitivo Consapevole è stato fornito da un ospite di eccezione, il Prof. **Lorenzo Livi**, Dir. dell’Unità di radioterapia oncologica all’Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, membro di FRO onlus. Contrattare dello scenario dell’Aperitivo Italiano, quello consumato in Gran Bretagna e descritto con dovizia di particolari da **Mariantonia De Cesare**, Trade Analyst ufficio ICE- Agenzia Londra.*

*“La Grande Distribuzione ha il ruolo di abilitatore dell’aperitivo a casa e deve creare cultura nei consumatori, dando loro la possibilità di portare le eccellenze enogastronomiche made in Italy anche tra le mura domestiche”, **Lorenzo Cafissi**, Beverage & Home Care & Personal Care Director di Carrefour Italia. “Il primo catalogo dedicato all’aperitivo, lanciato lo scorso anno da Carrefour Italia in occasione di Aperitivo Festival, ha registrato il favore dei nostri clienti, che chiedono di abbinare sempre di più prodotti food e beverage di qualità e di vivere un’esperienza che sia autentica e arricchente”.*

*“L’aperitivo è un rito tutto italiano che merita di essere valorizzato sempre di più”, spiega **Sonia Peronaci**, Cuoca, conduttrice TV e founder di Giallo Zafferano. “I dati emersi dalla ricerca confermano l’esigenza di avere una proposta di qualità nell’abbinamento con il food: la sfida è proprio questa, imparare a migliorare la qualità del cibo. Non dimentichiamo poi che tanti di noi prendono l’aperitivo a casa. Grazie a Carrefour abbiamo la possibilità di scegliere tra un’offerta vasta e di qualità per rendere l’aperitivo un momento gourmet anche a casa”.*

*“Aperitivo Festival rappresenta un palcoscenico ideale per l’Asiago DOP e Milano il suo luogo d’elezione – dichiara **Flavio Innocenzi**, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – In una città che si distingue per la capacità di anticipare e diffondere nuovi stili di consumo a livello globale, il nostro prodotto esprime appieno la propria modernità rappresentando l’elemento distintivo di un aperitivo contemporaneo, attento al benessere, alla qualità delle materie prime e all’identità territoriale. Con le sue molteplici sfumature, dal Fresco allo Stagionato, l’Asiago DOP è un formaggio d’eccellenza capace di esaltare ogni momento conviviale, in famiglia o con gli amici, fondendo sapore, tradizione e cultura del buon vivere.”*

“Partecipiamo a questa iniziativa perché crediamo nell’etica nicomachea aristotelica in “media stat virtus”, il giusto mezzo fa piacere e non fa male: la diffusione di questa

informazione è fondamentale”, spiega il **Prof Lorenzo Livi**, Dir. dell'Unità di radioterapia oncologica all'Az.Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, portavoce di FRO onlus, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. “Abbiamo interesse e dovere di dare il nostro contributo in queste bellissime giornate perché importante è dare un messaggio di prevenzione e non di cura sull'assunzione delle bevande alcoliche.”

“Siamo lieti di portare a Milano per la prima volta una carta dei vini di Lombardia che consenta ai consumatori di degustare tutte le tipologie di vino DOP e IGP tutelate dai nostri 13 consorzi, commenta **Giovanna Prandini**, Presidente Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), Gold Sponsor dell'evento. “L'aperitivo è uno straordinario momento di incontro che vogliamo valorizzare offrendo ai clienti di 10 locali milanesi per la prima volta un Aperitivo 100% Made in Lombardia felici di servirlo in abbinamento con il Grana Padano Dop”.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

MWW Group è la prima realtà milanese specializzata nel settore enogastronomico ad aver dato vita a nuovi format di eventi importanti per la Città, oggi punto di riferimento non solo per i professionisti del mondo vitivinicolo, agroalimentare, ma anche per il pubblico di appassionati e wine lovers: prima con la Milano Food Week e poi nel 2018 con la Milano Wine Week - la più coinvolgente manifestazione nazionale che porta in scena il grande mondo del vino, giunta alla settima edizione -. MWW Group è inoltre artefice del World Aperitivo Day®, la giornata internazionale dedicata all'iconico rito dell'Aperitivo lanciata nel 2022 per promuovere, tutelare e codificare un'occasione di consumo che porta in scena la cultura dell'abbinamento tra eccellenze del Food e del la Beverage. Da qui nasce nel 2023 anche Aperitivo Festival, la tre giorni di tasting, masterclass e intrattenimento che mira a valorizzare e promuovere un momento conviviale per eccellenza, accanto alla creatività dei professionisti del settore, oltre alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese, sensibilizzando sul consumo responsabile degli alcolici.

Leggi la notizia anche su **FoodyBev.com** e **MixologyItalia.com**

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Aperitivo Festival: Milano omaggia il rito italiano con tre giorni di festa



Domani, 9 maggio 2025, avrà inizio al **Tortona Savona District** di Milano l'**Aperitivo Festival**, un evento organizzato dal **MWW Group**. Fino all'11 maggio, il **Nhow Hotel** ospiterà questa manifestazione unica, dedicata al rito dell'aperitivo, promettendo tre giorni di intrattenimento e di esperienze multisensoriali, dove il **gusto** si intreccia con la **creatività** e i **sapori** raccontano **storie** affascinanti.

Maggio e il rito dell'aperitivo

Maggio è il mese in cui si celebra l'**aperitivo**, culminando con il **World Aperitivo Day®** il **26 maggio**. L'**Aperitivo Festival** si propone come un vero e proprio percorso di degustazione e intrattenimento, con banchi d'assaggio che presentano le ultime novità della **mixology**, abbinamenti **food & beverage** e momenti di **socializzazione**. Quest'anno, l'evento si arricchisce della partecipazione di **27 bartender internazionali** e oltre **100 prodotti** che saranno disponibili per le esperienze di assaggio nei vari "aperitivo bar".

Federico Gordini, presidente di **MWW Group** e ideatore dell'evento, sottolinea l'importanza di questa manifestazione: "L'**Aperitivo Festival** non è solo un evento, ma un hub esperienziale che celebra il nostro patrimonio **enogastronomico**, trasformandolo in un momento di **cultura e convivialità**". Gordini evidenzia come l'evento sia concepito per unire **tradizione e innovazione**, creando un ambiente dove **brand, professionisti e consumatori** possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento **food & beverage**.

La terza edizione: l'aperitivo tra stile e divertimento

L'**Aperitivo Festival** si svolgerà al **Nhow Hotel** di Via Tortona 35, nel cuore del **design** e della **moda**, da venerdì 9 a domenica 11 maggio, dalle ore 17:00 alle 23:00. Durante questi tre giorni, i **brand** partecipanti presenteranno le loro proposte più innovative, offrendo al pubblico un'esperienza unica attraverso **degustazioni**, eventi e **masterclass** tenute dai migliori **mixologist** provenienti da tutto il mondo, accompagnati da **spettacoli** e **DJ set**.

Quest'anno, l'evento dedica maggiore attenzione alle proposte **no e low alcohol**, una

tendenza in crescita, soprattutto tra i giovani. Per chi desidera approfondire l'arte dell'abbinamento, debutta l' **Aperitivo Academy**, un format pensato per coinvolgere gli operatori del settore con esperienze formative e divertenti dedicate all'abbinamento.

La **mixology** internazionale sarà rappresentata da **ICE – Agenzia**, con 27 bartender di fama mondiale provenienti da paesi come **Austria, Canada, Cina, Francia, Germania**, e molti altri. Questi esperti presenteranno nel contesto dei talk "Aperitivo Around the World" le loro creazioni, ispirate ai trend globali, tutte concepite per esaltare l'**aperitivo** italiano e la qualità dei prodotti **made in Italy**.

Carrefour, il main sponsor

Carrefour rinnova la sua partecipazione come **Main Sponsor** dell'**Aperitivo Festival** per il terzo anno consecutivo, confermandosi un attore chiave nella celebrazione di questo rituale tanto amato dagli italiani. All'interno dell'**Aperitivo Experience** di Via Tortona, l'azienda della grande distribuzione presenta un nuovo capitolo del suo concept "homemade", con una **Casa Carrefour** che offre un'atmosfera conviviale e autentica, grazie alla nuova **Terrazza Terre d'Italia**. A partire dal **12 maggio**, Carrefour lancerà anche un catalogo dedicato all'**Aperitivo Festival**, ricco di proposte e promozioni nei punti vendita di tutta Italia.

Vivere le nuove tendenze: il percorso di esperienze e novità

L'**Aperitivo Festival** si conferma come una vetrina per il trend dell'**aperitivo** e il suo legame con le eccellenze del **Bel Paese**, incoronando **Milano** come "Capitale dell'**Aperitivo**". L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di numerosi protagonisti del settore, pronti a esplorare il fascino di questo rito italiano, immergendo il pubblico in un'atmosfera vibrante.

Tra le novità più attese c'è il progetto **Aperitivo Made in Lombardia**, realizzato in collaborazione con **Ascovilo** e **Grana Padano DOP**, che celebra le eccellenze **enogastronomiche** lombarde. Un'area dedicata all'interno del festival permetterà di scoprire i vini tutelati dai 13 consorzi di Ascovilo, abbinati a diverse stagionature di **Grana Padano DOP**. Inoltre, dal **15 maggio al 30 giugno**, dieci locali milanesi offriranno degustazioni pensate per valorizzare il territorio, inclusi eventi speciali e **masterclass**.

Per chi cerca abbinamenti insoliti, l'**Asiago DOP** propone un percorso di esplorazione che unisce la **mixology** a originali abbinamenti con il **gin**. Anche **MARTINI** sarà presente con le sue celebri creazioni, mentre **Corona Cero** offrirà una birra zero alcol, perfetta per chi desidera un momento di piacere senza rinunciare al gusto.

Il programma del weekend più intenso dell'anno

Il festival si svolgerà dal 9 all'11 maggio, con eventi e **DJ set** in programma dalle 17:00 alle 23:00. Il 9 maggio si aprirà con una conferenza stampa, mentre il 10 maggio ci sarà un momento di formazione per gli operatori del settore. Il pubblico potrà assistere a performance di **DJ** e **bartender**, con eventi speciali come "Aperitivo Around The World" che presenteranno le creazioni dei bartender internazionali.

26 maggio: un giorno da non perdere

La stagione dell'aperitivo culminerà il **26 maggio** con il **World Aperitivo Day®**, quando bar e locali di tutta Italia offriranno esperienze degustative fino al **2 giugno**. Questa giornata rappresenta un'importante occasione per celebrare l'**aperitivo** italiano e il **made in Italy**, attraverso un manifesto sottoscritto da istituzioni e professionisti del settore, volto a valorizzare questo momento di convivialità che caratterizza la cultura italiana.



A Milano un aperitivo lungo tre giorni

Parte oggi e andrà avanti fino a domenica 11 il festival dedicato al più milanese dei riti con degustazioni, masterclass, abbinamenti con la gastronomia e tanta musica. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del *bien vivre*”, spiega Federico Gordini, presidente dell'MWW Group, organizzatore dell'evento

Se esiste qualcosa di più milanese del Duomo o della nebbia d'autunno, è l'aperitivo. Un rito che la città ha esportato nel mondo e che, dal 9 all'11 maggio, torna protagonista nel Tortona Savona District con la terza edizione dell'Aperitivo Festival, evento ideato da Federico Gordini e organizzato dal MWW Group, già responsabile della Milano Wine Week. “Aperitivo Festival – spiega Gordini – non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento. Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del *bien vivre*. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food&beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Il cuore pulsante dell'evento sarà il Nhow Hotel in via Tortona 35. Si parte venerdì 9 maggio con la conferenza stampa inaugurale, seguita da un talk guidato dallo stesso Gordini. Dalle 17 prende vita l'“aperitivo experience”: un percorso degustativo tra proposte gastronomiche e drink, curato da 31 partner e accompagnato da dj set, tra spazi interni ed esterni. Sabato 10, alle 10.30, debutta l'Aperitivo Academy: un format inedito dedicato agli operatori del settore, con workshop formativi e momenti di intrattenimento. Dalle 17 apertura al pubblico e alle 17.30 spazio a “Aperitivo Around the World”, con la performance dei 27 bartender internazionali selezionati in collaborazione con ICE-Agenzia. Lo show sarà replicato domenica 11, sempre accompagnato da degustazioni, musica e masterclass.

Grande novità del 2025 è “Aperitivo Made in Lombardia”, progetto promosso da MWW Group con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP. L'obiettivo? Celebrare il territorio che più di ogni altro ha fatto dell'aperitivo una filosofia di vita.

Nel cuore del Festival sarà allestito uno spazio dedicato ai vini DOC e DOCG dei 13 consorzi vinicoli lombardi, abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP: 12, 18 e 27 mesi. L'iniziativa proseguirà dal 15 maggio al 30 giugno con degustazioni diffuse in dieci locali milanesi e due masterclass esclusive per i 27 top bartender stranieri. Gran finale il 26 maggio con il World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da sfondo a un aperitivo panoramico con finger food a base di Grana Padano e calici selezionati.

L'edizione 2025 riflette anche le nuove tendenze del bere responsabile, con ampio spazio a proposte no e low alcol, sempre più richieste soprattutto tra i giovani. A tenere il ritmo per tre giorni sarà la musica, colonna sonora costante tra un assaggio e l'altro. Sponsor principale anche quest'anno è Carrefour, che presenta “Casa Carrefour con la Terrazza Terre d'Italia”: uno spazio dedicato ai prodotti d'eccellenza del marchio. Dal 12 maggio al via anche un mese di iniziative nei punti vendita Carrefour di tutta Italia, tra degustazioni e promozioni.

La Milano dell'aperitivo torna a farsi sentire, shakerando tradizione e innovazione in un solo

grande brindisi.

L'Aperitivo Festival si svolgerà da venerdì 9 a domenica 11 maggio al Nhow Hotel, via

Tortona 35, Milano. Biglietti disponibili su Vivaticket a prezzo speciale. Registrazioni e programma completo su www.aperitivofestival.com



Aperitivo Festival: tutto pronto per la terza edizione



ByRedazione

08/05/2025

0

19



Parte domani 9 maggio al **Tortona Savona District** di Milano l'**Aperitivo Festival**, l'evento firmato **MWW Group**. Fino all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al **Nhow Hotel**, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il **World Aperitivo Day®** il **26 maggio**, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti Food & Beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: **27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti** nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento" afferma **Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival**. *"Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere."*

LA TERZA EDIZIONE: L'APERITIVO TRA STILE E DIVERTIMENTO

Un percorso degustativo che prende vita al Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel quartiere

del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle **proposte beverage no e low alcol**, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva **Aperitivo Academy**, un format inedito, pensato per **coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento**.

Mentre anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di **ICE -Agenzia**, da 27 top bartender provenienti da tutto il mondo: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk "**Aperitivo Around the World**" le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.

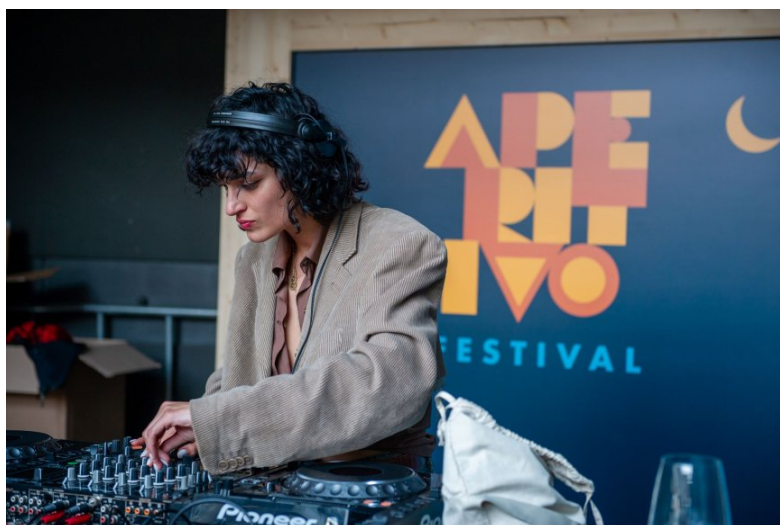


Photo credits: Loris Scalzo

CARREFOUR, IL MAIN SPONSOR

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come **Main Sponsor** di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della GDO porta in scena un nuovo capitolo del suo concept "homemade", con una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova **Terrazza Terre d'Italia**, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

VIVERE LE NUOVE TENDENZE: IL PERCORSO DI ESPERIENZE E NOVITÀ

Aperitivo Festival si riconferma una lente di ingrandimento sul trend dell'Aperitivo e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, "Capitale dell'Aperitivo". L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca **Aperitivo Made in Lombardia**, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP.

Ma non finisce qui: **dal 15 maggio al 30 giugno**, un circuito di **dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio**. In programma anche due esclusive **masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali** e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'**Asiago DOP**, top sponsor di Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona **un inedito percorso di esplorazione** proponendo originali abbinamenti con le **botaniche del Gin Hendrick's** per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

MARTINI, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici MARTINI Americano e il MARTINI Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: **una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino**, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. L'abbinamento vincente? Con le **sfoglie Gran Pavesi**.

Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia zero alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è **Corona Cero**, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra zero alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa **Lurisia**, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Aperitivo Buono e Consapevole con **FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica**, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al

Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, **Piccini**, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza.



Photo credits: Loris Scalzo

Anche **Santàl** entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con **Santàl FRUITZ!** di cui vi abbiamo parlato in questo articolo. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di **Leerdammer**, il re del formaggio con i buchi dal 1974, e **LeeCrock**, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero **Limoncello Spritz** grazie al sodalizio tra un brand come **Select Spritz e Benvenuti Limoncello**. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca **Cantun Bakery & Bistrot Itinerante**, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a **Peroni Nastro Azzurro Stile Capri**, icona dal gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. **Losito Guarini** – storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: **Lebollè Zero**, la novità analcolica fresca e frizzante, pensata per

chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand in un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gustox.

Per chi ama *la vie en rose*, la scelta ricadrà su **Contrattino**, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma **dello Chef Antonino Cannavacciuolo**. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con **Lemonsoda**, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con **Lemonsoda Mojito** e con la novità **Lemonsoda Spritz**: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da **Lemonsoda Twist**, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il **prosecco Sant'Orsola** proposto in coppia alla **Salsiccia di Bra**, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del **Caseificio La Cilentana** abbinata alla **Vodka Nemiroff** e al **Gin Whitley Neill**, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, **Ice Cube** metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND PIÙ INTENSO DELL'ANNO

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul weekend più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la **Conferenza Stampa di apertura** dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da **Federico Gordini**, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con **Aperitivo Academy**, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su **Aperitivo Around The World** dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinate agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bissa anche con lo show di **Aperitivo Around The World**, ore 17.30.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WORLD APERITIVO DAY®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola,

rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

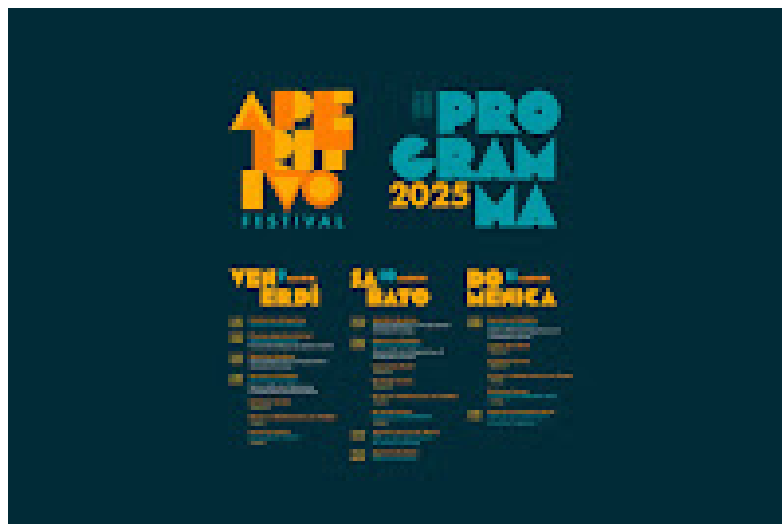


Photo credits Giorgio Vitali

Leggi l'articolo anche su **Horecanews.it**



Al via la III° edizione dal 9-11 Maggio



Un Week-End Milanese interamente dedicato all'arte dell'aperitivo, nel cuore pulsante del **Tortona Savona District** di Milano.

Al via la III° edizione di **Aperitivo Festival**, l'evento firmato **MWW Group**, la creativa "format house" specializzata nel food & beverage, autrice anche di **Milano Wine Week**. Dal 9 all'11 Maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al Nhow Hotel e che l'anno scorso ha attratto un pubblico di oltre **4.000** persone, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: **27** Bartender internazionali e oltre a **100** prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

*"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento - afferma **Federico Gordini**, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival - Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere."*

Un percorso degustativo che prende vita al **Nhow Hotel** di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, in programma da Venerdì 9 a Domenica 11 Maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. I Brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e **DJ Set** a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle proposte beverage no e low alcol, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva **Aperitivo Academy**, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze

formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento... perché per ogni proposta drink esiste l'aperitiver perfetto.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca **Aperitivo Made in Lombardia**, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con **Ascovilo** (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e **Grana Padano DOP**, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "*Born to be Together*", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini delle 13 denominazioni Ascovilo - tra cui *Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane* - abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 Maggio al 30 Giugno, un circuito di dieci locali Milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai **27 Top Mixologist Internazionali** e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 Maggio in occasione del **World Aperitivo Day®**: un rooftop Milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno Chef.

Tra i protagonisti della manifestazione: **Carrefour, Asiago DOP, Gin Hendrick's, Fever-Tree, Martini, Gran Pavesi, Corona Cero, Lurisia, Piccini, Santà, Select Spritz, Tramè, Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, Losito Guarini, Lemonsoda, Oransoda, Sant'Orsola, Caseificio La Cilentana, Vodka Nemiroff, Gin Whitley Neill, Peroni Nastro Azzurro e Ice Cube.**

Imperdibile, Aperitivo Buono e Consapevole con **FRO**, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal **Prof. Lorenzo Livi**, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'**Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi** di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli Italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, Piccini, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza: **Eleven Bianco**.

Per Maggiori Informazioni: www.aperitivofestival.com







Milano capitale della mixology dal 9 all'11 maggio

La più grande esperienza dedicata all'aperitivo torna nel cuore di zona Tortona per celebrare il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo: 27 bartender internazionali, oltre 100 prodotti in degustazione e il coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore

di



Alessandro Luongo Pubblicato il 8 Maggio 2025 alle 16:50

Un fine settimana tutto dedicato all'arte dell'aperitivo, nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la magica formula della terza

edizione di Aperitivo Festival, l'evento firmato MWW Group, la creativa 'format house' specializzata nel food & beverage, autrice anche di Milano Wine Week. Dal 9 all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al Nhow Hotel e che l'anno scorso ha attratto un pubblico di oltre 4.000 persone, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il World Aperitivo Day® il 26 maggio, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti food & beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: 27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento" afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore dell'evento di successo. "Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere".

La terza edizione: l'aperitivo tra stile e divertimento

Un percorso degustativo che prende vita al Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio anche alle proposte beverage no e low alcol, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva Aperitivo Academy, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto.

Anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al

coinvolgimento di ICE -Agenzia, da 27 top bartender provenienti da tutto il mondo: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk "Aperitivo Around the World" le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei pro-dotti made in Italy a livello internazionale.

Carrefour, il main sponsor

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come main sponsor di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della Gdo porta in scena un nuovo capitolo del suo concept "homemade", con una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova Terrazza Terre d'Italia, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica.

Ad accompagnare i visitatori in questa esperienza saranno i marchi d'eccellenza dell'insegna – come Terre d'Italia – in un viaggio di gusto tra abbinamenti originali e momenti di intrattenimento, per rendere ogni aperitivo un'esperienza speciale. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

Le nuove tendenze: il percorso di esperienze e novità

Aperitivo Festival, format unico nello scenario degli eventi enogastronomici, si riconferma una lente di ingrandimento sul trend dell'aperitivo e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, "Capitale dell'Aperitivo". L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca Aperitivo Made in Lombardia, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo — tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane — abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'Asiago DOP, top sponsor di

Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona un inedito percorso di esplorazione proponendo originali abbinamenti con le botaniche del Gin Hendrick's per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

Martini, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici Martini Americano e il Martini Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. L'abbinamento vincente? Con le sfoglie Gran Pavesi.

Tutto lo spirito dell'aperitivo racchiuso in una bottiglia, 0 alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è Corona Cero, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra 0 alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa Lurisia, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Aperitivo Buono e Consapevole con FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, Piccini, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza: Eleven Bianco, Chianti Slim, Venetian Dress Prosecco DOC e Venetian Dress Prosecco Rosé, veri e propri inni al vino Made in Italy,

Anche Santàl entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con Santàl FRUITZ!, la nuova linea di analcolici leggermente frizzanti alla frutta disponibile in 3 gusti – Arancia Rossa Mix (58% di frutta), Pompelmo Mix (78%) e Pesca Mix (50%). Una proposta rinfrescante e gustosa, grazie a una lista ingredienti 100% di origine naturale, priva di zuccheri aggiunti, dolcificanti, coloranti, conservanti e alcol free, piacevoli da gustare da soli come alternativa analcolica, ma anche ideali per la miscelazione. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di Leerdammer, il re del formaggio con i buchi dal 1974, e LeeCrock, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero Limoncello Spritz grazie al sodalizio tra un brand come Select Spritz e Benvenuti Limoncello. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, icona dal

gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. Losito Guarini – storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: Lebollè Zero, la novità analcolica fresca e frizzante, pensata per chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand: Metodo Classico e millesimati dell'Oltrepò Pavese; Spumanti di qualità con uve Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Viognier e Moscato; etichette iconiche che raccontano il sapere centenario di Losito Guarini. Un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gusto: l'estate ha trovato il suo brindisi perfetto.

Per chi ama la vie en rose, la scelta ricadrà su Contrattino, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma dello Chef Antonino Cannavacciuolo. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con Lemonsoda, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con Lemonsoda Mojito e con la novità Lemonsoda Spritz: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da Lemonsoda Twist, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il prosecco Sant'Orsola proposto in coppia alla Salsiccia di Bra, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del Caseificio La Cilentana abbinata alla Vodka Nemiroff e al Gin Whitley Neill, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, Ice Cube metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

Il programma del weekend più intenso dell'anno

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul week-end più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la Conferenza Stampa di apertura dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da Federico Gordini, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con Aperitivo Academy, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host: Lursia Jazz band, DJ by Corona, DJ set Cantun con DJ Rigamonti e DJ set in collaborazione con Clubber. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su Aperitivo Around The World dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinate agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bissa anche con lo show di Aperitivo Around The World, ore 17.30.

26 maggio: appuntamento con il Wad®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustati-ve fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'aperitivo italiano sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un de-calogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Per aderire all'iniziativa, è possibile registrarsi direttamente sul sito aperitivofestival.com. Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel – Via Tortona, 35, 20144 Milano (MI) – è possibile acquistare i biglietti a un prezzo speciale direttamente dalla piattaforma Vivaticket.



Aperitivo Festival 2025 - Cucine d'Italia



Agenda

Un week-end in città interamente dedicato all'arte dell'aperitivo, nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano: è questa la magica formula della terza edizione di **Aperitivo Festival**, l'evento firmato MWW Group, la creativa "format house" specializzata nel food & beverage, autrice anche di Milano Wine Week. Dal 9 all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al Nhow Hotel e che l'anno scorso ha attratto un pubblico di oltre 4.000 persone, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il **World Aperitivo Day®** il 26 maggio, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti Food & Beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: 27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento – afferma **Federico Gordini**, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival. – Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere."

La terza edizione: l'aperitivo tra stile e divertimento

Un percorso degustativo che prende vita al **Nhow Hotel** di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il

mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle **proposte beverage no e low alcol**, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva **Aperitivo Academy**, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento... perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto.

Mentre anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di ICE -Agenzia, da **27 top bartender provenienti da tutto il mondo**: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk "**Aperitivo Around the World**" le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.

Carrefour: il main sponsor

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come Main Sponsor di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della GDO porta in scena un nuovo capitolo del suo concept "homemade", con una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova Terrazza Terre d'Italia, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica.

Ad accompagnare i visitatori in questa esperienza saranno i marchi d'eccellenza dell'insegna – come **Terre d'Italia** – in un viaggio di gusto tra abbinamenti originali e momenti di intrattenimento, per rendere ogni aperitivo un'esperienza speciale. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

Vivere le nuove tendenze: il percorso di esperienze e novità

Aperitivo Festival, format unico nello scenario degli eventi enogastronomici, si riconferma una lente di ingrandimento sul **trend dell'Aperitivo** e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, "**Capitale dell'Aperitivo**". L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca **Aperitivo Made in Lombardia**, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "**Born to be Together**", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo — tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane — abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 maggio al 30 giugno, **un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio**. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'**Asiago DOP**, top sponsor di Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona un inedito percorso di esplorazione proponendo originali abbinamenti con le botaniche del Gin Hendrick's per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

MARTINI, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici MARTINI Americano e il MARTINI Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. L'abbinamento vincente? Con le sfoglie Gran Pavesi.

Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia, 0 alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è **Corona Cero**, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra 0 alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa **Lurisia**, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Aperitivo Buono e Consapevole con **FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica**, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, **Piccini**, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza: Eleven Bianco, Chianti Slim, Venetian Dress Prosecco DOC e Venetian Dress Prosecco Rosé, veri e propri inni al vino Made in Italy,

Anche **Santàl** entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con Santàl FRUITZ!, la nuova linea di analcolici leggermente frizzanti alla frutta disponibile in 3 gusti – Arancia Rossa Mix (58% di frutta), Pompelmo Mix (78%) e Pesca Mix (50%). Una proposta rinfrescante e gustosa, grazie a una lista ingredienti 100% di origine naturale, priva di zuccheri aggiunti, dolcificanti, coloranti, conservanti e alcol free, piacevoli da gustare da soli come alternativa analcolica, ma anche ideali per la miscelazione. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di Leerdammer, il re del formaggio con

i buchi dal 1974, e LeeCrock, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero **Limoncello Spritz** grazie al sodalizio tra un brand come **Select Spritz** e **Benvenuti Limoncello**. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca **Cantun Bakery & Bistrot Itinerante**, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, icona dal gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. **Losito Guarini** – storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: **Lebollè Zero**, la novità analcolica fresca e frizzante, pensata per chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand: Metodo Classico e millesimati dell'Oltrepò Pavese; Spumanti di qualità con uve Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Viognier e Moscato; etichette iconiche che raccontano il sapere centenario di Losito Guarini. Un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gusto: l'estate ha trovato il suo brindisi perfetto.

Per chi ama la vie en rose, la scelta ricadrà su **Contrattino**, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma dello **Chef Antonino Cannavacciuolo**. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con Lemonsoda, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con **Lemonsoda Mojito** e con la novità **Lemonsoda Spritz**: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da Lemonsoda Twist, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il **prosecco Sant'Orsola** proposto in coppia alla Salsiccia di Bra, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del Caseificio La Cilentana abbinata alla Vodka Nemiroff e al Gin Whitley Neill, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, **Ice Cube** metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

Il programma del weekend più intenso dell'anno

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul week-end più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la Conferenza Stampa di apertura dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da **Federico Gordini**, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con **Aperitivo Academy**, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host: Lursia Jazz band, DJ by Corona, DJ set Cantun con DJ Rigamonti e DJ set in collaborazione con Clubber. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su Aperitivo Around The World dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinate agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bissa anche con lo show di Aperitivo Around The World, ore 17.30.

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel **World Aperitivo Day®**, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Aperitivo Festival



Aperitivo Festival: Milano celebra il rito italiano più amato con tre giorni di puro intrattenimento

Dal 9 all'11 maggio al Nhow Hotel di Milano torna l'Aperitivo Festival con 27 bartender internazionali e oltre 100 prodotti per celebrare l'arte dell'aperitivo Eventi



Redazione
8 Maggio 2025 - 15:00



EVENTI - Parte domani 9 maggio al **Tortona Savona District** di Milano l'**Aperitivo Festival**, l'evento firmato **MWW Group**. Fino all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al **Nhow Hotel**, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il **World Aperitivo Day®** il **26 maggio**, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti Food & Beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: **27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti** nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

*"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento" afferma **Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival**. "Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere."*

LA TERZA EDIZIONE: L'APERITIVO TRA STILE E DIVERTIMENTO

Un percorso degustativo che prende vita al Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle **proposte beverage no e low alcol**, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva **Aperitivo Academy**, un format inedito, pensato per **coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento**.

Mentre anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di **ICE -Agenzia**, da 27 top bartender provenienti da tutto il mondo: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk "**Aperitivo Around the World**" le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.



Photo credits: Loris Scalzo

CARREFOUR, IL MAIN SPONSOR

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come **Main Sponsor** di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della GDO porta in scena un nuovo capitolo del suo concept "homemade", con una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova **Terrazza Terre d'Italia**, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e

degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

VIVERE LE NUOVE TENDENZE: IL PERCORSO DI ESPERIENZE E NOVITÀ

Aperitivo Festival si riconferma una lente di ingrandimento sul trend dell'Aperitivo e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, "Capitale dell'Aperitivo". L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca **Aperitivo Made in Lombardia**, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP.

Ma non finisce qui: **dal 15 maggio al 30 giugno**, un circuito di **dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio**. In programma anche due esclusive **masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali** e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'**Asiago DOP**, top sponsor di Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona **un inedito percorso di esplorazione** proponendo originali abbinamenti con le **botaniche del Gin Hendrick's** per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

MARTINI, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici MARTINI Americano e il MARTINI Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: **una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino**, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. L'abbinamento vincente? Con le **sfoglie Gran Pavesi**.

Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia zero alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è **Corona Cero**, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra zero alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa **Lurisia**, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Aperitivo Buono e Consapevole con **FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica**, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza

all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, **Piccini**, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza.



Photo credits: Loris Scalzo

Anche **Santàl** entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con **Santàl FRUITZ!** di cui vi abbiamo parlato in questo articolo. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di **Leerdammer**, il re del formaggio con i buchi dal 1974, e **LeeCrock**, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero **Limoncello Spritz** grazie al sodalizio tra un brand come **Select Spritz e Benvenuti Limoncello**. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca **Cantun Bakery & Bistrot Itinerante**, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a **Peroni Nastro Azzurro Stile Capri**, icona dal gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. **Losito Guarini** – storica azienda

nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: **Lebollè Zero**, la novità analcolica fresca e frizzante, pensata per chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand in un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gustox.

Per chi ama *la vie en rose*, la scelta ricadrà su **Contrattino**, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma **dello Chef Antonino Cannavacciuolo**. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con **Lemonsoda**, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con **Lemonsoda Mojito** e con la novità **Lemonsoda Spritz**: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da **Lemonsoda Twist**, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il **prosecco Sant'Orsola** proposto in coppia alla **Salsiccia di Bra**, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del **Caseificio La Cilentana** abbinata alla **Vodka Nemiroff** e al **Gin Whitley Neill**, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, **Ice Cube** metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND PIÙ INTENSO DELL'ANNO

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul weekend più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la **Conferenza Stampa di apertura** dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da **Federico Gordini**, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con **Aperitivo Academy**, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su **Aperitivo Around The World** dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinate agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bisca anche con lo show di **Aperitivo Around The World**, ore 17.30.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WORLD APERITIVO DAY®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio

nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.



Photo credits Giorgio Vitali

Leggi l'articolo anche su **MixologyItalia.com**

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Aperitivo Festival, un tributo globale al rito italiano

BereEventidi Giuseppe Puppo8 Maggio 20258 Maggio 2025



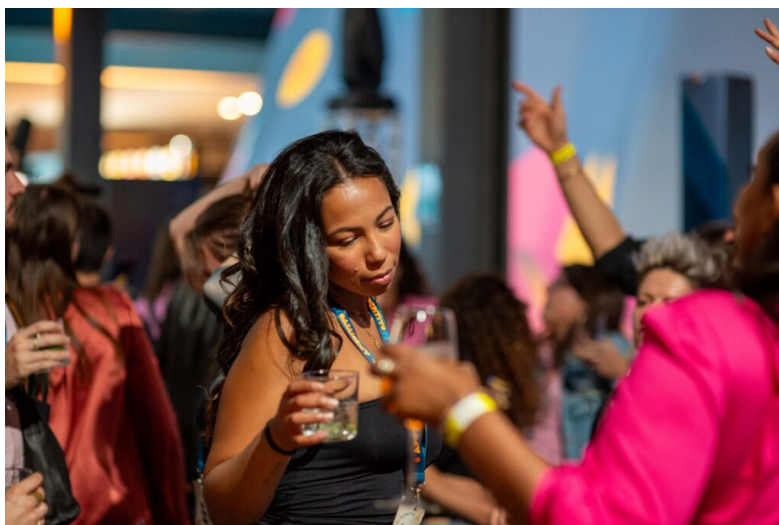
Aperitivo Festival: a Tortona District dal 9 all'11 maggio il rito dell'aperitivo diventa arte, tra mixology, degustazioni e DJ set

Dal 9 all'11 maggio 2025, il **Tortona District** di Milano si trasforma nell'epicentro dell'arte dell'aperitivo. Ospitato al NHOW Hotel, **Aperitivo Festival** – format ideato da Federico Gordini – celebra la terza edizione con 27 bartender internazionali, 100+ prodotti in degustazione e un percorso esperienziale tra innovazione e tradizione. Sponsorizzato da Carrefour, l'evento fonde mixology d'avanguardia, abbinamenti gourmet e tendenze come le proposte no/low alcohol, riflettendo l'evoluzione del consumo giovanile.



L'ideatore di Aperitivo Festival Federico Gordini
Dai cocktail internazionali alle eccellenze lombarde

Inoltre, il festival ospita **Aperitivo Made in Lombardia**, progetto che unisce Ascovilo e Grana Padano DOP per valorizzare i vini DOC della regione. Tra degustazioni di Lugana, Valtellina e Riserve di Grana Padano, spicca l'abbinamento con Asiago DOP e Gin Hendrick's. Contemporaneamente, Martini omaggia Torino con una bottiglia limited edition, mentre Corona Cero porta la birra 0% alcolica, ideale per gli amanti dello sport.



Aperitivo festival: le novità del 2025

Parallelamente, Losito Guarini presenta **Lebollè Zero**, spumante analcolico, e Cantun Bakery trasforma il suo bistrot in un'esperienza itinerante. Per gli amanti del dolce, Santàl FRUITZ! offre analcolici alla frutta, mentre Piccini brinda con Prosecco DOC e Chianti Slim. Non mancano i classici rivisitati: lo Spritz di Select e Benvenuti Limoncello, e i tramezzini Tramè, simboli dell'Italian style.

Sono tante le tendenze che accompagneranno l'estate 2025, dall'aperitivo in abbinamento a **prodotti made in Italy**, alle **proposte No e low-alcol** (nuove abitudini di consumo di Gen Z e Millenials); ma anche il **ritorno al vintage drink**, le birre e le bollicine, e grandi protagonisti come il gin, e gli spirits del Sud America (per cocktail come il Paloma e il Mezcal Margarita), fino a – importantissima – l'**educazione al bere consapevole**.



Verso il World Aperitivo Day®

Il clou si sposterà il 26 maggio, con il **World Aperitivo Day®**: locali in tutta Italia aderiranno al manifesto per celebrare il rito più imitato al mondo. Un rooftop milanese ospiterà un evento esclusivo, abbinando vini lombardi a finger food di Grana Padano, mentre i bartender internazionali porteranno le loro creazioni in giro per il globo. Dove ogni sorso è un dialogo tra epoche

Aperitivo Festival non è solo un evento: è un ponte fra la tradizione italiana e il futuro. Tra le luci del Tortona, i drink e le bollicine raccontano storie di territori. Come ricorda Federico Gordini *“questo è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento”*.



Programma e info pratiche

L'evento apre alle 17:00 con DJ set e performance. Tra gli appuntamenti da segnalare: **9 maggio**, talk inaugurale e DJ Thiago nel tunnel design; **10 maggio**, Aperitivo Academy per operatori e live di 27 mixologist globali; **11 maggio**, gran finale con abbinamenti e musica.

Aperitivo Festival 2025

NHOW Hotel, Via Tortona 35, Milano

9-11 maggio, 17:00-23:00

Biglietti: Vivaticket

Programma completo su aperitivofestival.com



APERITIVO FESTIVAL, 9-11 maggio

Immagina un week-end in città interamente dedicato all' arte dell'aperitivo, nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la magica formula della terza edizione di Aperitivo Festival, l'evento firmato MWW Group, la creativa "format house" specializzata nel food & beverage, autrice anche di Milano Wine Week. Dal 9 all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al Nhow Hotel e che l'anno scorso ha attratto un pubblico di oltre 4.000 persone, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il World Aperitivo Day® il 26 maggio, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti Food & Beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: 27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento" afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival. "Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere."

LA TERZA EDIZIONE: L'APERITIVO TRA STILE E DIVERTIMENTO

Un percorso degustativo che prende vita al Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle proposte beverage no e low alcol, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva Aperitivo Academy, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento... perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto.

Mentre anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di ICE -Agenzia, da 27 top bartender provenienti da tutto il mondo: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk "Aperitivo Around the World" le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.

CARREFOUR, IL MAIN SPONSOR

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come Main Sponsor di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della GDO porta in scena un nuovo capitolo del suo concept "homemade", con una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova Terrazza Terre d'Italia, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica.

Ad accompagnare i visitatori in questa esperienza saranno i marchi d'eccellenza dell'insegna – come Terre d'Italia – in un viaggio di gusto tra abbinamenti originali e momenti di intrattenimento, per rendere ogni aperitivo un'esperienza speciale. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

VIVERE LE NUOVE TENDENZE: IL PERCORSO DI ESPERIENZE E NOVITÀ

Aperitivo Festival, format unico nello scenario degli eventi enogastronomici, si riconferma una lente di ingrandimento sul trend dell'Aperitivo e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, "Capitale dell'Aperitivo". L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca Aperitivo Made in Lombardia, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo — tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane — abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'Asiago DOP, top sponsor di Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona un inedito percorso di esplorazione proponendo originali abbinamenti con le botaniche del Gin Hendrick's per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

MARTINI, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici MARTINI Americano e il MARTINI Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. L'abbinamento vincente? Con le sfoglie Gran Pavesi.

Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia, 0 alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è Corona Cero, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra 0 alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa Lurisia, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Aperitivo Buono e Consapevole con FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, Piccini, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza: Eleven Bianco, Chianti Slim, Venetian Dress Prosecco DOC e Venetian Dress Prosecco Rosé, veri e propri inni al vino Made in Italy, Anche Santal entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con Santal FRUITZ!, la nuova linea di analcolici leggermente frizzanti alla frutta disponibile in 3 gusti – Arancia Rossa Mix (58% di frutta), Pompelmo Mix (78%) e Pesca Mix (50%). Una proposta rinfrescante e gustosa, grazie a una lista ingredienti 100% di origine naturale, priva di zuccheri aggiunti, dolcificanti, coloranti, conservanti e alcol free, piacevoli da gustare da soli come alternativa analcolica, ma anche ideali per la miscelazione. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di Leerdammer, il re del formaggio con i buchi dal 1974, e LeeCrock, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero Limoncello Spritz grazie al sodalizio tra un brand come Select Spritz e Benvenuti Limoncello. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, icona dal gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la

partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. Losito Guarini – storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: Lebollè Zero, la novità analcolica fresca e frizzante, pensata per chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand: Metodo Classico e millesimati dell'Oltrepò Pavese; Spumanti di qualità con uve Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Viognier e Moscato; etichette iconiche che raccontano il sapere centenario di Losito Guarini. Un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gusto: l'estate ha trovato il suo brindisi perfetto.

Per chi ama la vie en rose, la scelta ricadrà su Contrattino, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma dello Chef Antonino Cannavacciuolo. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con Lemonsoda, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con Lemonsoda Mojito e con la novità Lemonsoda Spritz: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da Lemonsoda Twist, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il prosecco Sant'Orsola proposto in coppia alla Salsiccia di Bra, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del Caseificio La Cilentana abbinata alla Vodka Nemiroff e al Gin Whitley Neill, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, Ice Cube metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND PIU' INTENSO DELL'ANNO

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul week-end più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la Conferenza Stampa di apertura dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da Federico Gordini, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con Aperitivo Academy, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host: Lurisia Jazz band, DJ by Corona, DJ set Cantun con DJ Rigamonti e DJ set in collaborazione con Clubber. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su Aperitivo Around The World dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinate agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo

continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bissa anche con lo show di Aperitivo Around The World, ore 17.30.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Per aderire all'iniziativa, è possibile registrarsi direttamente sul sito aperitivofestival.com

Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel – Via Tortona, 35, 20144 Milano (MI) – è possibile acquistare i biglietti a un prezzo speciale direttamente dalla piattaforma Vivaticket.

Foto: Loris Scalzo



A Milano “Aperitivo Festival” dal 9 all’11 maggio

Focus



DiDonato Troiano Mag 8, 2025

Torna nel cuore di zona Tortona il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo: 27 bartender internazionali, oltre 100 prodotti in degustazione

Poi il 26 maggio si celebra la quarta edizione del World Aperitivo Day®

La più grande esperienza dedicata all'Aperitivo torna **nel cuore di zona Tortona** col
&ssl=1" alt="" decoding="async" fetchpriority="high" data-attachment-id="72935"
data-permalink="https://www.gustoh24.it/a-milano-aperitivo-festival-dal-9-all11-maggio/a-peritivoduescreenshot-2025-05-05-alle-12-41-53/"
data-orig-file="https://i0.wp.com/www.gustoh24.it/wp-content/uploads/2025/05/aperitivoDUEScreenshot-2025-05-05-alle-12.41.53.webp?fit=700%2C329&ssl=1"
data-orig-size="700,329" data-comments-opened="0" data-image-meta="{
aperture":"","credit":"","camera":"","caption":"","created_timestamp":"","copyright":"","fo
cal_length":"","iso":"","shutter_speed":"","title":"","orientation":"0"}"
data-image-title="aperitivoDUEScreenshot 2025-05-05 alle 12.41.53"
data-image-description="" data-image-caption=""
data-medium-file="https://i0.wp.com/www.gustoh24.it/wp-content/uploads/2025/05/aperit
voDUEScreenshot-2025-05-05-alle-12.41.53.webp?fit=300%2C141&ssl=1"
data-large-file="https://i0.wp.com/www.gustoh24.it/wp-content/uploads/2025/05/aperitivo
DUEScreenshot-2025-05-05-alle-12.41.53.webp?fit=640%2C301&ssl=1" id="d23b5bd">
Torna nel cuore di zona Tortona il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo: 27 bartender internazionali, oltre 100 prodotti in degustazione

Poi il 26 maggio si celebra la quarta edizione del World Aperitivo Day®

La più grande esperienza dedicata all'Aperitivo torna **nel cuore di zona Tortona** col coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore.

L'arte dell'aperitivo si dà appuntamento a Milano tra **percorsi degustativi, momenti di approfondimento, ospiti internazionali, intrattenimento, musica e i migliori abbinamenti Food & Beverage.**

Immagina un week-end in città interamente dedicato all'arte dell'aperitivo, **nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la magica formula della terza edizione di Aperitivo Festival, l'evento firmato MWW Group, la creativa**

“format house” specializzata nel food & beverage, autrice anche di Milano Wine Week. Dal 9 all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al **Nhow Hotele** che l'anno scorso ha attratto un pubblico di oltre 4.000 persone, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il World Aperitivo Day® il 26 maggio, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti Food & Beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: 27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma **Federico Gordini**, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival. *“Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere.”*

LA TERZA EDIZIONE: L'APERITIVO TRA STILE E DIVERTIMENTO

Un percorso degustativo che prende vita al **Nhow Hotel di Via Tortona 35**, nel quartiere del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle proposte beverage no e low alcol, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva Aperitivo Academy, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento... perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto.

Mentre anche quest'anno la **mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di ICE -Agenzia, da 27 top bartender provenienti da tutto il mondo:** dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk “Aperitivo Around the World” le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.

CARREFOUR, IL MAIN SPONSOR

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come Main Sponsor di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della GDO porta in scena un nuovo capitolo del suo concept “homemade”, con

una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova Terrazza Terre d'Italia, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica.

Ad accompagnare i visitatori in questa esperienza saranno i marchi d'eccellenza dell'insegna – come Terre d'Italia – in un viaggio di gusto tra abbinamenti originali e momenti di intrattenimento, per rendere ogni aperitivo un'esperienza speciale. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

VIVERE LE NUOVE TENDENZE: IL PERCORSO DI ESPERIENZE E NOVITÀ

Aperitivo Festival, format unico nello scenario degli eventi enogastronomici, si riconferma una lente di ingrandimento sul trend dell'Aperitivo e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, "Capitale dell'Aperitivo". L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca Aperitivo Made in Lombardia, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo — tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane — abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio.

In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'Asiago DOP, top sponsor di Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona un inedito percorso di esplorazione proponendo originali abbinamenti con le botaniche del Gin Hendrick's per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

MARTINI, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici MARTINI Americano e il MARTINI Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. **L'abbinamento vincente? Con le sfoglie Gran Pavesi.**

Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia, 0 alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è Corona Cero, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra 0 alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa Lurisia, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**.

Aperitivo Buono e Consapevole con FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. **La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione** e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, **Piccini**, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di **4 etichette d'eccellenza**: Eleven Bianco, Chianti Slim, Venetian Dress Prosecco DOC e Venetian Dress Prosecco Rosé, veri e propri inni al vino Made in Italy,

Anche Santàl entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con Santàl FRUITZ!, la nuova linea di analcolici leggermente frizzanti alla frutta disponibile in 3 gusti – Arancia Rossa Mix (58% di frutta), Pompelmo Mix (78%) e Pesca Mix (50%). Una proposta rinfrescante e gustosa, grazie a una lista ingredienti 100% di origine naturale, priva di zuccheri aggiunti, dolcificanti, coloranti, conservanti e alcol free, piacevoli da gustare da soli come alternativa analcolica, ma anche ideali per la miscelazione. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di Leerdammer, il re del formaggio con i buchi dal 1974, e LeeCrock, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero Limoncello Spritz grazie al sodalizio tra un brand come Select Spritz e Benvenuti Limoncello. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, icona dal gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. Losito Guarini– storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. Losito Guarini– storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: **Lebollè Zero, la novità analcolica fresca e frizzante**, pensata per chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand: Metodo Classico e millesimati dell'Oltrepò Pavese; Spumanti di qualità con uve Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Viognier e Moscato; etichette iconiche che raccontano il sapere centenario di Losito Guarini. Un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gusto: l'estate ha trovato il suo brindisi perfetto.

Per chi ama la vie en rose, la scelta ricadrà su Contrattino, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma dello Chef **Antonino Cannavacciuolo**. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con Lemonsoda, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con Lemonsoda Mojito e con la novità Lemonsoda Spritz: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da Lemonsoda Twist, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il prosecco Sant'Orsola proposto in coppia alla Salsiccia di Bra, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del Caseificio La Cilentana abbinata alla Vodka Nemiroff e al Gin Whitley Neill, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, Ice Cube metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND PIU' INTENSO DELL'ANNO

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul week-end più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la Conferenza Stampa di apertura dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da Federico Gordini, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con

5.png?fit=300%2C297&ssl=1"
data-large-file="https://i0.wp.com/www.gustoh24.it/wp-content/uploads/2025/05/aperitivo
Programma-Aperitivo-Festival-2025.png?fit=640%2C634&ssl=1"
src="https://i0.wp.com/www.gustoh24.it/wp-content/uploads/2025/05/aperitivoProgramma-Aperitivo-Festival-2025.png?resize=768%2C761&ssl=1" alt="" width="640" height="634" id="5ee52d15">

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND PIU' INTENSO DELL'ANNO

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul week-end più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la Conferenza Stampa di apertura dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da Federico Gordini, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con Aperitivo Academy, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host: Lurisia Jazz band, DJ by Corona, DJ set Cantun con DJ Rigamonti e DJ set in collaborazione con Clubber. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su Aperitivo Around The World dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinare agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bissa anche con lo show di Aperitivo Around The World, ore 17.30.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Per aderire all'iniziativa, è possibile registrarsi direttamente sul sito aperitivofestival.com

Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel – Via Tortona, 35, 20144 Milano (MI) – è possibile acquistare i biglietti a un prezzo speciale direttamente dalla piattaforma Vivaticket.

Aperitivi 2025 tra ritorno al vintage e rivoluzione "nolo", le 10 tendenze che stanno cambiando il rito italiano

Dal 9 all'11 maggio, Milano ospita l'Aperitivo Festival, l'appuntamento per gli amanti del rito italiano per eccellenza. L'evento si terrà nel cuore di zona Tortona, con 27 bartender internazionali, oltre 100 prodotti in degustazione e i più grandi brand del settore. Sarà l'occasione perfetta per scoprire le nuove tendenze del 2025, con pairing inediti e proposte all'insegna del benessere.

Le 10 tendenze dell'Aperitivo di quest'anno

1. L'aperitivo gira sempre in coppia. Mai da solo. Non solo stuzzica l'appetito:

talvolta è una vera e propria anticamera al piacere della tavola capace di accendere gusto e sensi. Può essere miscelato o non miscelato, ma dev'essere sempre accompagnato da un appetizer e in parte deve contenere prodotti made in Italy, così viene richiesto dal vero aperitivo italiano secondo il Manifesto dell'aperitivo. L'abbinamento è anche un'azione virtuosa che incontra le esigenze di un codice della strada oggi più severo nei controlli.

- **Nolo: No e low-alcòl, una scelta sempre più consapevole.** Le bevande analcoliche e bassa gradazione alcolica stanno vivendo una vera e propria *Golden Age*, puntando su qualità e ampia offerta. La crescente domanda di opzioni "nolo", ovvero no e low-alcòl sta portando non solo Gen Z e Millenials verso nuove abitudini di consumo alternative. Con la differenza che gusto ed esperienze gustative sono assicurate grazie alla premiumizzazione delle proposte che puntano su prodotti sempre più di alto livello.
- **Ritorno al vintage drink con Vermouth e Bitter.** Si torna in qualche modo ai sapori del passato per innovare la mixology. Ebbene sì, c'è un rinnovato interesse per vermouth e bitter, sia come ingredienti a gradazione più moderata da inserire nei cocktail che come protagonisti dell'aperitivo. Il risultato? La mixology experience diventa un'esperienza "drink and repeat".
- **Birre sempre protagoniste.** Leggere e di qualità, il mercato della birra non smette mai di stupire. Anche qui le birre a bassa gradazione alcolica stanno guadagnando sempre maggiore popolarità come scelta per l'aperitivo. Un buon bere che non tramonta mai.
- **La qualità, una tendenza che non passa mai di moda.** Ad Aperitivo Festival, il rito più amato dagli italiani si arricchisce di abbinamenti di alto livello. Formaggi come l'Asiago DOP e i salumi artigianali vengono proposti in pairing con cocktail e vini, valorizzando le eccellenze locali. Non bisogna dimenticare infatti che l'Italia è leader in Europa con 328 prodotti DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita) riconosciuti, mentre sono 78 i vini DCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e 331 vini DOC (Denominazione di Origine Controllata). Puntare sulla qualità e sul territorio è sempre un asso vincente.
- **Se consapevole, l'Aperitivo diventa un rito quotidiano, non più riservato al weekend.** "In media stat virtus", dicevano i latini. Regola che ad Aperitivo Festival è messa in pratica grazie a proposte all'insegna del benessere quotidiano e della leggerezza.
- **W l'educazione e la Cultura dell'Aperitivo.** Ad Aperitivo Festival nascono iniziative come l'Aperitivo Academy, volte a educare i consumatori e gli operatori sugli abbinamenti tra bevande e food, promuovendo una cultura consapevole dell'aperitivo.
- **Le bollicine, un must sempre più amato.** Bianchi e rosè, i vini con perlage sono sempre più amati, comprati e apprezzati. Ad Aperitivo, le bollicine saranno tante, grazie alla presenza dei prodotti vinicoli più pregiati.
- **Aperitivo loves Mezcal e Tequila.** Non piacciono solo a bartender e mixologist sempre alla ricerca di nuovi sapori e combinazioni, oggi i consumatori sempre più raffinati e curiosi chiedono preparazioni che profumano di Caraibi e Sud America. Bevande come il Paloma e il Mezcal Margarita stanno guadagnando in popolarità, complice il progressivo aumento delle vendite in Italia. Do you wanna try? Come and Visit Nhow Hotel dal 9 all'11 maggio.

- **Gin, un attore da premio Oscar. Mai provato un gin tonic con l'Asiago DOP?**
Questo è solo uno degli abbinamenti che verranno proposti ad Aperitivo Festival 2025, regno delle botaniche e dei cocktail a base di gin, grande protagonista tra gli spirits degli ultimi anni. Si pensi solo che nel 2024, le vendite di gin in Italia sono aumentate del 15% rispetto all'anno precedente, evidenziando una forte domanda nel settore, Secondo Federvini il mercato del gin in Italia continuerà a crescere con un tasso annuo del 10% nei prossimi tre anni, con un picco previsto nel 2025.



Con Aperitivo Festival Milano diventa Capitale del Gusto



La più grande esperienza dedicata all'Aperitivo torna nel cuore di zona Tortona per celebrare il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo: 27 bartender internazionali, oltre 100 prodotti in degustazione e il coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore. L'arte dell'aperitivo si dà appuntamento a Milano tra percorsi degustativi, momenti di approfondimento, ospiti internazionali, intrattenimento, musica e i migliori abbinamenti Food & Beverage.

Il 26 maggio si celebra la quarta edizione del World Aperitivo Day®

Immagina un week-end in città interamente dedicato all'arte dell'aperitivo, nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la magica formula della terza edizione di Aperitivo Festival, l'evento firmato MWW Group, la creativa "format house" specializzata nel food & beverage, autrice anche di Milano Wine Week. Dal 9 all'11 maggio la manifestazione, l'unico evento dedicato al rito dell'aperitivo, che prenderà vita al Nhow Hotel e che l'anno scorso ha attratto un pubblico di oltre 4.000 persone, si prepara a riaccendere i motori per tre giorni di puro intrattenimento e condivisione, per un'esperienza multisensoriale, dove il gusto si fonde con la creatività e i sapori si trasformano in racconti.

Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il World Aperitivo Day® il 26 maggio, Aperitivo Festival si conferma un vero e proprio itinerario di degustazione e intrattenimento che si snoda tra banchi d'assaggio dedicati alle proposte più innovative della mixology art, ai migliori abbinamenti Food & Beverage e a momenti di divertimento e condivisione. Un'edizione ricca di protagonisti, eventi e tendenze da vivere e gustare in anteprima: 27 bartender internazionali e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli "aperitivo bar", inseriti nel percorso firmato Aperitivo Festival.

"Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento" afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di Aperitivo Festival. "Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori

possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere.”

LA TERZA EDIZIONE: L'APERITIVO TRA STILE E DIVERTIMENTO

Un percorso degustativo che prende vita al Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17.00 fino alle ore 23.00. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo.

Tra le novità di quest'edizione, quest'anno maggiore spazio anche alle proposte beverage no e low alcol, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. E per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva Aperitivo Academy, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento... perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto.

Mentre anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di ICE -Agenzia, da 27 top bartender provenienti da tutto il mondo: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk “Aperitivo Around the World ” le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.

CARREFOUR, IL MAIN SPONSOR

Carrefour rinnova, per il terzo anno consecutivo, la sua partecipazione come Main Sponsor di Aperitivo Festival, confermandosi tra i protagonisti della celebrazione del rituale più amato dagli italiani. Nell'ambito dell'Aperitivo Experience di via Tortona, l'azienda della GDO porta in scena un nuovo capitolo del suo concept “homemade”, con una Casa Carrefour ancora più immersiva che, grazie alla nuova Terrazza Terre d'Italia, sfuma i confini tra indoor e outdoor per dare vita a una corte domestica dall'atmosfera conviviale e autentica.

Ad accompagnare i visitatori in questa esperienza saranno i marchi d'eccellenza dell'insegna – come Terre d'Italia – in un viaggio di gusto tra abbinamenti originali e momenti di intrattenimento, per rendere ogni aperitivo un'esperienza speciale. Completa l'edizione di quest'anno un mese intero di iniziative in tutta Italia: dal 12 maggio, infatti, prende il via la terza edizione del catalogo Carrefour dedicato all'Aperitivo Festival, ricco di proposte, promozioni e degustazioni uniche nei punti vendita della Penisola.

Aperitivo Festival – credits Loris Scalzo

VIVERE LE NUOVE TENDENZE: IL PERCORSO DI ESPERIENZE E NOVITA'

Aperitivo Festival, format unico nello scenario degli eventi enogastronomici, si riconferma una lente di ingrandimento sul trend dell'Aperitivo e sul suo indissolubile legame con le eccellenze del Bel Paese, diventando la principale vetrina che ne promuove l'enorme potenziale economico nel mondo e incoronando Milano, “Capitale dell'Aperitivo”. L'edizione 2025 della manifestazione, la terza, ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Tra le novità più attese dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca

Aperitivo Made in Lombardia, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano DOP, entrambi Gold Sponsor dell'evento. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo — tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane — abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'Asiago DOP, top sponsor di Aperitivo Festival incontra la mixology e invita a sperimentare con gusto la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona un inedito percorso di esplorazione proponendo originali abbinamenti con le botaniche del Gin Hendrick's per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata

Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago DOP entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori.

MARTINI, protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici MARTINI Americano e il MARTINI Bianco Spritz insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. L'abbinamento vincente? Con le sfoglie Gran Pavesi.

Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia, 0 alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è Corona Cero, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra 0 alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra.

Gustare a ciclo continuo un buon aperitivo a ritmo di un sound a tutto jazz? Ci pensa Lurisia, il noto brand beverage e Water Supplier della manifestazione, che accompagnato dalle sonorità della Jazz Band, propone, in uno spazio di grande suggestione, un pairing di finger food in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Aperitivo Buono e Consapevole con FRO, Fondazione Radioterapia Oncologica, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione rappresentata dal Prof. Lorenzo Livi, Direttore dell'Unità di radioterapia oncologica all'Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi di Firenze, sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana.

Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, Piccini, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza: Eleven Bianco, Chianti Slim, Venetian Dress Prosecco DOC e Venetian Dress Prosecco Rosé, veri e propri inni al vino Made in Italy, Anche Santà entra di diritto nel regno di Aperitivo Festival con Santà FRUITZ!, la nuova linea di analcolici leggermente frizzanti alla frutta disponibile in 3 gusti – Arancia Rossa Mix (58% di frutta), Pompelmo Mix (78%) e Pesca Mix (50%). Una proposta rinfrescante e gustosa, grazie a una lista ingredienti 100% di origine naturale, priva di zuccheri aggiunti, dolcificanti, coloranti, conservanti e alcol free, piacevoli da gustare da soli come alternativa analcolica, ma anche ideali per la miscelazione. Complice nell'arte dell'abbinamento l'Intenso, fette extra stagionate di Leerdammer, il re del formaggio con i buchi dal 1974, e LeeCrock, pepite di formaggio Leerdammer croccanti, oltre all'iconica forma, da cui ha avuto origine la storia di questo spettacolare formaggio.

Aperitivo Festival – credits Loris Scalzo

Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero Limoncello Spritz grazie al sodalizio tra un brand come Select Spritz e

Benvenuti Limoncello. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini

Tramè, un must dell'italian style.

Tra le novità più gustose di questa edizione spicca Cantun Bakery & Bistrot Itinerante, una realtà giovane ma già iconica nel panorama food milanese: un angolo di sapori autentici e storie genuine che, per l'occasione, si trasforma in uno store esperienziale dove il gusto diventa racconto, insieme a Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, icona dal gusto italiano, che racconta la cultura dell'eleganza e del piacere semplice, ma sofisticato. Compagna perfetta degli aperitivi estivi, la "Easy Drinking Lager" più famosa d'Italia si ispira alle atmosfere mediterranee, grazie alle note di scorza essiccata di limoni italiani e a un leggero tocco di foglie di ulivo. Dal gusto rinfrescante e facile da bere è poco amara e ha un grado alcolico inferiore alla media (4,2%). All'interno dello stand, l'universo Cantun prende vita in ogni dettaglio. Nei tre giorni del Festival, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio tra eccellenze gastronomiche, convivialità e atmosfere urbane. Non solo aperitivi da assaporare, con gli iconici prodotti Cantun, ma anche spazi pensati per favorire l'incontro, la sorpresa e la partecipazione.

L'aperitivo dell'estate 2025 avrà un altro sapore nuovo. Losito Guarini – storica azienda nata nel 1910 – arriva ad Aperitivo Festival con un mix di tradizione e innovazione, pronta a conquistare anche i palati più esigenti.

Protagonista assoluto: Lebollè Zero, la novità analcolica fresca e frizzante, pensata per chi vuole godersi momenti di piacere e relax con leggerezza. La selezione in degustazione celebra inoltre i grandi classici del brand: Metodo Classico e millesimati dell'Oltrepò Pavese; Spumanti di qualità con uve Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Viognier e Moscato; etichette iconiche che raccontano il sapere centenario di Losito Guarini. Un viaggio tra bollicine eleganti e nuove frontiere del gusto: l'estate ha trovato il suo brindisi perfetto.

Per chi ama la vie en rose, la scelta ricadrà su Contrattino, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma dello Chef Antonino Cannavacciuolo. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.

Alla ricerca di momenti frizzanti accompagnati dal sound dei DJ set più in voga della città? C'è solo l'imbarazzo della scelta con Lemonsoda, presente non solo con le iconiche Lemonsoda e Oransoda, ma anche con Lemonsoda Mojito e con la novità Lemonsoda Spritz: mocktail di ultima generazione, analcolici e pronti da gustare, due

proposte pensate per offrire un'alternativa immediata e di qualità al classico cocktail. L'alternativa low-calorie invece è rappresentata da Lemonsoda Twist, nuova bevanda al gusto gazzosa con zero zuccheri, leggera e rinfrescante.

La tradizione fa capolino con il prosecco Sant'Orsola proposto in coppia alla Salsiccia di Bra, un must per il pubblico di Aperitivo che ritroverà anche uno degli assaggi più amati del 2024: la mozzarella di bufala e la treccia del

Caseificio La Cilentana abbinata alla Vodka Nemiroff e al Gin Whitley Neill, distribuite da D&C, player di riferimento nel settore Food & Beverage.

A ogni sorso Aperitivo Festival sarà on the rocks! Sponsor tecnico della manifestazione, Ice Cube metterà a disposizione il suo ghiaccio, insapore e cristallino, elemento essenziale per il successo di ogni cocktail assaporato.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND PIU' INTENSO DELL'ANNO

Pairing e DJ Set a ciclo continuo: il programma di Aperitivo Festival si sviluppa a partire da venerdì 9 maggio fino a domenica 11 maggio, ogni giorno nella fascia che va dalle 17.00 fino alle 23.00.

Il 9 maggio si alza il sipario sul week-end più intenso dell'anno. Si comincia alle 11.00 con la Conferenza Stampa di apertura dove gli ospiti più rappresentativi del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da

Federico Gordini, ideatore e organizzatore del format. L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con Aperitivo Academy, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host: Lursia Jazz band, DJ by Corona, DJ set Cantun con DJ Rigamonti e DJ set in collaborazione con Clubber. Divertimento, gusto e... avanguardia nella mixology art: alle 17.30 luci puntate su Aperitivo Around The World dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinate agli appetizer italiani. Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo domenica 11 maggio, dove si bissa anche con lo show di Aperitivo Around The World, ore 17.30.

26 MAGGIO: APPUNTAMENTO CON IL WAD®

La stagione dell'Aperitivo, appena cominciata, culminerà il 26 maggio nel

World Aperitivo Day®, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno. Un'occasione straordinaria per celebrare il rito dell'italian aperitivo in tutte le sue sfumature e su tutto il territorio nazionale. Un giorno che celebra anche il made in Italy grazie al Manifesto dell'Aperitivo Italiano sottoscritto da Istituzioni, enti di rappresentanza, aziende e chef attraverso un decalogo che tende a valorizzare sempre di più questo momento di convivialità a tavola, rito simbolo dell'italianità e che il nostro Paese ha reso celebre nel mondo.

Per aderire all'iniziativa, è possibile registrarsi direttamente sul sito

Per partecipare ad Aperitivo Festival e accedere all'Aperitivo Village presso Nhow Milano Hotel – Via Tortona, 35, 20144 Milano (MI) – è possibile acquistare i biglietti a un prezzo speciale direttamente dalla piattaforma Vivaticket.

Info

Main Sponsor : Carrefour Italia

Media Partner: Vendemmie

Numero visitatori 2024 : 4.000

MWW Group

MWW Group è la prima realtà milanese specializzata nel settore enogastronomico ad aver dato vita a nuovi format di eventi importanti per la Città, oggi punto di riferimento non solo per i professionisti del mondo vitivinicolo, agroalimentare, ma anche per il pubblico di appassionati e wine lovers: prima con la Milano Food Week e poi nel 2018 con la Milano Wine Week – la più coinvolgente manifestazione nazionale che porta in scena il grande mondo del vino, giunta alla settima edizione -. MWW Group è inoltre artefice del World Aperitivo Day®, la giornata internazionale dedicata all'iconico rito dell'Aperitivo lanciata nel 2022 per promuovere, tutelare e codificare un'occasione di consumo che porta in scena la cultura dell'abbinamento tra eccellenze del Food e del Beverage. Da qui nasce nel 2023 anche Aperitivo Festival, la tre giorni di tasting, masterclass e intrattenimento che mira a valorizzare e promuovere un momento conviviale per eccellenza, accanto alla creatività dei professionisti del settore, oltre alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese, sensibilizzando sul consumo responsabile degli alcolici.

Redazione Centrale TdG



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”



Attualità7 Maggio 20257 Maggio 2025Milano PostLeave a Comment on Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del **Tortona Savona District di Milano**. È questa la formula della terza edizione di “**Aperitivo Festival**”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bienvivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con

calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.



Milano Post è edito dalla Società Editoriale Nuova Milano Post S.r.l.s , con sede in via Giambellino, 60-20147 Milano.
C.F/P.IVA 9296810964 R.E.A. MI – 2081845



Aperitivo Festival, al via la terza edizione da venerdì 9 maggio a domenica 11 maggio a Milano

eventi

06 Maggio 2025



L'appuntamento è da venerdì 9 maggio a domenica 11 maggio con la terza edizione di **Aperitivo Festival** (Tortona Savona District a Milano dalle 17.00 alle 23.00). Organizzata da MWW Group e ideata da **Federico Gordini**, la manifestazione dedicata al rito dell'aperitivo e prenderà il via al **Nhow Hotel per culminare con il World Aperitivo Day il 26 maggio**. Con oltre 100 prodotti coinvolti, Aperitivo Festival è un **percorso di degustazione ed intrattenimento che si snoda tra i banchi di assaggio dedicati all'arte della miscelazione, agli abbinamenti food & beverage e ai momenti di condivisione**.

Anche quest'anno sarà rappresentata la mixology internazionale grazie al coinvolgimento di ICE – Camera di Commercio. Infatti, saranno presenti **27 bartender** provenienti dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria, che nel contesto dei talk **Aperitivo Around the World** le miscelazioni più inedite, ispirate dai trend dell'aperitivo.

LE TENDENZE DELL'APERITIVO

All'Aperitivo Festival emergono le nuove tendenze che definiscono il modo in cui oggi si vive il rito dell'aperitivo; l'**abbinamento tra drink e food**, la crescita delle proposte **no e low alcol**, l'interesse crescente verso prodotti dal gusto vintage, come **vermouth e bitter**, l'alternativa rappresentata dalle **birre leggere e artigianali**. In generale, a dominare è la **ricerca della qualità**: che si tratti di drink o di food, il pubblico cerca esperienze autentiche, legate al territorio e capaci di valorizzare prodotti DOP, IGP e DOC.

Tutto questo contribuisce a rendere l'aperitivo un **rito quotidiano**, non più limitato al weekend. Grazie a proposte equilibrate e orientate al benessere, l'aperitivo diventa un momento di pausa sostenibile e inclusivo. In quest'ottica si inseriscono anche iniziative come l'**Aperitivo Academy**, novità assoluta di quest'anno, pensata per educare il pubblico a un consumo più consapevole.

A livello di preferenze, si confermano in ascesa **le bollicine**, sia bianche che rosé, e

cresce l'attenzione verso spirits come **mezcal e tequila**, che portano nuovi aromi e suggestioni esotiche anche nei locali italiani. Infine, il **gin** continua a consolidare la sua posizione da protagonista assoluto della mixology: la sua versatilità e l'interesse verso le botaniche lo rendono una scelta privilegiata, con trend di mercato in forte crescita anche nel 2025.

LE NOVITA' DELLA TERZA EDIZIONE

Tra le novità dell'edizione 2025 di Aperitivo Festival spicca **Aperitivo Made in Lombardia**, il nuovo progetto firmato MWW Group in collaborazione con **Ascovilo** (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e **Grana Padano DOP**. Evoluzione naturale della campagna "Born to be Together", l'iniziativa celebra le eccellenze enogastronomiche della Lombardia, attraverso uno spazio dedicato all'interno del Festival, dove sarà possibile **scoprire i vini delle 13 denominazioni Ascovilo** - tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda DOC, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane - abbinati a tre stagionature di Grana Padano DOP (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi). Inoltre, **dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio**. In programma anche **due masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali** e, per concludere, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day®: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i calici del vino lombardo **ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef**.

Altra novità è **Cantun Bakery & Bistrot Itinerante**, che per l'occasione si presenta come uno store esperienziale in collaborazione con Peroni Nastro Azzurro Stile Capri. La birra, ispirata alle atmosfere mediterranee, contiene scorza essiccata di limone e foglie di ulivo, ha un gusto leggero, poco amaro e un grado alcolico di 4,2%. Durante i tre giorni del festival, lo stand proporrà prodotti Cantun, aperitivi e spazi dedicati all'incontro e alla partecipazione del pubblico.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND

La manifestazione prenderà il via venerdì 9 maggio dalle 11.00 con la conferenza di apertura dove gli ospiti del settore si riuniranno nel consueto talk, capitanato da **Federico Gordini**, L'aperitivo experience, articolato su un percorso indoor e outdoor con le proposte e gli abbinamenti dei 31 partner, comincia alle 17 sulle note dei DJ set organizzati da Corona in terrazza, Cantun e il DJ set in collaborazione con Clubber e Dj Thiago nel tunnel più stiloso di Milano.

Sabato 10 maggio si apre alle 10.30 con **Aperitivo Academy**, momento di formazione riservato agli operatori del settore. Nel pomeriggio l'apertura al pubblico prevista sempre per le 17.00 ospita le performance dei gruppi e dei DJ set host: Lursia Jazz band, DJ by Corona, DJ set Cantun con DJ Rigamonti e DJ set in collaborazione con Clubber. Invece, alle 17.30 luci puntate su **Aperitivo Around The World** dove i 27 bartender internazionali presentano in una performance live le loro creazioni abbinare agli appetizer italiani.

Ancora DJ set a ciclo continuo anche nel giorno conclusivo **domenica 11 maggio**, dove andrà in scena anche con lo show di **Aperitivo Around The World, ore 17.30**.

La stagione dell'Aperitivo culminerà il 26 maggio nel **World Aperitivo Day®**, giornata in cui bar, cocktail bar, wine bar e lounge bar di tutta Italia si attiveranno per proporre esperienze degustative fino al 2 giugno.

Per aderire all'iniziativa, è possibile registrarsi direttamente sul sito aperitivofestival.com
TAG:FEDERICO GORDINI

'
APERITIVO FESTIVAL



Aperitivo Festival 2025: dal 9 all'11 maggio a Milano

Aperitivo Festival-credits Loris Scalzo

Capitale del gusto, della mixology art e della convivialità: **Milano ospita dal 9 all'11 maggio la terza edizione dell'Aperitivo Festival**, 27 bartender internazionali, oltre 100 prodotti in degustazione e il coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore. Tra percorsi degustativi, momenti di approfondimento, ospiti internazionali, intrattenimento, musica e i migliori abbinamenti Food & Beverage. L'evento firmato Mww Group, dedicato al rito dell'aperitivo, si svolgerà nel **Nhow Hotel di via Tortona** proprio nel mese che celebra questo rito e che culminerà con il **World Aperitivo Day il 26 maggio**. "Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento - afferma **Federico Gordini, presidente di Mww Group** - Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Aperitivo Festival nasce con questo spirito: creare un luogo di incontro dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere".

Federico Gordini credits Loris Scalzo

L'aperitivo tra stile e divertimento

Il festival si svolgerà al Nhow Hotel di Via Tortona 35, nel quartiere del design e della moda, da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle ore 17 fino alle ore 23. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, tra degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass interpretate dai migliori mixologist provenienti da tutto il mondo, con spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Tra le novità di questa terza edizione **maggiore spazio verrà dato alle proposte beverage no e low alcol**, riflesso di una tendenza sempre più popolare, soprattutto tra i più giovani. Per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, arriva **Aperitivo Academy**, un format inedito, pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Anche quest'anno la mixology internazionale sarà rappresentata, grazie al coinvolgimento di Ice -Camera di Commercio, da **27 top bartender provenienti da tutto il mondo**: dall'Austria al Canada passando per Cina, Croazia, Francia, Germania, Hong Kong, Macedonia del Nord, Malta, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Regno Unito e Ungheria. Veri e propri ambassador del World Aperitivo Day, presenteranno nel contesto dei talk "Aperitivo Around the World" le miscele più inedite, ispirate dai trend che si vanno via via affermando in giro per il mondo. Tutte ricette concepite per valorizzare l'aperitivo italiano: un'esperienza riproducibile ovunque, indoor come outdoor, in grado di rappresentare la way of life italiana e la qualità dei prodotti made in Italy a livello internazionale.

Le nuove tendenze: il percorso tra esperienze e novità

Aperitivo Festival è anche una lente di ingrandimento sul trend dell'aperitivo e del legame con le eccellenze del Bel Paese. L'edizione 2025 della manifestazione ospiterà numerosi protagonisti del settore che si uniscono per raccontare ed esplorare magia e fascino del rito italiano più imitato nel mondo, facendo immergere il pubblico in un'atmosfera vibrante e coinvolgente. Tra le novità più attese spicca **Aperitivo Made in Lombardia**, il nuovo progetto realizzato in collaborazione con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano Dop. L'iniziativa celebra le eccellenze

enogastronomiche della Lombardia, la regione che più di ogni altra ha trasformato l'aperitivo in un vero stile di vita. Cuore del progetto è uno spazio dedicato all'interno del festival, dove sarà possibile scoprire i vini a denominazione tutelati dai 13 Consorzi di Ascovilo, tra cui Oltrepò Pavese, Lugana, Valtellina, Garda Doc, Valtenesi, Valcalepio, Valcamonica, Vini Mantovani, Montenetto, Moscato di Scanzo, Botticino, San Colombano e Terre Lariane, abbinati a tre stagionature di Grana Padano Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi).

Ma non finisce qui: dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef. In cerca dell'abbinamento insolito? Ad Aperitivo Festival, l'**Asiago Dop**, top sponsor di Aperitivo Festival **incontra la mixology** e invita a sperimentare la versatilità delle sue stagionature, che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi. La specialità veneto-trentina porta sul palco del Nhow di Via Tortona un inedito percorso di esplorazione proponendo originali abbinamenti con le botaniche del Gin Hendrick's per un Gin Tonic che vuole restare impresso nella memoria, anche grazie all'acqua tonica firmata Fever-Tree. Contemporaneamente, Asiago Dop entrerà in alcuni dei più prestigiosi locali delle città italiane, che proporranno la specialità casearia veneta in abbinamento a cocktail ricercati, pensati per valorizzarne al meglio i sapori. Martini protagonista della mixology mondiale, sarà presente con gli iconici **Martini Americano e il Martini Bianco Spritz** insieme a un omaggio alla città della Mole Antonelliana: una nuova bottiglia ispirata agli archi di Torino, che celebra l'autenticità e la tradizione dell'italian aperitivo, reinterpretato in chiave contemporanea. Tutto lo spirito dell'Aperitivo racchiuso in una bottiglia, 0 alcol. Per chi cerca il piacere di una buona birra senza rinunciare al gusto, c'è Corona Cero, sponsor ufficiale delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi di Milano Cortina: la birra 0 alcol, è prodotta con ingredienti naturali ed è pronta a dare inizio a un momento speciale, proprio nell'attimo in cui il lime entra nella bottiglia della celebre birra. **Aperitivo Buono e Consapevole con Fro, Fondazione Radioterapia Oncologica**, nata per garantire sia ai pazienti che ai loro cari la più adeguata e confortevole permanenza all'interno dei reparti ospedalieri e dare impulso e sostegno alla ricerca scientifica. La fondazione sarà presente al Nhow hotel per portare un messaggio di prevenzione e per onorare il rito più amato dagli italiani con proposte pensate per essere vissute e condivise tutti i giorni della settimana. Nel villaggio esperienziale dedicato a drink, food pairing, musica e cultura, Piccini, azienda vitivinicola toscana, celebra l'arte del brindisi italiano con una selezione di 4 etichette d'eccellenza: Eleven Bianco, Chianti Slim, Venetian Dress Prosecco DOC e Venetian Dress Prosecco Rosé, veri e propri inni al vino Made in Italy, Per chi non resiste senza lo Spritz, ad Aperitivo Festival potrà gustare il vero Limoncello Spritz grazie al sodalizio tra un brand come Select Spritz e Benvenuti Limoncello. Il più fresco dei drink incontra il gusto dei tramezzini Tramè, un must dell'italian style. Per chi ama la vie en rose, la scelta ricadrà su **Contrattino, il ready to drink biologico, bitter, rinfrescante, low alcol che porta la firma dello Chef Antonino Cannavacciuolo**. Note amaricanti di piante officinali, rabarbaro e china si fondono con un raffinato tocco floreale di sambuco, rosa e agrumi. Una sfumatura di rosa pronta ad avvolgere di piacere.



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Tempo di lettura 1 minuti

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

AttualitàDa 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di "Aperitivo Festival"



DiRedazione-web

3 Maggio 2025

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È

questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Attualità



DiRedazione Mag 3, 2025



Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si

fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere".

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, "Aperitivo Academy", un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche "Aperitivo Made in Lombardia", il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo

Post Views:18



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”



Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in

bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”



AskaNews

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due

esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo

Da Maison & Loisir - Salone dell'Abitare al Rally della Valle d'Aosta, dal teatro in patois con Le Gantaléi de Valgrisenche (in foto) a presentazioni d...

Ufficializzata la lista dei partecipanti alla Corsa Rosa che farà tappa in Valle d'Aosta venerdì 30 e sabato 31 maggio

Ufficializzata la lista dei partecipanti alla Corsa Rosa che farà tappa in Valle d'Aosta venerdì 30 e sabato 31 maggio

Martedì 6 maggio, alle 11, un evento per scoprire cosa finisce nei contenitori del vetro e migliorare la differenziata

Martedì 6 maggio, alle 11, un evento per scoprire cosa finisce nei contenitori del vetro e migliorare la differenziata

Grande festa, ieri all'Area-6-Tu, per i Leoni, che da neo promossi in B hanno subito centrato il salto nella terza serie della palla ovale italiana; Francesco Fida: «Grande impresa, andiamo avanti senza snaturare la nostra filosofia»

Grande festa, ieri all'Area-6-Tu, per i Leoni, che da neo promossi in B hanno subito centrato il salto nella terza serie della palla ovale italiana; F...

Il cantautore e scrittore pugliese si esibirà sulla Piazza d'Armi del Forte sabato 19 luglio; biglietti in vendita da oggi

Il cantautore e scrittore pugliese si esibirà sulla Piazza d'Armi del Forte sabato 19 luglio; biglietti in vendita da oggi

Aggravi torna a ribadire l'esigenza di regolamenti interni alla società idroelettrica

Aggravi torna a ribadire l'esigenza di regolamenti interni alla società idroelettrica



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”



askanews
askanews

|

sabato 03 Maggio 2025

Al Nhow Hotel di via Tortona arrivano 27 bartender internazionali

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35.

Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da

segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Da 9 a 11 maggio a Milano la terza edizione di “Aperitivo Festival”



Agrifood Cronaca

Al Nhow Hotel di via Tortona arrivano 27 bartender internazionali
Mag 3, 2025Enogastronomia

Milano, 3 mag. (askanews) – Un week-end interamente dedicato all'aperitivo nel cuore pulsante del Tortona Savona District di Milano. È questa la formula della terza edizione di “Aperitivo Festival”, l'evento firmato MWW Group (“Milano Wine Week”) in programma da venerdì 9 a domenica 11 maggio dalle 17 alle 23 al Nhow Hotel di via Tortona 35. Qui, i brand protagonisti presenteranno i migliori abbinamenti e le nuove tendenze, offrendo al pubblico degustazioni, banchi d'assaggio, eventi e masterclass con mixologist provenienti da tutto il mondo e spettacoli e DJ set a ciclo continuo. Nel mese che celebra il rito dell'aperitivo e che culminerà con il “World Aperitivo Day” il 26 maggio, la manifestazione propone 27 bartender provenienti da tutto il mondo e oltre a 100 prodotti coinvolti nelle esperienze di assaggio presenti negli “aperitivo bar”, inseriti nel percorso firmato “Aperitivo Festival”.

“Aperitivo Festival non è solo un evento, è un hub esperienziale che valorizza la ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico, traducendola in un momento pop e di cultura dell'abbinamento” afferma Federico Gordini, presidente di MWW Group e ideatore di “Aperitivo Festival”. “Un momento di convivialità e piacere che racconta l'arte italiana del bien vivre. Un luogo di incontro – conclude – dove tradizione e futuro si fondono, dove brand, professionisti e consumatori possano vivere un'esperienza che valorizzi l'eccellenza dell'abbinamento food & beverage come un patrimonio da preservare e far evolvere”.

Tra le novità di quest'edizione, maggiore spazio alle proposte beverage no e low alcol, e per chi vuole scoprire i segreti dell'arte dell'abbinamento, “Aperitivo Academy”, un format pensato per coinvolgere gli operatori con esperienze formative ed entertaining dedicate all'arte dell'abbinamento, perché per ogni proposta drink esiste l'appetizer perfetto. Da segnalare anche “Aperitivo Made in Lombardia”, il nuovo progetto firmato in collaborazione con l'Associazione dei Consorzi vinicoli lombardi (Ascovilo) e Grana Padano Dop, per celebrare le eccellenze enogastronomiche della Lombardia.

Dal 15 maggio al 30 giugno, un circuito di dieci locali milanesi ospiterà degustazioni con calici e assaggi pensati per valorizzare il meglio del territorio. In programma anche due esclusive masterclass riservate ai 27 top mixologist internazionali e, per concludere in bellezza, un grande evento il 26 maggio in occasione del World Aperitivo Day: un rooftop milanese farà da cornice a un aperitivo panoramico che abbinerà i migliori calici del vino lombardo ai finger a base di Grana Padano realizzati da uno chef.

Foto di Loris Scalzo



Hai mai fatto un aperitivo lungo tre giorni? A Milano sta per succedere (e sarà epico)



Aperitivo Festival accende Milano: 3 giorni tra cocktail d'autore, food gourmet, dj set e ospiti stellati da non perdere.

Milano torna ad accendersi di gusto e creatività con la terza edizione di **aperitivo Festival**, l'appuntamento più atteso dell'anno per chi ama il rituale italiano per eccellenza: l'aperitivo. Dal **9 all'11 maggio**, l'evento trasformerà il **Tortona District**, cuore pulsante del design e della cultura enogastronomica meneghina, in un palcoscenico a cielo aperto dove sapori, profumi, musica e incontri si fonderanno in un'esperienza unica.

La manifestazione si svolgerà negli spazi del **Nhow Hotel di via Tortona 35**, un hub contemporaneo perfetto per ospitare un format immersivo e multisensoriale, dove ogni dettaglio è pensato per esaltare l'arte del bere bene e del mangiare con gusto. Il piacere dell'aperitivo, tra innovazione e tradizione

L'aperitivo è molto più di una pausa prima della cena: è un momento di socialità, cultura, racconto del territorio. Lo sa bene **MWW Group**, già ideatore della **Milano Wine Week**, che anche quest'anno punta i riflettori su uno dei riti più iconici del lifestyle italiano. L'edizione 2025 si preannuncia ancora più ricca e coinvolgente, con **oltre 100 prodotti in degustazione, 31 partner e 27 bartender internazionali** pronti a proporre cocktail d'autore e abbinamenti sorprendenti.

Il pubblico potrà esplorare una vera e propria "mappa del gusto" attraverso **percorsi tematici**, aree esperienziali, talk, performance musicali e naturalmente tantissimi assaggi. Il tutto con un occhio attento alla sostenibilità, alla qualità delle materie prime e alle nuove tendenze nel bere consapevole.



Aperitivo Around The World: un viaggio nei sapori del pianeta

Uno degli appuntamenti più attesi sarà **"Aperitivo Around The World"**, una sezione del Festival dedicata ai cocktail internazionali interpretati con spirito italiano. Dalla **Polonia al Giappone**, dal **Canada a Hong Kong**, bartender da 15 Paesi porteranno a Milano il loro know-how, reinterprestando il concetto di aperitivo con ingredienti locali e tecniche di mixology avanzata.

Un'occasione imperdibile per scoprire come cambia il gusto da una parte all'altra del globo, ma anche per cogliere quanto l'aperitivo italiano sia amato e reinterpretato ovunque.

L'eccellenza lombarda in un calice e un tagliere

Grande attenzione quest'anno alla **Lombardia**, protagonista con il progetto **"Aperitivo Made in Lombardia"**, realizzato in collaborazione con **Ascovilo** e **Grana Padano DOP**. L'obiettivo? Valorizzare i prodotti simbolo del territorio attraverso un'esperienza di degustazione guidata tra **vini DOC e DOCG lombardi** e **diverse stagionature del formaggio Grana Padano**, uno dei più amati al mondo.

Un mix perfetto tra sapidità e aromi che racconta l'identità gastronomica di una regione sorprendente, spesso poco conosciuta fuori dai confini italiani.

Cocktail e mocktail: un brindisi per tutti i gusti

L'Aperitivo Festival 2025 è pensato per tutti: dagli appassionati di mixology ai curiosi, dai tradizionalisti ai salutisti. Largo spazio ai **mocktail**, ovvero cocktail analcolici, sempre più popolari tra chi cerca leggerezza senza rinunciare al piacere. Tra le novità di quest'anno:

- **Corona Cero**, la **birra 0 alcol** perfetta per un brindisi easy;
- i mocktail frizzanti firmati **Lemonsoda Zero**, perfetti con snack croccanti;
- il **Contrattino**, il ready-to-drink bio ispirato al Vermouth di casa Contratto e lanciato

da **Antonino Cannavacciuolo**;

- la nuova gamma **Santà! Fruitz!**, in pairing con **distillati** o da sola per una pausa rigenerante.

Il mondo dell'analcolico non è mai stato così creativo!

Aperitivo Academy: imparare gustando

Grande novità di questa edizione è l'arrivo dell'**Aperitivo Academy**, un calendario di incontri formativi, masterclass e laboratori aperti a tutti. Dai segreti per costruire il perfetto **food pairing** alle tecniche per un gin tonic da manuale, ogni workshop sarà guidato da professionisti del settore, bartender di fama o produttori artigianali.

Un'opportunità unica per scoprire il dietro le quinte del mondo dell'aperitivo e portare a casa competenze utili anche per sorprendere amici e ospiti con proposte originali e raffinate.

Food pairing d'autore: quando il cibo incontra il drink

Oltre ai drink, non mancheranno i protagonisti del gusto: finger food, prodotti tipici e stuzzichini gourmet pensati per valorizzare ogni sorso. Alcuni esempi da segnare:

- **Gin Hendrick's** con **tonica Fever-Tree** e **Asiago DOP**;
- **Limoncello Spritz** abbinato ai tramezzini veneziani di **Tramé**;
- **mozzarella di bufala cilentana** servita accanto a vodka e gin d'eccellenza;
- le **sfoglie Gran Pavesi** con Martini Bianco Spritz;
- il formaggio **Leerdammer** abbinato a cocktail a base di succhi 100% **frutta**.

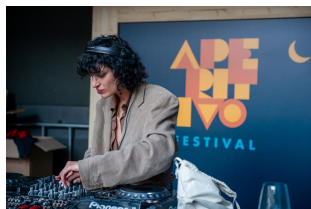
Per chi ama giocare con i contrasti o scoprire armonie nuove, ogni angolo del festival sarà una scoperta.

L'aperitivo che fa bene

Anche il benessere avrà il suo spazio. **FRO – Fondazione Radioterapia Oncologica** sarà presente con un proprio stand, dove proporrà un'esperienza "sana ma golosa" e sensibilizzerà sull'importanza della prevenzione. Perché il piacere della tavola può (e deve) andare d'accordo con la salute.

Il gran finale: World Aperitivo Day il 26 maggio

Il Festival sarà solo l'inizio: il **26 maggio** torna il **World Aperitivo Day®**, la giornata ufficiale dedicata al rito dell'aperitivo italiano, con eventi in tutta **Italia**, promozioni nei locali e iniziative online. Un momento per celebrare insieme una tradizione che unisce generazioni e stili diversi sotto il segno del gusto e della condivisione.



Info utili per partecipare

- **Dove:** Nhow Hotel – Via Tortona 35, Milano
- **Quando:** dal 9 all'11 maggio 2025, dalle 17:00 alle 23:00
- **Biglietti e programma completo:** su

aperitivofestival.com

Che siate esperti di mixology, fan delle **bollicine** o semplicemente amanti del buon cibo, **Aperitivo Festival 2025** è l'appuntamento imperdibile per celebrare la bellezza dello stare insieme... un calice alla volta.

Pronti a brindare?