



L'aperitivo perfetto: storia, bevande e l'arte del servizio



INIZIO CORSO: giovedì 12 febbraio 2026

durata: 8 ore

Il corso offre una visione completa sull'universo dell'aperitivo, **coniugando conoscenze storiche e merceologiche delle bevande iconiche** – come bitter, vermouth e spirits – con le tecniche pratiche di preparazione, presentazione e servizio.

Attraverso un viaggio tra i grandi cocktail internazionali e i classici italiani, primo fra tutti lo Spritz nelle sue numerose varianti, i partecipanti apprenderanno come valorizzare ogni proposta, creando abbinamenti armonici tra cibo e drink.

L'aperitivo sarà così raccontato e vissuto come un'esperienza sensoriale completa e raffinata dove ogni dettaglio – dall'ingrediente al bicchiere, dalla tecnica al contesto – contribuisce a costruire un momento memorabile. Il corso dedica inoltre spazio agli aspetti normativi essenziali per un servizio professionale, e di qualità.

Obiettivi:

- Comprendere la storia e l'evoluzione: conoscere le origini e il percorso storico dell'aperitivo e delle sue bevande chiave.
- Approfondire la Merceologia: Distinguere tipologie, produzione e caratteristiche di bitter, vermouth e spirits.
- Preparare Cocktail Aperitivi: Realizzare i grandi cocktail internazionali e i classici italiani (inclusi gli Spritz e le loro varianti) con tecnica e precisione.
- Creare Abbinamenti Cibo-Bevanda: Selezionare e combinare stuzzichini e cocktail per esaltarne reciprocamente i sapori.
- Gestire il Servizio e la Mise en Place: Organizzare la postazione e il flusso di lavoro per un servizio efficiente e impeccabile.
- Ottimizzare l'Offerta: Applicare principi di costo e presentazione per massimizzare l'attrattiva e la redditività dell'aperitivo.
- Rispettare le Normative: Essere consapevoli degli aspetti legislativi legati alla somministrazione di cibi e bevande.

Contenuti:

L'essenza e l'evoluzione dell'Aperitivo:

- Le origini dell'aperitivo e la sua evoluzione da pratica medicinale a fenomeno sociale globale.
- Le diverse filosofie di aperitivo: dal tradizionale al gourmet.
- L'importanza del momento aperitivo nella cultura italiana e internazionale.

Le bevande protagoniste: merceologia e storia:

- Bitter & Amari: Storia, ingredienti botanici, processi di produzione e utilizzo nei cocktail. Degustazione comparata.
- Vermouth: Nascita, tipologie (Dry, Bianco, Rosso), vini base ed erbe aromatiche. Esplorazione dei marchi storici. Degustazione.
- Spirits per l'Aperitivo: Gin (stili e botaniche), Vodka, e altri distillati chiave per i cocktail aperitivi.

I Cocktail dell'aperitivo: internazionali e italiani:

- Tecniche di Miscelazione: Shaking, stirring, building, muddling e layering applicate ai cocktail da aperitivo.
- I Grandi Classici Internazionali: Ricette e preparazione di Martini Cocktail, Negroni (e le sue varianti), Manhattan, Daiquiri, Margarita, ecc.
- L'Aperitivo all'Italiana: Lo Spritz e le Sue Varianti: Storia dello Spritz, ricetta classica e le sue declinazioni (Aperol Spritz, Campari Spritz, Cynar Spritz, Spritz Bianco).
- Introduzione a cocktail low-ABV e analcolici per l'aperitivo moderno.

L'arte del food pairing con l'aperitivo:

- Principi di Abbinamento: Armonia, contrasto, taglio e pulizia del palato tra cibo e bevanda.
- Stuzzichini e Finger Food: Tipologie di accompagnamenti ideali per l'aperitivo (salumi, formaggi, olive, fritti, assaggi vegetariani).
- Esempi pratici di abbinamenti di successo tra i cocktail appresi e specifici assaggi.

Organizzazione, servizio e aspetti legislativi:

- Mise en Place Perfetta: Organizzazione del banco bar e del buffet per un aperitivo efficiente.
- Gestione del Servizio: Accoglienza del cliente, tempistiche, attenzione ai dettagli e gestione del flusso.
- Normative Essenziali: Cenni alla legislazione vigente in materia di somministrazione di alcolici, sicurezza alimentare (HACCP) e gestione delle allerte/allergeni, fondamentali per operare nel rispetto delle leggi e garantire la sicurezza dei clienti.
- Ottimizzazione dei Costi e Marketing: Cenni al food/beverage cost applicato all'offerta aperitivo e consigli per valorizzare l'offerta.

Calendario

Giovedì 12 febbraio 2026

dalle ore 18.00 alle ore 22.00

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 5 febbraio 2026

Destinatari:

Professionisti del settore
Horeca (barman, chef,
responsabili di sala), proprietari
di locali, aspiranti imprenditori
e chiunque desideri elevare la
propria offerta di aperitivi.

Termini finanziamento: