

30 Marzo 2023

NAPOLI - Etimologicamente stimola l'appetito ma in questo caso va oltre, richiamando l'attitudine e l'inventiva di bartender, chef, pizzaioli, pasticceri e di tutti coloro interessati dall'arte dell'aperitivo, che si sfideranno il 12 e 13 aprile per il 1° Campionato dell'Aperitivo-Trofeo sapori di Napoli, ideato da **Sergio Sbarra**, **Dante Marra** e **Claudio Gionti**.

Nell'ipnotico tratto della Costiera Amalfitana, l'evento sarà ospitato dal Principe di Napoli di Agerola, campus universitario di alta formazione in ambito gastronomico e di ristorazione, diretto dallo chef pluristellato **Heinz Beck**.

I professionisti iscritti potranno partecipare alla gara in coppia o singolarmente, e dovranno presentare una proposta di aperitivo abbinando liberamente un drink ad una portata food dai 3 ai 6 elementi.

Potranno scegliere, inoltre, tra 7 categorie distinte - apericena, aperipizza, aperitipico, aperisushi, aperianalcolico, aperifritto, e aperiglutenfree - per le quali verranno premiati i primi 3 classificati, ottenendo una masterclass con uno chef stellato presso lo stesso campus.

Mentre, il vincitore del Trofeo sapori di Napoli sarà il primo che avrà ottenuto il maggior punteggio in ciascuna categoria, e accederà al corso di alta formazione Ristorazione di successo, esperienza e competenze, con chef Beck, del valore di 10.000 euro, presso il Principe di Napoli.

Presiederà la giuria **Tommaso Foglia**, pastry chef dell'anno secondo la guida *Ristoranti d'Italia* del Gambero Rosso e giudice in *Bake Off Italia* sul canale Real Time, affiancato da esperti del settore di fama internazionale, tra cui **Fabio Riccio**, critico enogastronomico e autore delle guide de *L'Espresso*.

“L'aperitivo è un po' bistrattato in Italia, tutti ingollano spritz già composto, generando confusione. Il vero aperitivo deve avere sempre un tocco di amaro per aprire lo stomaco ma molto spesso la qualità del cibo offerta è pessima”, fa osservare Riccio. “Bisognerebbe far diventare quella dell'aperitivo un'esperienza più interessante, di costruzione di sapori e sensazioni, curando molto di più la parte cibo e migliorando la qualità della parte liquida che, talvolta, è mediocre”.

Un momento di divulgazione quello del primo campionato del genere, che aiuti a ridurre il disordine e che sia “una spinta a far meglio, in quanto conoscere la storia dei primi aperitivi

italiani, avere le competenze per la preparazione della parte liquida, e non lasciarsi condizionare dalle mode, è essenziale per saper riconoscere un buon aperitivo”.

Come ogni settore in fase di espansione, anche quello alimentare vive di continue sperimentazioni e di specializzazioni sempre più avanzate: “In tutto il mondo del food, del vino e anche dell’aperitivo” ragiona Riccio, “l’asticella tra quelli che sono in alto e quelli che sono in basso si è alzata di molto da parte della critica e della comunicazione; ristoranti che oggi consideriamo a malapena, 30 anni fa sarebbero stati nelle prime posizioni delle guide”.

Il campionato, infine, sarà un’occasione di confronto e di networking tra i professionisti del settore e le aziende per poter avviare future collaborazioni, e fare memoria degli oltre 200 anni di storia dal primo aperitivo creato da **Antonio Benedetto Carpano** a Torino, aromatizzando il vino con erbe e spezie e ottenendo così il vermouth.