

APERITIVO ALL'ITALIANA: OGGI A BELO HORIZONTE L'ULTIMO APPUNTAMENTO DEL CICLO LANCIATO DAL CONSOLATO

BELO HORIZONTE\ aise\ - Si terrà oggi pomeriggio, 3 giugno, alle 18.00 l'ultimo appuntamento di "Aperitivo all'italiano", iniziativa lanciata dal Consolato Italiano a Belo Horizonte che, sul profilo Instagram della "Bottega Coppola", ha presentato e valorizzato uno dei simboli dello stile di vita italiano, riconosciuto e apprezzato nel mondo. Con una tappa in Puglia si conclude oggi il viaggio gastronomico virtuale proposto con l'iniziativa, partito dal Veneto, dal suo prosecco e, ovviamente, dallo spritz, e proseguito con una tappa in Toscana. "Per chi ama l'Italia e la dolce vita, una occasione unica per imparare a preparare un aperitivo nel tipico stile italiano", sottolinea il Consolato, spiegando che in ogni incontro sono state presentate ricette facili da fare e da accompagnare ai vini proposti dalla sommelier Nella Cerino, premiata dalla prestigiosa rivista Encontro, e da Andrea Carpentieri, proprietario e chef del ristorante "Bottega Coppola" oltre che socio fondatore della "Coppola Food", azienda campana di prodotti agroalimentari italiani con sede anche in Brasile. Il primo incontro - La regione Veneto e l'aperitivo Spritz conosciuto in tutto il mondo e gli stuzzichini di accompagnamento - si è tenuto il 20 maggio e ha proposto una passeggiata per i bacari, le popolari taverne veneziane, caratterizzate dai pochi posti a sedere ed il loro lungo bancone di vetro dove sono esibiti i prodotti tipici venduti: una grande varietà di vini al calice ed i piccoli sfizi e piatti localmente chiamati cicchetti. Nella Cerino ha raccontato al pubblico l'antichissima storia del rito dell'aperitivo, una classificazione dei drinks, le caratteristiche dell'aperitivo in Veneto e la preparazione pratica dello Spritz rivelandone tutti i segreti perché sia perfetto! Lo chef Andrea ha spiegato come accompagnare il famoso cocktail con due piatti tradizionali: bruschetta con pomodorini gialli e baccalà e mini polenta con ragù di carne. Il secondo incontro del 27 - Seduti nel Caffè Casoni: la regione Toscana - ha celebrato l'essenza della regione conosciuta come terra dei vini, presentando un altro drink iconico: il Negroni. Creato 100 anni fa nel Caffè Casoni, a Firenze, il cocktail è un famoso aperitivo italiano che ha guadagnato fama internazionale. È stato descritto il mondo dei cocktails con le tecniche, le decorazioni e gli utensili più conosciuti. Nella Bottega Coppola, Andrea Carpentieri ha presentato i piatti tipici della regione che accompagnano il drink: crostini con salsiccia e panzanella. Protagonista oggi pomeriggio dalle 18 sarà la Puglia, alla scoperta di Primitivo e Taralli. L'evento virtuale è ideato dal Consolato Italiano a Belo Horizonte, supportato dalla Camera di Commercio Italiana di Minas Gerais e dalle imprese associate Bottega Coppola, Coppola Foods e Associazione Brasiliana di Sommeliers - Sezione Minas Gerais. (aise)