

GLI ITALIANI NON RINUNCIANO ALL'APERITIVO, PROTAGONISTA OGGI DI PIC-NIC E BARBEQUE ALL'ARIA APERTA

Uno dei riti più amati dagli italiani, a causa dell'emergenza che stiamo vivendo, è cambiato. Complice le giornate più miti e le graduali riaperture, adesso l'aperitivo cambia modalità e diventa protagonista di pic-nic e barbeque dove ci si ritrova in compagnia

Il periodo che si sta vivendo ha portato gli italiani a cambiare abitudini e stile di vita, ma **non la voglia di ritrovarsi e stare insieme in tutta sicurezza**. Anche **l'aperitivo cambia modalità, restando comunque fedele ai propri valori**: con l'arrivo delle belle giornate, le graduali riaperture e accessi ai luoghi all'aria aperta, **l'aperitivo esplora nuovi territori, sempre alla ricerca di benessere e tranquillità**. Lontano dalla movida, bevuto sulla spiaggia, nel giardino di casa durante un barbeque, in mezzo al verde per pic-nic dove è concesso o seduti ai tavolini distanziati dei bar all'aperto all'ora del tramonto, **l'aperitivo si reinventa ma resta l'occasione migliore per il ritrovarsi insieme**, anche solo in coppia (vale anche qui la regola pochi ma buoni).

È quanto emerge da uno studio di **Sanbittèr Aperitivo Cool Hunting**, condotto con metodologia WOA (*Web Opinion Analysis*) attraverso un monitoraggio dei principali social network, forum, blog e community lifestyle internazionali ed un pool di esperti tra sociologi e bartender, su **come sta cambiando e come è cambiato il modo di fare l'aperitivo per gli italiani**.

Il rito dell'aperitivo ha rappresentato per gli italiani da sempre **“un momento di condivisione, sia di affetto che di cibo, con parenti ed amici”, “un'occasione di felicità e divertimento, da trascorrere con chi si vuole bene” e “il modo migliore per staccare da una giornata lavorativa”**. Per questo motivo **l'aperitivo si fa più ricercato e trasloca in spazi privati per una socialità più intima** da condividere con i familiari e gli amici più stretti, distanziandosi, anche per la prevenzione dal Covid, da happy-hour, aperì-cene a buffet in bar affollati. **La prudenza da pandemia non ha fatto calare l'amore per la socialità**, ma **l'ha fatta traslocare in luoghi meno caotici e più contemplativi come giardini, e, in quelle città dove è possibile frequentarli, parchi e spazi verdi**. Lo si può notare dal comportamento su Internet e sui Social degli italiani: nell'ultimo anno le ricerche online sulla cura delle piante sono aumentate del 316% e su Instagram i post con **#balcony** hanno superato i 3 milioni di foto e quelli con **#balconygardening** oltre 100.000.

L'organizzazione di aperitivi all'aria aperta è strettamente legata anche ai benefici psicofisici dovuti al trascorrere del tempo in spazi verdi a contatto con la natura. Secondo uno studio recente, **più ci si allontana da spazi chiusi e dai contesti urbani meglio è: trascorrere almeno 120 minuti a settimana in mezzo al verde**. Oltre allo stress psicologico, al colesterolo e alla pressione sanguigna, a diminuire è anche il rischio di sviluppare malattie cardiovascolari, diabete, asma e allergie. Inoltre, a contatto con la luce del sole il corpo produce vitamina D, fondamentale per la salute delle ossa, per e per il corretto funzionamento del sistema immunitario, e trascorrere del tempo all'aria aperta immersi nel verde di un giardino, di un parco o di un bosco aumenta il livello di serotonina nel corpo e calma la mente.

Preparare aperitivi e ritrovarsi in spazi aperti riduce inoltre il rischio di contagio del virus. Secondo gli epidemiologi " le attività all'aperto sono sicure". Una teoria suffragata anche da uno **studio irlandese, secondo il quale soltanto lo 0,1% dei casi totali registrati in Irlanda da inizio pandemia sono riconducibili a contagi presi lontani dalle mura di casa o da luoghi chiusi.** Lo studio evidenzia, ancora una volta, come sia fondamentale stare all'aperto più che rimanere al chiuso dove il virus corre davvero. **Ed Lavelle, professore di biochimica al Trinity College di Dublino** e dal 2013 presidente della Società irlandese di Immunologia, ha affermato che "i risultati convalidano molte delle tesi provenienti dagli Stati Uniti" e "**dimostrano che le attività all'aperto sono sicure. Andare in un bar all'aperto**", ha sottolineato, "**è molto sicuro**".

Non cambiano i valori e la voglia di ritrovarsi, ma **cambiano le modalità di fare l'aperitivo, riscoprendosi molto più affine al pic-nic di quanto non si pensasse**, a partire già dall'origine etimologica. Infatti il termine "pic-nic" deriva dal termine francese composto "pique-nique", che abbina "piquer" (prendere, rubacchiare, spilluzzicare) all'arcaico "nique" (piccola cosa di poco valore). Quindi **etimologicamente la parola significa letteralmente "prendere qualcosa di piccolo", proprio ciò che si fa con appetizer, finger-food e stuzzichini** durante il momento tradizionale dell'aperitivo. Ma oggi pic-nic ha in comune con il momento dell'aperitivo anche **il piacere del contatto con la natura e la partecipazione di più persone che provvedono a portare singolarmente il cibo che viene poi condiviso**, senza avere l'ufficialità e lo sfarzo del convivio aristocratico-nobiliare o, tornando alla contemporaneità, della mondanità e della calca tipica degli happy-hour.

Come cambia quindi l'aperitivo ai tempi del Covid? Sempre più legato alla natura e agli spazi aperti, **l'arte dell'aperitivo si reinventa**, trasloca su un prato pubblico o in una cornice romantica come al mare o al lago, e può **diventare "aperigreen", ovvero la tendenza a incontrare gli amici per un brindisi immersi nel verde** a contatto diretto con la natura, oppure essere parte integrante di un **"pic-nic gourmet", un'evoluzione più raffinata e glamour del pic-nic, inteso come una nuova esperienza di gusto non più affrettato o improvvisato**, ma con le sue regole di bon-ton, che permettono di godersi un pasto d'eccellenza, con cibo di qualità e cocktail più elaborati. Il tutto in tutta tranquillità e sicurezza, all'aria aperta tra la natura.

Dal pic-nic **al barbeque, il mondo dell'aperitivo si sposa anche con quest'altra modalità di consumo di cibo e di convivialità con parenti e amici.** Complice l'arrivo delle stagioni più calde, sono davvero tanti gli italiani che hanno **riscoperto la tradizionale grigliata all'aperto**: ne è una prova il **boom di ricerche online e di vendite per barbecue e fornelli da esterno registrato nel mese di marzo.** Piatti succulenti, carne cotta in maniera naturale, da abbinare a cocktail analcolici e aromatizzati, per ritrovare momenti di convivialità all'insegna del gusto e della buona compagnia.