**WORLD APERITIVO DAY 2024: L’APERITIVO ITALIANO FA IL GIRO DEL MONDO
IN 24 ORE. PARTENZA DA HONG KONG, NEW YORK, VIENNA, TORONTO, SAN PAOLO, MADRID. DESTINAZIONE MILANO**

***Dal 24 al 26 maggio, in occasione della giornata mondiale dedicata a celebrare uno dei riti cult della cultura enogastronomica italiana, 23 ambassador internazionali interpretano l’avanguardia e la tradizione di un rito senza tempo***

**World Aperitivo Day®,** 26 maggio. Si scrive **World Aperitivo Day®**, si legge **Giornata mondiale** nata per celebrare il rito italiano più amato al mondo, mettendo in connessione il meglio del food e del beverage nel segno della convivialità, dell’inclusione, nonché del dialogo tra cibo, arte, musica.

Giunto alla sua terza edizione, **World Aperitivo Day®** quest’anno cade nell’ultimo giorno di **Aperitivo Festival**, l’evento milanese ideato insieme nato dall’esperienza di **MWW Group**, realtà che negli ultimi 12 anni ha realizzato alcuni dei più importanti e innovativi format dedicati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano. Dal 2023 Aperitivo Festival per tre giorni consecutivi ne celebra l’importanza, come fenomeno di costume, ma anche come occasione di mercato fondamentale per il sistema economico italiano. Si pensi solo che nel 2023 il mercato dell’aperitivo ha generato un indotto di circa 6 miliardi di euro solo in Italia (fonte dati: Trade Lab).

Un ciclo di esperienze di assaggio, masterclass, appuntamenti, workshop ed eventi dedicati ad anticipare curiosità e nuove tendenze pensate per interpretare sia le formule più tradizionali sia le soluzioni più innovative, proprio quelle che nei prossimi mesi diventeranno i nuovi scenari delle scelte di consumo quotidiane.

L’Aperitivo dal 2022, dalla prima edizione del World Aperitivo Day ha un testo ufficiale cui ispirarsi: il **Manifesto dell’Aperitivo** sottoscritto da istituzioni, enti di rappresentanza, esperti e mixologist e dal mondo imprenditoriale, con un decalogo che mette in evidenza l’importanza e la qualità made in Italy, come strumento di divulgazione dello stile e del gusto italiano.

Un rito dell’italianità che non ha eguali e che ha le sue origini addirittura nell’antica Roma per approdare in epoche successive ai fasti delle tre capitali dell’aperitivo italiano: Torino, Venezia e Milano, divenuta il principale palcoscenico mondiale dell’aperitivo italico, città capace di evolversi continuamente e di generare nuove mode e trend senza sosta.

Per celebrare la **Giornata Mondiale dell’Aperitivo** a Milanosono sbarcati23 tra i migliori bartender e mixologist di tutto il globo, da New York a Hong Kong, passando per l’Europa e il Sud America, tutti chiamati a introdurre nello scenario di Aperitivo Festival la loro vision ed expertise negli ambiti food e mixology. Coinvolta con il supporto di ICE Agenzia e alcuni dei più grandi brand del settore, rappresentano la delegazione di **World Aperitivo Ambassador 2024,** selezionati per interpretare con cocktail e abbinamenti la loro versione dell’aperitivo italiano con le masterclass **Aperitivo around the World.**

Tra i nomi di spicco, **Delphine Kong,** di ritorno per la seconda edizione ad Aperitivo Festival, originaria di Hong Kong, all’opera con la realizzazione del signature **Cocktail Highball Glass**, a base di bitter, succo di limone, lime e uva, zenzero e sciroppo di rosa.

Mentre lo spagnolo **Dazfer Subero**, Bartender Elite dell’IBA (international bartender Association), ha dato vita a un **food pairing** di sicuro successo: un *appetizer* a base di cracker integrale, rucola, pomodoro ciliegino, olive verdi, miele al tartufo, datteri premium, noci senza guscio e Parmigiano Reggiano. Da abbinare al **Cocktail Signature** **0 alcol** a base di arancia, limone, bergamotto.

Il canadese **James Grant,** nominato da Diageo World Class Global Bartender dell’anno nel 2021 e nel 2022, Bartender dell’anno dal Canada's 100 Best Bars porta ad Aperitivo Festival un cocktail dal sapore italiano, **Autunno Sbagliato,** a base di amaro Meletti, sherry e prosecco. Da San Paolo arriva invece **Alex Mesquita** con la sua interpretazione del vermouth rosso in un cocktail dalle chiare note ed influenze sudamericane.

Tra i nomi da citare c’è l’americana di origini italiane **Natalie Migliarini**, aka @beatifulbooze, bartender di New York, autrice, social media specialist, speaker, personaggio TV e content creator. La sua passione per i cocktail, l'educazione e l'empowerment è al meglio rappresentata nei suoi momenti di show mixology in giro per il mondo documentati su Instagram. Vantano origini italiane anche lo spagnolo **Enrico Basile**, la berlinese **Angela Difonzo** e **Romain Jacovella**, head bartender del prestigioso Château Smith Haut Lafitte, situato in Francia, nei pressi di Bordeaux, e immerso nei suggestivi vigneti della Borgogna.

Dall’estero non poteva mancare la rappresentanza dei talenti italiani nell’arte della mixology: da **Sergio Leanza** proprietario del londinese -+ a **Denise Elisei**, head bartender del Vesper Bar al Dorchester Hotel di Londra. Barlady del prestigioso Bar Antoine, **Benedetta Di Pietro**, è un altro nome altisonante del genius italiano insieme a **Mirco Giumelli**, bar manager per l’esclusivo Grace di Santk Moritz in Engadina.

**IL MANIFESTO DELL’APERITIVO**

Nel 2022 nasce il primo **Manifesto dell’Aperitivo**, un decalogo che disciplina le regole base di un piacere iconico tutto italiano, dal rituale della preparazione che – attenzione - non sostituisce i pasti all’abbinamento tra bevande e cibo in cui l’Italianità deve essere garantita da almeno uno dei due elementi.

1. L’aperitivo è un rito originale della tradizione italiana che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una proposta gastronomica ad essa abbinata.
2. L’aperitivo si tiene in due momenti diversi della giornata, sia nella vita domestica che nei momenti di consumo, prima del pranzo e prima della cena non divenendo un sostitutivo dei pasti.
3. Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l’Aperitivo deve essere almeno al 50%, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati ebbero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l’abbinamento deve essere prodotto in Italia e l’origine italiana deve essere garantita attraverso la tracciabilità della filiera di produzione.
4. L’accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari, che deve lasciare spazio alla creatività di chi realizza, deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l’assaggio in esperienza, stimolando un’occasione di racconto dei prodotti italiani.
5. La qualità dell’aperitivo non è misurata dalla quantità del beverage e del food somministrato, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore.
6. L’aperitivo è l’occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo a partire dalla dieta Mediterranea
7. L’aperitivo è un momento nel quale sperimentare le scelte sostenibili, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell’uso di ingredienti stagionali, e/o prodotti da azienda caratterizzate da sostenibilità produttiva ambientale e sociale
8. Un ruolo fondamentale nella diffusione dell’aperitivo è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell’accoglienza della qualità tipicità e creatività italiane
9. L’aperitivo offre una cornice conviviale per la contaminazione di altri campi della cultura, dalla musica al design dall’arte alla moda
10. L’aperitivo è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano che permette di creare nove opportunità di consumo per i prodotti di origine italiana nei mercati internazionali

Ecco l’elenco totale dei 23 international Ambassador:

1. Aylin Stadlwieser (Vienna)
2. Sebastian Hosu (Vienna)
3. Dafzer Subero (Madrid)
4. Manal Ouardane (Madrid)
5. Enrico Basile (Madrid)
6. Daniela Hard (Berlino)
7. Juri Reib (Berlino)
8. Angela Difonzo (Berlino)
9. Sergio Leanza (Londra)
10. Benedetta di Pietro (Londra)
11. Denise Elisei (Londra)
12. Rafael Benz (Berna)
13. Mirco Giumelli (Berna)
14. Struchen Lorentz (Berna)
15. Alex Mesquita (Rio de Janeiro)
16. Paul Feinstein (New York)
17. James Grant (Toronto)
18. Natalie Migliarini (New York)
19. Ashley Rose Conway (San Francisco)
20. Delphine Kong (Hong Kong)
21. Romain Jacovella (Bordeaux)
22. Osnat Guetta (Tel Aviv)
23. Gralnik Guy (Tel Aviv)

\*\*\*

**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.

Per maggiori informazioni consulta i profili social:

**Instagram:**  [@aperitivofestival](https://www.instagram.com/aperitivofestival/) | **Facebook**  [Aperitivo Festival](https://www.facebook.com/aperitivofestival/)

**Ufficio Stampa – DAG Communication** |[Website](https://www.dagcom.com/)| [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/d-a-g--communication/) | [Facebook](https://www.facebook.com/DAGCommunication/) | [Instagram](https://www.instagram.com/dagcommunication/?hl=it)

Sara Gugliotta| mwwgroup@dagcom.com | 339 8179632

Miriam Russo| mwwgroup@dagcom.com | 347 5484099