



*Lo Specchio*

## **CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI**



### ***L'Aperitivo (o Apericena)***

*L'aperitivo a Torino, o altrove in Italia, si consuma intorno all'ora di cena (solitamente dalle 18:30/19:00 fino alle 22:00) nei numerosi locali della città. Con una modica spesa, il prezzo varia dai 5 ai 10 € a seconda del posto, potrete ordinare un cocktail, un bicchiere di vino, una birra o un'altra bevanda ed avere libero accesso al buffet proposto dal locale.*

**Dicembre 2019 - N° 248**

# Storia dell'aperitivo

## Come è nato un rito tutto italiano?

Di **Anastasia Meloni** - 9 gennaio 2019

Vi siete mai chiesti come è nata la tradizione dell'aperitivo? L'abitudine di fare l'aperitivo, ma anche le più antiche bevande da aperitivo, sono di origine italiana: ecco un po' di storia.

### Come è nato l'aperitivo? Un po' di storia!

L'**aperitivo** è un'abitudine radicatissima che diamo quasi per scontata, che associamo alla compagnia degli amici, a un buon drink e del finger food. Che sia un **aperitivo in casa** o in un locale patinato, a base di **cocktail** elaborati o **bevande analcoliche**, l'aperitivo è parte integrante delle nostre abitudini. Ma sapevate che l'aperitivo è stato praticamente "inventato" in Italia? Le origini dell'aperitivo comunque - più che al contesto sociale della bevuta post ufficio - sono da collegarsi alla qualità delle bevande che si consumano come aperitivo. In che senso? Lo scoprirete seguendoci nel nostro viaggio lungo la storia dell'aperitivo.



### Quando l'aperitivo era una medicina: Ippocrate

La prima bevanda della storia definita "aperitivo" risale nientemeno che al V secolo a. C., e venne messa a punto da **Ippocrate** (sì, quello del giuramento dei medici). Il più celebre medico dell'antichità infatti aveva creato una bevanda a base di **vino aromatizzato con assenzio** e altre erbe. Questa bevanda alcolica era particolarmente amara, e veniva utilizzata in casi di inappe-

tenza per "riaprire" lo stomaco. Ippocrate non lo sapeva, ma parecchi secoli dopo la ricetta del suo medicinale sarebbe diventata la base per una bevanda di tipo più comune.

La ricetta di Ippocrate infatti si è tramandata nei secoli, ed era ancora utilizzata (almeno a grandi linee) dai frati alchimisti nel Medioevo.

### Un liquore per aperitivo: il vermouth

Il primo liquore aperitivo paragonabile a quelli odierni viene inventato a Torino a fine '700 ad opera di **Antonio Benedetto Carpano**, e la sua funzione era proprio quella di essere consumato prima dei pasti per stimolare l'appetito. La bevanda in questione altro non era che un vino aromatizzato con l'aggiunta di **china**: il suo nome era **vermouth**, un liquore che ancora oggi consumiamo, e non solo in Italia.

A fare la fortuna del vermouth fu una testa coronata, e cioè **Vittorio Emanuele II**, che lo apprezzava proprio per il suo gusto lievemente amaro e che ne fece la bevanda ufficiale di corte. In breve il vermouth divenne la bevanda must anche per personaggi storici come Cavour o Garibaldi, e presto arrivarono emuli e variazioni sul tema, che a loro volta ebbero gran successo.

### Gli altri liquori da aperitivo: amaro, Martini e Campari

Se nel giro di qualche decennio Antonio Benedetto Carpano aveva avuto un successo tale col suo vermouth da avere una bottega aperta h24, anche altri seguirono il filone dei **liquori da aperitivo**.

Ad esempio nel 1815 in quel di Milano viene messo a punto il primo aperitivo non a base di vino, cioè l'**Amaro Ramazzotti**, che viene fatto con una combinazione di circa 33 erbe. Il suo inventore, Ausano Ramazzotti, era in realtà un farmacista (ricordate la storia di Ippocrate?). Il boom vero e proprio dell'amaro arriva verso metà '800, quando il signor Ramazzotti apre un bar vicino al Teatro la Scala, dove il suo amaro diventa l'aperitivo più gettonato dai milanesi.



Sempre negli stessi decenni in Piemonte emerge un altro nome famoso che ancora oggi siamo abituati ad associare all'aperitivo: si tratta dei produttori di vini Rossi e Martini, che inventano il **Martini bianco** (anche detto **vermouth bianco**). Si tratta di un vermouth molto particolare fatto con vino moscato e arricchito con una serie di erbe lasciate a macerare. Presto arriva anche la versione "dry", dal sapore più deciso e più amata dal pubblico maschile.

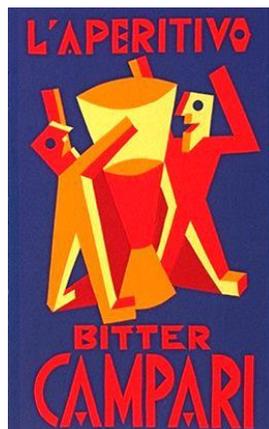


Sempre negli stessi anni (siamo ormai all'Unità d'Italia) arriva un'ulteriore alternativa al vermouth, anch'esso tutt'ora celeberrimo. Si tratta del **Campari**, creato da **Gaspere Campari**, che nel suo celebre caffè di Novara sperimentava liquori innovativi. Sempre a base di erbe (la ricetta originale è segreta), si caratterizza per il colore rosso acceso, e viene battezzato "Bitter", parola che in tedesco vuol dire sempre amaro. Ad oggi il marchio è famoso in tutto il mondo, ed è uno dei simboli dello stile di vita italiano. E' peraltro utilizzato per fare molti cocktail famosi.

### Come era l'aperitivo di una volta?

L'aperitivo di cui abbiamo parlato fin'ora, inteso come bevanda moderatamente alcolica da consumare prima di un pasto, si inserisce nel contesto del caffè ottocentesco, diverso (ma forse non troppo) dall'attuale bar. Frequentare il caffè era all'epoca un'abitudine molto gettonata nelle grandi città, e particolarmente amata da politici, artisti e intellettuali, che proprio in questi luoghi di ritrovo - oltre a sorseggiare i loro aperitivi - discutevano delle loro idee.

L'abitudine dell'aperitivo fatto al bar in prossimità dei pasti (pranzo compreso) si è man mano radicata nello stile di vita, diventando qualcosa di davvero tipico in Italia per tutto il '900. Questo tipo di aperitivo però è ben diverso dall'odierno Happy Hour, ed



è molto più scarso e veloce. Viene fatto quasi sempre a base di bevande come Vermouth o Campari, ma il cibo si riduce a qualche oliva o altri stuzzichini come salatini e simili.

### L'aperitivo oggi: l'happy hour

Se nei bar di paese o di quartiere ci si imbatte ancora in persone che fanno l'aperitivo "alla vecchia maniera", che consiste in un vermouth da bere al volo prima di andare a pranzo, negli ultimi decenni si è diffuso moltissimo l'**aperitivo versione "happy hour"** che è qualcosa di decisamente diverso.

Questo tipo di aperitivo ha cominciato a prender piede a partire da Milano negli anni '80-'90, riprendendo il concetto di happy hour americano, per poi dilagare in tutta Italia. Con l'happy hour il concetto di aperitivo cambia ancora una volta: idealmente dovrebbe svolgersi tra l'uscita dall'ufficio e la cena, ma spesso e volentieri la fascia oraria dell'aperitivo si dilata e va a soppiantare la cena. Anche per questo l'abitudine dell'happy hour può essere almeno in parte paragonata alla tradizione delle tapas spagnole, la quale prevede però una modalità più itinerante, da un bar all'altro.



La lista di **bevande da aperitivo** si allunga includendo parecchi cocktail, tra i quali uno dei più amati è il sempre italianissimo **Spritz** (evoluzione dello "Spriss", tipico del nord-est). Oltre ai cocktail si consumano abitualmente anche birre chiare, e qualcuno rimane fedele ai vari **Martini dry** o **Campari**. Al fianco delle bevande il cibo acquista una sempre maggiore importanza, tanto che ad oggi moltissimi locali propongono la cosiddetta "**apericena**" (termine odiato da alcuni, ma che rende bene il concetto). A disposizione dei clienti si mette un **ricco buffet di stuzzichini** anche piuttosto sostanziosi, che possono tranquillamente sostituire la cena a fronte di una spesa contenuta.

Ad oggi l'aperitivo è un contesto sociale amatissimo e diffusissimo in Italia: meno impegnativo (anche economicamente) di una cena, ci permette di rilassarci e stare in compagnia, vedere gli amici e perchè no - uscire con quel corteggiatore col quale ancora non ce la sentiamo di andare a cena fuori.



## L'aperitivo in casa

L'aperitivo in versione happy hour è facile da organizzare anche in casa, ed è un ottimo modo per coinvolgere gli amici creando una situazione più scanzonata e disimpegnata rispetto a quel che potrebbe essere una cena.

<https://www.pianetadonna.it/casa/food/aperitivo-storia-origini.html>

Quanti saremo a tavola **mercoledì 4 dicembre 2019** alle ore 19:30 per l'**aperitivo italiano** più bello del mondo, fuori dall'Italia? **50, 60 o 70**? L'appuntamento sarà dedicato alla **cena di fine anno** secondo la solita prassi operativa già sperimentata da 21 anni su iniziativa di Jacques Benichou: ogni socio è invitato a portare del cibo in modo da ottenere un bel **buffet** vario e completo con piatti e assaggi abbondanti: antipasti, affettati, tranci di pizze, pasta, torte salate, preparazioni con verdure, formaggi, dolci, frutta...

Un microonde sarà a disposizione. Possibilità di riscaldare sui fornelli o nel forno; perciò, [rivolgersi in cucina!](#)

Come per le altre volte, il comitato si occupa delle bevande e del pane. Buon appetito!

Chi desidera dare una mano per la sistemazione e la decorazione della mensa è benvenuto a partire dalle ore **18:00**.

Per la festa, è richiesto, se possibile, di portare un elemento indossabile **con colore rosa** (fiocco, sciarpa, camicia, cravatta, maglia, orecchini, scarpe...) in modo da sostenere con il club i pazienti in trattamento contro il tumore.

Attenzione alla modifica dell'agenda! In conseguenza del primo dell'anno e delle vacanze natalizie, la quarta riunione del ciclo sarà spostata al secondo mercoledì dell'anno nuovo, cioè in data **8 gennaio 2020**.

## La volta scorsa

Nonostante qualche assenza, eravamo un bel gruppo di 36 soci per la seconda riunione del ciclo di **mercoledì 6 novembre**. Come al solito, **Dominique Dogot** ci presenta il programma della serata iniziando con qualche informazione:

- ormai **67 soci** fanno parte della nostra comitiva (l'anno scorso 70).
- una rondine non fa primavera, il **bollettino 247** di novembre è stato preparato e inviato con quasi due settimane di anticipo.
- la prossima seduta del club di mercoledì 4 dicembre sarà dedicata alla **cena di fine anno** secondo il consueto rituale: ognuno porta da mangiare per 2/3 persone. Al fine di equilibrare al meglio il buffet, vi sarà mandato una mail in modo da precisare il piatto cucinato.
- Béatrice Quintin e Dominique Dogot propongono una visita guidata della città di **Gand (Gent) sabato 9 maggio 2020**. Tutti i dettagli relativi a quest'attività vi saranno comunicati in seguito.
- l'ordine e la consegna delle **arance** e dei **limoni siciliani** provenienti dall'Azienda Agricola Ruvitello di Domenico Castri-giano (Misterbianco - Catania) sarà di nuovo possibile quest'anno. Saranno aggiunti, miele, pistacchi, mandorle e marmellate.



Primo ordine il 19 novembre con consegna a partire dal 12 dicembre.

Secondo ordine (arance Tarocco) a dicembre con consegna a gennaio 2020.

- il **viaggio in Italia**: il periodo della festa di Pasqua è meno favorevole quest'anno, e di conseguenza, i voli sono più cari. Dopo moltissime ricerche, Gianpietro e Dominique Bostoen propongono di partire per Piacenza, Parma, Modena, Bologna e Ferrara in **Emilia Romagna**.



Trentatré (33) persone si sono iscritte per questa meta. Ringraziamo calorosamente Gianpietro e Dominique per il tempo dedicato alla realizzazione di questo progetto.

La seconda parte della serata si è svolta nella sala delle conferenze (attrezzata con tutti gli strumenti multimediali) al primo piano della sede del club. Ci aspettava **Arcangelo Petrantò** (membro fondatore della nostra comitiva) per la presentazione del tema della serata:

### "Riflessi italiani nelle avventure di Tintin"

Un giorno, ammalato e senza tanta energia, Arcangelo incominciò a leggere qualche albo Tintin. Attento osservatore, scoprì attraverso i luoghi ed i personaggi che popolano tutte queste avventure, dei riferimenti all'Italia.

"Le Avventure di Tintin" è una serie a fumetti belga ideata e disegnata dal 1929 al 1983 da **Hergé**.



Alcuni personaggi centrali della serie:

- **Tintin**, il ragazzo col ciuffo e i calzoni alla zuava. Di lui, non si conosce niente, né la famiglia, né l'età! Si sa che è un giovane reporter/giornalista belga protagonista di avventure in ogni parte del mondo insieme all'inseparabile cagnolino **Milù**.

- **Capitano Archibald Haddock**, capitano nella marina mercantile e migliore amico di Tintin. Quando s'infuria, è un colorito poeta dell'insulto non volgare. Per mille miliardi di sabordi, sottospecie di "logaritmo", estratto di olio di imbecille, specie di baiadera di carnevale, banda di kanaki, ectoplasma...

- **Nestor**, il valletto del Castello di Moulinsart (copia del Castello di Chevergnay sulla Loira - Francia).

- **Trifone Girasole**, grande scienziato e inventore un po' duro d'udito! Caratteristica che aggiunge un pizzico di comicità nelle storie.

- **Dupond e Dupont**, due poliziotti maldestri e ingenui. Tutti e due vestiti con "bombetta" e bastone. Liberamente ispirati al padre e allo zio di Hergé, che erano autentici gemelli. "Motus e bocca chiusa".

- **Bianca Castafiore**, il famoso usignolo "milanese". Un'artista femminile degna di nota! Considerata come "La Diva" Maria Callas! Come lei "La Castafiore" ama i gioielli, si produce sulle più grandi scene del mondo sempre accompagnata della sua fedele dama di compagnia **Irma**. E' un ciclone in



movimento che deforma sempre il nome del capitano "Bartock, Kappock, Paddock, Koddak, Kornak".

" Un sentito ringraziamento ad Arcangelo per la stupenda ed interessante presentazione. Un lavoro accurato e scrupoloso che dà voglia di rileggere tutti gli albi di Tintin e Milù " (Dominique Dogot)

" Aaaaah, je ris de me voir si belle en ce miroir de fleurs..."

Ch. Gounod

Liliana Valerio

## Riflessi italiani nelle avventure di Tintin

Un intervento su un argomento inusuale quello proposto da **Arcangelo Petrantò** la volta scorsa: una incursione ne "Le avventure di Tintin", la serie di fumetti nata dall'immaginazione feconda di **Georges Rémi** detto **Hergé**.

Per quale scopo? Rintracciare i riflessi italiani nell'opera maggiore di Hergé!

Poteva sembrare una scommessa persa in anticipo considerando il fatto che il giovane reporter **Tintin** pur andando in giro per il mondo non si reca mai in Italia (tranne nell'ultima opera incompiuta di Hergé: « **Tintin e l'Alph-Art** »).

Invece, sulla base di una attenta lettura dei vari episodi delle avventure di Tintin,

emerge via via una presenza italiana ricorrente e variegata, certo dislocata a forma di arcipelago...

Difficile quindi in questo breve resoconto farne un riassunto. Basterà dire che dalla prima avventura africana di Tintin (« **Tintin in Congo** ») fino all'ultimo episodio pubblicato dal vivo di Hergé (« **Volo 714 destinazione Sydney** ») troviamo numerosi cenni e riferimenti all'Italia, alla sua storia e alla sua cultura...



Troviamo quindi, raffigurati o solo menzionati, personaggi immaginari (quali **Bianca Castafiore**, l'usignolo milanese o lo spericolato Arturo Cartofoli...) e personaggi storici (come Giulio Cesare, Cristoforo Colombo, Mussolini...).

Sono coinvolti persino oriundi italiani (il campionissimo italo-argentino Fangio, lo scultore e designer italo-americano Harry Bertoia, l'artista italo-francese Cesare Baldaccini detto César...). Da notare peraltro che l'unico personaggio autentico raffigurato con le proprie sembianze e le proprie (cattive) azioni nelle avventure di



Tintin è il famigerato gangster mafioso italo-americano **Al Capone**!

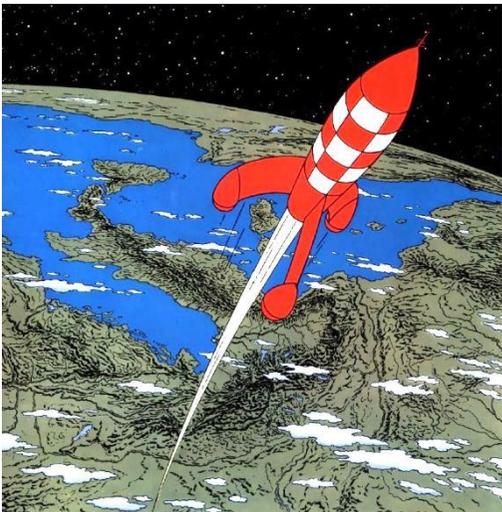
La cultura italiana materiale e immateriale è propriamente valorizzata: scorgiamo riferimenti umoristici alla cucina (spaghetti, risotto, gorgonzola, gelato...) e richiami alle competenze tecniche del Bel Paese (macchine, aereo, Vespa, arma, persino sommergibile tascabile...).

L'arte lirica così come l'arte pittorica (antica e moderna) sono presenti con diverse citazioni, come « La gazza ladra » di Rossini e « Madama Butterfly » di Puccini, la pittura metafisica di De Chirico e persino un richiamo alla pittura futurista di Giacomo Balla!

Pure la lingua italiana si affaccia nelle avventure di Tintin con diverse parole ed espressioni in italiano nel testo oppure si inserisce in una parlata francese storpiata ma creativa e divertente.



L'Italia geografica viene persino esaltata: basta pensare che il viaggio sulla Luna di Tintin e compagni inizia e finisce con una veduta dell'Italia dallo spazio !



Nell'ultima opera non completata di Hergé « Tintin e l'Alph-Art », Tintin si reca in Italia, nella baia di Napoli, a Ischia esattamente, per le esigenze della sua inchiesta e la storia s'interrompe in maniera drammatica, con Tintin rinchiuso in una cella e minacciato di essere trasformato in una « espansione », alla maniera delle opere d'arte firmate César.

Così il conferenziere conclude il suo intervento:

« — Dai, alzati! Avanti! È giunto il momento di trasformarti in un Cesare !

E' l'ultima battuta dell'ultimo bozzetto della trama incompiuta di « Tintin e l'Alph-Art ».

L'esecuzione annunciata di Tintin potrebbe risuonare — come in un ciclo misterioso — con lo scontro iniziale di Tintin con la Mafia in Congo e in America. Una vendetta tardiva di quella organizzazione criminale.

Ma la gloria di Tintin come potrebbe concedere un destino così vile ? Hergé aveva affermato: « Tintin sono io ».

La trasformazione di Tintin in statua di César (di Cesare), costituisce, invece, una specie di divinizzazione alla romana, simile alla deificazione degli imperatori nell'antica Roma.

Occorreva aspettare l'ultima storia incompiuta e che avviene precisamente in Italia per rilasciare ufficialmente a Hergé il titolo di « divo Cesare » dei fumetti. »

Arcangelo Petrantò



## Calendario delle attività già previste per il ciclo 2019-2020

- Dal 19 al 22 novembre 2019 - Primo ordine delle **arance siciliane**. Consegna probabile a partire dal 12 dicembre 2019.

- **Mercoledì 4 dicembre 2019** - **Cena di fine anno** secondo il modus operandi abituale: **super aperitivo italiano**.

- **A dicembre 2019** - Secondo ordine delle **arance siciliane** (tarocco) - Consegna a gennaio 2020.



- **Mercoledì (≠) 8 gennaio 2020** - Dolce della Befana.

- **Mercoledì 5 febbraio 2020** - Presentazione di Francis d'Angelo e di Martina Hospied su "le mucche italiane".

- **Mercoledì 4 marzo 2020** - Conferenza di Lucia Russo su "il béguinage di Tournai".

- **Mercoledì 1 aprile 2020** - Presentazione di Dominique Bostoen su "le espressioni e i proverbi italiani".

- **Da lunedì 13 a domenica 19 aprile 2020** - **Viaggio del club in Emilia Romagna**. Visita di Piacenza, Parma, Modena, Bologna e Ferrara (giro di +/- 650 km). Oltre le città suddette, gite nelle zone del parmigiano, del prosciutto di Parma nonché del culatello. Gruppo completo di 33 persone.



Regione Emilia-Romagna

- **Mercoledì 6 maggio 2020** - Serata del **cinema italiano** al Forum. Proiezione di un film degli anni 50-70.

- **Sabato 9 maggio 2020** - Visita guidata della città fiamminga di **Gent (Gand)**.

Crociera sul fiume Leie (Lys). A cura di Béatrice Quintin e Dominique Dogot.



- **Mercoledì 3 giugno 2020** - Assemblea generale.

## Attività in preparazione per il ciclo 2020-2021

**A settembre o ad ottobre 2020 (date da precisare)**

A Tournai, visite guidate in lingua italiana, a cura di Jocelyne Desmons.

- **Le sponde del fiume Escaut (Schelda)** dal centro città fino alla chiesa di Kain.
- **Lo stile Liberty** a Tournai.



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a Tournai e cominciano **alle 19:30**.

☎ Dominique DOGOT 0496/62.72.94 - Gianpietro CORONGIU 069/68.65.86  
Quota di **25,00 €**, valida per il prossimo ciclo 2019/2020, da versare tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito internet del club : <http://www.conversazione-italiana.be>