



CIRCOLAZIONE STRADALE Codice della strada, le 5 grandi novità in arrivo



FINANZA Ecco perché lo spread è crollato

LA PRIMA

Aperitivo a Milano? Ora c'è anche il Festival

di Giambattista Marchetto

6 maggio 2019

🔖 Salva 💬 Commenta

f t in ...



☰ 🔍 24 Food [Aperitivo a Milano? Ora c'è anche il Festival](#)

f t in ...



Da sinistra Francesca Romana Barberini, Daniel Canzian, Andrea Berton, Federico Gordini, Gian Marco Centinaio, Nicola Corricelli (GM SG Company) e Davide Oldani

🕒 1' di lettura

Che l'aperitivo sia un paradigma della milanesità è assodato e il [capoluogo meneghino](#) fa da metro per ogni altra esperienza pre-dinner, ma dato che Milano è oggi più che mai la patria dei festival... non poteva mancare un imperdibile Aperitivo Festival.

Presentato alla presenza del ministro Gian Marco Centinaio in Piazza Duomo - quartier generale della Milano Food Week, che in questi giorni celebra la sua decima edizione - il nuovo format prodotto da SG Company è stato annunciato dal patron Federico Gordini come “un evento ad hoc per celebrare il rito tutto milanese come un'occasione di consumo e valorizzazione del patrimonio agroalimentare italiano da esportare nel mondo”.

All'evento presenti anche i “Tre Tenori” della cucina italiana, Andrea Berton, Daniel Canzian e Davide Oldani, riuniti eccezionalmente per un omaggio congiunto al Maestro Gualtiero Marchesi, e uno dei più grandi mixologist italiani, **Filippo Sisti**.

Un festival e un marchio

Tra gli obiettivi, oltre alla manifestazione che debutterà nella primavera del 2020, ci sarà la creazione di un tavolo per realizzare un marchio di qualità dell'Aperitivo Italiano nel Mondo, una sorta di disciplinare che dovrà caratterizzare tutti i locali del mondo che vorranno puntare sul vero aperitivo italiano come occasione di consumo.

“Milano, grazie al food, è ancora di più la capitale del lifestyle italiano- ha dichiarato Gordini - Qui abbiamo inventato dei momenti iconici mutuati poi anche altrove. Uno di questi è senz'altro l'aperitivo, che ha offerto nuove opportunità di consumo e condivisione e introdotto nuovi modi di mangiare. Ci sembrava giusto quindi celebrarlo anche come opportunità di business”.