



Communiqué pour les médias

L'Aperol, cet apéritif désormais classique, trouve sa source à Venise et à Padoue

À la découverte de la culture du Spritz

Baar, le 18 mai 2017 – En Suisse, l'Aperol est passé du statut de boisson à la mode à celui d'un classique incontournable. Au cours de ses 100 années d'existence, la recette originale de cet apéritif n'a subi aucune modification. Lors d'une visite de la région d'origine de ce bitter à la saveur caractéristique d'orange, on peut partir à la découverte des origines de la culture du Spritz, mais aussi, dans les bacari traditionnels de Venise et de Padoue, s'imprégner de la culture italienne de l'apéritif : indubitablement, les bacari constituent un nouveau phénomène italien en passe de devenir une tendance mondiale.

La recherche des origines de l'Aperol nous conduit tout d'abord à Venise, dans l'élégant bar du célèbre hôtel Rialto. Dans cet immeuble au long passé historique situé le long du Grand Canal, on rencontre des touristes venus du monde entier pour déguster ce délicieux apéritif. Ceux qui préfèrent découvrir Venise loin des hordes de touristes peuvent réserver une table au restaurant Al Timon et s'y rendre en empruntant un bateau-taxi, en direction du Canal Ormesini. Les Vénitiens viennent y déguster des Aperol Spritz ou des Spritz Al Bitter, la version Campari d'un spritz, accompagnés de savoureuses et fraîches spécialités de la mer et de cicchetti tels que des courgettes gratinées au pecorino. Les bacari constituent véritablement la meilleure manière de découvrir la diversité de la cuisine vénitienne. Les « bacari » se situent entre le bar et le restaurant et l'on vient y consommer entre amis un apéritif, un verre de vin ou un spritz accompagnés de divers amuse-gueule (cicchetti). Pour les Vénitiens, le mot « bacaro » évoque plutôt des bistrotts sombres à l'ambiance rustique proposant une cuisine traditionnelle. La tradition vénitienne des bacari semble gagner en popularité au sein de la gastronomie internationale comme le démontrent les exemples de l'excellent restaurant londonien Polpo et celui du prestigieux Bacaro à New York.

Histoire de l'Aperol depuis 1919

Peu nombreux sont ceux qui savent que l'histoire de la création de l'Aperol remonte à l'année 1919. À cette époque, les frères Luigi et Silvio Barbieri sont partis de Venise, leur ville natale, pour se rendre dans la ville voisine, Padoue, afin de présenter au public leur toute dernière création lors de la Foire internationale de Padoue. Les deux frères étaient très satisfaits de leur mélange de gentiane, de rhubarbe, d'oranges amères, de quinquina et d'herbes aromatiques. Silvio Barbieri a créé le nom Aperol en s'inspirant du mot français « apéro », qu'il avait appris peu de temps auparavant lors d'un voyage en France. Encore aujourd'hui, ce « spiritueux au faible degré d'alcool », (11% vol.) est produit en Italie selon la recette originale.

Pour comprendre le phénomène de l'Aperol, il convient de s'intéresser à l'histoire du spritz : la tradition du « spritz » existe déjà depuis longtemps en Italie, notamment en Vénétie, dans le Frioul, le Trentin et le Tyrol du Sud. Durant la première guerre d'indépendance italienne



du 19^{ème} siècle, des soldats allemands étaient stationnés dans la région. Dans leur pays d'origine, ils avaient l'habitude de consommer principalement de la bière pour se rafraîchir, une boisson qui en comparaison avec le vin italien présente un degré d'alcool moindre. Il était donc de coutume de diluer le vin en y ajoutant de l'eau. Dans cette région, on peut encore aujourd'hui commander un « still spritz », c'est-à-dire du vin dilué avec de l'eau plate. Le mot d'origine allemande « spritz » fait toujours partie du vocabulaire de la langue italienne.

De Venise à Padoue

Si l'on suit aujourd'hui le même parcours que les frères Barbieri, de la ville natale de leur boisson douce-amère vers Padoue, on peut tout comme par le passé emprunter le même trajet en bateau sur la Brenta en admirant sur les rives de luxueuses villas datant du 18^{ème} siècle. C'est dans cette ville du nord de l'Italie, fondée au quatrième siècle avant Jésus-Christ, que se trouve la première distillerie d'Aperol dans laquelle ce spiritueux est produit depuis 1919. À Padoue, on pourra également déguster un Aperol Spritz sur son lieu d'origine : la Piazza Delle Erbe. Sur cette place du marché historique, les habitants proposent le matin des fruits et des légumes typiques provenant de la région voisine des monts Euganéens, tandis que l'après-midi, l'ambiance est plus calme. Dans les étroites ruelles situées au sud de la place, l'animation gagne doucement les nombreux bars et restaurants.

Vous trouverez des visuels d'Aperol et des informations sur la tradition vénitienne des bacari à l'adresse suivante : <http://share.jvm.ch/7MKa4>

Recette originale de l'Aperol Spritz

½ verre de vin avec de la glace
3 doses de prosecco Cinzano (6 cl)
2 doses d'Aperol (4 cl)
1 trait d'eau minérale
½ tranche d'orange



Service de presse pour Aperol Suisse :
Jung von Matt / Relations publiques
Tel : +41 44 254 66 41
Email : aperol.media@jvm.ch

À propos d'Aperol

L'Aperol a été présenté pour la première fois en 1919 par les frères Barbieri lors de la Foire internationale de Padoue et est depuis lors devenue l'une des liqueurs les plus appréciées en Italie. Cet apéritif au degré d'alcool relativement faible, 11% (15% en France et en Allemagne), développe toute la plénitude et la complexité de sa saveur grâce à un mélange raffiné d'herbes et de racines de grande qualité. La recette en est strictement secrète et n'a depuis ses origines subi aucune modification. Elle confère à l'Aperol son caractère unique et puissant qui évoque, qu'on le consomme en apéritif ou le soir sur une piazza, tout l'art de vivre italien. L'Aperol se déguste idéalement entre amis, en toute décontraction, et déploie alors ses délicieux arômes typiquement italiens qui séduisent



d'une manière unique les consommateurs dans le monde entier. Mélangée avec du prosecco et un trait de soda, cette liqueur se transforme en délicieux Aperol Spritz, un cocktail irrésistible qui a déjà conquis l'Italie et semble en passe de devenir dans les pays voisins, ainsi que dans toute l'Europe, une boisson culte. www.aperol.ch

À propos du groupe Campari

Davide Campari-Milano S.p.A., et ses filiales (« Gruppo Campari »), se classent au niveau international parmi les plus importantes entreprises du secteur des spiritueux. Le groupe est représenté par plus de 190 marques et occupe une place de leader en Europe, ainsi qu'en Amérique du Nord et du Sud. Le groupe a été fondé en 1860 et occupe aujourd'hui au niveau mondial le 6^{ème} rang de l'industrie des spiritueux de luxe. La gamme de produits du groupe se compose de plus de 50 marques du secteur des spiritueux, ainsi que de vins et de boissons non alcoolisées. Parmi ses marques les plus connues au niveau international, on peut citer Aperol, Appleton, Campari, Cinzano, SKYY Vodka et Wild Turkey. Campari, dont le siège social se trouve à Sesto San Giovanni, en Italie, emploie actuellement plus de 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano S.p.A., sont cotées à la bourse de Milan depuis 2001. Pour de plus amples informations, rendez-vous sur le site : <http://www.campari-schweiz.ch/de>