

AMICA.IT

22 ottobre 2018

<https://www.amica.it/2018/10/22/il-nuovo-aperitivo-si-chiama-aperilight/>

◀ Il nuovo aperitivo si chiama aperilight

Dagli Usa all'Italia le verdure sono entrate a gamba tesa nel buffet dell'aperitivo e uno chef su tre le propone in ricette stuzzicanti



AMICA.IT

22 ottobre 2018

<https://www.amica.it/2018/10/22/il-nuovo-aperitivo-si-chiama-aperilight/>

Sull'aperitivo è stato detto tutto? Non ancora. Dagli States è arrivato un nuovo trend fresco e originale che sta conquistando soprattutto chi è attento al gusto, ma non vuole compromettere la linea. Si tratta dell'aperilight, che coniuga il momento del drink con la leggerezza e il sapore delle verdure. Niente paura: nessuna proposta insipida, anzi gli **chef stellati stanno sperimentando accostamenti culinari capaci di gratificare il palato, con finger food, crostini, flan** e altre prelibatezze, rigorosamente a base di verdure. A evidenziarlo è uno studio promosso dal Polli Cooking Lab, l'osservatorio sulle tendenze alimentari dell'azienda toscana Fratelli Polli.

Sono state proprio **alcune stelle della ristorazione "Made in Usa" a lanciare questa tendenza**, come *Al Becco di New York di Joe Bastianich*, noto per sposare il gusto delle verdure marinate e grigliate con quello fresco di diversi frutti di mare, o *Cucina, del celebre chef austriaco Wolfgang Puck a Las Vegas*, il cui piatto simbolo è la bruschetta con carciofi, ricotta, spinaci e olive.

E nel Belpaese? Ormai uno chef su tre propone l'aperilight a base di verdure. La città più reattiva è Milano, patria dell'aperitivo.

Lo chef **Gianfranco Semenzato**, del Restaurant & lounge bar Globe, per un aperitivo light a base di verdure, punta su un *flan di radicchio* e noci con macco di pomodori secchi e carciofini grigliati. Come replicarlo a casa? Semplice, basta sbattere in una ciotola le uova, il latte, un po' di formaggio grattugiato, un pizzico di sale e poi aggiungere una delicata crema di radicchio e noci. Tutto il contenuto va poi versato in appositi stampini di alluminio e lasciato cuocere in forno a 145° C per circa 40 minuti. Una volta pronti, possono essere guarniti con della crema di pomodori secchi frullati e un carciofino grigliato tagliato a metà, magari accompagnato da un **calice di Franciacorta brut, oppure da un cocktail a base di vermouth o bitter** miscelato con un soft drink tipo cedrata o acqua brillante con una scorzetta di agrume per guarnire.

All'11rooftop, che dà sul quartiere contemporaneo di Porta Nuova, lo **chef Enrico Lucania** per l'aperilight propone sia *La Trevigiana*, una bruschetta preparata con pane a lievitazione naturale, su cui spalma un velo sottile di ricotta di capra, del radicchio e dei gherigli di noci, sia *La Mediterranea*, cioè croccante pane duro bruscato, con sopra spalmata una crema di formaggio fresco, arricchita di peperoni arrostiti e conditi con olio extra vergine di oliva e basilico della riviera ligure.



AMICA.IT

22 ottobre 2018

<https://www.amica.it/2018/10/22/il-nuovo-aperitivo-si-chiama-aperilight/>



AMICA.IT

22 ottobre 2018

<https://www.amica.it/2018/10/22/il-nuovo-aperitivo-si-chiama-aperilight/>

Matteo Minutiello, chef del ristorante del LaGare Hotel nel cuore della nuova Milano, per un aperitivo in rooftop ha vari suggerimenti: *tartellette* con composta di cipolla di Tropea e pomodorino secco, in cui il sapore intenso di quest'ultimo è stemperato dal dolce della cipolla calabrese; *crostini con burro al pepe, acciuga e arancia candita*, dove il gusto morbido del burro avvolge quello salato dell'acciuga e dolce dell'agrume; *pane guttiau* con cipolla di Tropea, spuma di robiola e oliva taggiasca, qui la croccantezza del pane sardo incontra la dolcezza della cipolla, il delicato sapore di latte del formaggio fresco e il gusto amarognolo di un'oliva super saporita e pregiata. **Da bere si può optare per un P31 Green Spritz**, una variante dello Spritz verde che al prosecco unisce una miscela di oltre 20 erbe officinali e profumi.



AMICA.IT

22 ottobre 2018

<https://www.amica.it/2018/10/22/il-nuovo-aperitivo-si-chiama-aperilight/>

Claudio Sadler, chef milanese stellato e patron del ristorante Sadler, propone il *Panino Gargano*: un filoncino di farina di grano arso bruscato, sul quale è spalmato un sottile strato di ricotta fresca mescolata con olive di Cerignola spolpate, basilico tritato, sale e pepe. Il tutto è arricchito con scarola leggermente scottata, filetti di sardoni affumicati sott'olio e peperoni grigliati.

