

Iscriviti GRATIS alla NEWSLETTER

Accedi/Registrati

Le tue ricette



RICETTE ▾

TOP TEN RICETTE

PRODOTTI TIPICI

CUCINA NATURALE ▾

GLUTEN FREE



Primo Chef / Lifestyle / Aperitivo in Italia: ecco com'era ai tempi del Carosello



## Aperitivo in Italia: ecco com'era ai tempi del Carosello

Stampa

facebook 2

Pinterest

Aggiungi al ricettario

### Scopriamo le bevande storiche dell'aperitivo italiano ai tempi di Carosello: marchi intramontabili che hanno segnato la nostra vita.

Mi verrebbe da esordire con un "che ne sanno i Millennials di Carosello?", ma poi mi dico che io stessa ai tempi di Carosello non ero ancora nata. Ecco perché oggi, curiosa di capire **come si è evoluta** la nostra società in ambito culinario, ricerco con voi e per voi tutte quelle bibite che hanno **fatto la storia** dell'aperitivo in Italia.

L'aperitivo ha un'origine antichissima: si pensa che già nel **V sec. a.C.** ci fosse l'usanza di assumere prima dei pasti delle bevande preparate con lo scopo di favorire l'appetito. È con l'arrivo del Vermut nella seconda metà del '700 però che anche in Italia si è assunta l'abitudine di "bere prima dei pasti" accompagnando **stuzzichini di vario tipo**.

#### ALTRE RICETTE



##### LIFESTYLE

5 modi sbagliati di usare le bacchette cinesi



##### LIFESTYLE

Qual è la differenza tra avena e avena integrale?



Fonte foto: <https://pixabay.com/it/soda-bottiglia-vecchie-pubblicit%C3%A0-983293/>

### Aperitivo italiano: ecco le bevande storiche

◀ Oggi difficili da trovare in commercio o sostituite da **bevande industriali**, le bevande storiche diffuse in Italia nel secondo dopoguerra sono rimaste nei cuori di molti.

L'**Acqua brillante**, nota oggi come acqua tonica, è una bevanda dal sapore amarognolo, leggermente frizzante, il cui marchio più famoso era Recoaro. Veniva servita in abbinamento al gin, per dare vita al gin tonic, oppure con limone e menta per ottenere una bevanda analcolica dissetante.

Sempre Recoaro produceva il **Chinotto**, una bevanda scura ottenuta dall'omonimo frutto, simile alla cola ma leggermente più amaro. Come dimenticare poi il **Ginger**, una bevanda il cui gusto amarognolo è dato appunto dalla radice di zenzero.

**Latte e menta**, oppure acqua e menta, sono un abbinamento che tutti almeno una volta hanno provato. L'ingrediente di partenza è lo sciroppo di menta, possibilmente il classico **Fabbri**, diluito per dar vita a una bevanda dissetante.



#### LIFESTYLE

Kalsarikännit: stare a casa in compagnia di un calice di vino è[...]



#### LIFESTYLE

Refix: la nuova bevanda che previene i sintomi negativi dopo la sbornia!



#### LIFESTYLE

Zucchero semolato, di canna (e integrale): scopriamoli insieme

▶ COME FARE UN INFUSO VEGAN  
DISINTOSSICANTE