Storia dell’aperitivo. L’**aperitivo** è diventato ormai una consuetudine abitudinaria e si consuma generalmente tra le 18 e le 20 dopo il lavoro con colleghi o con amici. Si tratta di un momento di relax e di svago prima di tornare a casa.
Ma come nasce l’aperitivo? Per ricostruirne la storia basta analizzare la parola stessa, aperitivo, che deriva dal termine greco **aperitivus** che significa “**che apre**“.

Con Ippocrate al via la storia dell’aperitivo

L’aperitivo affonda le origini nel IV secolo a.C. Il **medico greco Ippocrate** scoprì che una bevanda dal gusto amarognolo a base di vino bianco, fiori di dittamo, ruta e assenzio era in grado di alleviare i problemi di inappetenza dei suoi pazienti.
L’aperitivo di Ippocrate fu tramandato nel corso dei secoli fino ad arrivare ai tempi del Medioevo. Proprio in quest’epoca storica gli erboristi medievali scoprirono che a stimolare la fame non erano tanto gli ingredienti utilizzati. Quanto invece il retrogusto amarognolo che rilasciavano.
Non a caso oggi la maggior parte degli aperitivi ha un **retrogusto amarognolo**, così da **stimolare ulteriormente il senso di fame**.

Storia dell’aperitivo: l’happy hour

L’aperitivo moderno inteso come momento di relax e non come cura contro l’inappetenza, così come lo conosciamo oggi, iniziò a diffondersi a **Torino** alla fine del 1700.
Precisamente nel 1786 il titolare di una piccola bottega torinese lanciò sul mercato il **Vermouth**. Bevanda amatissima dal **re d’Italia Vittorio Emanuele II** che la consumava prima dei pasti.
Da quel momento in poi in diversi bar e caffè della città divenne tradizione bere il Vermouth accompagnato da stuzzichini, salumi e formaggi.
Nei secoli successivi fino ai giorni nostri furono introdotti nuovi aperitivi nelle varie città italiane e oggi i baristi si dilettano nella realizzazione di drink sempre più creativi.
L’aperitivo italiano è stato poi contaminato dall’**happy hour** di tradizione anglosassone. Una fascia oraria della giornata durante la quale bar e locali offrono bevande e stuzzichini a prezzi contenuti.

Sempre più evoluto, storia dell’aperitivo

Oggi bar e locali, soprattutto quelli di piccole dimensioni che puntano a conquistare un settore di nicchia, si sfidano nella realizzazione di drink e aperitivi sempre più appetibili.
Proprio per questo motivo hanno bisogno di baristi dotati delle competenze necessarie. Ma anche della giusta creatività

per realizzare aperitivi fantasiosi e gustosi e ottenere un vantaggio competitivo.
Si aprono così nuovi sbocchi lavorativi per i turisti. Soprattutto quelli che hanno seguito corsi di formazione più approfonditi per spendere al meglio le loro competenze sul mercato del lavoro.

Come l'aperitivo, anche le modalità di ricerca del lavoro si sono notevolmente evolute. Basta digitare cerco lavoro nei bar per accedere ad una serie di proposte lavorative. Ma per essere sicuri di fare centro, è consigliabile rivolgersi a siti verticalizzati come **camerieri.it**.
I baristi, dopo aver completato il loro CV digitale, possono inserire i filtri di ricerca per conoscere tutte le offerte lavorative in linea con le loro competenze ed esperienze.
Gli stessi titolari di bar, senza perdere tempo né risorse preziose per la selezione del personale, possono utilizzare la piattaforma andando a colpo sicuro assumendo le figure professionali ideali per la propria attività.

INFORMAZIONI

https://camerieri.it/baristi

ARTICOLI CORRELATI

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/sciare-in-engadina/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cantine-di-franciacorta/