

# The Italian Aperitivo

## *L'aperitivo all'italiana*

Italy Made Easy Podcast is a language learning tool, not just yet another podcast. It is a great way for you to work on your Italian Listening and Comprehension skills. Don't just listen to this Episode as you would any other Podcast in your native language! You are here to improve your ability to speak and understand Italian, and you will if you use these resources strategically. Below are clear and simple instructions on how you should use these learning materials.

### ► BEFORE LISTENING TO THIS PODCAST EPISODE:

1. Read the TRUE/FALSE questions below; they will help you focus on the main points you need to listen out for.

### ► LISTENING TO THE PODCAST:

2. Listen to the audio once. Don't focus on trying to understand every single word and sentence. The aim is to get the overall meaning. What is Manu talking about?
3. Listen to it again and see if you can pick out the key words and find the answers to the questions as you listen.
4. Listen to the audio as many times as you need - the more you listen the more you will understand. Try and identify words that you don't know the meaning of and look them up. The most important thing is that you listen more than once!

## ▷ TRUE / FALSE QUESTIONS

1. L'aperitivo è semplicemente la bevanda che si beve prima di cena  
*The aperitivo is simply the drink that you have before dinner* V F
2. L'usanza dell'aperitivo in Italia è recente  
*The custom of the aperitivo in Italy is recent* V F
3. Il primo re d'Italia amava l'usanza di fare l'aperitivo  
*The first king of Italy loved the custom of having an aperitivo* V F
4. L'usanza dell'aperitivo è nata a Milano  
*The custom of the aperitivo was born in Milan* V F
5. Al Sud Italia non si usa fare l'aperitivo  
*They don't have the aperitivo in the south of Italy* V F
6. Con l'aperitivo si mangiano piccoli snack  
*Small snacks are eaten with the aperitivo* V F
7. Nell'apericena si beve un cocktail e poi si cena  
*At an apericena you drink a cocktail and then have dinner* V F
8. Manu ama bere il Negroni  
*Manu loves drinking Negronis* V F
9. L'aperitivo può essere sia a base di bevande alcoliche che analcoliche  
*An aperitivo can be based on both alcoholic drinks and non-alcoholic drinks* V F
10. Manu preferisce andare a mangiare la pizza che a fare l'aperitivo  
*Manu prefers to go and eat a pizza rather than having an aperitivo* V F

**ANSWERS TO THESE QUESTIONS ARE PRINTED ON THE NEXT PAGE.**

**DO NOT PROCEED UNTIL AFTER YOU'VE ANSWERED THEM!**

## ▷ ANSWERS

1. *The aperitivo is simply the drink that you have before dinner* FALSE
2. *The custom of the aperitivo in Italy is recent* FALSE
3. *The first king of Italy loved the custom of having an aperitivo* TRUE
4. *The custom of the aperitivo was born in Milan* TRUE
5. *They don't have the aperitivo in the south of Italy* FALSE
6. *Small snacks are eaten with the aperitivo* TRUE
7. *At an apericena you drink a cocktail and then have dinner* FALSE
8. *Manu loves drinking Negronis* FALSE
9. *An aperitivo can be based on both alcoholic drinks and non-alcoholic drinks* TRUE
10. *Manu prefers to go and eat a pizza rather than having an aperitivo* TRUE

### **DO EVEN MORE WITH THIS PODCAST!**

FIND THE FULL ITALIAN TRANSCRIPTION OF THIS PODCAST EPISODE AT PAGE 5  
AND THE TRANSLATION AT PAGE 8.

READ IT, ANALYZE IT!

# STRUGGLING TO LEARN ITALIAN?



WE HAVE THE SOLUTION FOR YOU!

You can learn Italian all the way to fluency with Italy Made Easy, the most innovative **ALL-ACCESS** platform fully dedicated to the Italian language.

Italy Made Easy is not just any Italian program, it is an immersive **Italian-learning EXPERIENCE**.

Our subscription includes it all!

**LEARN WITH IN-DEPTH COURSES FOR ALL LEVELS**

**ENGAGE WITH NATIVE ITALIAN SPEAKERS**

**INTERACT IN OUR ITALY-FOCUSED SOCIAL NETWORK**

**ASK QUESTIONS, GET ANSWERS**

**GET STARTED NOW!**

## ► TRANSCRIPT

*Ci andiamo a prendere un aperitivo? Se ha mai sentito un italiano parlare di “aperitivo” e non hai ben capito che cosa intendesse, in questo episodio - in questo podcast - lo capirai perché è un podcast dedicato, che parla di aperitivo in Italia e di apericena.*

Benvenuti a Italy Made Easy Podcast: lo strumento gratuito creato apposta per te, studente di italiano, che cerchi materiali interessanti per fare pratica di ascolto e comprensione. Come è possibile? 1) c'è un italiano vero madrelingua che ti parla in italiano, un italiano chiaro, a velocità non supersonica, ridotta ma ancora un po' veloce, ma comunque cominciamo... Come ho detto oggi ti vorrei parlare di questa cosa italiana conosciuta come “l'aperitivo” e adesso “l'apericena”.

Ma che cos'è esattamente “l'aperitivo”? Se sei anglofono, come supponiamo che sia il nostro pubblico di Italy Made Easy, conosci forse la parola “*aperitif*” o qualcosa del genere, ma molto spesso si può confondere l'idea di “aperitivo” con la bevanda e cioè la cosa che noi beviamo durante l'aperitivo, ma non è così. Per noi italiani l'aperitivo: è una opportunità di stare insieme, è sì bere una bevanda e mangiare qualche snack, ma l'idea di aperitivo è un'idea di convivialità, di congregazione e di socialità.

Le origini dell'aperitivo, come usanza italiana, sono relativamente antiche, più o meno del 1700, ma era un rituale dell' aristocrazia italiana, le persone che potevano permettersi di rilassarsi bevendo qualcosa insieme ed era una delle attività preferite di Vittorio Emanuele II, il primo Re d'Italia, più recentemente. Ma la vera moda dell'aperitivo, come la conosciamo oggi ha più o meno 40 anni. Nasce a Milano, la Milano da bere, Milano che è una città nota - anche oggi - per essere una città un po' più sofisticata, una città di moda, una città di *Trend*, è una città anche di gente con i soldi; quindi tutto questo insieme ha portato alla diffusione dell' usanza dell'aperitivo. Quindi inizialmente limitata alla zona di Milano, poi limitata al Nord Italia, ma adesso è

sicuramente una tendenza completamente italiana da nord a sud con delle piccole variazioni in usi e costumi, ma l'aperitivo si fa sia a Milano sia a Catania.

Quindi che cos'è esattamente l'aperitivo? Allora, tradizionalmente l'aperitivo è quel momento in cui, alla fine della giornata lavorativa, il lavoratore italiano, invece di andare a casa a cenare, va al bar con i colleghi a bere questo *drink*, questa bevanda alcolica o non alcolica, accompagnata da piccoli snack: cose semplici come le patatine, le noccioline, le olive... cose così, abbastanza semplici. Questa è l'idea originale.

Adesso l'aperitivo è molto di più: non bisogna finire il lavoro per andare a prendere l'aperitivo, ma soprattutto a noi italiani piace così tanto quest'idea di stare al bar insieme a fare piccoli snack e a bere, che l'aperitivo si è protratto e adesso non è soltanto “prima di cena”, ma è una cosa che dura ancora di più, tanto che ora parliamo di “apericena”. C'è stata una trasformazione da un aperitivo classico, in cui si beveva uno spritz o un Negroni - di cui ti parlo dopo - e si mangiavano due patatine, due noccioline, a adesso una versione molto più elaborata e costosa dell'aperitivo, vale a dire l'apericena, in cui si bevono le stesse cose - sempre lo spritz, sempre il Negroni - ma invece di mangiare soltanto olive e patatine vengono servite cose più elaborate: crostini, tramezzini, patè di varie verdure, patè di olive... che ne so... verdure in pinzimonio... se non sai che cos'è il “pinzimonio”, è un condimento molto semplice italiano composto sostanzialmente da olio di oliva di ottima qualità, sale, opzionalmente pepe, limone, aceto balsamico... ognuno ha la sua versione... e si intingono le verdure fresche e crude dentro il pinzimonio, è una cosa incredibilmente buona e anche sana. E, come ho detto, questo apericena non finisce più alle 7, prima di andare a casa, ma diventa sostanzialmente una piccola cena. Potremmo dire che è simile all'idea delle *tapas* in Spagna, anche se è diverso...

Parliamo di *drink*! Che cosa si beve per fare l'aperitivo? Non è necessariamente una bevanda alcolica, esistono anche versioni analcoliche per fare l'aperitivo. Io per esempio che non bevo alcolici se faccio l'aperitivo non prendo una bevanda alcolica, prendo un Sanbitter, una aranciata amara... delle bevande ovviamente non alcoliche... è possibile. Ma generalmente distinguiamo due grandi tendenze: al nord, soprattutto nel Triveneto, si tende a bere di più lo Spritz, che non è altro che prosecco, Aperol, soda e una fettina di arancia. A Milano, invece, ora va di moda un

*cocktail* chiamato "Lo sbagliato", che è un Negroni con spumante. Al sud, invece, l'aperitivo più comune, più diffuso, è il Negroni che è fatto... - devo leggere perché io come ho detto non bevo, non so niente di alcol! - il Negroni è: Gin, Campari, Vermouth rosso e fettina di arancia. Allora, la mia esperienza con l'aperitivo in Italia è un po' mista. Nel senso che, essendo una persona che non beve alcolici, non è che mi faccia poi così tanto piacere andare... andare a fare un aperitivo con gli amici, ma ci vado perché bevo... bevo una bevanda così, interessante, e stuzzico... generalmente io vado per le cose a base di verdura e quindi, a parte le verdure col pinzimonio, ma... mangio le olive, patatine non mi piacciono tanto... patatine... parliamo di quelle commerciali, in Italia sono famose le patatine "San Carlo"... è una marca, ma sono patatine in una busta. Se ci sono patate fritte vere, allora mangio anche quelle, ma non è comune .

La cosa che ho osservato dell' aperitivo o apericena in Italia è che costa abbastanza ma non ti riempie abbastanza e per me è una cosa frustrante, perché io amo mangiare e degli stuzzichini va anche bene, ma quando paghi €10 per degli stuzzichini, preferisco andare a prendere una pizza e mangiare e rimanere con la pancia piena.

Questa è la mia opinione, ma tu che hai viaggiato e che sei stato o stata in Italia, hai mai fatto un aperitivo con i tuoi amici italiani? E magari no, non l'hai fatto con italiani, l'hai fatto con la tua famiglia o con i tuoi amici in vacanza in Italia. Io ti inviterei a condividere con noi qual è stata la tua esperienza con l'aperitivo in Italia. Ti è piaciuto, non ti è piaciuto, è stata una bella esperienza o no. È costato troppo o il giusto o poco... magari sei andato, che ne so, in Sicilia o in Campania... dove le cose costano di meno e hai avuto una bella esperienza... non lo so.

Per oggi io ti lascio, ti invito nuovamente andare su Italy Made Easy Academy e guardare che cosa ti offriamo, magari c'è qualcosa che ti aiuta ancora di più con il tuo italiano e ci vediamo la prossima volta. Ciao ciao!

## ▷ TRANSLATION

*Shall we go and have an aperitif? If you've ever heard an Italian talking about "aperitivo" and you didn't exactly understand what they meant by this, in this episode, in this podcast, you will now get it because this a podcast dedicated to the "aperitivo" in Italy and also the "apericena".*

Welcome to Italy Made Easy Podcast: a free learning tool created specifically for you as a student of Italian who is looking for interesting materials to practice your listening and comprehension with. How so, you ask? 1) There's a real Italian native speaker who talks to you in Italian, speaking in clear Italian and not at a super-reduced speed, but still quite fast, anyway let's get started... As I said, today I would like to talk to you about this very Italian thing known as the "aperitivo" and now also the "apericena".

But what exactly is the "aperitivo"? If you're an English speaker, as we assume most our audience at Italy Made Easy is, you probably know the word "aperitif" or something of the sort, but very often you might confuse the concept of the "aperitivo" with the beverage, which is what we drink during the "aperitivo", but that's not what we mean. For us Italians, the "aperitivo" is an opportunity to come together and, yes, we do have a drink and we do have a bite to eat, but the idea of the "aperitivo" is conviviality, coming together as a group and being social.

The origins of the "aperitivo" as an Italian custom are relatively old, more or less since 1700, but it was a ritual of the Italian aristocracy, those who could afford to relax and have a drink together, and it was one of the favorite activities of Vittoria Emanuele II, the first king of Italy. More recently, however, the real trend of the "aperitivo", as we know it today, has only existed for about 40 years. Born in Milan, in the famous Milan drinking scene, Milan being a city that even today is noted for being a more sophisticated city, a city of fashion, a city of trends, it's also a city of people with



money, so all of this together has led to the vast popularity of the “aperitivo” custom. So, initially, it was limited to just the area of Milan, then limited to north Italy, but now it is definitely a trend that is completely Italian, from north to south, with just small variations in style and customs, but now people meet for the “aperitivo” both in Milan and in Catania.

So what exactly is the “aperitivo”? Well, traditionally, the “aperitivo” is that time at the end of the work day, when a worker, instead of going home for dinner, goes to the bar with his colleagues to have a drink, an alcoholic beverage accompanied by a light snack, something simple like potato chips, nuts, olives... simple enough things like that. This is the original idea.

Nowadays, the “aperitivo” is much more than that: there’s no need to finish work to go and just have an “aperitivo”, we Italians especially like the idea of going to the bar together to have a drink and a snack so much, that now the “aperitivo” has extended to not only being something before dinner, but something that lasts even longer, so much so that we now talk about “apericena”. There was a transformation from a classic “aperitivo”, where you drank a spritz or a Negroni - which I’ll talk about later - and you ate a few potato chips and some nuts, to now where you have a much more elaborate and expensive version of the “aperitivo”: crispbreads, sandwiches, vegetable dips of all different varieties, olive tapenade... I dunno... vegetables in “pinzimonio”... if you don’t know what “pinzimonio” is, it’s a very simple Italian condiment made mostly from a very high quality olive oil, salt, pepper is an option, lemon, balsamic vinegar... everyone has their own version... and you dip the fresh raw vegetables in the “pinzimonio”, it’s such an incredibly delicious thing and healthy too. And, as I said, this “apericena” doesn’t finish at 7 o’clock anymore before going home, but rather becomes more of a small dinner. We could say that it’s similar to the idea of tapas in Spain, even though that’s different but anyway...

Let’s talk about drinks! What do you drink for an “aperitivo”? For example, for me as someone who doesn’t drink alcohol, if I have an “aperitivo”, I have a Sanbitter, it’s a bitter orange drink... obviously one of the non-alcoholic ones... it is possible! But generally we can point out two big trends: in the north, especially in the Triveneto area, they tend to drink more Spritz, which is nothing more than prosecco, Aperol, soda water and a slice of fresh orange. In Milano, on the other hand, the drink in fashion at the moment is a cocktail called “Lo sbagliato”, which is a

Negroni with sparkling wine. In the south, however, the most popular, most widespread “aperitivo” is the Negroni which is made... I have to read it ‘cos as I said I don’t drink, I don’t know anything about alcohol! - The Negroni is: Gin, Campari, Vermouth rosso and a slice of orange.

So, my experience with the “aperitivo” in Italy is a bit mixed. In the sense that, being a person who doesn’t drink, I don’t really like to go... to go and have an aperitivo with friends, but I do go anyway as I can drink... drink some kind of interesting beverage, and I can snack on something... generally I for the things based on vegetables and so, apart from the vegetables with the “pinzimonio”, but... I eat olives, I don’t really like chips that much... chips... I’m talking about the commercial ones, in Italy there are the famous “San Carlo” chips... that’s a brand, but they are chips that come in a bag. If they’re real fries, then I’ll eat those too, but that’s not very common.

The thing that I’ve observed from the “aperitivo” or “apericena” in Italy is that it costs quite a bit but it doesn’t fill you up which is frustrating for me because I love to eat and snacks are good and all, but if I’m gonna pay €10 just for some nibbles, I’d prefer to go and get a pizza to eat and then have a full stomach.

This is my opinion, but you who’ve travelled and been to Italy, have you ever had an “aperitivo” with your Italian friends? Or perhaps not, and you haven’t done it with Italians, but you’ve done it with your family or with your friends on vacation in Italy. I invite you to share with us your experience with the Italian “aperitivo”. Did you like it? Did you not like it? Was it a nice experience or not? Did it cost too much, was it just right, or did it cost hardly anything at all...? Maybe you went, I dunno, to Sicily or Campania... where everything costs less and you had a great experience... I don’t know.

I’ll leave it there for today, I invite you once more to go to Italy Made Easy Academy and have a look at what we have to offer, maybe there’s something that will help you even more with your Italian. I’ll see you next time! Ciao ciao!