

Cuando el

*aperitivo*

se convierte en destino

VERMUT  
PIRIPI

**E**n un momento en que los hábitos de consumo fuera de casa evolucionan, surge con fuerza una tendencia que combina tradición, socialización y disfrute pausado: el momento aperitivo. Más que un simple preludio a la comida o la cena se ha convertido en un espacio propio dentro de la cultura gastronómica española, impulsado por quienes buscan experiencias más deliberadas, sociales y con identidad.

**Una manera de entender el vermut**

Vermut Piripi nace de la nostalgia por aquellas vermuterías castizas de siempre, donde la barra rebosaba conversaciones, risas y sabores compartidos. Espacios con gusto por la estética y una personalidad reconocible, donde el vermut no es solo una bebida, sino el punto de partida de un momento social, una excusa perfecta para parar y compartir sin prisas.

Vermut Piripi nace de dos pilares claros: la memoria de las vermuterías tradicionales, aquellas que marcaban el ritmo de la mañana y la tarde con un vermut bien servido, y una cocina tradicional, reconocible y honesta, elaborada con producto de calidad. Una cocina que mira a lo de siempre y que forma parte del imaginario gastronómico



MAJADAHONDA (Madrid) C/Moreras, 42 y ALCOBENDAS (Madrid) Av. Bruselas, 21. (Nueva apertura)



común. Con clásicos como huevos rotos, torreznos o anchoas con mantequilla, pero especialmente las albóndigas, convertidas ya en uno de los platos más representativos de la casa.

En este camino, contar con un vermut propio ha sido una forma natural de cerrar el círculo: un vermut pensado para acompañar la conversación, el picoteo y el tiempo sin prisas, que aporta identidad y coherencia a su propuesta.

Vermut Piripi se ha consolidado como un punto de encuentro donde las personas vienen a compartir momentos. Todo sucede en un entorno cuidado, con un claro gusto por la estética, una terraza soleada que invita a alargar la mañana y un trato cercano por parte de los camareros, que refuerza esa sensación de estar como en casa.

A todo ello se suma un elemento clave de la experiencia Piripi: la banda sonora. La música acompaña el ritmo del día y forma parte esencial del ambiente. Por las mañanas, suenan clásicos de los años sesenta y setenta, creando un ambiente nostálgico y relajado; por las tardes y noches, la música española toma protagonismo,

envolviendo el espacio y acompañando la conversación sin imponerse.

### El auge del aperitivo

El aperitivo en España ha dejado de ser un hábito puntual para consolidarse como una de las franjas de consumo preferidas, especialmente los fines de semana. Según el Barómetro de Consumo fuera del Hogar de 2025, el 72 % de los consumidores disfruta del aperitivo durante los fines de semana, y casi la mitad lo realiza fuera de casa. A su vez, el fenómeno del “tardeo” —esa prolongación del consumo diurno hacia la tarde con ambiente social y música— ya es practicado por alrededor del 57 % de las personas, con un 45 % de estas salidas fuera del hogar.

Este auge no es casual. Responde a una búsqueda de experiencias más relajadas, menos centradas en la prisa o el consumo nocturno tradicional, y más en la calidad del tiempo compartido. El aperitivo se ha convertido en un ritual que une tradición —tapas, vermut, picoteo— con nuevas preferencias de un público joven que busca espacios con personalidad, música, estética cuidada y una oferta gastronómica coherente.

Las cifras reflejan cómo el consumo diurno gana terreno frente al nocturno, impulsando la aparición de espacios que no solo sirven comida o bebida, sino que favorecen el encuentro, la conversación y la pausa, elementos cada vez más valorados en el ocio gastronómico actual.

### Un nuevo capítulo en Diversia

Con esta tendencia como telón de fondo, Vermut Piripi ha abierto recientemente un segundo espacio en Heron Diversia (Alcobendas), consolidando un proyecto que va más allá de la expansión: es una apuesta por seguir creando lugares de encuentro en torno al aperitivo, la gastronomía tradicional y el tiempo compartido.

Esta nueva apertura que sigue los pasos de vermut Piripi de Majadahonda -ya 4 años abierto- supone un paso importante. Diversia es un entorno dinámico, vinculado al ocio y a la restauración, que permite dialogar con públicos diversos y formar parte activa de una forma de consumir más social y diurna. El nuevo local mantiene la esencia de Vermut Piripi —producto reconocible, cocina tradicional, ambiente cercano y respeto por la tradición— adaptándola a un espacio amplio, luminoso y con una energía muy particular.

Desde los primeros días, la acogida ha sido muy positiva. El público ha encontrado en Diversia un lugar donde llegar sin prisas, disfrutar de la terraza, compartir un vermut, dejarse llevar por la música y alargar la conversación hasta que el aperitivo se convierte, casi sin darse cuenta, en tarde.

Este nuevo espacio representa también la confirmación de una manera de hacer las cosas: apostar por el aperitivo no como una moda pasajera, sino como parte de una cultura gastronómica que hoy se reinterpreta con naturalidad, estética cuidada y cercanía. Diversia permite seguir desarrollando esta idea: que el vermut, cuando se entiende como experiencia, sigue teniendo mucho que decir.

