



Spritz, passato, presente e futuro del cocktail veneto celebre nel mondo

Ripercorrendo l'affascinante storia del famosissimo aperitivo, scopriamo la sua evoluzione dall'inizio del '900 alle nuove tendenze.



Spritz, cocktail veneto per eccellenza (Foto © I Babbuini)

Chi è nato e cresciuto in Veneto sa che prima dello [spritz](#) che oggi conosciamo, ossia l'accattivante cocktail arancione, servito nel bicchiere a stelo lungo con la fettina d'arancia e qualche cubetto di ghiaccio, c'era quello che bevevano i nostri nonni al bar del paese: ossia **vino e acqua**, di solito gasata.

Spritz, storia, ricetta e futuro del cocktail

L'abitudine di allungare il vino con l'acqua non è tipica del Triveneto, né tantomeno del nord Italia, ma da queste parti pare che abbiano cominciato a chiamarlo **spritz** ai tempi della dominazione austriaca, durata dalla caduta della Serenissima fino all'Unità d'Italia. In quel periodo i soldati dell'Impero, quando ordinavano del vino nelle osterie, gridavano: "*Spritzen!*" che significava appunto spruzzare, riferendosi all'aggiunta d'acqua necessaria a rendere il vino più godibile.

La nascita dello spritz

Sarà solo intorno agli anni '20 e '30 del 1900 che faranno la loro comparsa i due liquori che daranno vita allo spritz così come lo conosciamo oggi: l'[Aperol](#), proveniente da Padova, ed il [Select](#) inventato dai veneziani Fratelli Pilla. Ancora oggi è meglio non intavolare una discussione su dove sia nata di preciso questa versione dello spritz, perchè la paternità è rivendicata in primis

dai padovani e dai veneziani ma anche i trevigiani ed addirittura i friulani di Udine hanno da dire la loro a proposito.

La diffusione dal Veneto al resto del mondo

Negli anni lo spritz si è imposto nelle cittadine venete come il drink da aperitivo per eccellenza, quello da bere in piazza con gli amici dopo il lavoro o un'intensa giornata di studio universitario, anche grazie al suo **costo modesto** che si aggira intorno ai tre euro e che consente di berne anche più di uno.

Ma allora com'è successo che oggi lo troviamo non solo nel resto d'Italia ma anche in giro per il mondo, venduto a caro prezzo come un vero e proprio cocktail con la C maiuscola?

Facciamo un passo indietro, accantoniamo per un attimo la versione veneziana dello spritz preparata appunto col Select (ancora oggi è poco conosciuto alla maggioranza degli italiani) e focalizziamoci invece sul ben più conosciuto Aperol.



Possibili ingredienti dello Spritz (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini)

L'Aperol viene presentato per la prima volta nel 1919 alla **Fiera Internazionale** di Padova dai fratelli Barbieri. Negli anni '30, le pubblicità lo dipingono come un liquore adatto a donne e sportivi per il suo basso tenore alcolico, negli anni '50 comincia ad imporsi il connubio Aperol e spritz che,

gradualmente, diventa sempre più indissolubile. Arriviamo con un balzo all'anno 2004, in cui l'azienda padovana viene acquisita dal gruppo Campari che, con una massiccia campagna pubblicitaria, mostra a tutto il mondo il modo di fare aperitivo dei veneti. Vi ricorderete tutti la bellissima barista dai capelli rossi la quale scavalcava una serie di tavolini e serviva, con un sorriso smagliante e malizioso, i suoi spritz Aperol ad un gruppo di giovani festosi.

In questo periodo, l'azienda subisce un vero e proprio restyling, la bottiglia cambia look e diventa protagonista di numerosi eventi in giro per l'Italia i quali, insieme a prestigiose sponsorship, fanno sì che lo spritz venga eletto e riconosciuto, ben oltre i confini del Triveneto, come il drink da aperitivo per eccellenza.

Da veneti nati e cresciuti in questa regione, vedersi proporre uno spritz a cifre esorbitanti a New York o a Santorini, ci evoca sentimenti contrastanti. Da un lato vedere una propria tradizione imporsi fra i drink più famosi a livello mondiale fa sicuramente piacere ma, dall'altro, ci fa sentire un po' derubati.

Ricetta dello Spritz

Quella che resta ferma è la ricetta dello spritz che, in verità, è decisamente semplice e veloce da preparare. Per un'originale spritz come lo si beve in Veneto, infatti, si vanno a miscelare:

- 1/3 di vino bianco frizzante, sostituito spesso con prosecco o addirittura con vino fermo,
- 1/3 di selz, acqua gasata o soda,
- 1/3 a scelta fra Aperol, Campari o Select, per i più tradizionalisti, China Martini o Cynar per chi vuole provare qualcosa di diverso.

Immane la fetta d'arancia come guarnizione, in alcuni casi sostituita o accompagnata da un'oliva con nocciolo.

Lo spritz tra passato e futuro

Abbiamo parlato del passato dello spritz, poi del suo glorioso presente, adesso vogliamo individuare un suo possibile futuro. Qualche tempo fa, girovagando per il Veneto, siamo capitati nella spesso bistrattata Rovigo, in un bellissimo locale di quelli che mettono cura e attenzione per i prodotti a Km zero e dimostrano passione per le tradizioni locali, rilette in chiave moderna ma mai snaturate. Ordiniamo uno spritz Aperol prima di pranzo e ci sentiamo orgogliosamente rispondere che loro lo spritz lo fanno solo col Luxardo. Perplesși per la strana novità chiediamo subito spiegazioni, e scopriamo che, dietro a una scelta così particolare, ci sono motivazioni molto profonde. Abbiamo deciso di vederci più chiaro e siamo andati in [Luxardo](#) a parlare con Luigi Filippo Luxardo, responsabile marketing dell'azienda.

La Luxardo è un'azienda storica italiana attiva dal 1821, che ancora oggi è condotta in prima persona dalla famiglia a Torreglia, proprio in provincia di Padova. In Italia e nel mondo, sono famosi per quei liquori dal sapore e dall'aspetto "antico" come il **Maraschino** ed il **Sangue Morlacco** (che deve il suo nome addirittura a D'Annunzio). Si tratta di liquori che sprigionano tradizione, storia e che, ancora oggi, vengono preparati seguendo le antiche ricette di famiglia, con un'attenzione ed una cura spasmodica per la qualità.

Con la stessa cura e costante ricerca verso l'eccellenza, qualche anno fa, Luxardo ha elaborato una propria ricetta con cui lanciarsi nel mondo dell'aperitivo, riscuotendo un meritato successo. Sempre più locali, infatti, hanno deciso di "riappropriarsi" dello spritz veneto, affrancandosi dall'egemonia della multinazionale Campari e scegliendo invece di usare un prodotto locale sicuramente meno conosciuto, ma estremamente valido, dal sapore interessante e con una personalità ben delineata.



Luxardo in un'immagine pubblicitaria del 1890 e di oggi (Foto © Luxardo).

Storia della Luxardo

Ripercorrere le vicissitudini che hanno accompagnato la Luxardo nei secoli, fa rivivere intere stagioni del nostro passato nazionale e fa scoprire i cambiamenti del gusto e delle abitudini alcoliche del nostro Paese. L'azienda viene fondata nel 1821 a Zara da **Girolamo Luxardo** ma, dopo la seconda guerra mondiale e i tragici eventi legati all'esodo degli italiani dalmati, viene

riaperta a Torreglia.

La forza di questa famiglia è la tenacia e la serietà nella gestione e, anche se la Luxardo rappresenta un patrimonio storico per l'Italia e per tutto il Veneto, i titolari non si sono mai adagiati sugli allori del loro glorioso passato. I loro liquori sono oggetto di riscoperta da parte di bartender di tutto il mondo che li usano sempre per creare interessantissime ed innovative preparazioni.

Dopo averli scoperti, ci auguriamo di cuore che il futuro dello spritz li veda sempre più protagonisti, anche alla luce di un modo di bere consapevole, attento alla qualità ma anche alle storie che un drink può raccontare.

Data di creazione

20/12/2017

Autore

ibabbuini