



Riflessioni sullo spritz

di Raffaele Miraglia

Passeggiando per Bologna durante l'ora dell'aperitivo si nota sui tavolini dei bar il trionfo di bicchieri riempiti di un liquido arancione. Sembra proprio che lo spritz abbia ormai conquistato proprio tutti.



Pochi di quei tutti, però, sanno che lo spritz, nella sua versione originale, fu inventato dagli osti veneti ad uso e consumo dei soldati austro-ungarici invasori, che mal tolleravano vini dalla gradazione eccessiva per le loro abitudini. Il nome, del resto, denuncia chiaramente la sua origine “straniera”.



All'inizio lo spritz non era altro che un bicchiere di vino bianco fermo allungato con acqua gasata. Poi si sostituì l'acqua gasata con la soda e si aggiunse la fettina di limone. Iniziarono a berlo anche i veneti, per non ubriacarsi più di tanto prima di tornare a cena a casa. La ricetta non cambia per decenni.



A Venezia dal 1920 si produceva il Select, un bitter che veniva bevuto liscio o allungato con la soda, oppure veniva usato per comporre alcuni cocktails. Negli anni sessanta del novecento alcuni osti iniziano a metterlo nello spritz, che servono con un'oliva verde. Già da un po', invece, per gli avventori più avvinazzati era stata creata la "bicicletta". Nel bicchiere si metteva una bottiglietta di Campari soda e la si allungava con del vino bianco. Qualche anno dopo in alternativa al Select si inizia ad allungare il vino e la soda con l'Aperol, prodotto di origine padovana. Ha poco successo la variante con il Cynar. Si sostituiscono, intanto, il vino bianco fermo con il Prosecco e l'oliva con la



fetta di arancia. Infine, ma siamo ai giorni nostri, arrivano le varianti come l'Hugo di origine altoatesina.

La storia dello spritz è emblematica. Una bevanda nata per soddisfare gusti stranieri diventa un'icona del Made in Italy e conquista anche i palati italiani. Un po' come è successo per la pasta alla carbonara. E, come è successo per la carbonara, la ricetta evolve e cambia negli anni. Con la differenza che negli anni la carbonara diventa sempre più italiana, mentre lo spritz diventa sempre più americano. Dalla carbonara spariscono la panna e la pancetta (guai a non usare il guanciale!), lo spritz, invece, si gasa sempre di più (dal vino bianco al Prosecco), si annacqua con l'aggiunta del ghiaccio e si addolcisce (dal vino bianco secco al Prosecco e dal bitter all'Aperol).

Quello che non differenzia, però, lo spritz dalla carbonara è la creazione di leggende sulle origini e la volontà di fissare una volta per tutte la loro ricetta doc. Così si racconta che lo spritz nasce tra gli operai dell'Arsenale di Venezia e la carbonara tra i carbonai abruzzesi. Così vengono registrate e depositate le ricette dell'autentico spritz e dell'autentica carbonara. Peccato che in entrambi i casi di autentico c'è poco. Si fermano semplicemente le lancette dell'orologio su un momento dell'evoluzione di una bevanda o di un cibo e si crea un totem ad uso e consumo dei presunti puristi (dimenticando, per esempio, che nel caso dello spritz più che i barman sono stati gli investimenti pubblicitari di chi produce Aperol e Prosecco a costruire il prodotto "autentico").

Verrà il giorno in cui lo spritz verrà dimenticato come l'anisetta e il rosolio e la carbonara tramonterà come le pennette alla vodka, ma a noi piace pensare che saranno per sempre e che per sempre dovranno essere come qualcuno li ha oggi imbalsamati.