

LES MERVEILLES DU MONDE: 355 SPRITZ

Carissima Compagnia Gongolante,

Io so che vi avevo promesso di parlarvi del cippo 38 di Sant'Erasmus ma è successa una cosa *grande* di cui non posso non fare partecipe la Compagnia Gongolante tutta.

Martedì 21 maggio 2024 alle ore 18,00 Roberto Cargnelli ha mandato in onda la 107^a puntata di "TERZA BASE" trasmissione di Radio Base Venezia, ospitando, in collegamento da Milano, Alessandro Marzo Magno, prolifico, documentatissimo e godibilissimo autore di libri su tematiche veneziane e non. Nota 1

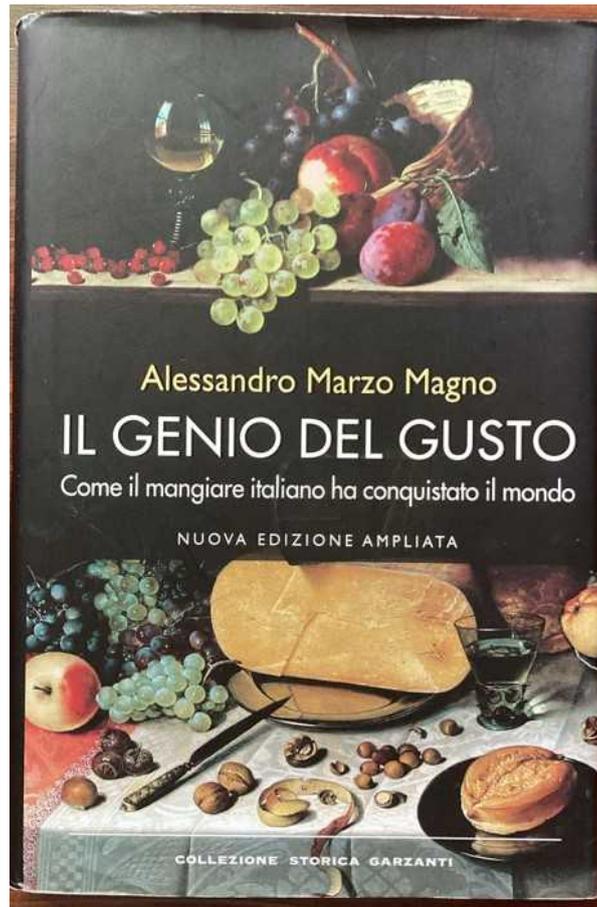


Data la varietà dei temi affrontati dallo scrittore giornalista nei suoi sedici libri, il tema dell'appuntamento, concordato tra Roberto e Alessandro, era limitato ai leoni marcianti.

Non so perché Roberto abbia pensato a me come "spalla" in studio per stimolare Marzo Magno, fatto sta che c'ero anch'io, e dato che c'ero anch'io non ho potuto non porre domanda sul suo libro "*Il genio del gusto*". "*Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo*",



ripubblicato nel 2015 in edizione ampliata Nota 2



Alessandro non si è fatto pregare e ci ha rivelato che nell'edizione del 2014 l'ultimo capitolo, il sedicesimo, si intitola "1979: l'anno dello spritz" Nota 2,

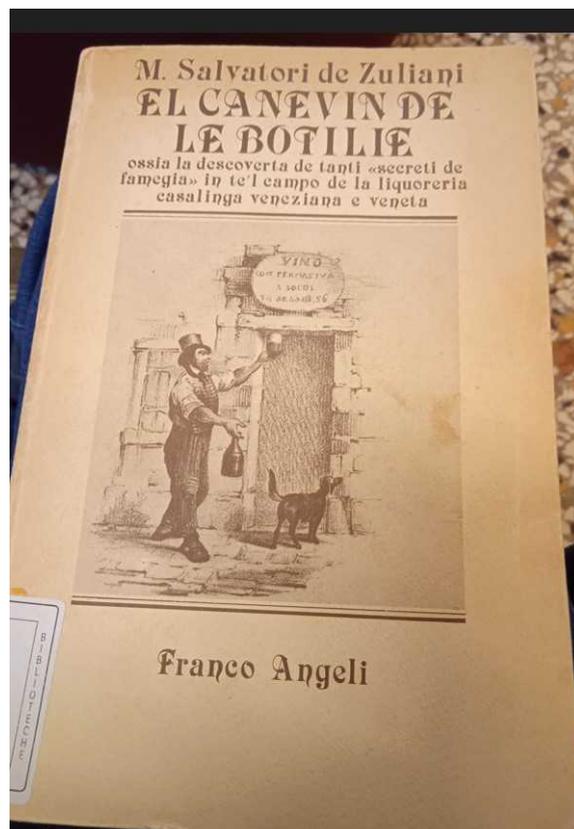
Indice

1. 997: l'anno della pizza	11
2. 1004: l'anno della forchetta	27
3. 1154: l'anno degli spaghetti	63
4. 1279: l'anno dei maccheroni	85
5. 1402: l'anno dell'insalata	115
6. 1545: l'anno del prosciutto	127
7. 1564: l'anno del panettone e del pandoro	145
8. 1565: l'anno della polenta	171
9. 1570: l'anno della mozzarella	187
10. 1573: l'anno del caffè	203
11. 1652: l'anno del prosecco	233
12. 1747: l'anno dell'aceto balsamico	255
13. 1874: l'anno del barolo	267
14. 1963: l'anno del carpaccio	279
15. 1964: l'anno della Nutella	287
16. 1979: l'anno dello spritz	307
Ringraziamenti	319
Abbreviazioni	321
Bibliografia	323
Indice dei nomi	333

mentre nell'edizione ampliata il capitolo è il 17

Indice	
1. 997: l'anno della pizza	9
2. 1004: l'anno della forchetta	25
3. 1154: l'anno degli spaghetti	61
4. 1279: l'anno dei maccheroni	83
5. 1402: l'anno dell'insalata	113
6. 1473: l'anno del risotto	125
7. 1545: l'anno del prosciutto	153
8. 1549: l'anno del panettone e del pandoro	171
9. 1565: l'anno della polenta	197
10. 1570: l'anno della mozzarella	213
11. 1573: l'anno del caffè	229
12. 1694: l'anno del gelato	259
13. 1747: l'anno dell'aceto balsamico	287
14. 1855: l'anno della cotoletta	299
15. 1963: l'anno del carpaccio	325
16. 1964: l'anno della Nutella	333
17. 1979: l'anno dello spritz	353
18. 1855: l'anno del tiramisù	365
Ringraziamenti	383
Abbreviazioni	385
Bibliografia	387
Indice dei nomi	401

Alessandro ci ha esplicitato che il titolo del capitolo fa riferimento all'anno di edizione del libro "*El canevin de le botilie*" ossia la scoperta de tanti "secreti de fameja" in te el campo de la liquoreria casalinga veneziana e veneta" traducibile a spanne con "l'enoteca ossia la scoperta di tanti "segreti di famiglia" nel campo della liquoreria casalinga veneziana e veneta". Nota 3



Mi ha precisato il nostro autore che "si tratta di una corrispondenza da Venezia. Il giornalista spiega che nei caffè di piazza San Marco viene servito lo spritzer che consiste di vino e Szuliner (ovvero acqua minerale molto gassata)".

Alessandro Marzo Magno si chiede: "perché un giornalista si sente in dovere di spiegare ai lettori di lingua tedesca cosa sia lo spritz? Se fosse nato al di là delle Alpi e fosse arrivato a Venezia con i soldati austriaci (che però, non scordiamocelo, erano in maggior parte croati) avrebbero dovuto saperlo. Quindi non è che lo spritz sia nato al di qua delle Alpi, durante la dominazione austriaca e, quindi, le abbia valicate con un nome tedesco?".

Ma non è finita perché il "Canevin" butta l'atomica dettando addirittura la ricetta. "Stoquà el saria l'aperitivo tradizional de la zente veneta, tanto in uso ne i bar e ne le case de campagna: 1 goto de vin bianco; 1/4 de bicèr de un amaro qualsiasi (desso se pol metar preempio: Cinar, china, bitter) e scorzetta de limon". Nota 6

In definitiva la macchiatura dello spritz non sarebbe veneziana dato che la "leggenda racconta che i veneziano lo colorarono di rosso poco prima del 1848 in segno di dissenso verso gli oppressori austriaci" (Vedi lo spritz specchio sinottico), ma la macchiatura sarebbe tradizionalmente amara escludendo quindi l'Aperol (tipicamente padovano) e il Select (tipicamente veneziano) che sono dolciastri.

Lo Spritz
INFOGRAPHIC BY ETRE-COMUNICAZIONE.IT

LO SPRITZ È IL TIPICO APERITIVO VENEZIANO ED È UNA DELLE VARIE DERIVAZIONI DELLA **DOMINANZA AUSTRIACA** PROVIENE DA SPRITZEN CHE SIGNIFICA SPRITZO. QUANDO ALLORA SI USAVA BERE ACQUA E VINO.

I Veneziani OGGI LO ARRICCHISCONO CON APEROL, CYNAR, BITTER O SELECT. LEGGENDA RACCONTA CHE I VENEZIANI LO COLORARONO DI ROSSO POCO PRIMA DEL 1848 IN SEGNO DI DISSENSO VERSO GLI OPPRESSORI AUSTRIACI. TRATTO DA "ISTORIA DI VENEZIA" DI ALBERTO TOSSO E F.

Come si prepara

1. LA BASE DEL NOSTRO SPRITZ PARTE DAL LIQUORE:

LIQUORI	APEROL	BITTER	CYNAR	SELECT	PERCENTUALI INGREDIENTI
					1/3

2. SI AGGIUNGEVANO O DEL VINO BIANCO SECCO O DEL PROSECCO:

VINO BIANCO SECCO / PROSECCO	APEROL	BITTER	CYNAR	SELECT	PERCENTUALI INGREDIENTI
					1/3

3. ORA TOCCA ALL'OLIVA O ALL'ARANCIA O AL LIMONE E AL GHIACCIO:

OLIVA / ARANCIA / LIMONE / GHIACCIO	APEROL	BITTER	CYNAR	SELECT	PERCENTUALI INGREDIENTI
OLIVA O ARANCIA E GHIACCIO 3 SECCOIA DELLA STAGIONE		OLIVA O ARANCIA E GHIACCIO 3 SECCOIA DELLA STAGIONE	LIMONE E GHIACCIO 3 SECCOIA DELLA STAGIONE	OLIVA O LIMONE E GHIACCIO 3 SECCOIA DELLA STAGIONE	GHIACCIO DA 2 A 6 CUBETTI

4. ED INFINE SELTZ, O ACQUA MINERALE GASSATA, O SODA:

SELTZ / ACQUA MINERALE GASSATA / SODA	APEROL	BITTER	CYNAR	SELECT	PERCENTUALI INGREDIENTI
					1/3

Ma andiamo con ordine seguendo le preziose indicazioni di Alessandro Marzo Magno:

1) il Bitter Campari è stato inventato a Milano nel 1860 da Gaspare Campari (Nota 7)

2) l'Aperol viene presentato per la prima volta alla fiera di Padova del 1919.

Lo produceva la ditta Fratelli Barbieri, registrata il 9 giugno 1915 alla Camera di Commercio di Padova.

Adesso il marchio è della Campari che l'ha rilanciato agli inizi del 2000 in forma di "Aperol Spritz" Nota 8

3) il Select è stato lanciato dalla veneziana "Fratelli Pilla" registrata il 19 luglio 1919; Select sarebbe un acronimo e andrebbe scritto S.E.L.E.C.T. ovvero Stabilimento Enologico Liquori E Cremore Tartaro, anche se Alessandro avanza l'ipotesi che possa essere stata una *"furbata per aggirare il fascistissimo divieto sull'uso dei nomi stranieri"*. Nota 9

4) il Cynar nasce a Mestre nel 1952, creato da Angelo Dalle Molle personaggio tutto da scoprire come vedrete leggendo il libro di Alessandro Marzo Magno; anche il Cynar è ora della Campari (Nota 10)

La CAMPARI l'ha sempre fatta da padrona a Venezia e anche nei miei ricordi ci sono ancora le due enormi scritte al Lido di Venezia una a Santa Maria Elisabetta ed una sopra l'ex Casinò.

Anche l'APEROL e il SELECT stanno tentando di gettare delle teste di ponte a Venezia con recenti iniziative che sono immediatamente andate a verificare.

L'APEROL ha aperto, tre anni fa, la "*Aperol Terrazza*"



che in realtà non è una terrazza ma un banale plateatico in campo Santo Stefano che si distingue dai mille altri solo per una predominanza del colore arancione.



Il SELECT ha aperto un anno fa la "Cà Select" a Cannaregio in fondamenta Gasparo Contini 3527



ma era chiusa alle 19,30 di venerdì 24 maggio 2024 e ciò non è cosa buona.



La preparazione degli spritz è uguale per tutti le quattro macchiature, ma con il Cynar va molto più ghiaccio e di conseguenza è più grande il bicchiere come documentato in una delle mecche dello spritz ovvero al "Caffè al Ponte del Lovo" ex "Inguanotto".



La ricetta "tradizionale" veneziana prevede 1/3 di vino bianco frizzante, 1/3 di bitter, 1/3 di acqua frizzante, mentre la ricetta ufficiale IBA (International Bartenders Association) prevede 6 cl di prosecco, 4 cl di Aperol, una spruzzata di Soda/Seltz. Nota 11

Spritz, storia e ricetta di un mito

Le origini dello "Spritz" non sono chiare, la storia più diffusa vuole che i soldati austro-ungarici durante la dominazione del Veneto (1797-1866) avessero l'abitudine di allungare i vini locali con una "spruzzata" di acqua. In realtà è forse più probabile il contrario, ovvero che questi diffusero nel Nord-Est italiano una consuetudine già presente in altre zone dell'Impero asburgico, erano infatti vini "spruzzati" anche lo Spritz de vară in Romania, il Gespritz in Assia, lo Spritzer in Slovenia. Ad ogni modo lo Spritz veneto andò avanti in questa versione - vino bianco e acqua, dapprima liscia e poi gassata - fino agli anni Venti del Novecento, quando entra in scena il bitter, ovvero l'aggiunta di un liquore dal fondo amaro. La versione base comunque continua a prevalere fin quasi agli anni Ottanta, nel 1979 infatti compare sul mercato l'aperitivo "Spritz" di Casa Zanotto, che ha appunto l'aggiunta di una parte di liquore amaro. Da quel momento in poi prendono vita diverse interpretazioni (a Milano si usa il Campari, qualcuno aggiunge Cynar e altri la China, alcuni usano vino fermo ecc.) e due versioni più importanti: a Padova quella con l'Aperol, a Venezia quella con il Select, bitter prodotto dai fratelli Pilla.

La ricetta "tradizionale" veneziana
 1/3 di vino bianco frizzante
 1/3 di bitter
 1/3 di acqua frizzante

La ricetta ufficiale IBA
 6 cl di prosecco
 4 cl di Aperol
 Una spruzzata di soda/seltz

Per prepararlo riempite di ghiaccio un calice di vino o un bicchiere old-fashioned, versate nell'ordine il vino, il bitter e infine l'acqua o il seltz. Guarnite con una fetta d'arancia.
 Ha una gradazione alcolica intorno agli 8° e ha circa 90 calorie.

Simone 175

Io tifo per la ricetta "tradizionale" veneziana non solo perché c'è il bitter ma anche perché mi consente di realizzare lo spritz in casa con un accorgimento appreso al Chiosco dei Bagni Alberoni nel corso di un tour di 16 locali, di dieci anni fa, che ho riprodotto in una mappa che spero di aggiornare nei prossimi mesi quando andremo a vedere i cippi del Lido di Venezia.



Il secondo accorgimento riguarda l'aroma che dovrebbe salire dalla bevanda un attimo prima che il labbro inferiore si appoggi sul bordo del bicchiere e l'ho appreso proprio al "Caffè al Ponte del Lovo" come documentato nel video al seguente link <https://www.youtube.com/shorts/lfhmZKexuE4?feature=share>

Chiudo con un messaggio di fratellanza interconfessionale affidato ad un brano tratto da "Il marinaio di Gibilterra" Marguerite Duras: *" Colui che una bella mattina, pieno di forza e di salute, è tornato dalla caccia per riunirsi alla sua famigliola, e che, al momento di rientrare nella capanna di ritrovarvi la felicità, si è messo ad annusare l'aria verdeggiante delle foreste e dei fiumi e a chiedersi cosa gli mancava, dato che aveva una moglie e un figlio, e ha sognato un aperitivo prima che lo inventassero, quello era il vero geniale Adamo, il vero primo traditore di Dio e fratello di tutti noi."*

Del resto l'ecumenismo ha già fatto bella prova di sé a Mestre durante il COVID come ho documentato in via Palazzo il 25 aprile 2021.



La prossima settimana si torna a Sant'Erasmo a vedere il cippo 38.

Basi grandi

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

Nota 1 Riascoltabile su <https://www.mixcloud.com/TerzaBase/>

Nota 2 Io farò riferimento alla edizione del 2014 mentre l'edizione ampliata la trovate al link https://www.amazon.it/genio-gusto-mangiare-italiano-conquistato/dp/8811688663/ref=sr_1_1?__mk_it_IT=ÅMÅŽÕÑ&crid=30H1HSLSY8MYD&dib=eyJ2IjoiMSJ9.PzIAX3h1sXrvXzQcfbs9pYnmCE-QIR0IODJ-9EgBdaDLVjq41CNK0mFXx-Tym5t2qkZOMq0eS9akOq9p2d-0gWPXGj24bEfpwXtQkUYTzb0Ryt6Pdk8x6QjYviNOKdqmNqcbXBCALmSFwP4ffrD9BdG1g23tY7FZP2bhuAfHviDB5SyFWnJ_Rdj5v8laFYfe7p9vKLiV9zZODPFS1Tzh9COTJ6zoPEDoUYgEcPr7r7Y.E_UUvyIrwZFIIXYvfH_jTGaeig2N3-Drs3tulZI05BE&dib_tag=se&keywords=genio+del+gusto&qid=1716564413&s=books&prefix=genio+del+gusto%2Cstripbooks%2C95&sr=1-1

Nota 3 Ristampato nel 2013 dall'editore Filippi con il titolo "Venezia nel bicchiere".

Nota 4 pag. 19 "El canevin de le bottilie" di Mariù Salvatori de Zuliani Ed. Franco Angeli" 1979.

Nota 5 pag. 307 "Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo" di Alessandro Marzo Magno ed. Garzanti, 2014.

Nota 6 *"questo sarebbe l'aperitivo tradizionale della gente veneta, tanto in uso nei bar e nelle case di campagna: un bicchiere di vino bianco; un quarzo di bicchiere di un amaro qualsiasi (ora si può mettere ad esempio Cynar, china, bitter)."*

Nota 7 pag. 310 "Il genio del gusto. Come il mangiare Italiano ha conquistato il mondo" di Alessandro Marzo Magno, Milano, Garzanti 2014

Nota 8 pag. 311 ibidem

Nota 9 pag. 313 ibidem

Nota 10 pag. 315 ibidem

Nota 11 n° 1 del 2020 della rivista Il Sommelier