

# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE  
**COMUNITÀ LOCALI WIGWAM**

Quote Associate 2025

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**92061130289**



**Daniele Zanusso**  
di anni 17  
di Mira (Ve)

Lavoro finalista  
del Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2025  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
→ [segreteria@wigwam.it](mailto:segreteria@wigwam.it)



Con il contributo di  
Fondazione Riviera Miranese



## BELLINI, COCKTAIL DEL PREMIO WIGWAM DELLA FONDAZIONE RIVIERA-MIRANESE

*Ecco il primo finalista, del nuovo CEP—Cantiere di Esperienza Partecipativa “Agricoltura e produzioni tipiche” dell’IIS “8MarzoLorenz” di Mirano*

**P**er elaborare questo testo, l’idea lancio è partita da mia sorella Aurora, avendo lei frequentato l’IPSEOA Giuseppe Cipriani di Adria (Ro). Lei ora ha 21 anni, ma ricordo benissimo quando andava a scuola e spesso durante i suoi pomeriggi di studio, ripetendo le ricette per le interrogazioni sentivo nominare questo Bellini come un grande vanto della scuola, essendo appunto Giuseppe Cipriani il creatore di questo cocktail che andrò a descrivervi.

Spesso infatti succedeva che nella pratica Aurora dovesse provare a casa a riprodurre i cocktail e devo dire che, sebbene io fossi ancora un ra-

gazzo di 14 anni mi capitava di assaggiare i suoi preparati e questo, in modo particolare, mi è rimasto piacevolmente impresso per la sua colorazione e per la sua dolcezza. Detto questo, ho pensato dopo la lettura della consegna di chiedere ad Aurora di spiegarmi la storia di questo drink. Qui di seguito dopo aver preso appunti vi riporto la storia e le origini del Bellini.

**Il Bellini è un cocktail emblematico e raffigurativo della città di Venezia e della tradizione che porta con sé, per la quale, grazie alla sua semplicità, alla sua raffinatezza e alla sua eleganza, viene riconosciuto in tutto il mondo.**



*Il Bellini*

**STORIA E RICETTA**



**La Comunità Locale  
Wigwam Miranese**



Il Bellini viene idealizzato e poi creato da **Giuseppe Cipriani** intorno al 1948, all'interno dell'Harry's Bar, uno tra i locali più eleganti, raffinati e chic di Venezia, fondato da Cipriani nel 1931, il quale divenne rapidamente un luogo di incontro per artisti, scrittori e celebrità internazionali come **Ernest Hemingway, Gianni Agnelli, Sinclair Lewis** e **Orson Welles**. La fama del bar contribuì in maniera notevole alla diffusione del Bellini oltre i confini di Venezia, facendolo diventare un simbolo dell'arte del bere veneziano, italiano e poi internazionale.

**Questo locale vide inoltre la creazione, di un altro piat-**

**to enogastronomico famosissimo, il carpaccio, realizzato per la prima volta da Giuseppe Cipriani: è un piatto a base principalmente di carne o pesce crudi (quindi sempre freschi e mai scongelati) con l'aggiunta di olio, sale, pepe (a volte anche servito con scaglie di parmigiano) con infine una salsa chiamata "salsa universale Cipriani" realizzata con panna e maionese.**

Il Bellini è un long drink che fa parte della categoria degli sparkling cocktail ovvero i drink frizzanti, grazie alla presenza di bollicine. Questo drink è composto fondamentalmente da due ingredienti basilari, ma fondamentali: il prosecco e la polpa di pesca bianca fresca. Il prosecco è un vino spumante, noto per il suo gusto vivace e fresco, il quale aggiunge al cocktail un tocco di frizzantezza; il succo di pesca invece dona al Bellini il suo colore rosato ben caratteristico, ed un aroma molto delicato. La realizzazione del cocktail è molto semplice, però bisogna riuscire ad utilizzare degli ingredienti di alta qualità. Questo drink è generalmente e altamente consigliato dai barman (soprattutto veneziani) durante i periodi stagionali di produzione della pesca bianca, in quanto si va a cercare di utilizzare il prodotto appena raccolto rispetto ad uno conservato e quindi durante il periodo tra inizio maggio e fine settembre, dalla metà della primavera, fino ad inizio autunno; infatti, questo cocktail viene considerato estivo e rinfrescante e per questo si consiglia di degustarlo appena fatto e ben fred-



*Arredo interno del locale  
Harry's Bar*

do.

**Inoltre, il Bellini non ha conservanti, né zuccheri ed ha un basso contenuto calorico. Le pesche bianche devono essere perfettamente mature in modo da ottenere la massima concentrazione di zuccheri e profumi naturali.**

La ricetta originale prevederebbe l'utilizzo del prosecco di Valdobbiadene e di polpa di pesca bianca veronese schiacciata e non frullata nella proporzione di circa 2 a 1, che vada poi ad essere mescolata al prosecco molto lentamente per non provocare allo spumante una eccessiva perdita di gas; infine viene servito in un flûte (un bicchiere con un gambo sottile ed un una forma allungata utilizzato generalmente per la degustazione degli spumanti).

**Qui di seguito vi lascio la ricetta originale, con eventuali varianti e consigli utili a chi volesse cimentarsi nella**

**preparazione di questo delizioso cocktail:**

- **100 ml di prosecco**
- **50 ml di purea di pesche bianche**
- **Ghiaccio**

**PREPARAZIONE:**

- Versare la purea di pesche in un bicchiere flûte;
- Aggiungere il prosecco;
- Mescolare delicatamente;
- Aggiungere ghiaccio a piacere.

**DEI CONSIGLI PER RENDERE PIÙ O MENO INTENSO IL COCKTAIL:**

- Per un Bellini più intenso, utilizzare un prosecco più secco;
- Per un Bellini più dolce, utilizzare una purea di pesche più matura;
- Per un tocco in più, aggiungere un rametto di rosmarino o una fogliolina di menta.

**QUALI ALTRI DRINK POSSONO ESSERE SCELTI IN SOSTITUZIONE?**

- Bellini analcolico: sostituire il prosecco con acqua frizzante o succo di mela.
- Rossini: sostituire la purea di pesche con purea di fragole.
- Mimosa: sostituire la purea di pesche con succo d'arancia.
- Tintoretto: sostituire la purea di pesche con succo di melograno.

**Stando alle indicazioni dell'Harry's Bar, il cocktail prevede 3/4 di prosecco e**



**1/4 di polpa di pesche che si ottiene schiacciando i frutti con tutta la buccia in un imbuto cinese o con uno schiacciapatate. Si può usare anche una centrifuga, ma mai un mixer perché altrimenti il succo si mescola all'aria.**

Inizialmente questa bevanda venne realizzata come omaggio ad un famoso pittore rinascimentale cittadino della Repubblica di Venezia, Giovanni Bellini, ed in particolare si narra che l'ispirazione di Cipriani sia venuta osservando la tunica di un santo raffigurato in un'opera dell'artista. In questo modo, decise di ricreare lo stesso colore rosato all'interno del cocktail. Di fatto, il nominati-

vo fu scelto per via del colore rosato del drink.

**Il Bellini, quindi, rappresenta per eccellenza la dolce vita e l'eleganza senza tempo della città di Venezia; è ideale per occasioni speciali e celebrazioni, perché evoca le atmosfere sofisticate dei caffè veneziani e la bellezza senza pari della nostra laguna. Ogni sorso di un Bellini porta con sé un pezzo della storia e della cultura italiana, rendendolo non solo una bevanda, ma un'esperienza sensoriale completa ■**

© Riproduzione riservata



**Sabato  
15 marzo  
2025**

in via Villa Ruffina 45 a Padova

**ore  
16.00**



**Wigwam Local Community - PD est**

Presenta

# GERMOGLI

di **Lucio Montecchio**

con l'accompagnamento musicale di **Giorgio Gobbo**



*Ingresso libero riservato ai soci, per info e contatti: **340.473.8539***

*Data la particolarità del luogo, si raccomanda di raggiungerci in car-sharing o in bicicletta.*