

# WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 15685357 intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia  
o con bonifico a IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357



## Renzo Michieletto

Vicepresidente di ARGAV  
Associazione Giornalisti  
di Agricoltura, Alimentazione  
e Ambiente del Veneto  
e Trentino-Alto Adige

Dal Veneto lo Spritz  
ha attraversato confini, lingue e  
abitudini, arrivando nei bar  
di Londra, nelle terrazze  
di New York, sulle spiagge  
australiane. Ovunque  
ha portato con sé non solo  
il suo gusto inconfondibile  
ma un'idea straordinaria



La Comunità Locale Wigwam  
di Venezia Mestre

## LA GENESI DELLO SPRITZ E LA REGOLA DEL TRE

Con **Roberto Pellegrini**, bartender di fama internazionale, ripercorriamo la storia dello Spritz, nato nel Veneto e più precisamente nel triangolo Venezia-Padova-Treviso, e diffusosi in tutto il mondo.

C'è una storia che non nasce nei libri, ma nei bicchieri, che non si studia, si beve, che ha origini antiche e arriva fino ad oggi. **Roberto Pellegrini**, bartender internazionale con solide radici veneziane, la racconta così:

*"Non chiedetemi quando è iniziata la storia dello Spritz, non lo so e non lo sa nessuno perché una data non c'è, posso però dire che le sue origini sono fatte di tanti volti, tante voci e tanti bei ricordi". Lo dice appoggiando il bicchiere sul tavolo, mentre è evidente che i suoi ricordi stanno correndo a ritroso."*

*"Quello che è certo - continua Pellegrini - è che la storia dello Spritz è iniziata nelle osterie del Veneto, in quel triangolo fatto di strade e abitudini tra Venezia, Padova e Treviso, dove la fatica nei campi o in fabbrica era la quotidianità. A quel tempo non c'erano cocktail list né barmen in giacca stirata e papillon, ma solo veci col cappello, mani segnate dal lavoro e una sete che sapeva di compagnia".*

**Per i più anziani, finalmente a riposo dopo tanti anni di lavoro, la mattina partiva lenta. La colazione, due parole con la moglie e poi, inforcata la bicicletta, via di corsa verso l'osteria più vicina. Presto arrivava la prima ombra.**

*"Solo una," dicevano, ma nessuno ci credeva davvero. I veci si muovevano in coppia o in piccoli gruppi, mai da soli.*

La genesi dello

Spritz

E LA REGOLA  
DEL TRE





*Lo Spritz nella presentazione classica*

Alla prima osteria ne seguiva un'altra e poi un'altra ancora e ogni osteria era una tappa fatta di chiacchiere, ricordi e amicizie. Ad ogni osteria appariva un oste, un personaggio, sempre diverso: burbero, sorridente, amicone, furbo perché aveva il viziato di allungare il vino con l'acqua o temerario perché rischiava gli insulti degli avventori se il gotto non era pieno fino all'orlo.

**Oltre al vino, sul bancone dell'osteria c'erano i famosi cicchetti: carciofini, acciughe, polpette, mezze uova sode con la cipollina sopra, tanti piccoli sfizi che con maestria l'oste infilzava in uno stecchino che passava agli avventori come un testimone silenzioso.**

Era questo un rituale di cui purtroppo si sono perse le origini. Per i nostri vecchi i problemi seri arrivavano una volta arrivati a casa, all'ora di pranzo. Le mogli non avevano bisogno di chiedere alcunché, bastava annusargli l'alito, per cui subito inveivano con un lapidario: "Imbriagon!!!".

Per questo motivo qualcuno (un oste che vedeva lontano? Un vecchio dalle mille risorse?) ebbe un'idea, semplice, quasi ingenua, ma senz'altro di grande portata sociale: aggiungere nell'ombra de vin una scorzetta di limone. Non cambiava molto, ma dava speranza di sfuggire al naso indagatore della moglie.



**Renzo Michieletto, giornalista ARGAV con Roberto Pellegrini**

Poi arrivò l'acqua, solo un goccio, tanto per allungare l'ombra e per bere di più... bevendo meno, sempre con la speranza di ingannare la moglie. Senza accorgersene, quei vecchi e quegli osti avevano iniziato una grande rivoluzione che nel volgere di qualche decennio avrebbe portato al rito dell'aperitivo che, dapprima nel triangolo Venezia-Padova-Treviso e oggi in tutto il mondo, si chiama Spritz. Piano piano anche il bicchiere ha cambiato forma, tanto che il gotto ha lasciato il posto a bicchieri più eleganti, e il vino, in passato un po' triste, ha cambiato ritmo, presentandosi oggi pieno di vita e molto spesso di bollicine. Infine, è cambiato anche il modo di stare insieme, perché il rito dello Spritz un po' alla volta si è trasformato da un rito esclusivamente maschile a un momento di convivialità e socialità condivisa da entrambi i sessi.

**A partire dagli Anni '70/'80 del secolo scorso, anche le donne quindi diventano protagoniste del rito dello Spritz, e con loro in campo cambia tutto.**

*"Furono le donne – ricorda Roberto Pellegrini - a insegnare agli uomini a bere meglio, a rallentare, a restare presenti. E poi, questa è la parte più curiosa – entrarono in gioco anche i bambini che alla domenica mattina, dopo la messa, accompagnavano il papà o il nonno al bar."*



I grandi con in mano il bicchiere di Spritz e i piccoli con la spuma e un 'tramezzino fatto alla maniera di Mestre'. Il momento più atteso era quello dell'oliva, pescata con lo stuzzicadenti dal bicchiere del papà, scivolosa e profumata, era il primo vero contatto con il mondo degli adulti. Un morso, e per un attimo ti sentivi grande perché in bocca per qualche secondo rimaneva il sapore dello Spritz. Era una sorta di anteprima di passaggio di testimone.

**Nel frattempo, nei bicchieri dei grandi, il contenuto aveva cambiato colore. Non più solo bianco o rosso, ma arancio. Un arancio vivo, come il tramonto. Lo Spritz era nato davvero e non avrebbe avuto difficoltà ad affermarsi in tutto il mondo.**

All'inizio nessuno lo chiamava così, era solo un modo diverso di bere, più leggero e sociale. Poi arrivò l'associazione con il nome di Venezia. I tanti turisti che passeggiavano in città lo vedevano ovunque tra le mani di chi chiacchierava nei bar, lo indicavano, lo chiedevano. "What is that orange drink?" E qualcuno iniziò a spiegarglielo: un bicchiere, tre ingredienti (Prosecco, bitter e soda) e pochi istanti per prepararlo.

**"E' la regola del tre - conclude Roberto Pellegrini - una sorta di ricetta magica: tre città (il noto triangolo), tre ingredienti e tre motivi per cui lo Spritz funziona: colore, velocità, compagnia."**

Da qui, la conquista del mondo è stata inevitabile. Dal Veneto lo Spritz ha attraversato confini, lingue e abitudini, arrivando nei bar di Londra, nelle terrazze di New York, sulle spiagge australiane. Ovunque ha portato con sé non solo il suo gusto inconfondibile ma un'idea straordinaria: quella di fermarsi, di guardarsi negli occhi, di condividere un momento semplice. In fin dei conti lo Spritz, fin dai tempi dei nostri veci, non è nato per diventare famoso ma per facilitare lo stare insieme. Tutto il resto... è successo dopo.

**La ricetta ufficiale IBA (International Bartenders Association) dello Spritz prevede:**

9 cl di Prosecco D.O.C.; 6 cl di Aperol e una spruzzata di soda/acqua frizzante. Preparato nel calice con ghiaccio, è un cocktail "build" guarnito con una fetta d'arancia. Le proporzioni classiche garantiscono il perfetto equilibrio dell'aperitivo italiano più conosciuto nel mondo.

### INGREDIENTI E DOSI UFFICIALI (IBA):

- 90 ml (9 cl)** Prosecco D.O.C.
- 60 ml (6 cl)** Aperol
- Splash** di Soda/Acqua Frizzante
- Ghiaccio** a cubetti
- 1 Fettina** di Arancia

### PREPARAZIONE:

Riempi un calice da vino con abbondante ghiaccio. Versa il Prosecco D.O.C. Aggiungi l'Aperol. Completa con una spruzzata di soda. Mescola delicatamente dal basso verso l'alto per non perdere le bollicine. Guarnisci con una fetta d'arancia. Secondo l'IBA, il bicchiere ideale è un calice da vino, ma viene spesso servito anche in un tumbler basso o alto (rock glass). Sebbene la ricetta IBA indichi l'Aperol, lo Spritz può essere preparato anche con Campari o Select per varianti più amaricanti ■

© Riproduzione riservata

