Il perfetto aperitivo veneziano a base di Spritz secondo Mattia Pastori

spritz-393c743f

In questi giorni in cui è in corso la **77esima Mostra del Cinema di Venezia**, **Deliveroo**, la piattaforma leader nell'online food delivery, celebra lo **Spritz**, il più noto dei cocktail veneziani, con alcuni preziosi consigli sulla sua realizzazione e i migliori abbinamenti per l'aperitivo accompagnato con i tradizionali cicchetti tanto amati in laguna.

Per l'occasione Deliveroo ha interpellato **Mattia Pastori**, noto mixologist e consulente in ambito formazione nel mondo beverage, che ha offerto alcuni utili suggerimenti per **rendere l'aperitivo a base di Spritz un momento davvero indimenticabile**: dalla sua realizzazione classica o rivisitata, sino alla scelta del cibo da abbinare, disponibile anche su Deliveroo.

Non c'è infatti niente che può battere il momento dell'aperitivo prima di un pranzo o di una cena, e lo Spritz veneziano è ormai un cult in tutto il mondo.

Che cos' è lo Spritz?

Lo Spritz è un long drink, pre dinner, che **dal 2011 è incluso nella classificazione Iba** con **queste proporzioni e questi ingredienti**:
9 cl prosecco
6 cl Aperol
3 cl acqua frizzante o seltz
decorare con una fetta arancia.

Da dove arriva lo Spritz?

Le origini di questo cocktail risalgono all'epoca in cui Lombardia e Veneto erano sotto il dominio dell'Impero austriaco, quando le truppe erano solite **allungare vini bianchi di queste terre con**

acqua frizzante o seltz per diminuirne il grado alcolico. Ma si sa che miscelare vino con acqua non fa tirare fuori niente di buono. Così a questa miscela si è iniziato ad aggiungere quelli che erano i liquori amari dell'epoca che, contenendo una parte di zucchero, oltre alla nota amara, andavano a bilanciare il gusto di questo mix.

Ogni città aveva il suo amaro e liquore e nella città di Venezia i fratelli Pilla miscelavano il loro amaro per l'aperitivo, il **Select**.

L'autentico Spritz veneziano

L'autentico Spritz Veneziano è preparato con:
9 cl Prosecco
6 cl Select
3 cl acqua frizzante o seltz
decorato con un'oliva che va a donare sapidità e invita al momento dell'aperitivo.

L'evoluzione dello Spritz

Con l'evoluzione della mixology e la riscoperta di ingredienti dimenticati, lo Spritz può essere preparato sostituendo ad Aperol e Select qualsiasi bitter aperitivo che bilancia l'acidità del prosecco, donando una nota dolce amara. Ed è così che troviamo **varianti** con Bitter Campari, Cynar o Rosolio di Bergamotto. L'oliva è sempre la benvenuta per dare quel leggero tocco di sapidità al cocktail.

La ricetta di Mattia Pastori

10 cl Prosecco
6 cl Select
1 spruzzo di acqua frizzante
3 olive a decorare il cocktail

Versare su abbondante ghiaccio il Prosecco, che deve essere freddo e ben gasato, evitate di preparare lo spritz con bottiglie aperte. Successivamente versate il Select, questo aiuterà gli ingredienti a miscelarsi tra loro, grazie alla differenza del peso specifico dei due, aggiungere uno spruzzo di acqua frizzante o soda. Se si dispone di un seltz, ancora meglio a pressione versata all'interno del drink permetterà di miscelare gli ingredienti tra di loro, così da non dover mescolare con un cucchiaio e non perdere l'importante bollicina, fondamentale per questo cocktails. Decorate con tre olive di piccole dimensioni non troppo sgocciolate della loro salamoia, in modo da conferire una

leggera sapidità al drink.

Servite tutto con abbondante ghiaccio per far si che il drink si raffreddi velocemente e non si diluisca troppo.

Gli abbinamenti perfetti

Per un aperitivo semplice, lo Spritz bene si accompagna a **stuzzichini e idee semplici**, perfetti per un intrattenimento leggero, dalle olive alla frutta secca.

Se l'aperitivo è più sostanzioso e può sostituire un pranzo o una cena, con uno Spritz particolarmente amaro vanno bene **cicchetti dai sapori più complessi a base di nervetti, uova con acciughe e polpette di bollito**.

Se lo Spritz prevede invece liquori più dolci e freschi con note forti di limone, arancia o bergamotto, particolarmente indicati **cibi con una sapidità spiccata e del pesce** come sarde in saor, baccalà mantecato, moscardini, polenta e salumi e frutti di mare.

La cucina veneziana su Deliveroo

Per quanti sono alla ricerca di cicchetti e specialità tipiche veneziane da poter gustare comodamente a casa sentendosi un po’ come tra i canali della laguna, ecco alcune idee che possono fare al caso vostro.

La Cucina Italiana - Milano
Berberè - Milano - Firenze - Roma - Verona - Torino - Bologna
Gelmetti 1952 - Milano
Osteria dell'orologio - Milano
Ofelé - Milano
Spritz Navigli - Drinks & Food - Milano
La Staffa - Cagliari
Embassy - Modena