L'autentico Spritz veneziano? Quello con il Select. La ricetta

select-138572b3

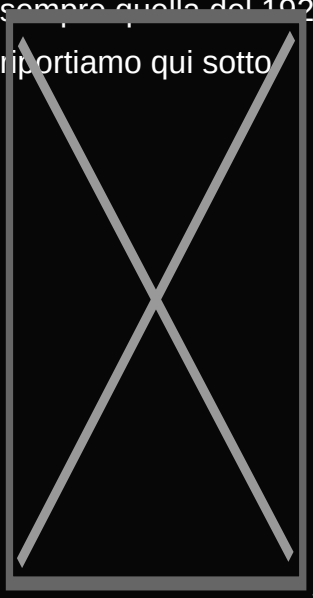
Negli ultimi vent'anni lo **Spritz** è diventato uno dei simboli dell'aperitivo italiano. Indubbiamente ad accrescerne la fama a livello internazionale hanno contribuito la campagne di marketing realizzate da Aperol dopo l'acquisizione da parte del gruppo Campari, che hanno reso noto in mezzo mondo quello che negli anni '70/'80 era sì un drink diffusissimo, ma soltanto in Veneto e negli immediati dintorni.

Nel tempo, poi, si sono affermate numerose varianti dello Spritz, che prevedono l'uso di distillati "alternativi" come il Cynar o la China Martini. Ma per riscoprire l'essenza e il gusto dell'originale Spritz veneziano, il bitter non può essere che il **Select**, nato nella città della Laguna poco più di un secolo fa. Era infatti il 29 maggio 1920 quando i fratelli bolognesi **Pilla** - che a Venezia avevano fondato la distilleria che diede i natali anche a un altro prodotto storico fra gli spirit italiani, il brandy Oro Pilla - registrarono il marchio Select per il loro nuovo aperitivo.

A suggerire il nome sarebbe stato nientemeno che **Gabriele D'Annunzio**: nelle memorie di Maria Damerini, nota nobildonna veneziana dell'epoca, si narra infatti che, durante una prestigiosa cena sul Canale della Giudecca per la Festa del Redentore, il poeta Vate abbia voluto elogiare il prodotto, alla presenza di Vittorio Pilla, coniando di getto il nome Select, troncatura del latino *selectus* che significa selezionato, scelto. Perché lui, D'Annunzio, aveva scelto quell'aperitivo.

Divenuto in breve tempo popolare in Italia e anche all'estero, grazie alla qualità del prodotto e agli importanti investimenti in comunicazione, il Select avrebbe contribuito anni dopo alla nascita dello Spritz così come lo conosciamo oggi. Le origini del drink risalgono infatti alla fine dell'Ottocento, quando i soldati austroungarici usavano "spruzzare" (*spritzen*, in tedesco) il vino bianco locale con acqua frizzate per renderlo meno forte. Ma fu negli anni '70 che i barman veneziani inizarono ad arricchire la ricetta originale con un terzo ingrediente: il Select, appunto.

Negli anni, per rispondere alle sempre maggiore richiesta, la produzione del Select si è trasferita nel Bolognese e oggi il marchio è una delle punte di diamante del **Gruppo Montenegro**. Ma la ricetta, forte di 30 erbe aromatiche e caratterizzata dalle note fresche e resinose delle bacche di ginepro, è sempre quella del 1920. Irrinunciabile ingrediente per la ricetta originale dello Spritz veneziano, che riportiamo qui sotto.



Spritz veneziano, la ricetta

Ingredienti:
7,5 cl di Prosecco
5 cl di Select
2,5 cl di soda o seltz
1 oliva verde

Preparazione:
Riempire un calice da vino con ghiaccio, versare il prosecco e aggiungere Select.
Colmare con soda o seltz.
Guarnire con un'oliva verde grande.