

LA ROMAGNA IN UN BICCHIERE

La Riviera brinda con il "Bellavita" il cocktail che sfida Spritz e Bellini

Il drink ideato a Cesenatico punta a diventare l'aperitivo identitario dell'estate romagnola

CESENATICO
GIULIA BONINI

Un cocktail identitario per la Riviera. È questa l'idea dietro al Bellavita, il drink creato dal Consorzio Cesenatico Bellavita e dalla Premiata Officina Lugaresi di Cesena in collaborazione con i professionisti della scuola di mixology Drink Factory.

Il cocktail torna per la stagione 2026, dopo che la scorsa estate era stato presentato ufficialmente al Grand Hotel di Cesenatico e aveva iniziato a circolare soprattutto nelle strutture alberghiere aderenti al consorzio. Quest'anno l'obiettivo è ampliare ulteriormente la diffusione del drink coinvolgendo sempre

più operatori turistici, dai locali agli stabilimenti balneari.

Alla base della ricetta c'è il Gin Primo, distillato artigianale che utilizza il sale marino romagnolo come ingrediente distintivo. Vengono poi aggiunti Aperol, succo di lime e cedrata, per un gusto fresco e agrumato a bassa gradazione alcolica. Il risultato è una bevanda dal colore aranciato, perfetta da sorseggiare al tramonto in riva al mare.

«Lambizione è creare un piccolo rituale da condividere, per celebrare lo spirito autentico dell'estate sulla costa adriatica: conviviale, spensierato, solare», racconta Federico Lugaresi, titolare dell'omonima Premiata Officina. «Vo-



Il cocktail "Bellavita" punta a diventare identitario della Riviera romagnola



Ci siamo ispirati ai grandi classici degli anni '80 e '90 cercando però di renderlo più moderno e leggero»

Federico Lugaresi Titolare Premiata Officina

levamo un cocktail non troppo elaborato, che fosse facile da preparare per gli operatori turistici. Ci siamo ispirati ai grandi classici tra gli anni Ottanta e Novanta, come l'Aperol Tassoni, cercando però di renderlo più moderno e leggero».

Più che un semplice aperitivo, il Bellavita punta a diventare

un prodotto immediatamente riconoscibile. «È un omaggio che facciamo a tutta la Romagna: un modo per distinguerci collettivamente offrendo ai turisti un sapore che parla della nostra terra», spiega Giuseppe Ricci, presidente del Consorzio.

In molte città italiane alcuni cocktail sono diventati parte dell'identità locale, dal Bellini a Venezia al Negroni a Firenze, fino allo Spritz in Veneto e all'Hugo in Alto Adige. L'idea del Consorzio Bellavita è che anche la Romagna possa avere un drink capace di racchiudere in un bicchiere l'immaginario della vacanza in Riviera.

Il Bellavita prova così ad andare oltre la pura logica commerciale. La ricetta è stata infatti pensata come un progetto condiviso, aperto a hotel, bar e stabilimenti balneari, per trasformarla stagione dopo stagione in un simbolo dell'estate romagnola.