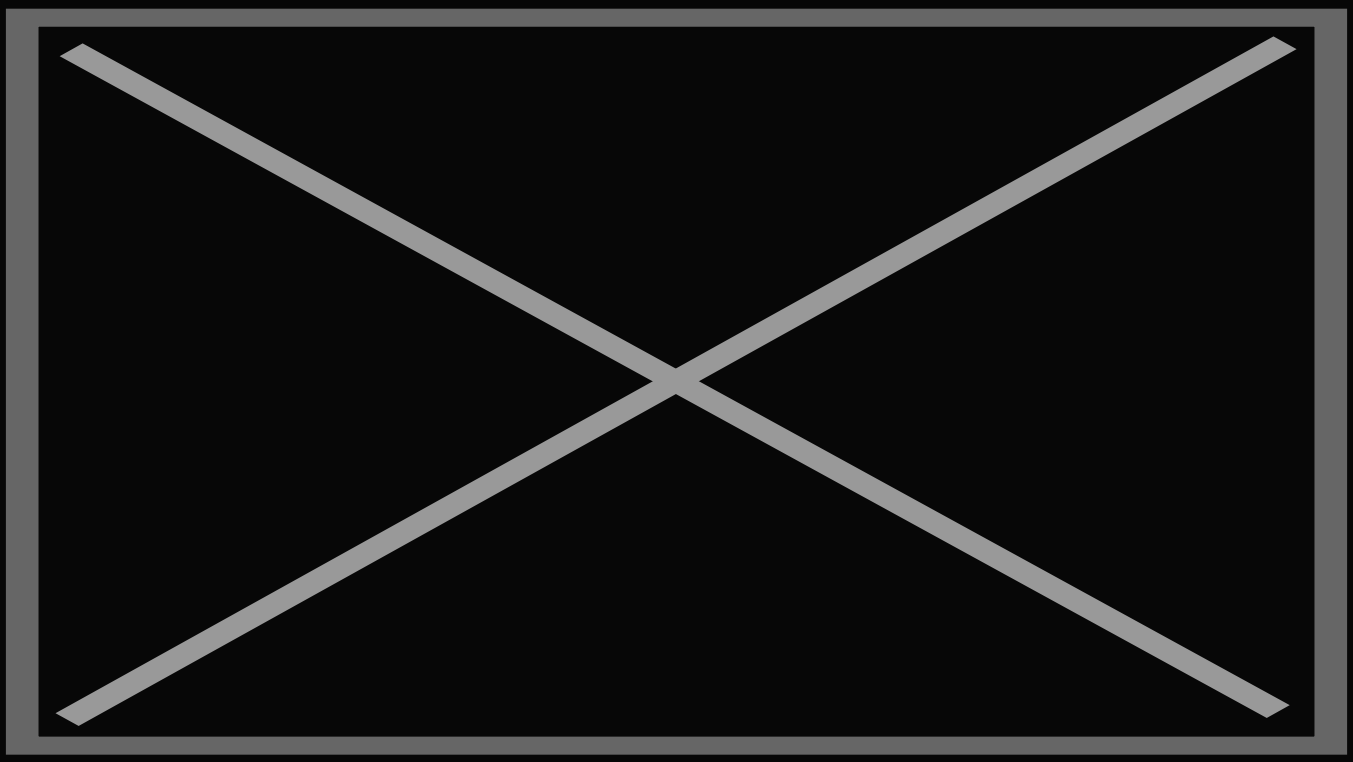
Il Negroni tra storia, curiosità e abbinamenti con Luca Picchi

negroni-luca-picchi-247fc742

Nonostante la celebrazione del centenario nel 2019, non è davvero sicuro che il Negroni sia nato proprio nel 1919. In compenso non c’è dubbio che sia stato ideato a Firenze. E che la sua paternità non sia da attribuire a un barman, ma a un cliente: il conte Camillo Negroni.

L'inventore di questo drink, il conte Camillo, era un uomo elegante ed eclettico, accanito fumatore e appassionato bevitore. E, tra i drink, amava in particolare l’Americano (Campari, vermouth rosso e seltz). Fu lui a chiedere un giorno al barista Fosco Scarselli di irrobustire il cocktail sostituendo la parte analcolica con il gin. Risultato? "Da allora, il Conte ordinò sempre *il solito* e in breve tempo, incuriositi, anche gli avventori cominciarono a chiedere *un Negroni*. Che in pochi mesi divenne popolare in tutta Firenze. E poi oltre confine", spiega **Luca Picchi**, bartender apprezzato in tutto il mondo non solo per le numerose varianti che ha firmato, ma anche per il suo preciso lavoro di documentazione storica che è confluito nel libro *Negroni cocktail. Una leggenda italiana* (Giunti Editore).



LE RAGIONI DEL SUCCESSO DEL DRINK

Il suo segreto? La semplicità della ricetta equi proporzionale e la musicalità del nome, facilmente ripetibile a prescindere dalla propria lingua madre. Inoltre, la sua versatilità: ideale come aperitivo, è un eccellente after dinner.

FOOD PAIRING

Il Negroni si sposa bene con la pizza, anche fritta (sia salata che dolce).

LA CURIOSITÀ

Anche James Bond si è lasciato sedurre dal Negroni. Accade nel racconto *Risiko*, parte della raccolta *For your eyes only*: tra una missione e l'altra, 007 ordina un Negroni con gin Gordon's al bar dell'Hotel Excelsior di Roma.

LA RICETTA IBA DEL NEGRONI

TECNICA:

Build Over Ice

BICCHIERE:

Old Fashioned

INGREDIENTI:

3 cl London Dry Gin

3 cl Campari bitter

3 cl vermouth rosso di Torino

splash di soda (optional)

GARNISH:

Fettina o zest d’arancia

PREPARAZIONE

Costruire direttamente in un bicchiere colmo di ghiaccio precedentemente raffreddato. Versare un ingrediente alla volta e mescolare con il barspoon. Decorare.