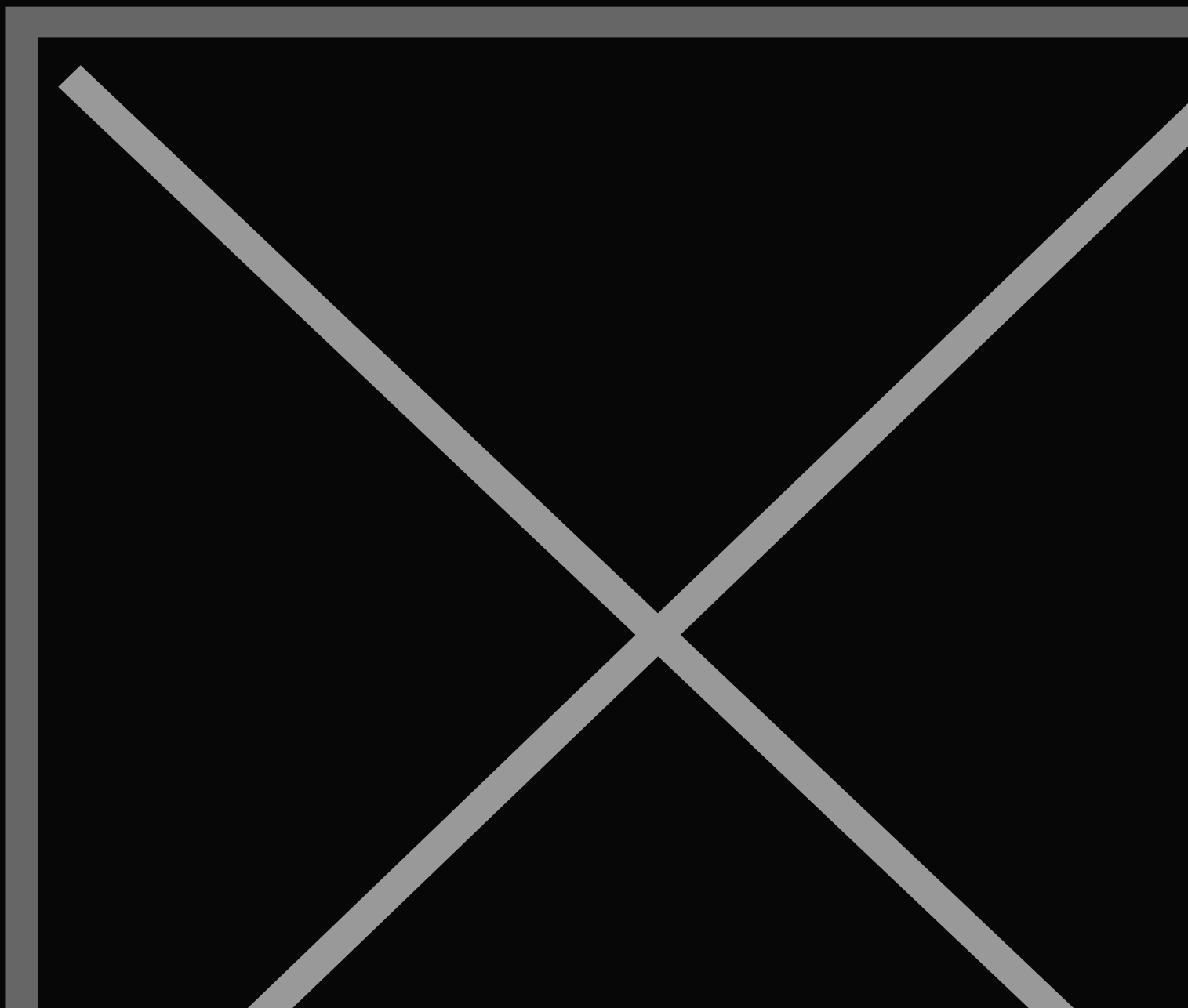
Drink Week, twist on... il Negroni alla Carta di Silvio Carta

negroni-alla-carta-a-82ff2aea

Drink Week, twist on... questa settimana è dedicato al **Negroni**, grande classico della miscelazione italiana consacrato a pieno diritto da Iba fra gli *Unforgettables*. Nato a Firenze poco più di cento anni fa, qui eccolo in versione 100% sarda utilizzando i prodotti della storica distilleria **Silvio Carta**.



La ricetta del Negroni alla Carta di Silvio Carta

Tecnica:
Bild over ice

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml Pigskin Gin
30 ml Vermouth rosso Silvio Carta
30 ml Bitter Roma

Garnish:
mezza fettina di arancia
rametto di timo fresco

NEGRONI, LE RAGIONI DEL SUCCESSO
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

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.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...