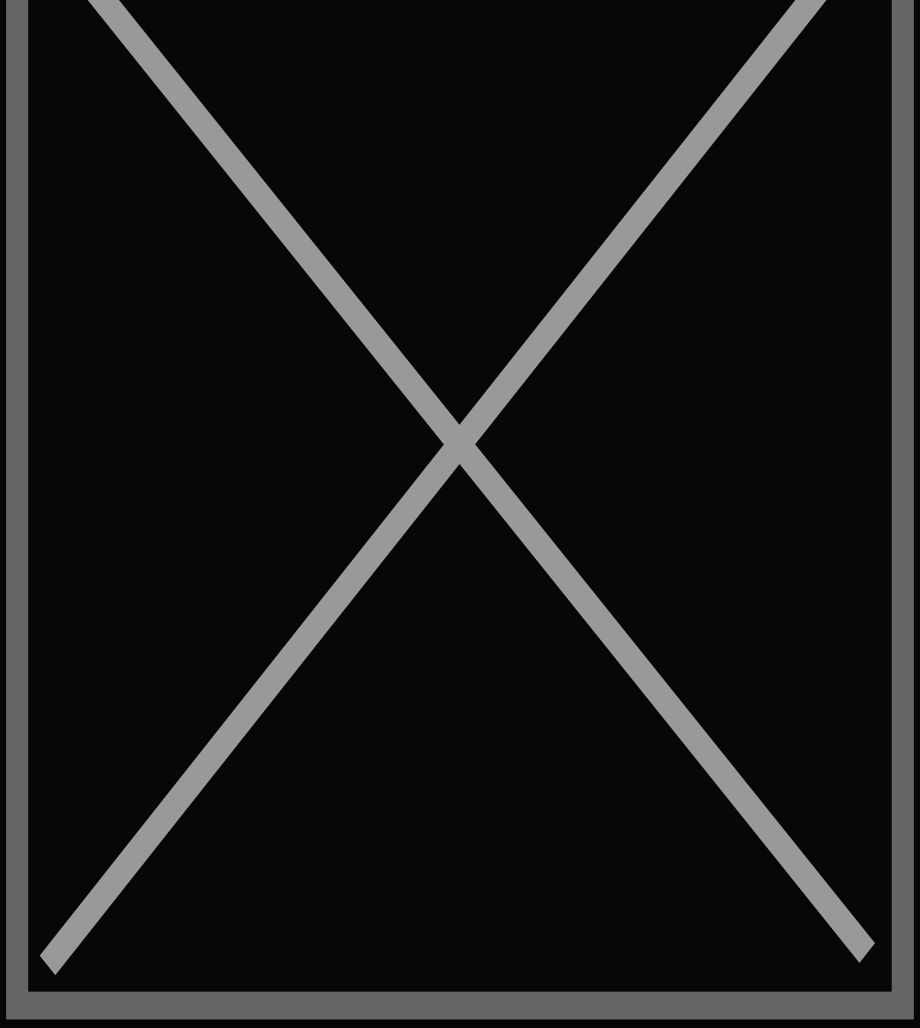
Drink Week, twist on Negroni: The Orange Vibez di Peter Povlsen

orange-vibez-a-5d6d996c

Drink Week, twist on... questa settimana è dedicato al **Negroni**, grande classico della miscelazione italiana, nella lista Iba fra gli *Unforgettables*. Fra i tanti twist, ecco il **The Orange Vibez** di **Peter Povlsen, alias cocktailpete**.



La ricetta del The Orange

Vibez di Peter Povlsen

Tecnica:
Stir and Strain

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
35 ml Gin Beefeater
30 ml Lillet Rosè
25 ml Bitter
1 dash Angostura Orange

Garnish:
fettina di arancia disidratata
rametto di rosmarino

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...