Negroni in ...Tre sfumature all'Antiquario. Idea da copiare. Video

tre-sfumature-di-negroni-antiquario-b8ad72e4

Tre sfumature di Negroni è un twist on classic dell’Antiquario di Napoli, primo locale della città entrato nella prestigiosa classifica del World’s 50 Best Bars, all’82mo posto, nel 2021.

I clienti chiedono sempre twist dei classici e in particolare del Negroni. Se sei alla ricerca di idee per proporre delle rivisitazioni di questo classico nel tuo bar guarda il video - clicca qui- realizzato all'Antiquario di Napoli con il bartender Vincenzo Iencharelli. Che ha firmato, con il team capitanato da Alex Frezza, anche il nuovo e interessante menù *Napoli Capitale* dedicato alle storie e ai personaggi poco conosciuti della città.

negroni L’Antiquario

Un tempo negozio di antiquariato, L’Antiquario oggi ricorda un locale jazz di lusso degli anni ’30. Al primo piano l'arredamento è elegante con sedute in velluto, luci soffuse, carta da parati. Al livello inferiore, c'è una secret room per chi desidera privacy e intimità nascosta da una porta a libreria.

negroni

UN PO' DI COCKTAIL STORIA

Il Negroni è nato tra la fine del 1917 e la fine del 1919 a Firenze, all’epoca la più cosmopolita delle città italiane, quella che più di ogni altra aveva ereditato da Torino la grande invenzione dell’aperitivo. A inventarlo non è stato un barman, ma un appassionato di bere miscelato, il **conte Camillo Negroni**. Era un uomo elegante, versatile, eclettico, conoscitore di diverse lingue, avventuriero, accanito fumatore e appassionato bevitore. Si narra che, pur avendolo visto pasteggiare a whisky, nessuno lo abbia mai sorpreso alterato”, ricorda il **bartender Luca Picchi, massimo esperto del tema**. Ideale come aperitivo, è anche un eccellente after dinner. “Il Negroni è un drink before dinner, ma anche any time, dal piacevole equilibrio tra spezie e agrumi, con una buona struttura alcolica e un colore invitante”.NEGRONI

LA RICETTA DEL NEGRONI

Metodo:
Build over ice
Bicchiere:
tumbler basso
Ingredienti:
30 ml London dry Gin
30 ml Bitter Campari
30 ml vermouth rosso di Torino
splash di soda (optional)
Decorazione:
mezza fetta d’arancia