Negroni Week: 5 ricette di Sonia Elia, brand ambassador di Cocchi

20230918094544cocchihead-3d7b8ee6

I vermouth e i vini aromatizzati **Cocchi** rappresentano **un riferimento per il Negroni**, tra i cocktail più amati e riconoscibili. L'interpretazione del Negroni nella chiave innovativa e rinfrescante offerta dal Negroni Garden rappresenta una variazione con una marcia in più.

Come è noto, il Negroni si compone essenzialmente di una parte di **gin**, una di **vermouth** e la terza di **bitter**: **con i twist del Negroni Garden** si includono nelle **ricette ingredienti semplici e naturali**, fruttati e vegetali, per infondere al drink aromi e sapori che ne reinventano e personalizzano l'esperienza sensoriale. >
Ecco allora le ricette studiate da **Sonia Elia**, la brand ambassador di Cocchi, tra Bananegroni e Cocco Negroni, Pera Negroni, Tangeroni e Negroni Choc: *"Ci piace l'idea di poter utilizzare per queste varianti **ingredienti facili da reperire**, che tutti hanno in casa, **anche di riuso**, come le bucce, ma che allo stesso tempo conferiscono al cocktail una suggestione fruttata ed esotica, come un giardino tropicale"* spiega Sonia.
*"Il nostro concept per questa edizione della Negroni Week, Garden Negroni, **esalta la versatilità dei vini Cocchi** e si basa sull'utilizzo di prodotti leggeri e freschi, in grado di **ripensare questo cocktail in una chiave più giocosa**, perfetta per accompagnare questi ultimi giorni d'estate"* commenta l'export manager di Cocchi **Giorgio Bava**.

BANANEGRONI

Ingredienti:
25ml Gin
30ml Storico Vermouth di Torino Cocchi
25ml Bitter bianco infuso di banana

2 gocce di essenza di banana

Garnish: Foglia di banana

Per l'infusione:
Prendere 2 banane medie mature, metterle in un contenitore e lasciarle per 2 o 3 ore (a volte potrebbe volerci di più, basta continuare ad assaggiare finché non si ottiene il giusto sapore di banana nel bitter bianco). Se necessario, aggiungere qualche goccia di essenza di banana. Una volta filtrata, l'infusione è pronta per essere utilizzata.

COCCO NEGRONI

Ingredienti:
30ml Cocchi Americano Rosa
30ml Bitter rosso
20ml Rum al cocco
Garnish: Scaglie di cocco

Non è necessaria l'infusione.

NEGRONI CHOC

Ingredienti:
30ml Gin infuso al cioccolato
30ml Vermouth Cocchi Dopo Teatro
20ml Bitter rosso
Garnish: Barretta di cioccolato
Per l'infusione: Prendere una bottiglia di gin (di solito 750ml), versarla in un contenitore e aggiungere 250gr di cioccolato fondente (80%). Lasciare in infusione per 2-3 ore a temperatura ambiente e filtrare.

TANGERONI

Ingredienti:
20ml Mezcal

20ml ml Bitter bianco infuso al mandarino
50ml Cocchi Americano
Garnish: Mandarino
Per l'infusione: Prendere la buccia di 4 mandarini e lavarli. Mettere le bucce in un contenitore con una bottiglia di bitter bianco (di solito 750 ml). Lasciare il tutto per una settimana in un luogo fresco e asciutto (assicurarsi di assaggiare giorno per giorno per monitorare il processo di infusione fino a raggiungere l'intensità di gusto desiderata). Filtrare.

PERA NEGRONI

Ingredienti:

20ml Gin
30ml Cocchi Extra Dry
30ml Bitter bianco infuso di pera verde
Garnish: Pera essiccata
Per l'infusione: Prendere 400gr di pere essiccate e 1 pera fresca (lavare la pera fresca e tagliarla). Mettere le pere in un barattolo e aggiungere il bitter (750 ml). Conservare in un luogo fresco e asciutto e lasciare in infusione per una settimana. Assaggiare l'infuso quotidianamente fino a raggiungere il gusto desiderato. Filtrare.