Luca Picchi, Negroni insolito, variante del Cordiale. Tutorial

luca-picchi-by-nicole-cavazzuti-2-90fd180a

Luca Picchi, capo barman dello storico **caffè Rivoire** in piazza della Signoria a Firenze, è probabilmente il massimo esperto di **Negroni** al mondo. Non solo per le numerose varianti picchi 2che ha elaborato, ma anche per l'attento lavoro di documentazione storica che, negli anni, ha dedicato a questo cocktail di fama mondiale e al personaggio che gli ha dato il nome, il conte fiorentino **Camillo Negroni.** Lavoro confluito in un libro - ***Sulle tracce del conte - La vera storia del cocktail Negroni*** - di cui è in uscita per *Giunti Editore* una nuova edizione arricchita di materiali inediti. «Il *Negroni* non poteva nascere che a Firenze, all'epoca la più cosmopolita delle città italiane, quella che più di ogni altra aveva ereditato da Torino l'innovativo rito dell'aperitivo», racconta il Maestro. **Ma lui, il Maestro Luca Picchi *il Negroni* come lo fa?** Guardate il **tutorial del suo Negroni insolito**, variante del Cordiale. E prendete nota degli ingredienti.

[embed width="560"]https://youtu.be/wmy7k1oh0Y0[/embed]

Glipicchi 1 ingredienti:
2 cl London dry gin
2 cl bitter Campari
2 cl Americano Cocchi
1 cl liquore alla china
0,5 cl Alkermes
alcune gocce di orange bitter
caffè in chicchi

«Quella della nascita del Negroni - aggiunge Picchi - è una pagina di costume che ripercorro nel mio libro raccontando la vita e la personalità dei due protagonisti: il conte Camillo Negroni e il barista Fosco Scarselli. Ma non solo: tratteggo il clima sociale, politico e culturale della Firenze che va dal 1865 (anno della sua investitura a capitale del Regno) a fin dopo la prima guerra mondiale;

ripercorrendo la storia e tracciando una mappa dei caffè storici della città, ritrovi di poeti e intellettuali, luoghi di elaborazione politica e letteraria, dove nacque il famoso cocktail *Negroni*. Il tutto tra ricette, foto e consigli per preparare in maniera filologica il *Negroni* e tutte le sue varianti».