Il Negroni: la sua storia e la ricetta di Luca Picchi

negroni-2-b74a2283

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. Ideale come aperitivo, il Negroni 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".
img5408

Ingredienti:

- 30 ml London dry Gin
- 30 ml Bitter Campari
- 30 ml vermouth rosso di Torino
- splash di soda (optional)

Metodo: build over ice

Bicchiere: old fashioned

Decorazione: mezza fetta d'arancia

Come si fa: Mettete del ghiaccio nel bicchiere prescelto. Raffreddate il bicchiere muovendo il ghiaccio con un barspoon e scolate l'acqua che si forma. Versate quindi un ingrediente alla volta, dosandoli con il jigger e mescolateli con il barspoon. Infine, decorate il bicchiere con fantasia e servite il cocktail.

La mixability secondo Luca Picchi: Dopo il gin, è tempo di whisky

Il Twist: origine e ricetta del Negroni Pallido spiegate da Luca Picchi