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

negroni-pallido-luca-picchi-florence-cocktail-week-9c50b8de

“Eccezionale aperitivo, il Negroni Pallido è un all time cocktail dal gusto persistente, con un tenore alcolico medio, un buon bilanciamento tra dolce e amaro e una nota di agrumi e spezie - spiega il bartender Luca Picchi -. Alla vista appare leggermente velato, mai limpido. Merito del Limoncello: oltre a regalare il profumo di agrumi, dona al drink una texture che lo fa apparire perennemente ghiacciato. Il nome, Negroni Pallido, nasce non solo come un riferimento al contrasto con l’originale Negroni inventato da Camillo, ma è pure un omaggio al Conte che, nei suoi trascorsi americani, nel periodo dei Cow Boys e del far West ha vissuto nel ranch del Wyoming. Dove sicuramente ha incontrato degli indiani che l’avranno soprannominato ‘viso pallido’”.img5458

Ingredienti:

- 25 ml London Dry Gin
- 25 ml Vermouth Martini Riserva Ambrato
- 15 ml Biancosarti
- 1 barspoon di Limoncello di Sorrento

Metodo: stir and strain

Bicchiere: coppa

Decorazione: side di scorza d’arancia (nella foto propongo una guarnizione di impatto a base di mela verde, foglie di ananas, zucchina, carota, scorza arancia e rosmarino, ideale per competizioni o pubblicazioni)

Come si fa: Mettete del ghiaccio nella coppa e nel mixing glass, raffreddatelo muovendo il ghiaccio con il barspoon e scolate l’acqua che si forma usando lo strainer. Versate quindi nel mixing glass un ingrediente alla volta, dosandoli con il jigger. Mescolate poi la miscela nel mixing glass con il barspoon

finché il drink non è freddo, togliete il ghiaccio dal bicchiere, chiudete l’apertura del mixing glass con lo strainer e versate con delicatezza il cocktail. Infine, decorate con un side di scorza d’arancia e servite il drink.

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

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