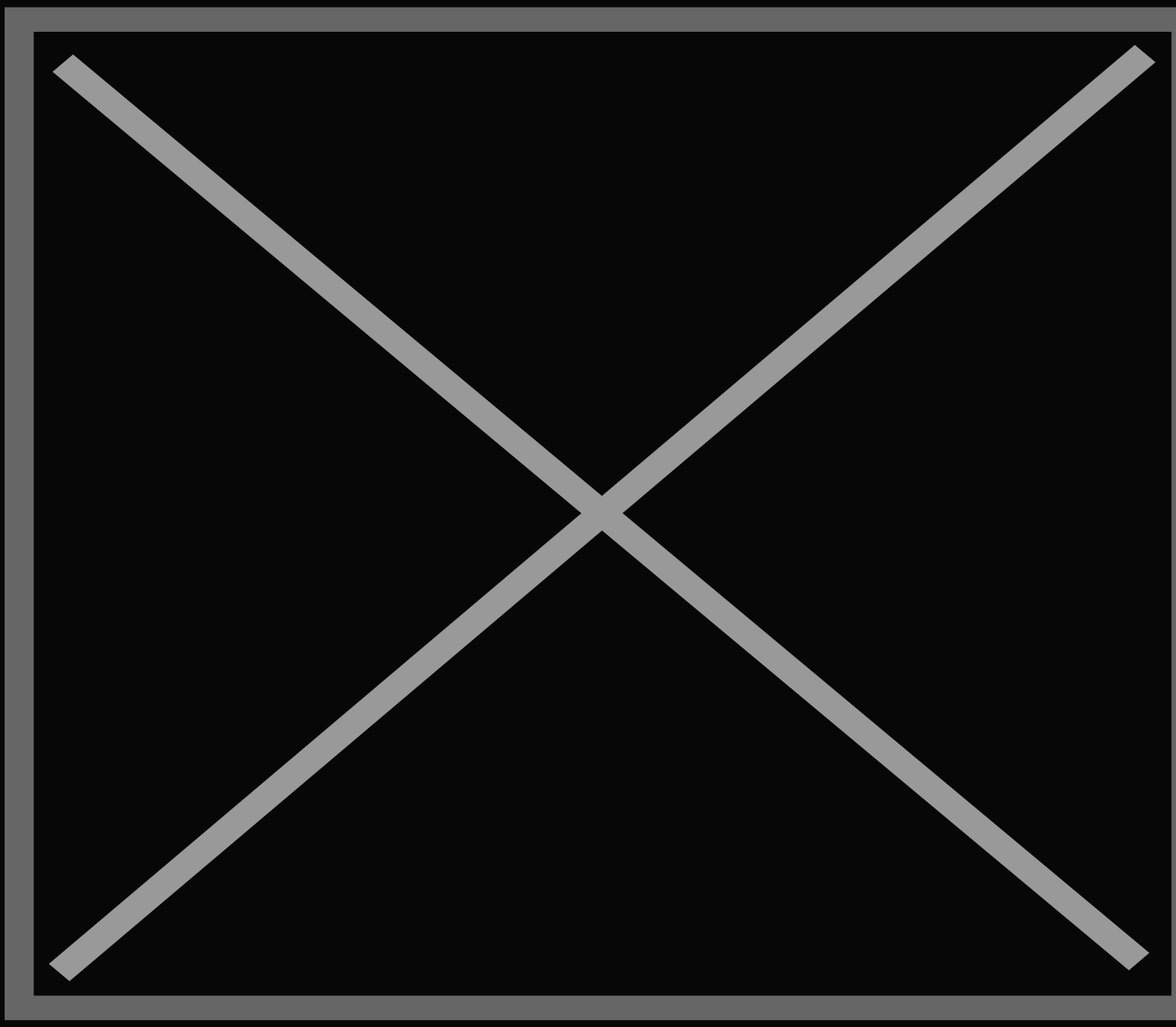
Un twist d'autore nel drink Negroni No-Age di Christian Costantino

drink-negroni-anti-age-di-christian-costantino-head-bartender-del-marina-del-nettuno-lounge-bar-di-messina-3

IL DRINK

Lo scrittore e drammaturgo George Bernard Shaw diceva che "Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare". Il cocktail Negroni, di per sé, di illegale o immorale ai giorni nostri ha ben poco, ma siamo costretti ad alzare le mani, guardandone l'apporto calorico, con quel sorrisetto un po' beffardo che si riflette sul bicchiere. Potremmo comunque raccontare timidamente, con gli occhi lucidi di chi internamente non vuol rinunciare alle giuste e piccole gioie della vita, che anche il Negroni, Grande Amicone da aperitivo, potrebbe fare bene! Nasce così il Negroni "No-Age"! Pronto ad abbracciarci calorosamente, ritardando il nostro invecchiamento. Gli ingredienti del più classico Negroni: tre parti uguali di Seven Hills Gin - il gin italiano che si presta alla perfezione per il grande classico del Conte - vermouth e bitter, con qualche effetto benefico in più, quindi, non solo sull'umore. Una gradazione alcolica leggermente minore, per via del tè che ne aumenta la diluizione, mantenendone ed esaltandone però carattere e gusto. Essendo un antiossidante, il tè contrasta l'invecchiamento cellulare e protegge dall'attacco dei radicali liberi, tra i principali responsabili dell'invecchiamento. La citronella ha proprietà antinfiammatorie, analgesiche, sedative e antisettiche. Il limone favorisce la disintossicazione dalle sostanze di scarto che accelerano l'invecchiamento. Con il miele alla curcuma, le proprietà calmanti, antibatteriche e antisettiche del miele, si mischiano a quelle antinfiammatorie e antiossidanti della curcuma. Il sedano, ricco di vitamine B, C ed E, ferro, calcio, potassio e beta-carotene, protegge la pelle dall'invecchiamento dovuto ai raggi solari. Su tutto, il Seven Hills Gin, distribuito da Pallini Spa e distillato a Moncalieri, ma ispirato alle tradizioni culturali e culinarie dell’Antica Roma. Caratterizzato da uno spirito aromatico e fruttato, con i suoi 43 gradi alcolici, leggermente agrumato al naso, Seven Hills è il frutto di sette spezie (i Sette Colli evocati dal nome) che vengono amalgamate e infuse fino a 15 giorni, in una miscela versatile, ricca di storia e tradizione. Dolci note di melograno e camomilla romana bilanciati perfettamente dalla freschezza di sedano, carciofo, rosa canina, ginepro e arancia rossa. Distillato con

Vacuum Pot Stil “sottovuoto”, per eliminare l’aria e far evaporare l’alcol etilico a temperature inferiori, con un risultato più fine, elegante e con aromi più delicati, "incarna perfettamente quello che chiamiamo lo Spirito Italiano", sottolinea il Global Brand Ambassador, Federico Leone.



NEGRONI NO-AGE di Christian Costantino, head bartender del Marina Del Nettuno Lounge Bar di Messina

INGREDIENTI

30 ml Seven Hills Italian Dry Gin

30 ml bitter
30 ml sweet vermouth
20 ml tè infuso al limone e citronella
1 tea spoon miele alla curcuma
4 parti di un gambo di sedano

Bicchiere: coppa
Garnish: slice di sedano

PREPARAZIONE
Versare in una boccia, in ordine: un cucchiaino di miele alla curcuma, il tè al limone e citronella, il Seven Hills Gin, il bitter, lo sweet vermouth e il sedano. Far sciogliere il miele, mescolando bene gli ingredienti. Chiudere ermeticamente la boccia e lasciare riposare tutto per un'ora minimo, a seconda di quanto si voglia più o meno intenso il profumo di sedano. Prima di bere, togliere le parti del gambo di sedano, che può essere mangiato a parte o asciugato ed essiccato, per farne una polvere. Mescolare con del ghiaccio e filtrare in una coppa precedentemente raffreddata. Decorare con slice di sedano.