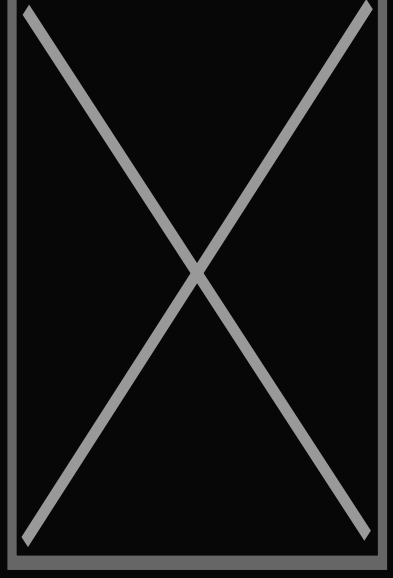
Negroni Roots, il drink di Nicola Ruggiero

nicola-ruggiero-photo-by-alessandro-bruno-1-0f9a8ed6

Il Negroni Roots di Nicola Ruggiero è un twist sul cocktail italiano più famoso nel mondo. Qui è declinato con protagonista assoluto il Seven Hills Italian Dry Gin, gin italiano che, grazie al suo carattere aromatico e fruttato risulta ingrediente ideale per il Negroni e i suoi sentori di camomilla romana e la freschezza del sedano, si legano perfettamente all'aria di caffè di cicoria. Il drink trae ispirazione dalla domanda se possa esistere o meno un alimento che rende invisibili. Nelle credenze popolari del Nord Europa, la cicoria era considerata una pianta magica, attraverso la quale si poteva arrivare al piacere dell'amore, a spezzare incantesimi, a diventare invulnerabili e anche invisibili! A Roma furono i medici Galeno e Plinio i primi a lodarne la pianta: il primo definendola 'amica del fegato', il secondo attribuendole preziose virtù rinfrescanti. Per ottenere questi effetti era però necessario dissotterrare la radice nel giorno di San Pietro e Paolo, avvalendosi di un pezzo d'oro o delle corna di un cervo. Fin dal Seicento la cicoria fu impiegata come surrogato del caffè e si diffuse anche grazie a Napoleone, quando vietò le importazioni di prodotti provenienti dall'Inghilterra e dalle sue colonie. Nella metà del Novecento era utilizzata in gastronomia - nelle minestre; in cosmesi - nelle maschere purificanti e in fitoterapia - nelle tisane digestive. I suoi fiori hanno la caratteristica di aprirsi al mattino sempre alla stessa ora e di chiudersi nella seconda parte del pomeriggio. Per questo, in alcune zone delle Alpi, la cicoria viene chiamata 'orologio dei pastori': quando i suoi fiori si chiudono, infatti, i montanari mungono le mucche al pascolo. Nel Negroni Roots il Vermouth Del Professore e il bitter bianco richiamano l'invisibilità, mentre lo Snake Oil è un amaro che si ispira ai finti rimedi miracolosi, spacciati dai ciarlatani che si fingevano medici.



DRINK: NEGRONI ROOTS

BARTENDER: Nicola Ruggiero, proprietario del 'Katiuscia - Cocktail e altri rimedi' di Giovinazzo (Bari)

INGREDIENTI:

3 cl Seven Hills Italian Dry Gin

3 cl Vermouth Del Professore

2 cl bitter bianco

1,5 cl Amaro Snake Oil

Aria di caffè di cicoria homemade

Bicchiere: tumbler

PREPARAZIONE:

Per realizzare l'aria di caffè di cicoria homemade, utilizzare un mixer a immersione e della lecitina di soia. Quindi, con la tecnica dello stir & strain, versare in un mixing glass tutti gli ingredienti - tranne l'aria di caffè di cicoria e mescolare con del ghiaccio, fin quando il tutto si è raffreddato. Versare il composto in un tumbler alto, con un unico pezzo di ghiaccio rettangolare della dimensione del bicchiere e adagiare l'aria sul drink.