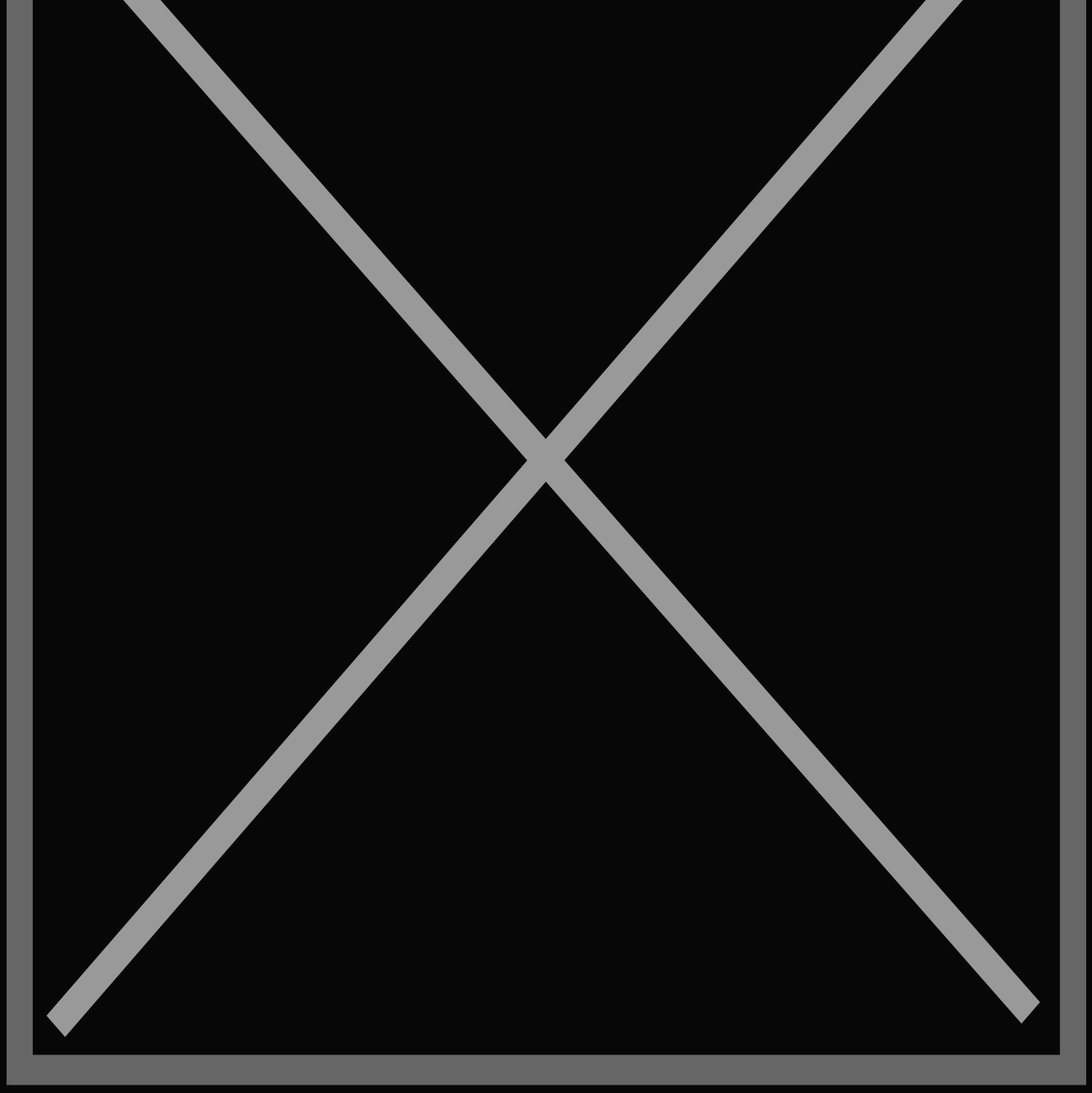
Drink Week, twist on... il Winter Negroni del 151 Bistro Bar

winter-negroni-a-dabfff91

Drink Week, twist on... questa settimana è dedicato al **Negroni**, grande classico della miscelazione italiana, nella lista Iba fra gli *Unforgettables*. Fra i tanti twist, ecco il **Winter Negroni** del **151 Bistro Bar** di Klagenfurt, in Austria.



La

ricetta del Winter Negroni del 151 Bistro Bar

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
30 ml Malfy Gin con Arancia
30 ml Amaro Ramazzotti
30 ml Carpano Antica Formula

Garnish:
scorza d'arancia

NEGRONI, LE RAGIONI DEL SUCCESSO
Il suo segreto? La semplicità della ricetta equi proporzionale e la musicalità del nome, facilmente ripetibile a prescindere dalla propria lingua madre. Inoltre, la sua versatilità: ideale come aperitivo, è un eccellente after dinner.

FOOD PAIRING
Si sposa bene con la pizza, anche fritta (sia salata che dolce).

LA CURIOSITÀ
Anche James Bond si è lasciato sedurre da questo cocktail. Accade nel racconto *Risiko*, parte della raccolta *For your eyes only*: tra una missione e l'altra, 007 ordina un Negroni con gin Gordon's al bar dell'Hotel Excelsior di Roma.

LA RICETTA IBA

TECNICA:
Build Over Ice
BICCHIERE:
Old Fashioned
INGREDIENTI:
3 cl London Dry Gin
3 cl Campari bitter
3 cl vermouth rosso di Torino
splash di soda (optional)
GARNISH:
Fettina o zest d'arancia

PREPARAZIONE

Costruire direttamente in un bicchiere colmo di ghiaccio precedentemente raffreddato. Versare un ingrediente alla volta e mescolare con il barspoon. Decorare.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...