

## Luca Picchi, Negroni insolito, variante del Cordiale. Tutorial



Luca Picchi, capo barman dello storico **caffè Rivoire** in piazza della Signoria a Firenze, è probabilmente il massimo esperto di **Negroni** al mondo. Non solo per le numerose varianti [picchi 2](#) che ha elaborato, ma anche per l'attento lavoro di documentazione storica che, negli anni, ha dedicato a questo cocktail di fama mondiale e al personaggio che gli ha dato il nome, il conte fiorentino **Camillo Negroni**. Lavoro confluito in un libro - ***Sulle tracce del conte - La vera storia del cocktail Negroni*** - di cui è in uscita per *Giunti Editore* una nuova edizione arricchita di materiali inediti. «Il **Negroni** non poteva nascere che a Firenze, all'epoca la più cosmopolita delle città italiane, quella che più di ogni altra aveva ereditato da Torino l'innovativo rito dell'aperitivo», racconta il Maestro. **Ma lui, il Maestro Luca Picchi il Negroni come lo fa?** Guardate il **tutorial del suo Negroni insolito**, variante del Cordiale. E prendete nota degli ingredienti.

[embed width="560"]https://youtu.be/wmy7k1oh0Y0[/embed]

**Gli *picchi* 1 ingredienti:**

2 cl London dry gin

2 cl bitter Campari

2 cl Americano Cocchi

1 cl liquore alla china

0,5 cl Alkermes

alcune gocce di orange bitter

caffè in chicchi

«Quella della nascita del Negroni - aggiunge Picchi - è una pagina di costume che ripercorro nel mio libro raccontando la vita e la personalità dei due protagonisti: il conte Camillo Negroni e il barista Fosco Scarselli. Ma non solo: tratteggio il clima sociale, politico e culturale della Firenze che va dal 1865 (anno della sua investitura a capitale del Regno) a fin dopo la prima guerra mondiale; ripercorrendo la storia e tracciando una mappa dei caffè storici della città, ritrovi di poeti e intellettuali, luoghi di elaborazione politica e letteraria, dove nacque il famoso cocktail *Negroni*. Il tutto tra ricette, foto e consigli per preparare in maniera filologica il *Negroni* e tutte le sue varianti».