Martini: lo Sbagliato, l'Americano e il Negroni

negroniok2-20cb0902

Nel mondo del cocktail si torna al classico. Mai passate di moda, le grandi ricette che hanno creato la cultura del bere miscelato restano una certezza, oggi come ieri: Sbagliato, Americano e Negroni. Tre classici dalla lunga e affascinante tradizione, ciascuno realizzato grazie al Martini, componente essenziale delle ricette originali.

Nato a Torino 150 anni fa, Martini è stato protagonista assoluto della storia e del mito del cocktail, conquistandosi rapidamente il ruolo di simbolo del “Made in Italy” nel mondo e diventando espressione di “aperitivo italiano”.
Martini è nato innovativo, poiché è il frutto della collaborazione geniale e dello spirito pioneristico di Luigi Rossi e Alessandro Martini, due self-made man che condividevano la visione per un prodotto che fosse inimitabile, elegante ma al contempo portatore della gioia di vivere tutta italiana.
Questa natura – che è quasi la “firma” dei due fondatori – è stata sempre unita alla vocazione alla contemporaneità, ossia alla capacità di essere un’icona che parla la lingua dei tempi. Il suo carattere totalmente naturale, la contenuta gradazione alcolica e la passione con cui il Master Blender di oggi (vero erede dell’alta sapienza artigianale e botanica di Luigi Rossi) interpreta la formula originale, sono proprio quelle qualità che permettono di preparare cocktail tradizionali in una versione moderna, mantenendone le caratteristiche fondamentali ma adattandole alle esigenze dei consumatori, che cambiano con il cambiare delle epoche.

L’AMERICANO, LA TRADIZIONE DELL'APERITIVO ITALIANO
Partiamo dal capofila degli aperitivi miscelati di stile italiano, l’Americano. Un nome d’oltreoceano e invece la genesi di questo cocktail non potrebbe essere più nostrana.
Le sue origini, infatti, sono da ricercare in un aperitivo che impazzava a cavallo tra Otto e Novecento, il “Milano-Torino”, così chiamato poiché la ricetta prevedeva ½ Bitter Campari (nato a Milano) e ½ Martini Rosso (torinese per eccellenza).
Da qui – forse per renderlo più internazionale o forse per il successo ottenuto anche all’estero – nacque l’Americano: un drink versatile, per qualsiasi ora, forte di una formula che coniuga un aroma

moderno e leggero a sentori di agrumi sottilmente amaricanti.



Americano by Martini

1/2 Martini Rosso
1/2 Martini Bitter
fetta d’arancia
twist di limone

IL NEGRONI; UN'EVOLUZIONE DALLE ORIGINI ARISTOCRATICHE

Insieme all’Americano, l’altro grande classico della tradizione italiana è il Negroni, conosciuto e amato in tutto il mondo. Nato a Firenze negli anni Venti del Novecento, esso porta il nome del suo “inventore”, il conte Camillo Negroni, aristocratico toscano dallo stile inconfondibile.
Come l’Americano, da cui deriva, anche il Negroni si prepara nel bicchiere tumbler con ghiaccio, fetta d’arancia e scorza di limone.



Negroni by Martini

1/3 Martini Rosso
1/3 Martini Bitter
1/3 Bombay
Sapphire Gin
fetta d’arancia

SBAGLIATO, QUANDO DA UN ERRORE NASCE UNA TENDENZA

Lo Sbagliato è una variante del Negroni, nata accidentalmente alla fine degli anni Sessanta al Bar

Basso di Milano, ad opera del barman Mirko Stocchetto: involontariamente, preparando un Negroni, Stocchetto prese al posto del Gin una bottiglia di Spumante secco creando un nuovo cocktail destinato a diventare un grande classico. Il Negroni Sbagliato, più leggero della sua versione originale ma altrettanto piacevole, fu da subito apprezzato, a partire dal suo primo assaggiatore. Nel giro di pochi anni, lo Sbagliato divenne simbolo dell’aperitivo milanese e oggi famoso in tutta Italia.



Sbagliato by Martini

1/3 Martini Rosso
1/3 Martini Bitter
1/3 Prosecco Martini Sigillo Blu
fetta d’arancia