

MI-TOMORROW

1 MAGGIO 2019

pag. 5

Un Negroni **più gentile**

The Gentleman è un cocktail ideato e servito da Roger Prieto che, dopo l'addio di Luis Hidalgo, è il responsabile bar dell'Osteria con Vista della Terrazza Triennale. «È una ricetta che nasce per valorizzare [l'Amaro Formidabile](#) – spiega Prieto che ha voluto ricreare un simil Negroni –. Si tratta di un cocktail tendente all'amarognolo con delle note delicate di erbe, non strong come potrebbe essere un Negroni ma amabile, gentile nel beverage, elegante come cocktail, caratteristiche che poi han portato alla scelta del nome». Per prepararlo il barman parte da un bitter delicato, fresco e agrumato cui aggiunge un vermouth rosso di Torino. «La particolarità è un tocco "dolce" fresco ed erbaceo insieme a una nota di succo di lime fresco del cocktail che – conclude – completo con la cupola di

caramello, cui va un ringraziamento a Stefano Casatti che le prepara nel suo laboratorio. La ciliegia al maraschino aiuta a riequilibrare il palato».

Ingredienti

- 3,75 cl di vermouth rosso cinzano 1757
- 3,75 cl di [Amaro Formidabile](#)
- 3,75 cl di Select
- 1,5 cl di lime

Preparazione

The Gentleman sfrutta la tecnica *throwing*, prima di essere servito in un tumbler basso con una cupola di caramello e una ciliegia al maraschino.



THE MIXOLOGIST