

# IL TIRRENO

## Viareggio

SABATO 18 MAGGIO 2019

pag. 19

# Galliano va oltre il “mitico” budino «Sarà l'estate del nostro Negroni»

Per i 100 anni del cocktail una carta dedicata, con versioni tradizionali e rivisitate. Anche al cucchiaino

**Gabriele Noli**

VIAREGGIO. Galliano compirà 100 anni nel 2023. Ma la famiglia Vannozzi – titolare dello storico Caffè sulla Passeggiata – ha già avviato un percorso di avvicinamento degno di un evento di tale portata, scandendolo con la celebrazione... di altre ricorrenze. Nel 2018 era stato festeggiato il settantennale del budino di riso, specialità della casa apprezzatissima da numerosi vip, tra cui persino i Rolling Stones dopo il concerto-evento tenuto a Lucca nel settembre del 2017. Ora invece è la volta del Negroni, che proprio quest'anno è divenuto cocktail secolare.

**Paolo Bianchi**, capobarman di Galliano nonché con-

sigliere nazionale Fib, ha recentemente scritto un articolo (pubblicato sulla rivista Ristorazione Italiana Magazine) sul centenario del Negroni, spiegandone origini e caratteristiche e suggerendone alcune varianti. Da qui, lo spunto per la prima idea celebrativa di Galliano: «Per l'estate proporremo una carta cocktail dedicata, appunto, al Negroni – anticipa **Francesco Vannozzi**, esponente della quarta generazione della famiglia titolare del locale sin dalla sua nascita (1923) – figurerà ovviamente la versione tradizionale, un terzo di Gin **Ginepraio**, uno di Bitter Campari ed un altro di Vermouth Carpano Rosso, miscelati in un bicchiere Old Fashioned con ghiaccio cristallino e una fetta d'arancia come decorazione. E con es-

sa almeno una decina di varianti, tra cui il Duca Bianco (composto da un terzo di Bitter Bianco Oscar Quagliari, un terzo di Gin **Ginepraio** ed un terzo di Vermouth Bianco di Prato) ed una analcolica chiamata Negroni More&Less, con succo di mela limpida, succo di cranberry e Sanbitter rosso, preparato come nella versione classica nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio e decorato con una fetta d'arancia».

Ma la carta cocktail non sarà l'unica novità proposta per l'estate da Galliano. Francesco Vannozzi preannuncia, infatti, che «stiamo affinando un Negroni da gustare col cucchiaino». Non entra nello specifico, anche perché la fase di lavorazione è tuttora in corso e «potrebbe riservare interessanti sorpre-

se».

E per chi, invece, il cocktail vuole goderselo passeggiando, c'è la possibilità di optare per i bicchierini in vetro (da 100 ml) con tappo a vite.

«Volevamo intraprendere un percorso di crescita – sottolinea Francesco Vannozzi – l'idea di celebrare ogni anno una ricorrenza, in vista del nostro centenario, si inserisce proprio in quest'ottica. Il Negroni è il cocktail italiano tra i più famosi al mondo, siamo felici e curiosi di proporlo in così tante varianti, sfruttando anche la nostra carta dei gin, utile per ampliare l'offerta e diversificarla al massimo. Ci tengo però a rimarcare un concetto: per noi il bere consapevole e responsabile è una priorità assoluta». —