

# la Voce

MARTEDI' 17 MARZO 2020

pag. 7

## Tre drink celebrano il centenario del cocktail Negroni

Il cocktail "Negroni", creato dal conte Camillo Negroni a Firenze, ha celebrato, lo scorso anno, il suo centenario. Gin, vermouth rosso e bitter Campari in parti uguali, servito con una scorza d'arancia (ricetta originale), è ancora il drink italiano più conosciuto nel mondo. Ina Fleming lo fa ordinare a James Bond nel film *Risiko*, Audrey Hepburn, nel suo soggiorno a Roma per le riprese di *"Vacanze Romane"*, lo beveva con i suoi ospiti e Tennessee Williams lo cita in un suo romanzo. Le mode e i gusti cambiano e anche la "ricetta" del Negroni si adegua alle nuove "esigenze". Tre prestigiosi barman hanno realizzato, per celebrare il centenario, altrettante varianti del grande classico italiano ispirate, rispettivamente, a quella originale: il "Negroni Italiano" del brand "VII Hills Team" (dei maghi della miscelazione del gin italiano: Federico Leone, Gabriele Manfredi, Filippo Previero e Danilo Tersigni), il "Negroni completo" dell'Atrium Bar - Four Seasons Hotel di Firenze alla città di Firenze dove il drink è nato (Edoardo Sandri, Head Mixologist e Simone Corsini, bartender) e "Bubbles Negroni" di Andrea Pomo del "The Jerry Thomas Speakeasy" di Roma ispirato al film *"Odio l'estate"* di Massimo Venier, con Aldo, Giovanni e Giacomo.

Il "Negroni completo" (5 cl VII Hills Italian Dry Gin, 2 cl OSCAR.697 Bianco Vermouth, 2 cl Bitter Bianco, 1 cl consommé di lampredotto chiarificato, 1,5 cl salsa di prezzemolo acidificata, 1,5 cl sciroppo al peperoncino, 0,5 soluzione salina, 2 cl fill spumante Brut Black pepper essence. Con la tecnica dello shake and strain, versare tutti gli ingredienti all'interno di uno shaker con ghiaccio, eccetto lo spumante e shakerare energicamente. Quindi, fill di brut e decora-

re con piccole sferettine di salsa verde e salsa rossa in superficie quindi versare in un bicchiere di marmo on the rocks) celebra Firenze facendo "incontrare il cocktail per eccellenza della città con l'emblema della tradizione gastronomica popolare fiorentina: sua Maestà il Lampredotto.

Il drink è un Negroni completo realizzato con due eccellenze italiane: il VII Hills Italian Dry Gin, con botaniche romane e il vermouth bianco OSCAR.697. Il tutto con un affondo di spumante brut che rende armoniosi gli equilibri, con un'idea del panino al Lampredotto con una salsa verde di prezzemolo acidificato con acido citrico e una salsa piccante realizzata con uno sciroppo di peperoncino, con un finale di sale e pepe dato dalla soluzione salina e uno spray al pepe, bagnando il panino con un cl di brodo di lampredotto".

