



## Negroni

*di Eleonora Cozzella*

È nato nel 1920 ma è ancora giovanissimo. Il Negroni, nato quasi per caso dalla **passione per i drink di un conte fiorentino** raffinato, affascinante e poliglotta spesso in viaggio alla scoperta di terre lontane, continua a mantenere le caratteristiche del suo inventore: **accattivante, suadente e sempre in giro per il mondo.**

### Ingredienti per 1 persona

Quantità	Ingrediente
3 cl	<u>Gin</u>
3 cl	<u>bitter Campari</u>
3 cl	<u>Vermouth rosso dolce</u>

### Preparazione

Versare gli ingredienti in un bicchiere (old fashioned glass or tumbler basso) con ghiaccio, girare con cura da basso in alto. Guarnire con mezza fetta di arancia. (Optional: uno spruzzo di Selz e scorza di limone. Variante: uno spruzzo di Soda)

**Bicchiere:** Old fashioned o tumbler basso, ma nonostante questo sia il bicchiere per i puristi, molti amano anche il tumbler medio o addirittura quello alto. Filippo Mori, per esempio, fondatore del Club Negroni e proprietario del bar Engel Franz Bistrot di Viareggio, ritiene il tumbler alto (o Collins) il più adatto: "Esteticamente migliore e più elegante, specie se il drink è per una signora che ha le mani più delicate"

Tra i pochi **simboli italiani del bere miscelato all'estero**, questo mix di gin, vermouth rosso dal colore caldo ma freschissimo per la gola, semplice da preparare, è tanto amato come aperitivo quanto perfetto per accompagnare le chiacchiere del dopo cena tra amici.

La ricetta è stata **codificata negli anni Sessanta dall'Iba** (International Bartenders Association) ma la sua nascita risale appunto a molti decenni prima, quando il **conte Cammillo Negroni** nello storico **Caffé Casoni** a Firenze si faceva preparare dal barman Fosco Scarselli "il solito".

Per il conte il solito era un "**Americano**" (Vermouth rosso e bitter) con la variazione che lui preferiva: l'aggiunta del gin.

Questo americano modificato, poi fatto assaggiare dal conte ai suoi amici negli Stati Uniti, si è diffuso tanto da avere oggi un incredibile seguito, con tanto di libri dedicati (godibile "*Sulle tracce*

*del conte: la vera storia del cocktail Negroni*" di Luca Picchi, ed. Plan, 96 pagine, 15 euro), piatti che lo vedono tra gli ingredienti e un **Club** che organizza periodici raduni internazionali, forte di ormai **4200 soci da ben 28 Paesi del mondo**: ultimi arrivati in ordine di tempo i soci cinesi, dove il long drink sta prendendo piede, primi invece gli Irlandesi, gli svizzeri, gli austriaci.

**Fondatore e anima dell'associazione** è Filippo Mori, del Bar Engel Franz Bistrot di Viareggio, un po' ristoratore un po' artista, noto in Versilia per aver gestito alcuni locali culto dagli anni Settanta – il *Tongo*, la *Verdina*, il *Jilè*, luoghi di incontro di pittori, scultori e letterati. "Il **Negroni** è come un'alchimia – racconta – sembra facile da preparare perché ha tre soli ingredienti, ma il risultato non è mai scontato. Dipende dal ghiaccio, da come si gira, dalla **qualità delle materie usate**. Per esempio, scelgo solo il Vermouth Carpano, leggendario liquore nato nel 1785 e i migliori gin".