



Negroni



Storia

*“La sua storia comincia nel 1919 a Firenze quando il conte Camillo Negroni, abitudinario del Caffè Casoni, abbandonò il suo abituale aperitivo, l'**Americano**, e chiese al barman, tale Folco Scarselli, una spruzzata di gin al posto del consueto seltz. Questa variazione piacque talmente tanto alla clientela che, da quel momento, il cocktail Americano cominciò a chiamarsi "l'Americano alla maniera del conte Negroni". Così nacque il Negroni, arrivato sino a noi, a base di bitter Campari, vermut e gin con la classica fetta d'arancia, uno degli aperitivi più alcolici tra quelli conosciuti grazie ad una gradazione alcolica di 28°”.*

Ingredienti

q.b.	Ghiaccio
1/3	Gin
1/3	Bitter Campari
1/3	Vermut rosso

Preparazione del cocktail Negroni

La ricetta del Negroni è molto facile da preparare ma bisogna stare molto attenti alle dosi perché il vermut, prodotto italiano molto apprezzato come base per numerosi cocktail, ha una gradazione alcolica che oscilla tra i 14° e i 28° e il gin è un distillato molto forte.

1. Versare del ghiaccio in un tumbler basso o in un old fashioned fino a riempirli completamente.
2. Scolare l'acqua e aggiungere 1/3 di gin, 1/3 di bitter Campari e 1/3 di Vermut rosso.
3. Mescolare gli ingredienti delicatamente, per 20 secondi, e guarnire con una fetta d'arancia.

Abbinamenti

Il Negroni può essere accompagnato da un **goloso cocktail di gamberi** oppure dal **filetto alla Wellington**, un secondo di carne corposo e molto amato.