



PN24 FOOD - Food: Roma celebra la Negroni Week fino al 18 settembre

Roma - 13 set 2022 (Prima Notizia 24) Riccardo Marinelli, Gianluca Storchi e Valerio Visentin ci svelano aneddoti e ricette speciali del drink più famoso e apprezzato al mondo: alla Terrazza Les Étoiles e da Giulia Restaurant il cocktail è di scena.

Dal 12 al 18 settembre torna l'appuntamento con la Negroni Week, una celebrazione a livello internazionale di uno dei più famosi drink al mondo. In occasione di questa iniziativa, i bartender sono chiamati a proporre accanto alla versione più classica, una rivisitazione del celebre cocktail, appositamente creata per festeggiarne il successo. Abbiamo chiesto a Gianluca Storchi, barmanager globetrotter di Giulia Restaurant e a Riccardo Marinelli e Valerio Visentin, rispettivamente consulente e barmanager della Terrazza Les Étoiles, presso l'hotel Atlante Star di Roma, storie, aneddoti, ricette e reinterpretazioni del celebre cocktail. L'origine del Negroni è particolarmente affascinante perché una storia italiana al 100%. "Il Negroni è il drink più venduto al mondo negli ultimi anni – spiega Riccardo Marinelli, consulente del bar della Terrazza Les Étoiles, presso l'hotel Atlante Star di Roma – e rappresenta l'icona italiana per eccellenza". Marinelli spiega la ricetta originale: "La sua struttura permette, con soli tre ingredienti, di accoppare gli elementi strong e balsamici del gin, quelli amari dati dal Campari e le note agrumate e dolci del Vermouth all'italiana, o Vermouth Rosso, che è noto a livello internazionale anche come Sweet Vermouth, Italian Vermouth o appunto Red Vermouth". Il Negroni rappresenta l'evoluzione del bere miscelato, nato come una delle prime bevande italiane a vedere l'incontro di diversi elementi. "Basti pensare che è nato prima il MiTo ovvero Milano/Torino – racconta Marinelli - creato con Campari e Vermouth. Milano è appunto la città identificativa del bitter Campari e Torino del Vermouth, e il cocktail MiTo metteva insieme queste due componenti sia per nome che per ingredienti. In una prima evoluzione di questo drink è stata aggiunta la soda e da questa trasformazione è nato l'Americano. Serve un ulteriore passaggio per scoprire come è poi nato il Negroni". La storia racconta che fu il conte Camillo Negroni a portare in Italia, per l'esattezza a Firenze, il gin da Londra. Apprezzandone il gusto, chiese al suo bartender di fiducia, Fosco Scarselli, di aggiungerlo all'Americano. Con l'aggiunta del gin al cocktail nacque un modo nuovo di bere l'Americano, alla maniera del conte Negroni, che di fatto diede il nome al nuovo drink. Secondo gli esperti di mixology, quella del Negroni è una ricetta altamente modificabile, in base ai gusti del cliente. Se qualcuno lo preferisce più morbido, basta variare le grammature in favore del Vermouth; se invece si desidera un Negroni più amaro, servirà alzare la quantità di bitter e abbassare quella di Vermouth; poi c'è chi preferisce una versione più strong, che vede emergere il gin sugli altri ingredienti. Infatti, il Negroni si sottopone sia a modifiche semplici e lineari, come quelle appena descritte, che a variazioni che prevedono l'utilizzo di altri elementi, permettendo ai bartender di sconfinare e giocare con versioni sempre nuove. E in occasione della Negroni Week, in corso da lunedì 12 a domenica 18 settembre, saranno proposte da diversi

locali della Capitale come Giulia Restaurant e Les Etoiles. Giulia RestaurantIl barmanager di Giulia Restaurant Gianluca Storchi per la Negroni Week ha pensato a una versione speciale del signature cocktail, modificando con una punta di amaro balsamico la ricetta classica. Il drink viene cotto in sous-vide (sottovuoto a bassa temperatura) con l'aggiunta di lamponi freschi e petali di rosa di Damasco, servito poi leggermente affumicato con del rabarbaro per esaltare le parte di note fruttate e speziate del cocktail. Il Negroni però è diventato con il passare del tempo anche un signature cocktail della carta di Giulia Restaurant grazie alla passione di Gianluca per i cocktails aromatici e speziati: si può trovare sempre il Negroni Balsamico (bottle aged) con Bombay Sapphire, Campari, vermouth mix, amaro, fumo all'arancio. Nella sua apparente semplicità, è anche uno dei cocktails che più si prestano a "variazioni sul tema" e arricchimenti, a riprova di questo c'è il fatto che negli anni moltissimi barman hanno creato delle loro ricette originali diventate poi dei classici. "Per chi ama il mondo della mixology e del bere miscelato, il Negroni rappresenta la maturità del drink, perché chi lo ordina sa esattamente cosa vuole bere riconoscendo pregi e difetti di ogni diversa mano che lo prepara – spiega Storchi -, è un drink "adatto" per clienti esigenti, adatto per un aperitivo corposo o un dopocena". Giulia Restaurant, Lungotevere dei Tebaldi, 4/4a, tel. 06-95552086. Terrazza Les ÉtoilesIl bartender della Terrazza Les Étoiles Valerio Visentin, in occasione della settimana di celebrazioni del famoso drink, ne propone una sua speciale variante: il "Negroni nel bosco". L'intento è quello di apportare alla ricetta classica un sentore di bosco, quindi è stato fatto un pre-mix con liquore alla ciliegia e frutti di bosco, che vanno a legare ed esaltare le note morbide del Vermouth e a contrastare quelle del Campari. Per conferire ulteriore freschezza e sentori di bosco al cocktail, sono state aggiunte due gocce di Pino mugo. Un ultimo passaggio è quello dell'olio essenziale di pompelmo per un tocco agrumato. Il drink va lavorato in throwing, una tecnica per raffreddare, diluire e ossigenare che alla fine dona una bevuta molto più setosa al palato. Questa versione di Negroni vuole rendere il cocktail più morbido ed esaltare la componente del Campari. È perfetto infatti per un aperitivo, ma si apprezza anche dopo pasto. Terrazza Les Étoiles, via dei Bastioni 1, tel. 06-686386.

(Prima Notizia 24) Martedì 13 Settembre 2022