

NEGRONI, AL CAFFÈ SALOTTO DI ROSETO DEGLI ABRUZZI FESTA PER I CENTO ANNI DEL COCKTAIL PIÙ AMATO

26 Maggio 2019

di Eleonora Marchini



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Di rientro da uno dei suoi viaggi tra Inghilterra e Olanda, il conte Camillo Negroni un giorno chiese al barman Fosco Scarselli, del caffè Giacosa di Firenze, di aggiungere del gin nel suo solito cocktail Americano: era il 1919 e nasceva uno dei drink più famosi al mondo, il Negroni.

Cento anni di storia, portati benissimo e festeggiati martedì prossimo, 28 maggio, al caffè Salotto di Roseto degli Abruzzi (Teramo), con una cena degustazione che proporrà ai

partecipanti il cocktail Negroni nella sua versione classica e in alcune delle sue tante varianti.

Main partner della serata è Campari. Il bitter è infatti uno dei tre ingredienti fondamentali che, presi in parti uguali, creano nel bicchiere un'esplosione di rosso, amaro, dolce, intenso, legati da una spruzzata di seltz per restare fedeli alla ricetta originale.

Si tratta con probabilità, del primo cocktail emozionale della storia, creato per un uomo amante dei viaggi che in Inghilterra e Olanda appunto, patrie del gin, aveva imparato ad apprezzare il retrogusto acidulo di questo distillato ottenuto dalle bacche di ginepro.

Ad augurare buon compleanno al Negroni (anche detto Americano alla moda del Conte Negroni) saranno due ospiti di eccezione con una masterclass tra i cristalli, gli specchi e i riflessi bronzati delle pareti del Caffè Salotto, nel cuore di Roseto: **Mauro Mahjoub**, barman professionista libanese ma di madre abruzzese definito ormai the King of Negroni, grande conoscitore e preparatore del cocktail in tutte le sue versioni e ambasciatore Campari in Germania, e **Jorge Alberto Soratti**, argentino campione del mondo Iba (International bartenders Association).

Nel corso della serata i due professionisti prepareranno tre versioni del Negroni, scelte al momento e abbinate ad altrettanti piatti da esaltare nei sapori e nelle dissonanze di gusto.

Sì perché le varianti di quello che è considerato il cocktail made in Italy per eccellenza sono tante, a cominciare dal "Negroni sbagliato", nato da un errore del bartender del caffè Basso di Milano negli anni Sessanta.

Mirko Stocchetto, questo il nome dell'involontario inventore, confuse la bottiglia di Gin con quella di prosecco dando vita a una delle varianti più apprezzate e conosciute al mondo.

Ne esistono però molte altre, ugualmente famose e gustose, dal Boulevardier che si ottiene sostituendo al gin del whisky Bourbon, al Negroski con aggiunta di Vodka, al cocktail Nencini con rum bianco o il Punt e Mes con l'omonimo vermouth italiano dal colore più scuro e gusto più amaro invece del vermouth classico.

"L'emozione sta nel ricreare, al tocco con il palato, le sensazioni che esplodono sorseggiando il cocktail anche provando a giocare con gli ingredienti", racconta a *Virtu Quotidiane* **Cristian Gabrielli**, bartender professionista e uno dei titolari del caffè Salotto insieme a **Marianna e Daniela**, mentre con tocchi veloci ed esperti gioca tra bicchieri e bottiglie colorate.

Bacche di ginepro appena schiacciate, vodka secca, una punta di agrumi, sciroppo di zucchero, mescolati con arte e Cristian accosta il mix appena ottenuto a un bicchiere di Gin

originale: chi ha assaggiato può descrivere di avere fatto distinzione tra i due liquori con difficoltà.

Una serata che promette belle sensazioni e grandi professionisti dietro il bancone, da sorseggiare nei bicchieri old fashioned, per augurare altri cento, mille anni di Cocktail Negroni.