

Negroni

Il cocktail **Negroni** è uno short drink che nasce come aperitivo, ma è ottimo anche da bere dopo cena come digestivo. È uno dei cocktail più conosciuti e consumati al mondo, ed è composto da tre parti uguali di Vermouth rosso, Bitter Campari e Gin.



Fa parte dei cocktail ufficiali AIBES.

Le origini del Negroni, sono tutte italiane: questo cocktail nacque quasi per sbaglio negli anni venti per merito del conte Camillo Negroni, cliente abitudinario del bar Casoni, a Firenze che sembra amasse far aggiungere, dal suo barman preferito Fosco Scarselli, del gin al suo cocktail "Americano".

Ingredienti:

Campari Bitter 1/3 Gin 1/3 Martini Rosso 1/3

Consiglio:



Volendo, per allungare il Negroni o renderlo più dissetante, si può aggiungere al cocktail una spruzzata di seltz o di Soda.

Preparazione:



Il Negroni si prepara direttamente in un bicchiere basso e largo, detto "tumbler basso".

Mettete nel bicchiere tre o quattro cubetti di ghiaccio, aggiungete il **Gin**, il Martini Rosso, il Bitter **Campari** in parti uguali e mescolate. È d'obbligo decorare il bicchiere con una fetta d'arancia.

Curiosità:

La storia del cocktail Negroni ci racconta della nascita dell'amicizia tra il conte Negroni e il suo barman Fosco Scarselli; quest'ultimo, partecipando ad una competizione, decise di preparare il cocktail che tanto piaceva al conte, e di chiamarlo come lui, in onore del conte e della loro amicizia.

