

16 gennaio 2017

Negroni, storia e varianti di un mito italiano

di Maurizio Bertera

Per gli addetti alla mixology e gli appassionati di cocktail, il magazine **Drinks International** ha lo stesso peso che vanta la Guida Rossa Michelin per cuochi e gourmet: si può discuterne, contestarne il metodo, ma fa testo. Ecco perché l'Italia alcolica deve andare orgogliosa che nella prima classifica dei migliori cocktail al mondo, il **Negroni**, la sua espressione più rappresentativa, sia stato superato solo dall'Old Fashioned, simbolo della scuola anglosassone, basata sul Bourbon. La scuola che ha inventato buona parte dei classici e che ha in mano il movimento. La prova risiede nella **World's 50 best bars** dei locali – sempre stilata da Drinks International, ma su base annuale – dove solo un posto (l'ateniese The Clumsies) nella top ten esce dall'asse storico Londra-New York. Per la cronaca, ci sono anche due bar italiani: il The Jerry Thomas Project di Roma (33°) e il Nottingham Forrest di Milano (38°). Ma va detto che si incontrano nostri (bravissimi) barman ai banconi importanti, soprattutto in hotel.



Ma torniamo al caro vecchio Negroni che ha messo in fila il Manhattan, il Daiquiri e il Martini Dry che bene o male qualcosa di tricolore ha. La top ten è completata dal Whiskey Sour, dal Sazerac, dal Moscow Mule e dal Mojito, che qualcuno attribuisce nella versione 'rozza' a Sir Francis Drake. Invece, il Negroni – quello originale – è nato a Firenze ed è legato a **Camillo Negroni**, personaggio eclettico della nobiltà locale. Vero uomo di mondo con soggiorni tra Londra e gli Stati Uniti dove aveva fatto anche il cowboy per un breve periodo. A dire il vero, i personaggi sono due, perché insieme al conte, a cui ovviamente si deve il nome, c'è anche il barman (meglio sarebbe definirlo 'assemblatore') **Fosco Scarselli**. La storia inizia a fine '800, nei caffè fiorentini, ed è giusta farla raccontare a Luca Picchi, bartender del Café Rivoire a Firenze e autore del libro "Negroni cocktail, una leggenda italiana" (Giunti). "Stufi di consumare vermouth o bitter nel tardo pomeriggio, tra i gentiluomini prese piede la moda di consumare una combinazione tra i due prodotti, ancora oggi molto apprezzata: l'**Americano**" spiega Picchi. Il cerchio si chiuse alla **Bottega Giacosa**, in via de' Tornabuoni 83. "E' proprio qui che un giorno imprecisato, ma tra il 1917 e il 1920 – continua – il conte chiese a Fosco di "irrobustire" il suo solito Americano. La scelta cadde sul gin che avrebbe notevolmente alzato il grado alcolico, senza tuttavia variarne la tonalità del colore rosso, aggiungendo al drink una piacevole sensazione secca e pulita ed esaltandolo con lo straordinario e inconfondibile gusto amarognolo del ginepro". Così per qualche tempo, il mix divenne 'un Americano alla maniera del conte Negroni', ma ben presto il suo nome fu semplicemente 'Negroni'.



Curioso che il più nobile dei cocktail sia uno dei pochi ‘internazionali’ con una storia certa e una composizione mai messa in discussione. Ovvero un terzo di **gin**, uno di **Bitter Campari** e un altro di **Vermouth Rosso**, miscelati in un bicchiere old fashioned con tanto ghiaccio e una fetta di limone come decorazione (o arancia, al massimo). Ed è anche quello che ha resistito a tutte le mode e tutto i cambiamenti del bere miscelato. Forse perché è facile da preparare, facile da ricordare e facile da ordinare in tutte le lingue. Peraltro, a partire dagli anni '50, anche questo cocktail ha cominciato a fare i conti con qualche novità. Ha avuto tante varianti ma tutte senza modificare (o quasi) il concetto e la forza del Negroni originale. La prima importante nacque a Roma in pieno Giubileo, quando il barman dell'Hotel Excelsior decise di dedicare un cocktail a un cardinale che in alcune occasioni sceglieva proprio quel posto per il suo Negroni. Sostituì il Martini rosso con il Dry e chiamò la nuova versione **Cardinale**.

Non c'è dubbio che la variante più famosa sia stata il **Negroni Sbagliato**. Tutto merito del veneto Mirko Stocchetto (scomparso lo scorso novembre), che la preparò al Bar Basso di via Plinio a Milano, negli anni '60, sostituendo il gin con lo **spumante brut**. Ma non fu studiata: Stocchetto, in realtà, prese una bottiglia per un'altra e pensando di versare il primo – come da ricetta canonica – aggiunse il secondo. Il risultato però piacque subito ai presenti e poi a tantissimi altri e così ‘lo Sbagliato’, che poi tanto sbagliato non doveva essere, ha avuto quasi la stessa fortuna di quello originale ed è stato esportato ovunque. Per la cronaca, in Inghilterra lo chiamano *Negroni Mistaken* e nei paesi di lingua spagnola *Negroni Equivocado*.



Altre idee? Viene in mente – per il rispetto verso il mito – quella studiata per celebrare il centenario del Camparino, lo storico bar tra Piazza Duomo e la Galleria milanese: il **Negroni Insolito**, che al Gin, Americano Cocchi e China Clementi aggiunge il sentore di chicchi di caffè. Giusto un anno fa, nella **Campari Barman Competition**, abbiamo assaggiato altre varianti, ciascuna legata al tema del viaggio, a partire dal Vintage (Bitter Campari, gin Bankes, Cinzano 1757 Vermouth Rosso e soda) sino alle fantasie di due maestri della mixology quali Flavio Angiolillo (Il Conte in Costa Azzurra dove il Vermouth era bianco con salvia, timo assenzio nella preparazione) e Mattia Pastori con *Il Conte va in Oriente* con un gin Bulldog e una bustina di tè aromatizzato alla cannella. Buono, ma chissà cosa avrebbe pensato il Conte Negroni, quello di Firenze.