

**Breaking News:** Ottavia Casagrande: "Con distacco e ironia ho raccontato Raimondo" 6 giorni ago

EDIZIONI LOCALI: [ROMA](#) [MILANO](#) [NAPOLI](#) [BASILICATA](#) [FIRENZE](#)

[HOME](#) [ITALIA](#) [ESTERI](#) [ATTUALITÀ](#) [CULTURA](#) [MUSICA](#) [CINEMA](#) [TEATRO](#) [VIDEOGIOCHI](#) [TECNOLOGIA](#)

[SPECIALE FISCO E TASSE](#)

[CASA EDITRICE](#) | [REDAZIONE](#) | [CONTATTI](#)

HOME ► [CULTURA](#) ► I CENTO ANNI DEL NEGRONI

## I cento anni del Negroni



DI CINZIA ALBERTONI | 21 MARZO 2019 | [Commenti](#)

0 SHARES [Facebook](#) 0 [Twitter](#) 0 [Google+](#) 0 [LinkedIn](#) 0

Un trio equivalente. Un terzo, un terzo, un terzo. Di Gin, di Campari, di Vermouth Rosso. Si prepara direttamente nel tumbler basso e si beve ovviamente on the rocks con mezza fettina d'arancio. E' il Negroni.

Che non si sa per quale alchimia, per un secolo è riuscito a restare immutato quando tutto cambia, soprattutto i gusti degli Italiani. Invece quest'anno il **famoso cocktail** compie un secolo. Chapeau!

Lo inventò Camillo Negroni, nobile eccentrico nato a Firenze nel 1868 quando, dopo scorribande statunitensi, ritornò in riva all'Arno e una sera del 1919 suggerì al barman Fosco Scarselli del **Caffè Casoni di via Tornabuoni** di energizzare il solito Americano sostituendo il seltz con il gin. Il grado alcolico è alto ma il conte Camillo è abituato a bere strong, del resto per dieci anni ha fatto il cow boy nel Wyoming per poi trasferirsi a New York dove alterna le bevute al rilancio a poker.

Rientrato a Firenze nel 1912, prima dell'accendersi dell'antipatico **Proibizionismo che vietava l'uso di alcolici**, importò da oltreoceano la moda delle bevande miscelate identificate nella parola "cocktail", impronunciabile nel periodo fascista quando fu sostituita con "bevanda arlecchina" e fortunatamente non con la traduzione letterale "coda di gallo".

Fatto sta che il nuovo aperitivo del conte piacque agli habitués del mondano Casoni che divenuto Caffè Giacosa attirò i Fiorentini proprio per i suoi cocktail.

ADVERTISEMENT



coraggio di dire

Ti piace

Piace a te e ad altri 13 amici



**2duerighe**  
Sabato

[#Esteri](#)

Il sito WikiLeaks ha smentito le voci secondo cui il suo fondatore, Julian Assange, avrebbe pubblicato documenti segreti per vendicare il suo arresto a Londra



[LIBRI](#) [LATEST](#) [COMMENTS](#) [TAGS](#)

### La variante di Lüneburg, gli scacchi come metafora della vita



6shares Facebook2 Twitter2 Google+0 LinkedIn2 La variante di Lüneburg, edito Adelphi Edizioni nel 1993, è il primo romanzo di Paolo Maurensig, nato nel 1943 a Gorizia ed ora vive a...

di [Aurora Crisafulli](#) | [Commenti \(0\)](#)

**COME FIORE COME VENTO. Piccolo elogio della speranza**

## Key Ingredients for Negroni



Il **Negroni perfetto** si prepara con l'originario Vermouth Carpano, quello con cui era composto quello del conte, ma poiché costa tre volte più del Martini Rosso, oggi si preferisce quest'ultimo. Dall'originale si può sconfinare nelle varianti: il **Negroni Sbagliato** dove lo spumante sostituisce il gin, il **Bencini** dove il rhum bianco, sempre invece del gin, gli dona un sapore esotico, il **Negrosky** dove è la vodka a subentrare al gin. Ma per questo ci vuole uno stomaco da cosacco.

▶ Scegli Tu!

[martini bianco](#)

[negroni recipe](#)

[aperol campari](#)

Filed in: [Cultura](#)

Se ti è piaciuto questo articolo seguici su Twitter e Facebook

Mi piace 9035

Condividi

Segui @2duerighe

638 follower

RECOMMENDED FOR YOU



“La forza dei gabbiani” contro cyberstalking e revenge porn



Per la prima volta in Italia una retrospettiva di Arshile Gorky percorre tutta la carriera dell'artista armeno naturalizzato statunitense



In programma a Trento, attori e convenuti per dar voce a Nasrin Sotoudeh



Ottavia Casagrande: “Con distacco e ironia ho raccontato Raimondo”



sedermi un po' qui? Vorrei raccontarti la storia di questo forte e piccolo fiore e di tutte le meraviglie che succedono in questo giardino....

di Raffaele Buccolo | Commenti (0)

**ARITEX**  
GAMER SQUAD  
OLTRE LE REGOLE DEL GIOCO  
**ISCRIVITI ORA**