A história da Campari não é somente longa.

Ela também é bonita, recheada de relatos, contos e curiosidades interessantes e pouco conhecidos.

Para 2015, a Campari propõe uma inesperada, porém contemporânea, reinterpretação da história da origem de seus mais famosos coquetéis - dos sucessos iniciais ainda na moda, às novas ofertas que já se tornaram clássicas.

Sejam bem-vindos à esta viagem imaginativa e intrigante.

JANEIRO – SETE GOTAS QUE CONTAM

Florença, 1919 *- Diz-se que, no seu retorno da Inglaterra, o Conde Camillo Negroni pediu ao seu barman preferido para preparar o seu costumeiro Americano com sete gotas de gim ao invés de água gaseificada.*
Nasce, então, uma lenda que continua forte até hoje.

NEGRONI:

- 1 parte (1 oz) de Campari
- 1 parte (1 oz) de BULLDOG Gin
- 1 parte (1 oz) de Cinzano Rosso
- 1 fatia de laranja

Despeje todos os ingredientes diretamente num copo baixo, cheio de gelo. Decore com uma fatia de laranja.

O coquetel Negroni foi criado em Florença entre 1919 e 1920 pelo Conde Camillo Negroni. Nos anos 20, o Conde era um cliente assíduo do Caffè Casoni e, um dia, cansado do aperitivo Americano, ele pediu a Fosco Scarselli, que estava trabalhando no bar do aristocrático Caffè, para acrescentar um toque de gim, ao invés de água gaseificada, ao seu Americano, em homenagem às suas últimas viagens a Londres. E então, aqui neste café na Via de' Tornabuoni, o coquetel habitual do Conde tornou-se conhecido pelos outros clientes como o Americano Negroni do Conde, ou o "Americano com um toque de gim". O coquetel finalmente recebeu o seu nome, o que ele adorou. Hoje, o drinque é considerado um dos coquetéis italianos mais famosos no mundo, chamado simplesmente de 'Negroni'.
O Negroni é parte da lista oficial de coquetéis da IBA (International Bartending Association), cujos coquetéis são preparados em todo o mundo de acordo com sua receita original.

FEVEREIRO – UMA IDEIA EFERVESCENTE SOB QUALQUER PONTO DE VISTA

Milão, cerca de 1915 *- Esta era a bebida mais popular no Bar Camparino, inaugurado pelo próprio Davide Campari. Ele possuía um revolucionário sistema de bombeamento que enviava uma invenção recente diretamente para o balcão: água gaseificada.*

CAMPARI E SELTZ:

- 1 parte (2 oz) de Campari
- 3 partes (até o topo) de água gaseificada

Prepare diretamente dentro do copo. Despeje o Campari resfriado e complete com água gaseificada. Decore com uma fatia de laranja se desejar.

Esta era a bebida mais popular no bar Camparino, inaugurado pelo próprio Davide Campari em 1915 e que comemorará seu centésimo aniversário em 2015. Davide Campari, sempre procurando a sacada perfeita, equipou o Camparino com um revolucionário sistema de bombeamento que enviava água gaseificada, então uma invenção recente, diretamente para o balcão, oferecendo, portanto, sempre o melhor Campari e Seltz. Curiosidade: esse sistema de bombeamento ainda está funcionando, mesmo após um século.

MARÇO - UM ENCONTRO QUE MUDOU TUDO

Itália, cerca de 1870 *- Campari bitter (feito em Milão) foi ao encontro do vermute vermelho (produzido em Turim). Não é de se surpreender que o nome MI-TO soa exatamente como a palavra italiana "mito".*

MI-TO (MILÃO TURIM):

- 1 parte (1 oz) de Campari
- 1 parte (1 oz) de Cinzano Rosso

Encha um copo baixo com gelo. Decore com uma casca de laranja.

ABRIL – PRECISA-SE DE UM HERÓI PARA UNIFICAR UMA NAÇÃO

Itália, cerca de 1960 *- É também chamado de "Garibaldi" devido à semelhança da cor do Campari com o uniforme usado pelo herói que unificou a Itália. O Campari de Milão (Norte da Itália) se encontra com as laranjas sanguíneas, um símbolo da Sicília (Sul da Itália).*

CAMPARI ORANGE:

- 1 parte (1, ¼ oz) de Campari
- 3 partes (até o topo) de suco de laranja

Despeje os ingredientes em um copo alto cheio de gelo. Decore com uma fatia de laranja.

Nos anos 60, o Campari Orange foi inventado. O coquetel recebeu originalmente o nome de Garibaldi, um soldado italiano que lutou pelo Movimento de Unificação da Itália (1860), e fez uma referência particular à sua chegada à Sicília. O coquetel representa a unificação do norte e sul da Itália. O Campari é de Milão e as laranjas são da Sicília. As cores também são rememorativas dos uniformes vermelhos dos homens de Garibaldi e das laranjas sicilianas.

MAIO - A LUTA MAIS ÉPICA DE TODOS OS TEMPOS

Itália, 1933 *- O MI-TO se encontrou com o gelo e à água gaseificada. Diz a lenda que foi dada à bebida o apelido de Primo Carnera, o primeiro italiano a vencer um título de boxe na categoria pesos pesados, em Nova York.*

AMERICANO:

- 1 parte (1 oz) de Campari
- 1 parte (1 oz) de Cinzano Rosso
- Uma pequena quantidade de água gaseificada

Despeje os ingredientes diretamente num copo baixo cheio de gelo com cubos de gelo, adicione uma pequena quantidade de água gaseificada e decore com uma fatia de laranja e casca de limão.

Há muitas lendas e relatos sobre de onde vem o nome do coquetel. Uma história diz que foi o *primeiro coquetel italiano* a ser servido como um aperitivo; na verdade, ele foi introduzido em Milão, no *Bar Camparino* na Galleria del Duomo. Deveria ter sido chamado '*Italiano*', porque é feito com todos os ingredientes do páis, e depois preenchido com água gaseificada. O Americano foi a bebida original que levou à criação de diversas variações agradáveis e conhecidas, como o *Negroni*. Outra versão da história do coquetel é que ele se originou nos anos 30 e relaciona o nome da bebida ao de Primo Carnera, que foi apelidado de 'L'Americano', após sua vitória em Nova York. Uma outra versão ainda diz que ele foi chamado Americano em homenagem à sua popularidade entre os turistas americanos durante a Lei Seca. O Americano é um dos coquetéis preferidos de James Bond (e é também o primeiro coquetel pedido no romance de 007 Casino Royale). Este drinque também faz

parte da lista oficial de coquetéis da IBA (International Bartending Association), cujos coquetéis são preparados em todo o mundo de acordo com esta receita original.

JUNHO – A CRIATIVIDADE NÃO PODE SER PROIBIDA

Paris, 1927 *- Após deixar os EUA devido à Lei Seca, o lendário bartender Harry McElhone usou sua bebida mais concorrida – o bourbon – para criar esta bebida. Diz-se que ela recebeu esse nome por causa do primeiro dos seus muitos fãs, o editor da revista The Boulevardier.*

O BOULEVARDIER:

- 2 partes (1 oz) de Campari
- 2 partes (1 oz) de Cinzano Rosso
- 3 partes (1 ½ oz) de Wild Turkey

Despeje todos os ingredientes em uma coqueteleira com cubos de gelo. Mexa bem e coe num copo de coquetel resfriado. Decore com uma casca de limão torcida.

Durante a Lei Seca, alguns dos melhores bartenders americanos fugiram de seus bares e hotéis e seguiram para a Europa, particularmente, Paris. A lenda diz que um deles, Harry MacElhone, que havia sido um barman no Plaza em New York, se mudou para Paris e criou este coquetel no New York Bar, onde ele trabalhava. Mais tarde, ele comprou este estabelecimento e o renomeou de Harry's New York Bar. Harry publicou a receita do Boulevardier em seu livro Barflies and Cocktails, em 1927. Esta era a bebida preferida de Erskinne Gwynne, editor da revista "The Boulevardier" e foi muito provavelmente Gwynne quem inventou a bebida, ou pelo menos esteve intimamente ligado à sua criação. Naquela época, escritores e membros da comunidade artística afluíram para os bares parisienses. Suas conversas literárias e artísticas eram acompanhadas de coquetéis servidos no estilo americano, mas com ingredientes europeus. Parece ser por esta razão que alguns novos coquetéis receberam nomes literários, como o Boulevardier.

JULHO – NÃO PEÇA SOMENTE A LUA

Montecarlo, 1957 *- Criado pelo principal barman de um famoso hotel, ele foi feito para marcar a visita de um diplomata russo, usando vodca para celebrar o início do famoso programa espacial soviético.*

SPUTNIK:

- 2 partes (1 oz) de Campari
- 3 partes (1, ¼ oz) de SKYY Vodka
- 1 parte (1/2 oz) de Triple Sec
- 2 partes (1 oz) de sweet & sour

Misture bem todos os ingredientes com gelo, depois coe num copo de coquetel resfriado.

A história diz que este coquetel foi criado para celebrar os russos, que em outubro de 1957 colocaram em órbita o primeiro satélite artificial chamado *Sputnik* (amigo de viagem). A bebida foi criada pelo principal barman no Hotel De Paris, em Monte Carlo, na ocasião de uma visita do conhecido diplomata russo naquela época.

AGOSTO – ALGUNS FEITIÇOS ATINGEM COM MAIS FORÇA DO QUE OUTROS

EUA, cerca de 1922 *- Esta é a versão Stars and Stripes do Negroni. Ela usa a bebida americana característica – o whiskey destilado do centeio – ao invés do gim, e se tornou famosa nos anos 50. Ela é tão fascinante quanto forte, assim como seus admiradores mais famosos, as estrelas masculinas de Hollywood da época.*

OLD PAL:

- 1 parte (1oz) de Campari
- 1 parte (1 oz) de Whiskey de Centeio
- 1 parte (1 oz) de Vermouth Extra Dry

Despeje todos os ingredientes em uma coqueteleira cheia de cubos de gelo. Mexa bem e coe num copo de coquetel. Decore com casca de laranja e cereja vermelha para coquetel.

A bebida foi criada nos anos 20 na América, graças a um barman que reinterpretou um clássico como o Negroni para criar uma versão mais seca, acrescentando Whiskey de Centeio e vermute seco, ganhando uma tremenda popularidade nos anos 50. A história conta que esta era a bebida preferida de Richard Burton, o famoso ator galês, ícone de masculinidade e força nos anos 50.

SETEMBRO - ITALIAN ROMANCE 2.0

Milão, 2010 *- Para marcar o 150º aniversário da Campari, o Campari Orange – um símbolo da longa história da marca – é revisitado com uma moderna interpretação para mostrar que essa paixão, quando autêntica, pode resistir à passagem do tempo.*

CAMPARI ORANGE PASSION:

- 1 parte (1 ¼ oz) de Campari
- 2 fatias de laranja
- 1 colher de chá de açúcar mascavo
- 3 partes (até o topo) de suco de laranja
- 1 cereja vermelha
- Um pouco de gelo triturado

Prepare o coquetel diretamente num copo alto. Coloque laranja e açúcar mascavo no copo e macere até formar uma polpa. Adicione gelo triturado. Adicione Campari, o suco de laranja e mexa delicadamente.

Decore com uma cereja vermelha.

Em 2010, para marcar o 150º aniversário da Campari, o Campari Orange – um símbolo da longa história da marca – é revisitado com uma interpretação moderna para mostrar que uma paixão, quando autêntica, pode resistir à passagem do tempo. Um clássico reinventado para celebrar o 150º aniversário da marca. Uma nova reinterpretação metropolitana e sofisticada do Campari Orange com um irresistível sabor adocicado e amargo.

OUTUBRO – O MELHOR ERRO JÁ COMETIDO

Milão, 1972 *- Pediram para um bartender no Bar Basso preparar um Negroni, mas ele usou vinho espumante ao invés de gim. Este erro ("sbagliato"é a palavra italiana para "errado"), originou um grande sucesso.*

NEGRONI SBAGLIATO:

- 1 parte (1 oz) de Campari
- 1 parte (1 oz) de Cinzano Rosso
- 1 parte (1 oz) de vinho espumante

Coloque gelo num copo baixo duplo. Decore com uma fatia de laranja.

O Negroni Sbagliato foi inventado por Mirko Stocchetto no Bar Basso em Milão por volta de 1972 e é uma reinterpretação do Negroni. Enquanto preparava um Negroni para um cliente uma noite no Bar Basso, Mirko apanhou uma garrafa de vinho espumante ao invés de gim por engano (daí *Sbagliato*). Ele percebeu que esta variação fazia certo sentido, então no final ele despejou o vinho espumante e, por causa do estranho acontecimento, ele o chamou de Sbagliato e daí se fez história. Em italiano, "Sbagliato" significa equivocado.
Esse engraçado episódio aconteceu em 1972. Durante todos os anos 70 e 80, o Negroni Sbagliato foi popular, mas somente disponível no Bar Basso quando, nos anos 90, muitos outros bares de coquetéis abriram e o Negroni Sbagliato repentinamente se tornou muito popular em toda a Itália. Este humilde erro levou à criação de um coquetel clássico que ainda é apreciado em todo o mundo até hoje. Esta variação conquistou até alguns dos mais devotos fãs do clássico Negroni. Ideal para aqueles que querem apreciar algumas "bolhas" sem ter que renunciar ao sabor acentuado clássico que eles conhecem e adoram.

NOVEMBRO – ALGUMAS OBRAS NÃO FORAM FEITAS PARA OS MUSEUS

Turim, 1931 *- Dizem que esta bebida deve o seu nome a um dos seus componentes originais, uma*

bebida perfumada com rosa branca ("rosa bianca" em italiano). Ela foi criada no restaurante onde membros do movimento artístico Futurista costumavam se encontrar, tornando-se uma de suas bebidas oficiais.

ROSA BIANCA:

- 2 partes (1 oz) de Campari
- 2 partes (1 oz) de Licor de Rosa
- 3 partes (1, ½ oz) de suco de laranja
- 3/4 gotas de anis

Misture todos os ingredientes com gelo, depois os coe num copo de coquetel resfriado. Decore com anis.

A lenda conta que esta bebida foi criada por Angelo Giachino, proprietário do restaurante futurista Taverna del Santopalato, que foi rebatizado de Taverna d'Alluminio. O restaurante foi inaugurado em Turim e esta escolha não foi coincidência, a cidade se tornou berço do Renascimento Gastronômico. Esta bebida desfrutou de sucesso, juntamente com a comida oferecida neste restaurante, que fechou alguns anos mais tarde porque a comida, que se dizia ser cozinha nacional italiana, era, na realidade, "elitista" e difícil de fazer.

DEZEMBRO - A MELHOR MANEIRA DE AGITAR AS COISAS

Nova York, cerca de 1872 - *Campari e a coqueteleira (patenteada na Big Apple naquele ano) foram inventados quase ao mesmo tempo e logo se tornaram um par. Talvez isso explique porque juntos eles criam algo especial.*

SHAKEN CAMPARI

- 1 parte (2 oz) de Campari

Agite bem com gelo e despeje num copo de coquetel resfriado.

Sobre o Calendário Campari

O Calendário Campari é um dos calendários artísticos icônicos do mundo. Distribuído numa edição limitada internacional de somente 9.999 cópias, ele é um luxo colecionável para os poucos felizardos que o recebem e

é um tributo ao talento e aos fotógrafos consagrados mundialmente que fazem com que ele ganhe vida todos os anos.

Sobre Campari
Campari é um clássico contemporâneo e carismático. A receita secreta, que se mantém inalterada, originou-se em Novara em 1860 e é a base para alguns dos coquetéis mais famosos do mundo. Campari é uma bebida alcoólica obtida pela infusão de ervas amargas, plantas aromáticas e frutas em álcool e água. Com sua vibrante cor vermelha, aroma intenso e sabor inspirador, Campari sempre foi um símbolo de intriga e prazer, que se desenvolve numa experiência de beber cativante. Esses são os valores que tornaram a marca Campari famosa no mundo todo como um ícone do estilo e excelência apaixonante italiana.

SOBRE O GRUPPO CAMPARI

Davide Campari-Milano S.p.A., juntamente com suas afiliadas ("Gruppo Campari"), é uma empresa importante no setor global de bebidas, comercializando suas marcas em mais de 190 países ao redor do mundo com posições de liderança na Europa e nas Américas. O Gruppo foi fundado em 1860 e hoje é a sexta maior empresa mundial na indústria de bebidas destiladas premium. O portfólio do Gruppo Campari, com mais de 50 marcas, está dividido em bebidas destiladas (seu principal negócio), vinhos e refrigerantes. As marcas de renome internacional incluem Aperol, Appleton, Campari, Cinzano, SKYY e Wild Turkey. Com sede em Sesto San Giovanni, na Itália, a Campari possui 16 fábricas e quatro vinícolas em todo o mundo e tem a sua própria rede de distribuição em 18 países. O Gruppo Campari tem mais de 4 mil colaboradores. As ações da matriz, Davide Campari-Milano SpA (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM), são listadas na Bolsa de Valores italiana desde 2001.

Para mais informações: www.camparigroup.com.

Informações para a Imprensa

XComunicação

Marcelli Romanos / Celso de Souza

Tel.: 2898-7472 / PABX: 11 2898-7450

marcelli.romanos@xcomunicacao.com.br

celso.souza@xcomunicacao.com.br