Quella di Campari non è semplicemente una lunga storia.

È anche bellissima e costellata di aneddoti, racconti e curiosità tanto interessanti quanto poco noti.

Per il 2015, Campari propone un'inedita seppur contemporanea reinterpretazione del modo in cui sono nati i cocktail Campari più famosi.

Dai primi successi, attuali ancora oggi, alle nuove proposte che sono diventate dei classici. Benvenuti in questo viaggio immaginario e intrigante.

GENNAIO - SETTE GOCCE CHE CONTANO

Firenze, 1919. Si racconta che il Conte Camillo Negroni, di ritorno dall'Inghilterra, chiese al suo bar preferito di preparargli il suo solito Americano con sette gocce di gin al posto della soda. Nacque così una leggenda che vive ancora oggi.

NEGRONI:

- 1 parte (1 oz) Campari
- 1 parte (1 oz) gin (Campari consiglia BANKES / Bulldog Gin)
- 1 parte (1 oz) Vermouth rosso (Campari consiglia Cinzano 1757)
- 1 fetta d'arancia

Versate tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere rock con ghiaccio. Guarnite con una fetta d'arancia.

Questo cocktail fu ideato a Firenze tra il 1919 e il 1920 dal Conte Camillo Negroni. Negli anni '20 il Conte era un cliente affezionato del Caffè Casoni e un giorno, stanco del solito Americano, chiese a Fosco Scarselli, che lavorava dietro al bancone del locale, di aggiungerci una spruzzatina di gin in sostituzione del seltz in onore dei suoi ultimi viaggi a Londra. Da allora, quello che per il conte era il solito, per tutti gli altri avventori del caffè in Via de' Tornabuoni divenne l'Americano del Conte Negroni oppure "l'Americano con una spruzzata di gin". Alla fine il cocktail prese il nome del Conte a cui piaceva tantissimo. Oggi come allora questo cocktail è considerato uno dei più famosi cocktail italiani ed è noto come il 'Negroni' semplice, liscio. Il Negroni è uno dei cocktail ufficiali dell'I.B.A. (International Bartending Association). I cocktail IBA vengono preparati in tutto il mondo secondo questa ricetta originale.

FEBBRAIO - UN'IDEA FRIZZANTE AL 100%

Milano, 1915 circa. Era il drink più popolare al Bar Camparino, aperto da Davide Campari in persona. Il locale era dotato di un impianto idraulico rivoluzionario che garantiva un flusso continuo di seltz ghiacciato fino al bancone.

CAMPARI & SELTZ:

- 1 parte (2 oz) Campari
- 3 parti (sopra) soda

Preparate il cocktail direttamente nel bicchiere. Versate il Campari freddo e allungate con la soda. Guarnite il tutto con una fetta d'arancia a piacere.

Era il drink più popolare al Bar Camparino, aperto da Davide Campari in persona nel lontano 1915, che si appresta a celebrare il suo centenario nel 2015. Davide Campari, alla perenne ricerca del miglior servizio, dotò il suo locale di un impianto idraulico rivoluzionario, tuttora funzionante, che garantiva un flusso continuo di seltz ghiacciato fino al bancone e il migliore Campari & Seltz ai propri clienti.

MARZO - UN INCONTRO CHE CAMBIÒ TUTTO

Italia, 1870 circa. Il Campari bitter (prodotto a Milano) si unì al Vermouth rosso (prodotto a Torino). Un MI-TO di nome e di fatto.

MI-TO (MILANO TORINO):

- 1 parte (1 oz) Campari
- 1 parte (1 oz) Vermouth rosso (Campari consiglia Cinzano 1757)

Versate tutti gli ingredienti in un bicchiere rock colmo di ghiaccio. Guarnite con scorza d'arancia.

APRILE - CI VUOLE UN EROE PER UNIRE UNA NAZIONE

Italia, 1960 circa. Noto anche come "Garibaldi" data la somiglianza del colore del Campari alla giubba indossata dall'Eroe dei due mondi. Il Campari di Milano incontra le arance, simbolo della Sicilia.

CAMPARI ORANGE:

- 1 parte (1, ¼ oz) Campari
- 3 parti (sopra) succo d'arancia

Versate gli ingredienti in un bicchiere juice riempito di ghiaccio.
Guarnite il tutto con una fetta d'arancia.

Il Campari Orange fu inventato negli anni '60. In origine il cocktail fu chiamato Garibaldi, in onore del patriota italiano padre del Regno d'Italia, e richiama in modo particolare lo sbarco in Sicilia. Il drink rappresenta l'unificazione del Nord e del Sud Italia: il Campari di Milano si fonde con le arance della Sicilia. Anche i colori evocano al contempo le giubbe dei garibaldini e le arance siciliane.

MAGGIO - IL MATCH PIÙ EPICO IN ASSOLUTO

Italia, 1933. Al MI-TO vengono aggiunti il ghiaccio e la soda. Una leggenda narra che il cocktail venne battezzato con il soprannome di Primo Carnera, il primo pugile italiano ad aver vinto il campionato dei pesi massimi a New York.

AMERICANO:

- 1 parte (1 oz) Campari
- 1 parte (1 oz) Vermouth rosso (Campari consiglia Cinzano 1757)
- Una spruzzata di soda

Preparate il cocktail direttamente in un bicchiere highball con del ghiaccio, aggiungete una spruzzata di soda e guarnite il tutto con una fetta d'arancia e con la scorza di limone.

Esistono molte leggende e aneddoti che circondano il nome di questo cocktail. Una di queste narra che sia stato il *primo cocktail italiano* a essere servito come aperitivo. Infatti, l'Americano fu inventato nel *Bar Camparino* in Galleria del Duomo a Milano. Avrebbe dovuto chiamarsi '*Italiano*', poiché è preparato con ingredienti italiani e una spruzzata di soda. L'Americano è il drink originale che ha portato alla creazione di alcune varianti gustose e celebri come il *Negroni*. Secondo un'altra versione della storia, il cocktail fu inventato negli anni '30 e deve il suo nome allo pseudonimo di Primo Carnera, soprannominato 'L'Americano' dopo la sua vittoria a New York. Esiste un'ulteriore versione secondo la quale il nome "Americano" gli è stato dato in onore della popolarità di cui godeva presso i turisti americani durante il Proibizionismo. Inoltre, è uno dei cocktail preferiti di James Bond (ed è anche il primo cocktail ordinato nel romanzo 007 - Casino Royale). L'Americano è uno dei cocktail ufficiali dell'I.B.A (International Bartending Association). I cocktail IBA vengono

preparati in tutto il mondo secondo questa ricetta originale.

GIUGNO - LA CREATIVITÀ NON PUÒ ESSERE PROIBITA

Parigi, 1927. Dopo aver lasciato gli Stati uniti a causa del Proibizionismo, il leggendario barista Harry McElhone utilizzò il suo liquore più contestato, il bourbon, per creare questo drink. Secondo alcuni deve il suo nome al primo dei suoi numerosi estimatori, l'editore della rivista The Boulevardier.

THE BOULEVARDIER:

- 2 parti (1 oz) Campari
- 2 parti (1 oz) Vermouth rosso (Campari consiglia Cinzano 1757)
- 3 parti (1, ½ oz) Bourbon Whiskey (Campari consiglia Wild Turkey)

Versate tutti gli ingredienti in un mixing glass riempito di cubetti di ghiaccio. Mescolate bene e filtrate in una coppetta da cocktail ghiacciata. Guarnite con la scorza di limone arrotolata.

Durante il Proibizionismo, alcuni dei migliori baristi americani lasciarono bar e hotel per l'Europa, diretti principalmente a Parigi. Secondo la leggenda uno di loro, Harry McElhone, che era stato un barman al Plaza di New York, si trasferì anch'egli nella capitale francese, dove creò questo cocktail al New York Bar dove lavorava. In seguito egli comprò il locale e lo chiamò Harry's New York Bar. Nel 1927 Harry pubblicò la ricetta del Boulevardier nel suo libro "Barflies and Cocktails". Era il cocktail preferito di Erskinne Gwynne, editore della rivista "The Boulevardier" e con tutta probabilità fu proprio quest'ultimo il padre dell'invenzione o, per lo meno, contribuì alla sua creazione. All'epoca gli scrittori e gli artisti erano assidui frequentatori dei bar parigini e mentre discorrevano di arte e letteratura sorseggiavano cocktail, serviti all'americana ma con ingredienti europei. A quanto pare questo è il motivo per cui ad alcuni dei nuovi cocktail vennero dati nomi letterari, come il Boulevardier.

LUGLIO - NON CHIEDERE SOLO LA LUNA

Montecarlo, 1957. Fu inventato dal capo barman di un famoso hotel in occasione della visita di un diplomatico russo, utilizzando la vodka per celebrare l'inizio del noto programma spaziale sovietico.

SPUTNIK:

- 2 parti (1 oz) Campari
- 3 parti (1, ¼ oz) Vodka (Campari consiglia SKYY Vodka)
- 1 parte (1/2 oz) Triple Sec
- 2 parti (1 oz) Amaretto

Shakerate bene gli ingredienti con il ghiaccio, filtrate quindi in una coppetta da cocktail ghiacciata.

Si narra che questo cocktail fu creato in onore dei russi, che nell'ottobre 1957 lanciarono in orbita il

primo satellite chiamato *Sputnik* (compagno di viaggio). Fu inventato dal capo barman dell'Hotel De Paris di Monte Carlo in occasione della visita di un celebre diplomatico russo dell'epoca.

AGOSTO - CERTI FASCINI COLPISCONO PIÙ DI ALTRI

Stati uniti, 1922 circa. Si tratta della versione a stelle e strisce del Negroni, che utilizza un liquore tipicamente americano, il rye whiskey, al posto del gin. Una celebrità negli anni '50 che è al contempo forte e affascinante, proprio come la maggior parte dei suoi estimatori più famosi: le star di Hollywood dell'epoca.

OLD PAL:

- 1 parte (1oz) Campari
- 1 parte (1 oz) rye whiskey
- 1 parte (1 oz) Vermouth dry (Campari consiglia Cinzano Extra Dry)

Versate tutti gli ingredienti in un mixing glass riempito di cubetti di ghiaccio. Mescolate bene e filtrate in una coppetta da cocktail ghiacciata. Guarnite con la scorza d'arancia e una ciliegina rossa.

Il cocktail fu inventato negli anni '20 in America da un barman che reinterpretò il Negroni classico per crearne una versione più dry aggiungendo il rye whiskey e il Vermouth dry. Si tratta di una variante che spopolò letteralmente negli anni '50 e la leggenda narra che fosse il cocktail preferito di Richard Burton, il celebre attore gallese che fu un'icona di mascolinità e forza dell'epoca.

SETTEMBRE - ITALIA ROMANTICA 2.0

Milano, 2010. Per festeggiare il 150° compleanno di Campari, il Campari Orange, simbolo della lunga storia del marchio, è stato rivisitato in chiave moderna per dimostrare che la passione, se autentica, può superare la prova del tempo.

CAMPARI ORANGE PASSION:

- 1 parte (1 ¼ oz) Campari
- 2 spicchi arancia
- 1 cucchiaino zucchero di canna
- 3 parti (sopra) succo d'arancia
- 1 ciliegia rossa
- Un po' di ghiaccio tritato

Preparate il tutto direttamente in un bicchiere juice. Pestate l'arancia insieme allo zucchero di canna nel bicchiere fino a ottenere una polpa. Aggiungete il ghiaccio tritato, versate il Campari e il succo d'arancia, dopodiché mescolate delicatamente. Guarnite infine con la ciliegia rossa.

Per celebrare il 150° compleanno di Campari, nel 2010 il Campari Orange, il simbolo della lunga storia del marchio, è stato rivisitato in chiave moderna per dimostrare che la passione, se autentica, può superare la prova del tempo. Un classico reinventato per celebrare il 150° anniversario del brand. Un'inedita reinterpretazione metropolitana e sofisticata del Campari Orange dall'irresistibile gusto dolce-amaro.

OTTOBRE - IL MIGLIOR ERRORE DI SEMPRE

Milano, 1972. A un barista del Bar Basso fu chiesto di preparare un Negroni, ma utilizzò lo spumante al posto del gin, un errore che ebbe un enorme successo.

NEGRONI SBAGLIATO:

- 1 parte (1 oz) Campari
- 1 parte (1 oz) Vermouth rosso (Campari consiglia Cinzano 1757)
- 1 parte (1 oz) spumante (Campari consiglia Cinzano Pinot Chardonnay)

Preparate direttamente il cocktail in un bicchiere highball con ghiaccio. Guarnite con una fetta d'arancia.

Il Negroni Sbagliato fu inventato da Mirko Stocchetto nel Bar Basso di Milano attorno al 1972 ed è una variante del Negroni. Una sera, mentre stava preparando un Negroni a un cliente, Mirko afferrò per errore la bottiglia di spumante invece del gin (da cui lo *Sbagliato*). Si accorse che era una variazione comunque valida, quindi alla fine versò lo spumante e chiamò il cocktail "Sbagliato" in onore di quella strana coincidenza: era nata una leggenda.
Questo buffo episodio risale al 1972. Negli anni '70 e '80 il Negroni Sbagliato ha spopolato, ma era possibile berlo solo al Bar Basso. In seguito, a partire dagli anni '90, furono inaugurati molti altri cocktail bar e il Negroni Sbagliato divenne una vera e propria celebrità in tutta la penisola. Un errore grossolano che ha portato alla creazione di un cocktail classico amato ancora oggi in tutto il mondo. Ideale per chi predilige qualche "bollicina" senza rinunciare a un gusto deciso e ricco di personalità, questa variante ha conquistato persino alcuni dei fedelissimi del classico Negroni.

NOVEMBRE - ALCUNI CAPOLAVORI NON SONO ADATTI AI MUSEI

Torino, 1931. Si narra che questo drink debba il suo nome a uno dei suoi ingredienti originari, un liquore aromatizzato alla rosa bianca, e che sia stato creato in un ristorante dove erano soliti riunirsi i membri del movimento futurista, diventando così uno dei loro cocktail preferiti.

ROSA BIANCA:

- 2 parti (1 oz) Campari
- 2 parti (1 oz) liquore alla rosa

- 3 parti (1, ½ oz) succo d'arancia
- 3/4 gocce di anice

Shakerate tutti gli ingredienti con il ghiaccio e filtrate quindi in una coppetta da cocktail ghiacciata. Guarnite con l'anice.

La leggenda narra che questo cocktail fu creato da Angelo Giachino, proprietario del ristorante futurista Taverna del Santopalato, che fu rinominato Taverna d'Alluminio e vide nascere molte idee futuriste. Il ristorante fu inaugurato a Torino, una scelta mirata: la città, infatti, divenne la culla del Rinascimento gastronomico agli albori del Regno d'Italia. Questo cocktail riscosse un enorme successo, così come le leccornie offerte dal ristorante, che chiuse i battenti qualche anno dopo, perché le pietanze non appartenevano alla cucina popolare italiana, bensì erano "elitarie" e difficili da preparare.

DICEMBRE - IL MODO MIGLIORE DI DARE UNA SCOSSA ALLE COSE

New York, 1872 circa. Il Campari e lo shaker (brevettato nella Grande Mela lo stesso anno) furono inventati pressoché insieme e diventarono presto un duo inseparabile. Forse è per questo motivo che formano un connubio perfetto.

CAMPARI SHAKERATO

- 1 parte (2 oz) Campari

Shakerate il Campari con il ghiaccio e versate il tutto in una coppetta da cocktail precedentemente raffreddata.

New York, 1872 circa. Il Campari e lo shaker (brevettato nella Grande Mela lo stesso anno) furono inventati pressoché insieme e diventarono presto un duo inseparabile. Forse è per questo motivo che formano un connubio perfetto.