La historia de Campari no es solo larga.

Es también bonita, llena de anécdotas interesantes y poco conocidas, historia y curiosidades.

Para 2015, Campari propone una reinterpretación inesperada pero contemporánea de cómo nacieron los cócteles más famosos de Campari.

Desde los primeros, pero todavía populares, hasta las nuevas propuestas que ya se han convertido en clásicos. Así que demos la bienvenida a este viaje imaginativo y fascinante.

ENERO – SIETE GOTAS QUE CUENTAN

Florencia, 1919. Se dice que, a su vuelta de Inglaterra, el conde Camilo Negroni pidió en su bar favorito que le prepararan su Americano habitual con siete gotas de gin ebra en vez de con soda. Nació una leyenda que sigue siendo muy fuerte hoy en día.

NEGRONI:

- 1 parte de Campari (3 cl)
- 1 parte (3cl) de ginebra (Campari recomienda Bulldog)
- 1 parte (3 cl) de vermut rojo (Campari recomienda CinzanoRosso/Cinzano 1757)
- 1 rodaja de naranja

Verter todos los ingredientes directamente en un vaso bajo lleno de hielo. Adornar con una rodaja de naranja.

El cóctel Negroni fue creado en Florencia entre 1919 y 1920 por el conde Camilo Negroni. En los años 20, el conde era un cliente habitual de un bar de la ciudad, el CaffèCasoni y un día, cansado del aperitivo Americano, le pidió a Fosco Scarselli, que trabajaba en este aristocrático café, que en vez de soda añadiera a su Americano un toque de ginebra, en guiño a sus últimos viajes a Londres. Y es entonces, en este café de la calle Tornabuoni, el conde "habitual" pasó a ser conocido por los otros clientes como el Americano del conde Negroni o "El Americano con un toque de ginebra". Al cóctel finalmente se le llamó con el nombre del conde que lo adoraba. Hoy en día, al igual que entonces, el cóctel está considerado como uno de los cócteles italianos más conocidos en el mundo como el sencillo, simple "Negroni". Negroni es parte de la lista oficial de cócteles del IBA (International BartendingAssociation). Los cócteles del IBA se preparan a lo largo del mundo siguiendo la receta original.

FEBRERO – UNA IDEA BRILLANTE DESDE CUALQUIER PUNTO DE VISTA

Milán, hacia 1915. Esta era la bebida más famosa en el Bar Camparino, abierto por al propioDavideCampari. Tenía un revolucionario sistema de bombeo que ponía un invento reciente justo encima de la barra: soda.

CAMPARI SODA

- 1 parte (6 cl) deCampari
- 3 partes de soda (en la parte superior)

Se prepara directamente dentro del vaso. Se vierte frío y se rellena con soda. Se puede adornar con una rodaja de naranja.

Esta fue la bebida más famosa en el bar Camparino, abierto por el propio DavideCampari en 1915 y que celebrará su 100 aniversario en 2015. DavideCampari, que siempre buscaba la bebida perfecta, proporcionó al Camparino un revolucionario sistema de bombeo que ponía un invento reciente justo encima de la barra y que ofrecía siempre a sus clientes el mejor Campari Soda. Este surtidor sigue funcionando un siglo después.

MARZO –UN ENCUENTRO QUE CAMBIÓ TODO

Italia, hacia 1870. El bitter deCampari (hecho en Milán)llegó al mismo tiempo que el vermut rojo (producido en Turín). No sorprende que el nombre de MI-TO suene igual que la palabra italiana para "mito".

MI-TO (MILANO TORINO):

- 1 parte (3 cl) de Campari
- 1 parte (3 cl) de vermut rojo (Campari recomiendaCinzanoRosso/Cinzano 1757)

Se prepara en un vaso bajo lleno de hielo. Se adorna con una piel de naranja.

ABRIL – HACE FALTA UN HÉROE PARA UNIR UNA NACIÓN

Italia, hacia 1960. También llamado "Garibaldi" debido al parecido del color de Campari con el del uniforme que vestía el héroe que unificó Italia. El Campari de Milán (norte de Italia) se une con naranjas rojas, símbolo de Sicilia (Sur de Italia)

CAMPARI ORANGE:

- 1 parte (3,75 cl) de Campari
- 3 partes de zumo de naranja (en la parte superior)

Verter los ingredientes en un vaso alto lleno de hielo. Adornar con una rodaja de naranja.

El Campari Orange se inventó en los años sesenta. El coctel fue nombrado originalmente después Garibaldi, un soldado italiano que luchó por el Movimiento de Unificación Italiano (1860), y hace especial referencia a su desembarco en Sicilia. El cóctel representa la unificación del norte y del sur de Italia. El Campari es de Milán y las naranjas son de Sicilia. Los colores son también reminiscencia de los uniformes rojos de los hombres de Garibaldi y de las naranjas de Sicilia.

MAYO – EL PARTIDO MÁS ÉPICO DE LA HISTORIA

Italia, 1933. El MI-TO se una al hielo y la soda. Una leyenda cuenta que se le llamó así por el apodo de Primo Carnera, el primer italiano en ganar el título de boxeo de peso pesado en Nueva York.

AMERICANO:

- 1 parte (3cl) de Campari
- 1 parte (3 cl) de vermut rojo (Campari recomienda CinzanoRosso/Cinzano 1757)
- 1 toque de soda
-

Verter los ingredientes directamente en un vaso clásico con cubitos de hielo, añadir un toque de soda y adornar con una rodada de naranja y con piel de limón.

Existen muchas leyendas y anécdotas sobre por qué se llamó así a este cóctel. Una historia dice que fue el primer cóctel italiano que se sirvió como aperitivo; de hecho, se introdujo en Milán, en el Bar Camparino en la Galería del Duomo. Debería haberse llamado "*Italiano"* ya que está elaborado con ingredientes italianos, añadiéndole al final un toque de soda. El Americano fue la bebida original que dio paso a la creación de un gran número de conocidas y agradables variaciones como el *Negroni*.Otra versión sobre la historia del cóctel es que se creó en los años treinta y relaciona el nombre de la bebida con Primo Carnera, al que se le ha llamado "El americano", tras su victoria en Nueva york. Hay además otra versión según la cual se le llamó así en honor a la popularidad que tenía entre los turistas americanos durante la Ley Seca. El Americano es uno de los cócteles favoritos

de James Bond (y es también el primer cóctel que se pide en la novela de Casino Royal). El Americano está en la lista oficial de cócteles del IBA (International Bartending Association). Los cócteles del IBA se preparan en todo el mundo siguiendo la receta original.

JUNIO – NO SE PUEDE PROHIBIR LA CREATIVIDAD

París, 1927. Después de marcharse de Estados Unidos debido a la Ley Seca, el legendario barista *Harry McElhone utilizó la bebida espirituosa por excelencia – el bourbon- para crear su bebida. Se dice que lo llamó así por el primero de sus numerosos fans, el editor de la revista The Boulevardier.*

EL BOULEVARDIER:

- 2 partes (3cl) de Campari
- 2 partes (3 cl) de vermut rojo (Campari recomienda CinzanoRosso/Cinzano 1757)
- 3 partes (3,75 cl) de bourbon (Campari recomienda Wild Turkey)

Verter todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo. Mezclar bien y verterlo en un vaso de cóctel helado. Adornarlo con un twist de limón.

Durante la Ley Seca, algunos de los mejores barmans americanos dejaron los bares y hoteles y se marcharon a Europa, especialmente a París. La leyenda dice que uno de ellos, Harry MacElhone, que había sido barman en el Hotel Plaza de Nueva York, se fue a París a trabajar en el Bar Nueva York. Después lo compró y pasó a llamarlo el Bar Nueva York de Harry. Harry publicó la receta del Boulevardier en su libro "*Barflies and Cocktails*" en 1927. Esta era la bebida perfecta de ErskinneGwynne, editor de la revista "The Boulevardier" y es bastante probable que fuera Gwynne quien inventara la bebida o, al menos, estuviera muy implicado en su creación. En aquellos tiempos, los escritores y todos los miembros de la comunidad artística se juntaban en los bares de París. Sus conversaciones sobre arte y literatura se acompañaban de cócteles, servidos al estilo americano pero con ingredientes europeos. Esta parece ser la razón por la cual a algunos de los nuevos cócteles se les pusieron nombres literarios como The Boulevardier.

JULIO – NO PIDAS LA LUNA

Montecarlo, 1957. Creado por el barman principal de un famoso hotel, se hizo para destacar la visita de un diplomático ruso, utilizando vodka para celebrar el inicio del programa espacial soviético.

SPUTNIK:

- 2 partes (3 cl) de Campari
- 3 partes (3,75 cl) de vodka (Campari recomienda SKYY Vodka)
- 1 parte (1,5 cl) de triple seco
- 2 partes (3 cl) de sweet&sour

Agitar bien todos los ingredientes con hielo y pasarlo en un vaso de cóctel helado.

La historia cuenta que este cóctel se creó para celebrar que los rusos pusieron en órbita en octubre de 1957 el primer satélite artificial llamado *Sputnik* (amigo del viaje). La bebida se creó por el barman principal del Hotel París de Monte Carlo con motivo de la visita de un conocido diplomático ruso de aquella época.

AGOSTO – ALGUNOS ENCANTOS GOLPEAN MÁS FUERTE QUE OTROS

EEUU, hacia 1922. Esta es la versión "Barras y Estrellas" del Negroni. Utiliza el característico espirituoso americano -whisky seco- en vez de ginebra y se hizo famoso en los cincuenta. Es igualmente fuerte y fascinante, como la mayoría de sus seguidores, las principales estrellas de Hollywood de aquella época.

OLD PAL:

- 1 parte (3cl) de Campari
- 1 parte(3 cl) de whiskey de centeno
- 1 parte (3 cl) de vermut extra seco (Campari recomienda Cinzano Extra Seco)

Verter todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo. Mezclar bien y pasarlo a un vaso de cóctel helado. Adornar con piel de naranja y con una cereza roja.

La bebida se creó en los años 20 en América gracias a un barman que reinterpretó un clásico como el Negroni para crear una versión más seca añadiéndole whiskey de centeno y vermut seco, obteniendo gran popularidad en los años cincuenta. La historia cuenta que era la bebida perfecta de Richard Burton, el famoso actor galés que era un icono de masculinidad y fuerza en los cincuenta.

SEPTIEMBRE – ROMANCE ITALIANO 2.0

Milán, 2010. Para señalar el 150 aniversario de Campari, al Campari Orange – un símbolo de la larga historia de la marca – se le da un moderno giro para mostrar que la pasión, cuando es auténtica, puede resistir el paso del tiempo.

CAMPARI ORANGE PASSION:

- 1 parte (3,75 cl) de Campari
- 2 rodajas de naranja
- 1 cucharada pequeña de azúcar moreno
- 3 partes de zumo de naranja (en la parte superior)
- 1 cereza roja
- Un poco de hielo picado

Preparar el cóctel directamente en un vaso alto. Meter la naranja y el azúcar en el vaso y machacarlo. Añadir el hielo picado. Añadir el Campari y el zumo de naranja y mezclar con cuidado. Adornar con la cereza roja.

En 2010, para señalar el 150 aniversario de Campari, al Campari Orange – un símbolo de la larga historia de la marca – se le da un moderno giro para mostrar que la pasión, cuando es auténtica, puede resistir el paso del tiempo. Una reinvención clásica para celebrar los 150 años de la marca. Una nueva reinterpretación urbana y sofisticada del Campari Orange con un irresistible sabor entre dulce y amargo.

OCTUBRE - EL MEJOR FALLO NUNCA COMETIDO

Milán, 1972. A un barman en el Bar Basso se le pidió un Negroni pero utilizó vino espumoso en vez de ginebra. El error ("sbagliato" en italiano) dio lugar a un gran éxito.

NEGRONI SBAGLIATO:

- 1 parte (3 cl) de Campari
- 1 parte (3 cl) de vermut rojo (Campari recomienda CinzanoRosso/Cinzano 1757)
- 1 parte (3 cl) de vino espumoso

Se prepara en un vaso bajo doble con hielo. Adornar con unarodaja de naranja.

El Negroni Sbagliato fue inventado por MirkoStoccheto en el Bar Basso de Milán hacia el 1972 y esun giro del Negroni. Mientras preparaba un Negroni para un cliente una noche en el Bar Basso, Mirko cogió por error una botella de vino espumoso en vez de una de ginebra (por lo tanto "sbagliato").

Se dio cuenta de que esta variación tenía sentido, así que finalmente, utilizó vino espumoso y debido a esta rara ocurrencia, lo llamo Sbagliato e hizo historia. En italiano "sbagliato" significa equivocado.

Este divertido episodio ocurrió en 1972. A lo largo de los setenta y los ochenta el Negroni Sbagliato era muy famoso pero solo estaba disponible en el Bar Basso, luego hacia los años noventa abrieron otras coctelerías, y el Negroni Sbagliato se convirtió de repente en un cóctel muy famoso en toda Italia. Este simple error llevó a la creación de un cóctel clásico que todavía se disfruta en todo el mundo hoy en día. Esta variación incluso convenció a algunos de los seguidores más acérrimos del Negroni. Ideal para aquellos que quieren disfrutar de unas pocas burbujas sin tener que privarse del sabor clásico que conocen y aman.

NOVIEMBRE – ALGUNAS PIEZAS DE ARTE NO ESTÁN HECHAS PARA MUSEOS.

Turín, 1931. Se dice que el nombre de esta bebida viene de uno de sus componentes originales, un espirituoso con esencia de rosa("rosabianca" en italiano). Se creó en el restaurante donde los miembros del arte futurista solían juntarse, convirtiéndolo en una de sus bebidas principales.

ROSA BIANCA:

- 2 partes (3 cl) de Campari
- 2 partes (3 cl) de licor de rosa
- 3 partes (3,75 cl) de zumo de naranja
- 3/4 gotas de anís

Mezclar todos los ingredientes con hielo, después pasarlo a un vaso de cóctel helado. Adornar con flor de anís.

La leyenda cuenta que esta bebida la creó AngeloGiachino, dueño del restaurante futurista Taverna del Santopalato que pasó a llamarse Tavernad'Alluminio y era un lugar para ideas futuristas. El restaurante se abrió en Turín y esta opción no fue una coincidencia, dado que habiéndose producido el reino de Italia, Turín se convirtió el lugar de nacimiento del renacimiento gastronómico. Esta bebida tuvo mucho éxito junto a la comida que se servía en este restaurante, que cerró unos cuantos años después porque la denominada cocina popular nacional era, de hecho, "elitista" y difícil de hacer.

DICIEMBRE – LA MEJOR MANERA DE AGITAR LAS COSAS

Nueva York, hacia 1872. Campari y la coctelera (patentada en la Gran Manzana ese año) se inventaron casi al mismo tiempo y pronto se convirtieron en un dúo. Quizás sea por eso por lo que juntos crearon algo tan especial.

SHAKEN CAMPARI

- 1 parte(6 cl) de Campari

Agitar bien con hielo y verterlo en un vaso de cóctel helado.

Nueva York, hacia 1872. Campari y la coctelera (patentada en la Gran Manzana ese año) se inventaron casi al mismo tiempo y pronto se convirtieron en un dúo. Quizás sea por eso por lo que juntos crearon algo tan especial.