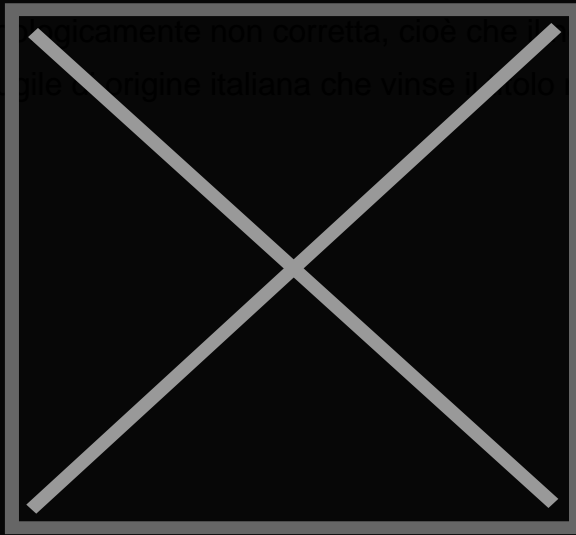


Ricette - Campari Academy dà vita all'American Ginger

campari-evidenza-33953a6d

C'era una volta, e per fortuna c'è ancora, un cocktail gustoso e deciso a cui non si può che dedicare il celebre ritornello "tu vuoi fa l'americano": un cocktail che Americano fa di nome, ma di fatto nasce proprio "in Italy" e ovviamente i suoi ingredienti sono tutti assolutamente nostrani, dal Vermouth, prodotto tipico torinese, al Campari, icona di Milano. Tanti sono i racconti legati alla creazione dell'Americano, c'è chi attribuisce la sua nascita al 1860 presso il bar di Gaspare Campari a Milano, chi invece sostiene che l'Americano sia stato una trasformazione del Milano-Torino o una modalità di consumo "all'americana" per via della soda. O ancora chi si lega ad una versione decisamente più fantasiosa, ma cronologicamente non corretta, cioè che il nome sia stato dato in onore di Primo Carnera, il primo pugile di origine italiana che vinse il titolo mondiale dei pesi massimi al Madison



Square Garden di New York City, NY nel 1933. Annoverato fra i cocktail

ufficiali IBA, nel corso degli anni è diventato un vero e proprio drink di culto addirittura nella cinematografia mondiale dove è celebre per essere uno dei cocktail preferiti dell'agente segreto più famoso del cinema, James Bond, che lo ordina nel film "Casino Royale" del 1953 con David Niven. E sull'onda dell'attuale tendenza della rivisitazione dei cocktail che sta rappresentando il giusto motore per riaccendere la curiosità del cliente al banco bar verso i grandi classici della mixability, vediamo

