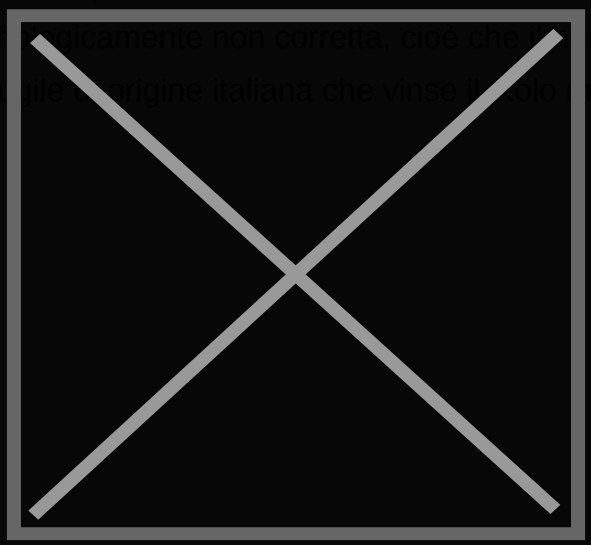
Ricette - Campari Academy dà vita all’American Ginger

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 vuò 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 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

nascere l'American Ginger, una versione imperdibile dell'Americano.

Campari Academy, l'accademia per l'insegnamento dell'arte del Bartending nata nel cuore dell'azienda leader del Beverage, svela i segreti per reinterpretare i cocktail che hanno fatto la storia in uno dei numerosi corsi destinati a professionisti e cultori del buon bere. Autore di questa nuova versione della ricetta classica è Mattia Corunto, trainer per Planet One Service e Campari Academy, che proprio in occasione dei corsi di Campari Academy dedicati al momento aperitivo ha recentemente presentato questo cocktail.

Come già si intuisce dal nome, il plus dell'American Ginger è proprio lo zenzero che arricchisce il tutto con un sapore esotico e avvolgente: il seltz classico viene infatti sostituito da una soda aromatizzata, un preparato per così dire "home-made". Preparare la soda allo zenzero è semplice: si tagliano le fette di zenzero che vengono poi fatte bollire e depositare prima di essere filtrate e pronte per il sifone. Una variazione interessante che si sposa perfettamente con i mesi più freddi verso i quali ci avviamo; dopotutto lo zenzero è entrato nel gusto comune, in Italia si ritrova in bevande e alimenti apprezzatissimi come il Ginger Ale, nei dolcetti natalizi di pan di zenzero tipici del folclore inglese e addirittura nel cioccolato modicano.

Ecco allora come passare dalla teoria alla pratica.

SODA ALLO ZENZERO

- 250 gr di radice di zenzero fresco tagliata a fettine
- Scorza di 2 arance
- 1 cucchiaio di zucchero semolato bianco
- 1,2 lt di acqua

Far cuocere gli ingredienti per circa 20 minuti evitando di portare l'acqua in ebollizione. Al termine della cottura, filtrare l'acqua aromatizzata ed utilizzarla per caricare il sifone.

AMERICAN GINGER

- 1 oz (3 cl) Campari
- 1 oz (3 cl) Cinzano Rosso
- Top soda allo zenzero
- Guarnizione: spicchio di arancia
- Bicchiere Highball

Si prepara direttamente nel bicchiere colmo di ghiaccio andando a versare Campari e Cinzano Rosso e completando con la soda allo zenzero. Guarnire con spicchio di arancia.