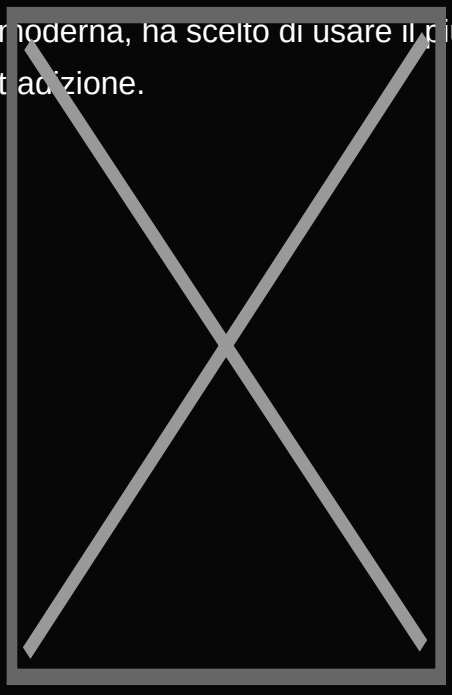
Bruno Vanzan riscrive l'aperitivo italiano per eccellenza

americano-1-1c232d08

Bruno Vanzan rielabora un classico del bere miscelato: “L'Americano”. La nuova versione del cocktail è stata proposta lo scorso 16 Luglio in occasione del “Gambacciani cocktail July”, evento di richiamo del Luglio Empolese, svoltosi nella cittadina Toscana.

Nato sull'asse Milano-Torino, antesignano del Negroni, l’americano di nome, italianissimo di fatto, è l'espressione più vera dell'aperitivo all'italiana. Bruno Vanzan, grande interprete della mixology contemporanea a livello mondiale, attento ad un bere miscelato, che sa guardare il classico in chiave moderna, ha scelto di usare il più empolese dei liquori, la china Gambacciani, per innovare la tradizione.



“L'Americano” nel twist Vanzan-Gambacciani non prevede il build:

non deve essere costruito dentro il bicchiere ma in mixing-glass, per garantire il corretto raffreddamento e una piena percezione del gusto del cocktail. E' importante che le pareti del bicchiere

vengano raffreddate con bar spoon e ghiaccio alimentare. Fino all’orlo. Dopo aver scolato l’acqua formatasi, versate china Gambacciani (2,5 cl); a seguire il bitter Gambacciani (2,5 cl) con piccola infusione di amarena e ancora vermouth ambrato, morbido (2,5 cl) (twist da vermourh bianco 18% vol.). Infine, non la classica soda ma ginger beer (5 cl). Prima di versare nell'old fashioned utilizzando lo strainer, raffreddarne le pareti con uno/due grandi cubi di ghiaccio alimentare. Miscelare e guarnire con scorsa d’arancia e di limone di Sorrento, esterni al bicchiere,con molletta: dopo averne strizzato gli oli essenziali attorno al bordo del tumbler. Da servire subito....senza cannucce. Sapore amaro e rinfrescante che scivola con eleganza, fresco, leggero, dissetante.

Una curiosità: la china Gambacciani nasce nell'officina alchemico-liquoristica di Otello Gambacciani, proprio nel giro d'anni in cui il cocktail viene dedicato ad un grande interprete dell'italian style nel mondo, Primo Carnera che il 29 giugno 1933 al Madison Square Garden di New York indossa la cintura di campione del mondo dei pesi massimi. E proprio con quel cocktail discendente dal Milano-Torino Carnera fu accolto al suo ritorno in patria legando per sempre il suo soprannome a quello del cocktail.