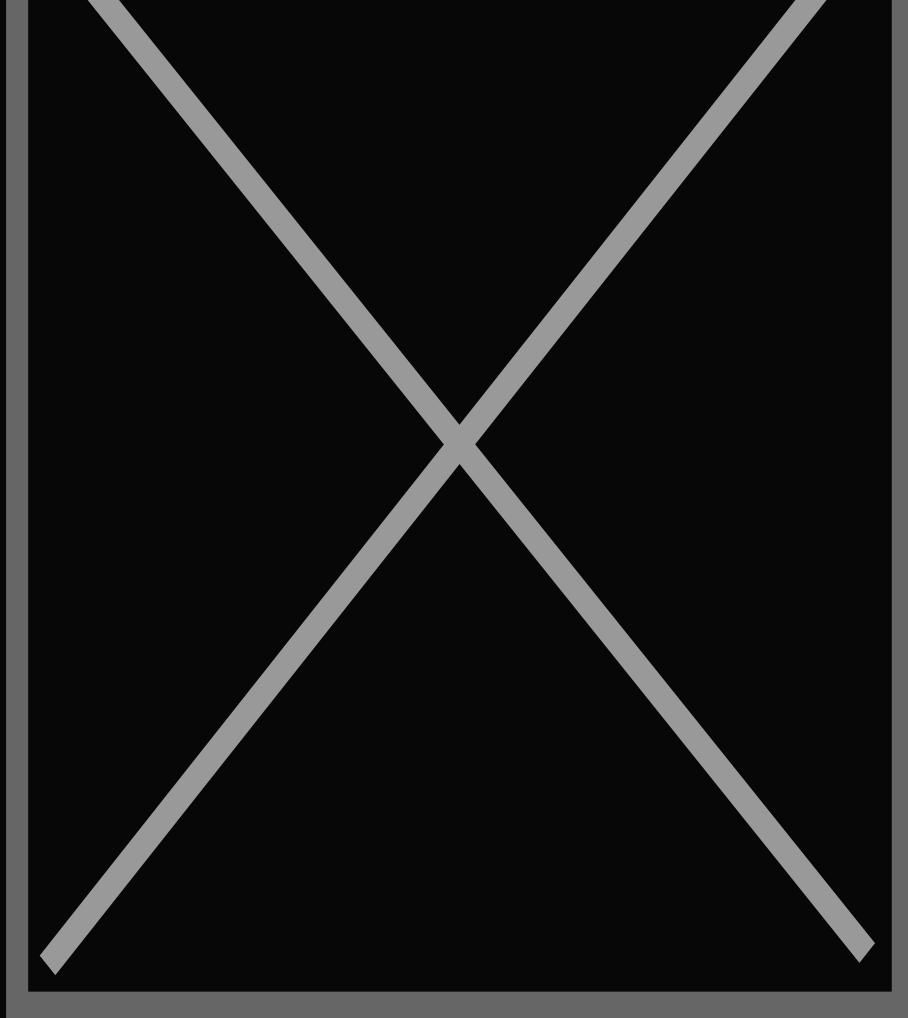


Drink Week, twist on Negroni: The Orange Vibe di Peter Povlsen

orange-vibez-a-5d6d996c

Drink Week, twist on... questa settimana è dedicato al **Negroni**, grande classico della miscelazione italiana, nella lista Iba fra gli *Unforgettables*. Fra i tanti twist, ecco il **The Orange Vibe** di [Peter Povlsen, alias cocktailpete](#).



La ricetta del The Orange

Vibez di Peter Povlsen

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:

35 ml Gin Beefeater

30 ml Lillet Rosè

25 ml Bitter

1 dash Angostura Orange

Garnish:

fettina di arancia disidratata

rametto di rosmarino

NEGRONI, LE RAGIONI DEL SUCCESSO

Il suo segreto? La semplicità della ricetta equi proporzionale e la musicalità del nome, facilmente ripetibile a prescindere dalla propria lingua madre. Inoltre, la sua versatilità: ideale come aperitivo, è un eccellente after dinner.

FOOD PAIRING

Il Negroni si sposa bene con la pizza, anche frita (sia salata che dolce).

LA CURIOSITÀ

Anche James Bond si è lasciato sedurre dal Negroni. Accade nel racconto *Risiko*, parte della raccolta *For your eyes only*: tra una missione e l'altra, 007 ordina un Negroni con gin Gordon's al bar dell'Hotel Excelsior di Roma.

LA RICETTA IBA**TECNICA:**

Build Over Ice

BICCHIERE:

Old Fashioned

INGREDIENTI:

3 cl London Dry Gin

3 cl Campari bitter

3 cl vermouth rosso di Torino

splash di soda (optional)

GARNISH:

Fettina o zest d'arancia

PREPARAZIONE

Costruire direttamente in un bicchiere colmo di ghiaccio precedentemente raffreddato. Versare un ingrediente alla volta e mescolare con il barspoon. Decorare.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)