

Negroni MB, la variante del cocktail ideata da Distilleria Magnoberta

20230215092741negroni-5485b03e

Distilleria Magnoberta ha ideato il **Negroni MB**, nato dalla miscela di Bitter MB, Botanical London Gin.it e Vermouth MB. Magnoberta si è affidata alla bravura del barman, campione del mondo 2009, **Gianluca Alessi** per rivisitare uno dei classici dell'aperitivo all'italiana.

La ricetta prevede 3 cl Bitter MB, 3 cl Vermouth MB e 3cl di Gin.IT, una fetta di arancia e tre fiocchi di sale affumicato. Un'altra variante già conosciuta in Monferrato è quella del **Negroni Casalese**, che prevede le stesse dosi, ma al posto del Vermouth si utilizza l'Amaro Casale, che nel 2022 ha compiuto cento anni.

Per realizzare il Negroni MB saranno utili:

Il Botanical London Gin.it: un gin superbo, dove spiccano i sentori di ginepro, arancio, lime, cardamomo, salvia e zenzero.

Una delle eccellenze della mixology Magnoberta, il Gin.it viene prodotto in impianto sottovuoto per garantirne una qualità soprafina e preservarne profumi e sapori. Tracce di storia del Gin Magnoberta le troviamo sin dagli Anni '40 e molto apprezzato dai soldati statunitensi.

Il Vermouth MB, conosciuto per le sue componenti aromatiche, con l'ingrediente base rappresentato dall'artemisia maggiore.

Tra le spezie utilizzate spiccano la salvia, il coriandolo, la noce moscata, la genziana, la china, la cannella, il cardamomo. Il Vermouth Magno & Berta iniziò a essere prodotto negli Anni '20 e nel 1923 ricevette il Diploma di Gran Merito dal presidente della giuria di Casale Mario Zavattaro.

Da sempre prodotto di punta di casa Magnoberta, la ricetta venne rivisitata per fare fronte alle nuove tendenze del mercato.

Il Bitter MB è ottenuto dall'infusione di erbe aromatiche, piante aromatiche e frutta in una miscela di acqua e alcool, dall'aroma intenso.

Il bitter Magnoberta nasce negli Anni '40 e la ricetta è sempre stata fedele a quella degli erboristi Magno & Berta, che avevano preparato con una particolare professionalità erboristica un prodotto rimasto immutato nel tempo e con una qualità unica tramandata fino a oggi.