Negroni Room Firenze: la nostra esperienza alla prima tappa del tour

20241028104013negroniindex-da0444f1

In occasione della Negroni Week, abbiamo partecipato alla prima tappa della **Negroni Room Experience**, un’iniziativa itinerante **creata da Campari in collaborazione con Carico Milano**, che ha preso il via proprio nella città natale del celebre cocktail. Nata all’interno del locale Carico Milano, dove continua a essere una presenza stabile, la Negroni Room è stata fedelmente ricreata presso la sede dell'Università della Cucina Italiana a Firenze. Dal 16 al 30 settembre, appassionati e curiosi hanno avuto l'opportunità di vivere un'esperienza unica dedicata al Negroni. Dopo il successo a Meneghino e l’inaugurazione del tour dal capoluogo toscano, **il format amplierà il proprio raggio d’azione, portando il format in altre città italiane, tra cui Torino, Roma e Napoli.**

Conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, il Negroni è **uno dei cocktail più reinterpretati**, pur rimanendo ancorato alla sua essenza bitter. L’obiettivo di questa iniziativa, spiega **Dom Carella**, owner di Carico Milano e co-ideatore del progetto insieme a Campari, è raccontare la storia di un drink che, per la sua versatilità, viene **considerato l'alter ego del Martini**. Secondo Carella, il Negroni è un cocktail che si presta a molteplici interpretazioni e abbinamenti, mantenendo però la sua identità, rendendolo accessibile e apprezzabile da qualsiasi palato.

UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE CURATA NEI MINIMI DETTAGLI

La Negroni Room non si limita a offrire drink e piatti gourmet: il cuore del progetto è un **excursus multisensoriale** che combina degustazioni con contenuti audiovisivi e artistici. Durante la serata, i partecipanti sono stati immersi in un’atmosfera raffinata, con proiezioni visive che raccontano la storia del Negroni e il suo legame con l’arte e la cultura italiane. La **Galleria Campari** ha curato l’esposizione di opere storiche, arricchite dalle illustrazioni del **libro Negroni Cocktail**. Una leggenda italiana di Luca Picchi, che contribuiscono a creare un contesto visivo interessante e coinvolgente.

DUE PERCORSI DI DEGUSTAZIONE PER ESALTARE I SAPORI

Il **percorso gastronomico** è stato studiato minuziosamente, con due percorsi di degustazione: uno di tre portate e uno di cinque. Noi abbiamo seguito quello da cinque portate, che ha previsto un tempo di circa un'ora e mezza, durante il quale **ogni piatto veniva abbinato a un cocktail.** Tra i piatti, il Riso Riserva San Massimo con spuma di patate, tartufo e olio alle foglie di fico si è distinto come protagonista della serata, accompagnato dal classico Negroni, che ha confermato il suo ruolo centrale nell'esperienza.

Il dessert ha sorpreso, rompendo lo schema classico dei menu degustazione, solitamente composto da piccole portate: un generoso **Maritozzo alla panna, cioccolato e frutti rossi**, servito con un delicato **Sorbetto allo Yuzu**, olio d'oliva e sale nero. A differenza degli altri abbinamenti, il cocktail servito con il dessert è stato proposto a rotazione dai quattro cocktail bar fiorentini che hanno aderito all'iniziativa. Nel nostro caso, il Conte Modenese, preparato da **Devid Tavero del Santa Cocktail Club di Firenze**, ha completato il pasto con un mix raffinato di Campari, Vermouth Cinzano 1757 Extra Dry, Bulldog Gin infuso ai lamponi, Ancho Reyes Verde, Shrub Balsamico ai lamponi e bergamotto, regalando una conclusione piacevolmente intensa.

I COCKTAIL BAR FIORENTINI PROTAGONISTI DEL TOUR

La tappa fiorentina della Negroni Room ha visto la **partecipazione dei migliori cocktail bar della città**, ognuno dei quali ha proposto una propria versione del Negroni. Tra i protagonisti troviamo:

Giacosa, che ha proposto il suo twist su questo classico dal 16 al 18 settembre.

Rifrullo, con una sua interpretazione dal 19 al 21 settembre.

Santa Cocktail Club, che ha deliziato il pubblico con il suo Conte Modenese dal 22 al 24 settembre.

Salotto Negroni, che ha chiuso l'evento dal 25 al 30 settembre con una propria creazione.

Questi, oltre a susseguirsi durante le varie serate, hanno messo a disposizione le loro creazioni anche nei propri locali, arricchendo l'offerta fiorentina per tutta la durata dell'evento.

LA DIFFERENZA LA FA IL BARTENDER: IL BELLO DI STARE AL BANCO

Uno degli elementi che ha contribuito a rendere l'esperienza più coinvolgente è stato senza dubbio **il bartender Gianluca Scordino**. Con il suo savoir-faire e la capacità di intrattenere il pubblico,

Scordino **ha saputo trasformare la degustazione in un momento interattivo e piacevole**, bilanciando abilmente la preparazione di cocktail impeccabili con un'atmosfera rilassata e accogliente. La sua **attenzione ai dettagli e la padronanza nel raccontare i drink** non sono passate inosservate, confermando il suo ruolo di spicco durante l'evento. Grazie alla sua presenza, la serata ha acquisito un ritmo fluido e coinvolgente.

DUE DRINK CHE SI SONO DISTINTI: L'AMERICANO E IL CARDINALE

Tra i cocktail, l'**Americano** ha colpito per l'originalità dell'abbinamento con la Tartare di manzo, verdure condite e wafer di siracha. Il **Cardinale** (le cui natalità è contesa tra Venezia e Roma) è stato invece proposto con un twist innovativo grazie all'utilizzo della kombucha AKA Jasmine. Questo tocco riavvicina il Cardinale alle sue origini, quando veniva servito con Riesling al posto del vermouth dry.

La **kombucha** **AKA Jasmine**, prodotta in Italia con metodi artigianali, si distingue per le sue note aromatiche fresche e delicate, grazie alla combinazione di tè verde e fiore di gelsomino. L'uso della kombucha al posto del vermouth nel Cardinale ha dato vita a un cocktail più leggero e dissetante, ideale sia come aperitivo che in accompagnamento a piatti più delicati.

UN EVENTO DA NON PERDERE

La Negroni Room offre un **percorso multisensoriale che unisce sapientemente gusto, arte e atmosfera**. La capacità di reinterpretare cocktail iconici, insieme alla cura per ogni dettaglio, rende questo evento un appuntamento imperdibile per gli appassionati del Negroni. Un'opportunità per assaporare nuove sfumature di un classico intramontabile e vivere un'esperienza unica nel suo genere.
(Federica Bucci)