Martini: una nuova bottiglia e dieci diverse interpretazioni per l'Americano

20250609172501martinirbs2-7039bb32

Vermouth rosso, bitter, soda. Tre semplici ingredienti. Ma chi lavora dietro al bancone lo sa: la semplicità non è mai banale, è un equilibrio costruito con cultura, istinto e precisione. Proprio come l'Americano, cocktail simbolo dell'aperitivo italiano, che al Roma Bar Show 2025 è tornato protagonista grazie a Martini. Non una celebrazione nostalgica, ma un progetto con lo sguardo dritto verso il futuro.**Punto di partenza: la nuova bottiglia di Martini, pensata per semplificare la vita a chi lavora. Più leggera del 5%, più efficiente nel trasporto (+8% di bottiglie per pallet), più sostenibile nelle emissioni.** Ma soprattutto, di nuovo vermouth a tutti gli effetti, con il suo 14,5% di volume alcolico, che restituisce al Martini Rosso la piena dignità normativa e narrativa.

L'AMERICANO E LE SUE INTERPRETAZIONI

Per celebrare questo ritorno alle origini con sguardo contemporaneo, alcuni tra i protagonisti del barteding italiano – tutti attivi in città chiave della mixology mondiale – hanno reinterpretato l'Americano ciascuno a modo suo.

Flavio Angiolillo (Tripstillery, Milano) lo ha portato tra i cactus del Messico con un bitter al cactus e ananas. **Maura Milia** (Café Arixi, Città del Messico) ha proposto il suo Masa Americano con mezcal e tintura di mais tostato, mentre con Origano Spritz ha firmato un dialogo aromatico tra Italia e Messico. Dal 1930 Cocktail Bar di Milano, **Benjamin Cavagna** ha firmato due twist memorabili: il primo, Americano Marinara, è un omaggio tutto italiano ai sapori della pizza più essenziale, con accenni di aglio, origano e colatura di alici. Il secondo, Ceviche de Americano, si ispira alla cucina dell'America Latina, mescolando passion fruit, coriandolo e persino una punta di aringa affumicata. Dall'altro lato del mondo, **Stefano Catino** (Maybe Sammy, Sydney) ha infuso nel suo Boomergan Americano i profumi di lemon myrtle e mango, portando il Queensland nel bicchiere. **Giulia Cuccurullo**, da Londra, ha puntato sull'umami. Con il Banana Mushroom ha bilanciato dolcezza e profondità, usando

funghi e banana per dare struttura al drink; con The Bridge, ha abbracciato il confine tra salato e floreale, miscelando acqua di pomodoro e rabarbaro con Patrón Silver e Martini Extra Dry.

C’è anche chi ha scelto di sussurrare l’Americano, come **Alexander Frezza** de L’Antiquario di Napoli e resident host al Roma Bar Show, che tra Napoli e il mondo ha proposto il classicissimo Martini Americano, ma anche varianti leggere e senza alcol come il floreale Martini Garden (con tè al gelsomino e tonica al basilico) e il fresco Martini Tropico al mango e vaniglia. In vena più riflessiva, il suo Americano Sospeso mescola ciliegia e caffè, omaggio liquido alla tradizione partenopea del “caffè sospeso”. Dal Freni e Frizioni della capitale arriva **Riccardo Rossi**, che con il suo Peachy Americano ha evocato un ricordo d’infanzia: le pesche al vino del nonno. Un drink delicato e nostalgico, che unisce l’osmanto a note di pesca e albicocca. Non potevano mancare due mostri, **Salvatore Calabrese, in coppia con Federico Pavan**: il loro Sunburn Americanello mescola MARTINI® Americano con Acqua Bianca, cioccolato e ginger beer al peperoncino. Un twist che ha il sapore di un tramonto piccante.

E se ogni cocktail è un racconto, **l’Americano secondo Martini è un romanzo italiano con traduzione simultanea. Una nuova bottiglia, dieci interpretazioni, una sola direzione**: il futuro dell’aperitivo passa per la riscoperta dei classici. Soprattutto se serviti con lo spirito giusto.

MARTINI AMERICANO

PRFECT SERVE

Ingredienti

4 cl MartiniRiserva Speciale Bitter

4 cl Martini Rosso

6 cl Soda

Fetta di arancia

Scorza di limone

Preparazione

Build

LA DRINK LIST MARTINI PER IL ROMA BAR SHOW 2025

AMERICANO MARINARA

BENJAMIN CAVAGNA – 1930 COCKTAIL BAR, MILANO

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter alla marinara, soda alla marinara

«*È una variante del MartiniAmericano con gli ingredienti della pizza Marinara – il vermouth Martini Rosso l'ho lasciato così com'è, nella sua declinazione storica, e ho poi lavorato MartiniBitter e la soda con gli ingredienti della Marinara: pomodoro, una punta di aglio, l'origano e la colatura di alici per un cocktail dalle note particolarmente gastronomiche*».

CEVICHE DE AMERICANO

BENJAMIN CAVAGNA – 1930 COCKTAIL BAR, MILANO

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter al ceviche, Schweppes White Peach & Elderflower

«*Sono partito da un piatto tipico dell'America Latina lavorando il Martini Rosso e la soda con tutti gli ingredienti del ceviche: la parte acidula del fruttato composto da passion fruit, mango, coriandolo e Aji Limo, che è un tipo di peperoncino, e una punta di pesce con un'aringa affumicata*».

BOOMERGAN AMERICANO

STEFANO CATINO – MAYBE SAMMY, SYDNEY

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, mango, lemon myrtle, Schweppes soda

«*Rappresentando l'Australia abbiamo portato un MARTINI Americano con aggiunta di lemon myrtle, una pianta dai sentori quasi di limone, e di mango che ricorda il Queensland e più in generale l'Australia – dove i mango sono buoni come i pomodori in Italia*».

MARTINI GARDEN (analcolico)

ALEXANDER FREZZA – L'ANTIQUARIO, NAPOLI

Ingredienti: Martini Floreale, cordiale di tè Jasmine, Schweppes Tonic Basil & Sicilian Lemon

«*Un aperitivo non alcolico con note di camomille molto spiccate, un cordiale al gelsomino che contribuisce a renderlo più floreale e, a legare, una tonica al basilico e al limone siciliano*».

MARTINI TROPICO

ALEXANDER FREZZA – L'ANTIQUARIO, NAPOLI

Ingredienti: Martini Bianco, cordiale di tè al mango e vaniglia, Schweppes soda

«*Un'opzione di aperitivo a base di Martini Bianco, reso tropicale, saporito e fresco da un cordiale di tè al mango e vaniglia*».

AMERICANO SOSPESO

ALEXANDER FREZZA – L'ANTIQUARIO, NAPOLI

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, liquore al caffè, liquore alla ciliegia, Schweppes soda

«*Un Martini Americano con aggiunta di un liquore alla ciliegia e di uno al caffè, corposo e saporito sul finale*».

MASA AMERICANO

MAURA MILIA – CAFÉ ARIXI, CITTÀ DEL MESSICO

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Mezcal llegal, tintura masa, soda

«*Con mescal e masa di mais tostato, è un tributo al Messico, pur mantenendo le basi fondamentali di un Martini Americano*».

ORIGANO SPRITZ

MAURA MILIA – CAFÉ ARIXI, CITTÀ DEL MESSICO

Ingredienti: Martini Bianco, Martini Extra Dry, Dewar's White Label, soda all'origano

«*Uno spritz Ispirato tanto al Messico quanto all'Italia grazie a un ingrediente comune, l'origano, che regala note fresche, erbacee e un po' mediterranee, elevando Martini Bianco*».

MESSICANO

FLAVIO ANGIOLILLO – TRIPSTILLERY, MILANO

Ingredienti: Martini Rosso, bitter al cactus e all’ananas, Schweppes soda

«*Una rivisitazione del Martini Americano con un bitter a base di cactus e agave per un gusto totalmente nuovo*».

PEACHY AMERICANO

RICCARDO ROSSI – FRENI & FRIZIONI TRASTEVERE, ROMA

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, cordiale all’osmanto, Schweppes White Peach & Elderflower

«*Qualche anno fa ho scoperto l’osmanto, dei fiori che provengono dall’Asia che offrono un sapore di pesca e albicocca. Ho quindi associato a Martini Rosso e Martini Bitter un cordiale all’osmanto, completando con una tonica alla pesca. In questo drink c’è un richiamo alla mia infanzia: quando ero piccolo mio nonno mi faceva spesso le pesche con il vino*».

SUNBURN AMERICANELLO

SALVATORE CALABRESE E FEDERICO PAVAN – THE DONOVAN BAR, LONDRA

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Acqua Bianca, bitter al cioccolato, Schweppes Ginger Beer & Chili

«*È un twist sul Martini Americano con la differenza che aggiungiamo un liquore a base di menta e limone che dà una nota citritica e fresca. Concludiamo con un bitter al cioccolato e una soda a base di peperoncino, quasi come fosse un food pairing*».

THE BRIDGE

GIULIA CUCCURULLO – THE ARTESIAN, LONDRA

Ingredienti: Martini Extra Dry, Patròn Silver, cordiale al rabarbaro, acqua di pomodoro

«*Con due basi alcoliche, acqua di pomodoro e un cordiale al rabarbaro che dona un nota umami per un drink saporito e dolce*».

BANANA MUSHROOM

DI GIULIA CUCCURULLO – THE ARTESIAN, LONDRA

Ingredienti: Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, distillato di banana e funghi, soda

«*Un Martini Americano con aggiunta di banana a renderlo più corposo nella texture e di funghi per una nota umami*».