Tutti i segreti di Mauro Mahjoub, il Re del Negroni

negroni-1-51886402

Eccellenza italiana dalla vocazione internazionale è il tratto che più di altri qualifica il marchio Trussardi sin dalle sue origini. Anche la proposta gourmet del Levriero, declinata nel Café, Lounge e nel Ristorante Trussardi alla Scala, si è fatta interprete della stessa filosofia divenendo capofila del progetto TRUIT, celebrazione del miglior “saper fare” italiano nel settore food&beverage. Per una settimana, dal 16 e 20 Novembre, i tre spazi nel cuore di Milano sono diventati scrigno di alcuni dei prodotti che hanno saputo dare voce alla maestria italica nella produzione di unicità, valorizzati attraverso iniziative e appuntamenti nel segno della qualità.

[caption id="attachment_94927" align="alignright" width="212"]Mauro Mahjoub Mauro Mahjoub[/caption]

A suggellare il format Trussardi, la presenza di alcuni ambasciatori del gusto, emblemi del talento, della capacità e della creatività italiana tra cui il “Re del Negroni” Mauro Mahjoub (bartender, docente Campary Academy, tra i vincitori di numerosi concorsi internazionali e proprietario del “Mauro’s Negroni Club” di Monaco di Baviera) che ha svelato i segreti per la perfetta realizzazione dei suoi cocktail più famosi interpretando alcuni dei drink iconici del Trussardi e raccontando le sue ‘scoperte’ relativamente alla nascita del Negroni.

Il Negroni negli ultimi due anni ha avuto una crescita esponenziale negli States arrivando oggi a classificarsi secondo nella scelta degli americani relativamente al bere mix. Come mai questo risultato?

I motivi sono diversi, uno su tutti perché stiamo vivendo la renaissance dei vintage cocktails, ma anche per il trionfo del Made in Italy nel mondo. Nel nuovo millennio i barman italiani sono tornati alla ribalta con i cocktail più famosi, in primis il Negroni che rappresenta un pezzo di storia di questo splendido Paese.

Entriamo nel vivo della tua ricerca. Quali sono i primi documenti trovati che citano questo cocktail? Raccontaci la genesi del Negroni…

Negroni 2Il Negroni nasce negli anni venti a Firenze, anche se tutto ebbe inizio qualche anno prima con l'Americano, la versione leggera del Negroni, quando il Conte Camillo Negroni chiese di rinforzare il suo Americano con del Gin eliminando la soda, al suo barman di fiducia Fosco Scarselli. Ho trovato la prima citazione del Negroni in una lettera scritta negli anni '20 proprio dal Conte (documento citato dal barman Luca Picchi nel suo libro), poi nel ricettario del Floridita a Cuba nel 1939 con il nome Negrone, e nel 1949 in un libro spagnolo.

La ricetta è rimasta invariata nel tempo?

Ha subito un cambiamento nelle dosi qualche anno fa nella lista dei cocktails classici dell'IBA, ma troviamo a volte delle ricette con la soda.

Perché l'Iba ha modificato l'unità di misura dei cocktail?

Le modifiche delle unità di misura che l'IBA ha fatto negli anni è dovuta alle nuove tendenze del bere nel mondo, ma soprattutto per facilitare l'esecuzione delle ricette stesse. Il Negroni ha subito una modifica nelle dosi, ma ora siamo tornati alla vecchia ricetta ufficiale.

Qual è oggi la ricetta del Negroni?

1/3 Gin, 1/3 Campari, 1/3 Vermut rosso, ma in alcuni paesi usano l'oncia (1oz. Gin, 1oz Campari, 1oz. Vermut rosso) come negli Stati Uniti, oppure ml. (20ml. Gin, 20ml. Campari, 20ml. Vermut rosso) tipico in UK.

Tu stesso hai modificato la ricetta del Negroni. Quando è concesso questo strappo alla regola?
Negroni 3

Nel 1980 ho lanciato il Negrosky con la vodka al posto del gin. Poi il Tegroni, con la Tequila. Nel 1998 ho aperto il Negroni Bar a Monaco di Baviera. La mia idea è stata creare una categoria di questo drink come tante altre categorie: Martinis, Juleps… Una cosa importantissima che non si deve dimenticare è che il Negroni classico rimane invariato nelle sue dosi e ingredienti. Qualora venisse impiegato un altro distillato o liquore non si può più chiamare Negroni, allora si affianca un altro nome: Negroni Western, Negroni Tinto, Negroni al volo…

Del resto lo Sbagliato ha fatto storia…

È nato al Bar Basso a Milano e ora si sta diffondendo pian piano anche nel mondo.

Cosa suggerisci ai colleghi per offrire un Negroni da dieci e lode?

Consiglio di usare sempre prodotti di qualità, ghiaccio sano e cristallino e un bicchiere sempre ben raffreddato. Un altro consiglio, se un cliente si avvicina al mondo del Negroni per la prima volta, oppure non ama i cocktail forti, meglio fargli assaggiare una versione meno carica per prendere famigliarità con il drink. Man mano vorrà la ricetta originale.