



Negroni pop-tail, il ghiacciolo è servito dall'aperitivo al dopocena!

Sono nati negli USA ma sono diventati un must anche da noi per le calde serate estive: coloratissimi, dissetanti, spesso decorati con la frutta, si possono gustare come ghiaccioli o come cocktail frozen.

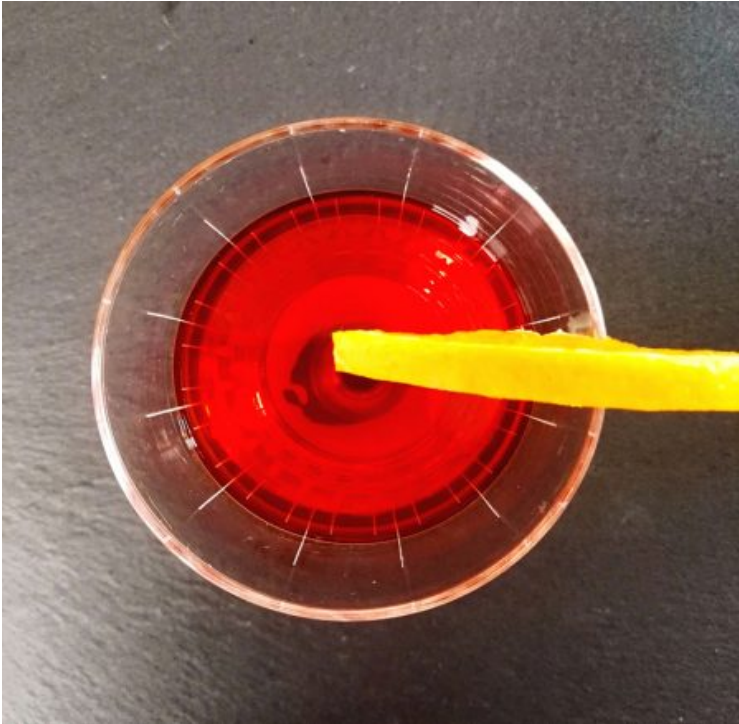


Ghiaccioli al Negroni (Foto © Francesca Vassallo)

Da pochi anni anche in Italia si sono diffusi i **poptail**, un termine che nasce dall'unione di **popsicle** (ghiacciolo in inglese) e **cocktail**. Sono praticamente dei **ghiaccioli colorati e dissetanti** che si possono gustare anche come una granita al cucchiaino. Contengono frutta ma anche Caipirinha, Mojito, Margarita e, in questo modo, rallegrano le nostre serate. Tra questi poptail alcolici non può mancare il **cocktail** nazionale, il **Negroni**.

Il **Negroni** nasce a Firenze da un'idea del conte **Camillo Negroni** tra il 1919 e il 1920, nello storico **Caffè Casoni in Via de' Tornabuoni**, recentemente fallito dopo vari e sfortunati passaggi di proprietà. Il nobiluomo, stanco del solito Americano (vermouth e bitter) fece aggiungere dal barman del gin e una fetta d'arancia, dando vita al celeberrimo cocktail, dal nome del suo creatore.

Ricetta del Negroni cocktail



Un cocktail Negroni (Foto © Francesca Vassallo).

Prima di realizzare i nostri **Negroni poptail** impariamo come preparare il tradizionale cocktail italiano.

Ingredienti e preparazione

- 1/3 di Dry Gin (originariamente Gordon Gin)
- 1/3 di Vermouth rosso
- 1/3 di Bitter Campari
- Una fetta di arancia
- Ghiaccio

Riempire un tumbler basso con il ghiaccio; versare nell'ordine il Dry Gin, il Vermouth rosso e il Bitter Campari. Mescolare accuratamente con lo stir e guarnire con una fetta d'arancia.

Alcune varianti del Negroni classico

1. **Negroni sbagliato**, con spumante brut al posto del gin per una versione meno alcolica, inventato per errore dal barman Mirko Stocchetto nel bar Basso di Milano negli anni '60;
2. **Negroski**, con la vodka al posto del gin.

Ricetta dei ghiaccioli al Negroni o Negroni poptail



Preparazione dei Negroni pop-tail (Foto © Francesca Vassallo).

Ingredienti per sei ghiaccioli

- Bitter Campari, 30 ml
- Martini rosso, 30 ml
- Gin, 30 ml
- Succo di arancia filtrato, 120 ml
- Acqua, 30 ml
(in totale dl. 2,4)
- Fette di arancia per decorare
- Zucchero eventuale

Nota: si può variare il rapporto tra alcol e analcolico, ma si otterrà un cocktail frozen, molto più simile alla granita.

Procedimento

Preparare un Negroni senza ghiaccio e, a parte, miscelare l'acqua con il succo di arancia. Se si desidera aggiungere zucchero, scioglierlo nell'acqua calda e, raffreddato, unirlo alla spremuta.

Mischiare l'alcol con il succo. Riempire i ghiaccioli con il preparato e inserire una fetta di arancia. Far congelare per almeno cinque ore.

E ricordate: chi guida non beve, beve chi non guida!

Data di creazione

07/08/2017

Autore

francesca-vassallo