



UNA LEGGENDA ITALIANA

LA STORIA
DEL CONTE
CAMILLO NEGRONI:
IL SUO MONDO,
IL SUO STILE

ANIMA, MENTE
E CUORE
IN UNA MISCELA:
GIN, BITTER
E VERMOUTH



IN RICORDO DEI MIEI GENITORI,
AI MIEI FIGLI EMMA E MATTEO,
A QUEGLI OCCHI AZZURRO-GRIGIO-
VERDE CHE MI HANNO SALVATO LA VITA,
A MIO FRATELLO DANIELE E A MATTEO,
L'ALTRO FRATELLO ASSENTE,
STELLA SPLENDEnte CHE MI GUIDA
NEL CAOS DI TUTTI I GIORNI





ROBERTO CAVALLI
NEGRONI
QUINQUO BILLS
VINOSE 1911
ESPRESSO 1911
BY
BOTTLED IN MILANO



Responsabile editoriale

Marco Bolasco

Progetto grafico e copertina

Lorenzo Pacini

Impaginazione

Lorenzo Pacini

Fotografie originali

(salvo dove diversamente indicato

nelle referenze iconografiche in fondo al volume)

Archivio Giunti/Lorenzo Mennonna

Illustrazioni

Archivio Giunti/Martina Brancato (pp. 111, 116, 117, 118-121).

www.giunti.it

© 2015, 2024 Giunti Editore S.p.A.

Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia

Via G.B. Pirelli 30 - 20124 Milano - Italia

ISBN: 9791223207123

Ultima edizione digitale: ottobre 2024



PRO.DIGI **GIUNTI**
FESTINA LENTE



Curiosità, passione e rispetto. Credo sia questo che tanti anni fa mi ha spinto a seguire una flebile traccia per cercare di fare luce sulle leggende che aleggiavano intorno al cocktail più aristocratico del mondo, il Negroni. Non saprei descrivere il piacere che provo ancora oggi quando un nuovo tassello si aggiunge all'enorme puzzle. Ricordo che quando percorrevo il ponte a Santa Trinita e imboccavo la via de' Tornabuoni per recarmi al lavoro nelle fredde mattine dell'inverno fiorentino, socchiudevo gli occhi e rievocavo quell'atmosfera vibrante di quasi un secolo fa. Ero felice. Felice di aver scoperto una storia che rischiava di andare perduta.

Luca Picchi



Marco Vichi

Il 1919 non è solo l'anno funesto in cui Mussolini fonda i fasci di combattimento, in quell'anno viene inventato anche il cocktail più famoso e più richiesto al mondo, il Negroni, ideato per gusto personale dal Conte che quasi senza volerlo gli ha dato il nome, perché lui si chiamava appunto Negroni. L'autore di questo libro storico, Luca Picchi, mi dice di aver trovato delle affinità tra il commissario Bordelli e il conte Negroni, allora mi piace pensare che da bambino Franco Bordelli abbia visto passare il conte per le vie di Firenze, alto, elegante, con la gardenia infilata nel taschino, e magari lo abbia sentito dire alla drogheria Casoni di via Tornabuoni: "il solito, grazie", intendendo proprio il "miscuglio" che piaceva a lui. Leggere libri non ubriaca, nemmeno se si parla di cocktail, ma visto che la cosa migliore è bere con moderazione, bisogna bere bene. Buona lettura.



Scrittore e ideatore
del commissario Bordelli.

David Wondrich

Venticinque anni fa, quando ho cominciato a occuparmi dei cocktail e della storia delle miscele, c'erano pochi libri disponibili sull'argomento, mi riferisco a libri autoriali, fondati su ricerche compiute sulla base di documenti e sulle esperienze dirette; mancavano libri che esplorassero strade mai battute prima, fuori dal "sistema". Per sistema intendo la gran quantità di voci, miti, speculazioni, aneddoti e, qualche volta, fatti storici che costituivano tutto ciò che barman e appassionati sapevano dei drink che amavano preparare o bere. Come ex musicista rock potevo accettare questo stato di cose, ma come professore aggiunto di Letteratura inglese, non potevo accontentarmi e perciò ero alla continua ricerca di articoli o libri affidabili che offrissero nuove informazioni. Così, quando nel 2003 mi arrivò la notizia che qualcuno in Italia aveva scritto un intero libro sul Negroni – il mio cocktail preferito – con nuovi dettagli sulla sua storia, feci di tutto per averlo. Quando, finalmente, presi in mano *Sulle tracce del conte*, per me fu come una rivelazione. Luca Picchi, il barman fiorentino che l'aveva scritto, non si era limitato a scriverne la storia, ma aveva saputo ricostruire il mondo in cui si muovevano il conte Camillo Negroni e il suo barman Fosco Scarselli ed era riuscito a far rivivere le atmosfere fiorentine dell'epoca, con la sua ricca cultura del

bere, e della scuola italiana di bartending. All'epoca stavo scrivendo il mio libro sulla storia dei cocktail e, finalmente, avevo trovato un testo da cui imparare, per questo sarò sempre in debito con lui.

Qualche anno più tardi ho avuto l'occasione di fare la sua conoscenza. Non del conte Camillo, ma di Luca Picchi, naturalmente, anche se, conoscendo Luca, è un po' come conoscere il conte. Camminare con Luca per le strade di Firenze vuol dire avere una lezione di storia del cocktail; farlo dopo aver bevuto un paio dei suoi Negroni impeccabili è meraviglioso ed è come affacciarsi sulla mondanità fiorentina come avveniva negli anni Venti del secolo scorso, prendendosi più di una pausa per sorseggiare il cocktail fra una chiacchiera e l'altra. Naturalmente questa è una vita impraticabile per la maggior parte di noi, almeno nella quotidianità, ma per fortuna, con questo libro in mano, possiamo tutti miscelare Gin, Vermouth e Bitter, sfogliare le pagine e immaginarla. Grazie Luca!



David Wondrich, editor in chief,
è autore di *Imbibe!* (2007)
e di *The Oxford Companion
to Spirits and Cocktails* (2021).



Jared Brown & Anistatia Miller



Negroni, il cocktail di famiglia. Tre ingredienti s'incontrano in un bicchiere con il ghiaccio e creano una melodia che accarezza tutti i sensi. Per moltissimi dei nostri amici e colleghi il Negroni è la prima scelta per un aperitivo. Perché? Perché è capace di preparare il palato ai cibi che seguiranno, dolci o salati che siano; sfida le più calde giornate estive, ristora e rinfresca il corpo e la mente.

Un tempo questo drink era uno dei preferiti dai barman, che lo utilizzavano come test per mettere alla prova baristi che non conoscevano. Eri certo di essere in un grande bar se la persona dietro il bancone sapeva come fare un Negroni. E ovviamente, dopo questo test, dovevi berlo.

Oggi sono rimasti pochi barman nel mondo che non sanno come si prepara. La maggior parte ne conosce i segreti: buon Gin, Vermouth freddo di alta qualità e la giusta quantità di Bitter, un triangolo perfetto di forza, ricchezza e freschezza. Tale è la popolarità di questo drink che ora rivaleggia o forse ha superato il cocktail Martini come aperitivo di riferimento di chi ama bere bene.

Tuttavia è impossibile conoscere veramente una bevanda senza conoscerne la storia: le circostanze della sua nascita, il suo inventore e l'importanza che ha avuto nella storia enogastronomica.

Finora, la storia del Negroni era piena di miti e leggende, senza fatti documentati.

Luca Picchi ha rifiutato tutto questo con lealtà rigettando ogni teoria circa le origini fino al momento in cui non ha avuto le prove nelle sue mani. La prima pubblicazione delle sue scoperte nel 2000 ha provocato un turbine fra i critici, pronti a sostenere le proprie teorie e le proprie ipotesi come fossero vangelo. Su entrambi i lati dell'Atlantico c'erano anche illustri membri della famiglia Negroni che deprecavano il modo in cui Picchi avesse creato il personaggio del conte Camillo!

Picchi non si lasciò turbare. Al contrario, si avventurò in un'ulteriore lunga ricerca alla scoperta della verità nel guazzabuglio di "fatti" che ruotavano intorno a questo classico. Come i cercatori d'oro, anche senza certezza di successo, non ha mai smesso di scavare fino a quando non ha trovato il suo tesoro.

In queste pagine leggerete i frutti di anni di lavoro. Aprite la mente e sarete sorpresi quanto noi di conoscere le sue scoperte.

Ogni cocktail classico ha bisogno di una storia, soprattutto di una storia basata su fatti che si prestino a essere narrati.

Ogni volta che qualcuno chiede: «Chi ha inventato il Negroni?», chi lo sta preparando deve essere in grado di rispondere con sicurezza. Tutta la magia e il fascino verranno trasmessi dalle parole che accompagneranno questo favoloso cocktail. E chi ascolta lo porterà per sempre impresso nella mente e nel cuore.

Il cocktail vi amerà per sempre.

Grazie, Luca Picchi, per aver resuscitato questo classico immortale.

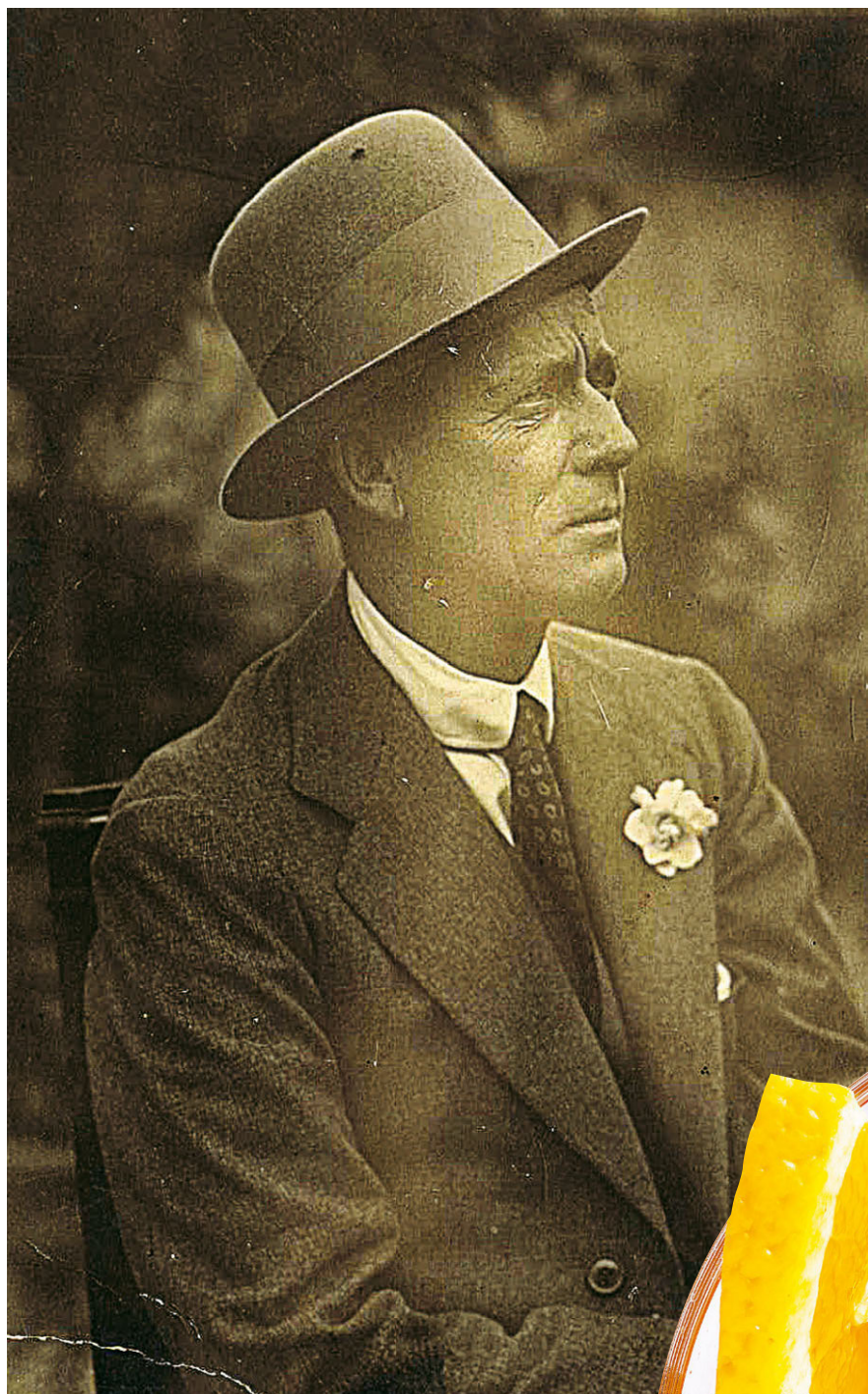
Per questo, ti salutiamo.

Jared Brown & Anistatia Miller,
Cheltenham, Regno Unito

Sommario

<i>Marco Vichi</i>	9	4. Genesi e fortuna del Negroni	81
<i>David Wondrich</i>	10	Nelle mani del barman	81
<i>Jared Brown & Anistatia Miller</i>	13	Una parte di Gin, una parte	
<i>C'era una volta il Negroni</i>	19	di Campari, una parte	
di Luca Picchi		di Vermouth di Torino	84
		Fortuna del Negroni	89
IL CONTE CAMILLO		Nel dopoguerra il Negroni	
IL SUO MONDO, IL SUO STILE		decollo	92
1. Un sorso di storia	27	Dolce vita, vacanze romane	
Firenze, la culla del cocktail		e boom del Negroni	94
Negroni	27	Il primo twist e la fama	
Quattro passi nella storia		internazionale	97
dei locali fiorentini	30	Anche James Bond ordina	
L'ora del Vermouth	39	un Negroni	99
L'OFFERTA DEI CAFFÈ	42	IL RUOLO DELLE ASSOCIAZIONI	
		NELLA SALVAGUARDIA E NELLA	
		DIFFUSIONE DEI COCKTAIL	102
2. Il Casoni e Fosco Scarselli	45	NEGRONI	
Il Vermouth al Casoni	45	TWIST AND CLASSIC	
Fosco Scarselli versa il primo		1. Tecniche di miscelazione	
Negroni	46	e varianti del cocktail	
Dal Negroni alla 19ª buca	49	Negroni	109
L' <i>Affaire Negroni</i> e la gloria		L'ANTICA MAGIA DEL GHIACCIO	112
di Fosco	50	Build over ice	116
NOTE SULL'ORIGINE DEI COCKTAIL	54	Stir and strain	118
		Shake and strain	120
3. Sulle tracce del conte	57	E adesso tocca a voi	121
Disciplina e avventura		• <i>Americano</i>	122
nella formazione del conte	57	• <i>Negroni</i>	124
Dalle colline di Fiesole		• <i>Florentine Cardinal</i>	126
alle praterie del Far West	60	• <i>Negroni sbagliato</i>	128
New York nella <i>Golden age</i>		• <i>The Neg-Mex</i>	130
<i>of cocktails</i>	64	• <i>Hanky Panky</i>	132
Ritorno in patria	66	• <i>Negroni insolito</i>	134
Rientro a Firenze	69		
Gli ultimi anni	73		
BOB DAVIS RICORDA:			
LOST IN ITALY	76		

2. Negroni Hall of Fame	137	• Patrick Pistolesi,	
• Samuele Ambrosi,		<i>Codex</i>	174
<i>Belle époque</i>	138	• Thanos Prunarus,	
• Flavio Angiolillo,		<i>The Bucaneer's Negroni</i>	176
<i>Perigord Negroni</i>	140	• Oscar "Scar" Quagliarini,	
• Martina Bonci,		<i>Duca bianco</i>	178
<i>Memoire di Negroni</i>	142	• Charles Schumann,	
• Jared Brown e Anistatia Miller,		<i>Negroni Pollenzo</i>	180
<i>Sloe Negroni</i>	144	• Lee Watson (Doc),	
• Salvatore Calabrese,		<i>Il Negroni del dottore</i>	183
<i>Negroni svegliato</i>	146		
• Simone Caporale,		ANIMA, MENTE E CUORE	
<i>Unfinished business</i>	148	GIN, BITTER E VERMOUTH	
• Benjamin Cavagna,		Gin. Lo spirito nobile	187
<i>Negroni steccato</i>	150	All'origine, il ginepro	188
• Luca Cinalli,		L'alcol e la legge	189
<i>Amaroni</i>	152	L'attuale offerta di gin	191
• Dario Comini,		Bitter. Unico e italiano	195
<i>Negroni in falsa noce</i>	154	Le radici di un successo	196
• Domenico Costanzo,		Il nuovo corso di Campari	199
<i>Negrete</i>	156	Il Campari soda	205
• Dale DeGroof,		Campari oggi	206
<i>Fancy Nancy aka Old flame</i>	158	Il Bitter nel primo Negroni	207
• Giampiero "Peter" Dorelli,		Vermouth. Figlio del Vinum	
<i>Inferno</i>	160	<i>Hippocraticum</i>	209
• Giacomo Giannotti,		Le origini	210
<i>Evolution Negroni</i>	162	Il Vermouth di Torino	211
• Jerry Thomas Project,		Le grandi aziende italiane	212
<i>Negroni del professore</i>	164	Martini & Rossi	214
• Gegam "Kazaris" Kazarian,		Altri produttori	217
<i>Kenats Negroni</i>	166	A voi la scelta	217
• Mauro Mahjoub,		Biografia	218
<i>Tegroni</i>	168	Indice dei nomi	219
• Lucia Montanelli,		Ringraziamenti	221
<i>Forbidden Fruit</i>	170		
• Ago Perrone,			
<i>Yellow submarine</i>	172		



C'era una volta il Negroni

*Camillo
Negroni con
una gardenia
all'occhiello.*

Un foglio bianco e una penna nervosa che sta per riscrivere la storia di uno dei più celebrati drink: il cocktail Negroni. Tante idee che si rincorrono, tante storie e opinioni che costellano il firmamento del mondo della miscelazione, questo magico universo dove il barman si muove con agilità e maestria, evocando antiche miscele o reinterpretando i classici di un tempo.

Il barman, quello “vero”, è l’erede di tradizioni e tecniche che affondano le radici nel tempo, passando dagli strumenti più rudimentali, come le prime cannuce di paglia usate da Egizi e Sumeri per succhiare bevande, o un pezzo di legno intarsiato per pestare foglie di menta dentro un coccio, per giungere al rachide di una penna che serviva come una prima *bitter bottle* per aromatizzare e uno *stir* per mescolare. Il barman è il pronipote di alchimisti e menestrelli, sa sorridere, ascoltare, parlare quando deve e, con la sua presenza discreta, essere pronto a soddisfare i desideri del palato di clienti e amici. Patron dei salotti più belli ed eleganti, il barman è un istrione dalle mille sfaccettature, si adatta bene ai capricci dei clienti più esigenti e quando trova un amico, sarà per sempre.

Queste sono le prerogative dei barman, e quella che raccontiamo è la storia che ha fatto incontrare tanti anni fa un conte e un giovane barman che, su suggerimento





*Una foto della
Firenze della fine
degli anni Dieci
del Novecento.*

*Al centro,
palazzo Rucellai-
Navone, posto
tra via
della Spada
e via della
Vigna Nuova.*

*A destra,
all'angolo
con via
de' Tornabuoni,
spicca la grande
insegna della
Drogheria
profumeria
Casoni.*

del suo cliente-amico, a sua insaputa componeva un drink destinato a fare epoca.

Molti dei vecchi barman che mi hanno lasciato un po' di se stessi e che ricordo con rispetto e devozione, mi hanno raccontato la storia del cocktail Negroni, con le loro verità e i loro ricordi; io, ascoltando molte leggende diverse che aleggiavano su questo drink, un giorno decisi che era giunta l'ora di ricercare, di dare voce a tutti quei maestri che non c'erano più e che mi avevano detto: «Il cocktail Negroni è nato a Firenze e Negroni era un nobile fiorentino».

La scoperta di una vecchia fotografia, tanti anni fa, risvegliò in me una passione e una forza che non sapevo di possedere. La sensazione di avere trovato un flebile filo conduttore che mi portava sulle tracce del fanto-

matico conte Camillo Negroni generò la mia voglia di indagare. E così fu. Oggi, a venticinque anni da quella scoperta, la voglia di “sapere” è ancora viva e mi stimola il fatto che ogni particolare, ogni dettaglio, anche il più insignificante, potrebbe essere una nuova traccia.

Una storia, quella del cocktail Negroni, legata a un personaggio eclettico e originale, la cui vita è costellata di episodi avventurosi, di frequentazioni nobili e importanti, di vite che si intrecciano lasciando segni profondi. L'irripetibile mondo che ebbe come protagonista il conte Negroni e l'amico barman Fosco Scarselli rivive oggi nelle pagine di questo libro e nei ricordi di una nobile famiglia, insieme a quei barman che ogni giorno mescolano i tre magici ingredienti, adagiati su un letto di ghiaccio cristallino, e completano con la fetta d'arancia a suggellare una delle miscele più conosciute al mondo. Tutto ha una storia; gli uomini che hanno creato il Negroni e quelli che lo hanno reso celebre, gli ingredienti che lo compongono, i barman che lo hanno preparato allora e quelli che lo offrono adesso.



L'autore al lavoro.



Luca Picchi, a destra, con i gemelli Lamberto e Paolo Andalo Negroni, nipoti del conte Camillo, sotto la targa commemorativa apposta nel 2019 sulla facciata di palazzo Viviani Della Robbia a Firenze, dove aveva sede la Drogheria profumeria Casoni, nel centenario dell'invenzione del cocktail.



*Negroni's Party
al Sonesta Hotel
di New Orleans,
luglio 2011.*

*In quest'occasione,
dentro la vasca
in primo piano,
è stato creato
il Negroni più
grande della
storia.*

*Da sinistra:
William
Perbellini,
Francesco
Lafranconi,
Giuseppe Gallo,
Agostino Perrone,
Jacopo Falleni,
Marco Faraone,
Luca Picchi e
Mauro Mahjoub.*

*Nella pagina
a fianco,
Luca Picchi.*

A far da cornice al nostro racconto è un luogo che somiglia a un legno intarsiato da mille artistici colpi di scalpello a sagomare la forma del giglio rosso simbolo di Firenze che ritroviamo in molte parti del mondo, dalla Francia all'America. Firenze, la magica città di Dante, di Brunelleschi, di Botticelli, di Michelangelo e quanti altri ancora potrei citare solo per dire che è unica.

Negli angoli bui di una città medievale con un piede nel nuovo secolo, nasce il cocktail Negroni, primordiale tentativo di imitare "in stile americano" un modo di bere nuovo, moderno e delizioso.

Sublimazione del palato, gioia alla vista: sorvegliare un Negroni invita a socializzare, avvicina le persone, ci trasporta, con un'aurea nobile di fascino e con un po' di mistero, al tempo che fu. Uscendo da un caffè fiorentino dopo aver bevuto un Negroni, svoltando l'angolo di un chiasso alla fioca luce di un lampione lontano, talvolta si può scorgere la fugace ombra di un signore che cammina con un cappello scuro in testa e in mano il bastone.

Probabilmente abbiamo visto l'ombra del conte.