

CAMPARI NEGRONI

“ECHTE MANNEN GAAN VOOR BITTER”

MIXOLOGIST JAN VAN ONGEVALLE VERRAST MET BELGISCHE VARIATIES OP NEGRONI

Een relax-feestje onder mannen deze zomer? Ga dan eens voor écht bitter & bold! Met de ‘Belgische’ Negroni met chocolade, jenever en bier bijvoorbeeld. Mixologist Jan Van Ongevalle (The Pharmacy, Knokke) legt je haarfijn uit hoe je deze bitterclassics maakt én hoe je je vrienden verrast met interessante cocktailweetjes. “Gin & Tonic is voor hipsters en fashionista’s, echte mannen gaan voor de overtreffende trap met Negroni.”



1. NEGRONI CLASSIC

“De enige echte Negroni maak je met Campari”, vertelt Jan. “Niet alleen omdat hij zo in 1919 uitgevonden werd door de Italiaanse Conto Negroni, maar vooral omdat geen enkele andere bitter de juiste smaak, geur en kleur geeft. Geloof mij, als echte Negroni-believer (ik word zelfs pater Negroni genoemd), heb ik al tientallen variaties proberen te maken zonder Campari, maar dan kreeg ik nooit dezelfde balans.”

“De Negroni is echt een klassieker voor mannen voor wie het wel wat straffer mag – zoals ikzelf. Zo is hij ook tot stand gekomen: Conto Negroni vond de Americano met spuitwater wat magertjes en vroeg om er in de plaats gin aan toe te voegen. Daar krijg je pas een bitter-kick van.”

“Het leuke aan de Negroni is ook dat je hem de hele avond kan drinken: zowel als aperitief – de bitterheid zet je maag aan het werk – als bij en na het eten. Daarom is een ‘Three Negroni Lunch’ ook ideaal voor een relaxed feestje onder mannen.”

Zo maak je de klassieke Negroni

- Ijsblokjes
- 3 cl Campari
- 3 cl rode vermout
- 3 cl gin (Deze is gemaakt met Bulldoggin. Die is eerder zacht met florale aroma’s, amandel en lavendel)
- Schijfje sinaasappel



JAN'S EXTRA NEGRONI-TIPP

Roeren! “Doe voldoende ijs bij je Negroni en roer minstens 30 seconden. Zo smelt het water er traag in en krijg je een betere mix.”



CAMPARI NEGRONI

Jans Negroni-weetjes om mee uit te pakken

- Zelfs James Bond is fan van de Negroni. In de film Skyfall bestelt 007 een Negroni bij zijn ontmoeting met Kristatos. Ian Fleming, de schrijver van Bond, was dan ook Negroni-ambassadeur.
- Een vriend van Conto Negroni schreef hem in 1920 een brief om te zeggen dat hij niet té veel Negroni mocht drinken. Niet meer dan... 20!”, vond hij. Gelukkig werd Negroni toen in een klein likeurglas geserveerd.



Zo maak je de Nogroni

- Ijsblokjes
- 1,5 cl Campari
- 3 cl Appleton Estate Rum (Signature Blend)
- 3 cl Cinzano Rosso 1757
- 1,5 cl Cynar
- Schijfje (gedroogde) sinaasappel

2. NOGRONI

“Beeld je een zomers terrasje in op het strand van Knokke, het zonnetje dat heerlijk schijnt. Zo is de Nogroni tot stand gekomen en de cocktail katapulteert je bij de eerste slok dan ook onmiddellijk naar deze setting. We zochten iets verfrissend bitters, maar toch met een zoete toets. En dat doen we met de leuke combo van Cynar-Appleton Estate Rum.”



JANS EXTRA NOGRONI-TIP

“Om een extra toets te geven aan de Nogroni, kun je een schijfje sinaasappel laten weken in Campari. Dit droog je daarna met een droogtoestel of in de oven. Als het schijfje dan weer met vloeistof in contact komt met je cocktail, geeft het een speciale sinaasappel-Campari-smaak af.”



CAMPARI NEGRONI



3. BESPOKE

“Met deze variatie maak je eigenlijk een ‘Belgische’ Negroni, met smaken van bier, chocolade en jenever. Ideaal dus voor als je deze zomer onder de mannen voor de Rode Duivels op het EK supportert.”



Zo maak je de Bespoke

- 3 cl Campari
- 3 cl Wild Turkey 81 Bourbon
 - 3 cl Cinzano Rosso 1757
- 1 cl Filliers' 15 jaar Oude Graanjenever
 - 2 cl chocolade bitter
- 1cl reductie van Imperialist bier (Dit is een reductie van Vleteren water, Duitse pilsner, Australische Galaxy Hops en Weihenstephan gist)

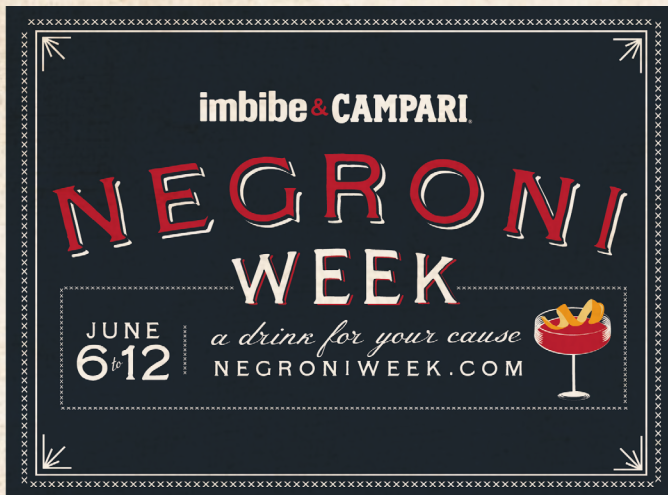
JANS EXTRA BESPOKE-TIP

“Leg op het einde nog een dotje schuim van het Imperialist-bier bovenop de cocktail. Dit geeft een leuke eerste textuur in de mond én een extra speciale bittertoets.”



CAMPARI NEGRONI

INTERNATIONALE NEGRONI-WEEK: 6 TOT 12 JUNI



'There's no cheers without a cause'. Onder die slogan gaat straks, van 6 tot 12 juni, de internationale Negroni-week van start. Intussen tekenen initiatiefnemers Campari en Imbibe Magazine voor de vierde editie op rij. Opnieuw worden bars, restaurants en winkels overal ter wereld aangemoedigd om een deel van hun omzet - 1 euro per verkochte Negroni-cocktail of Negroni-product - af te staan aan een goed doel naar keuze.

In 2013 namen 100 bars deel, vorig jaar waren er dat 3.533, uit 44 landen, goed voor een opbrengst van ruim 321.000 dollar voor 1.714 goede doelen. Wat het aantal deelnemers betreft, haalde België zelfs knap de top 5.

Voor de internationale Negroni-week 2016 schreven al 41 landen zich in. Ook in België mikt de campagne op een breed publiek via public relations, sociale media, verkooppunten en displays. Voor deelnemers, recepten en meer info: www.negroniweek.com.

Bob Kunze-Concewitz, CEO van Gruppo Campari: "Samen met Imbibe zetten we graag onze schouders onder de Negroni-week. We zijn er trouwens van overtuigd dat de toenemende vraag naar bittere cocktails en de grote waardering voor klassieke cocktails zoals de Negroni het initiatief ten goede zullen komen. We kijken ernaar uit om nog meer bars, restaurants en winkels te zien deelnemen en nog meer klanten op een goed doel te horen klinken!"

OVER CAMPARI GROUP - WWW.CAMPARIGROUP.COM

Davide Campari-Milano S.p.A is samen met zijn filialen (Gruppo Campari) uitgegroeid tot een wereldwijde producent in de drankindustrie. Het merk is actief in meer dan 190 landen, met een leidende marktpositie in Europa en Amerika. De groep werd opgericht in 1860 en geldt vandaag als zesde grootste speler in de drankindustrie wereldwijd. De portfolio telt meer dan 50 merken en omvat een uitgebreid assortiment van alcoholische dranken (corebusiness), wijnen en frisdranken. Onder de internationaal gerenommeerde merken vind je onder meer Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY en Wild Turkey.

Het hoofdkantoor is gevestigd in Sesto San Giovanni, Italië. De Campari Groep heeft wereldwijd 16 fabrieken en 2 bottelarijen, en een eigen distributienetwerk in 19 landen. De groep stelt ruim 4.000 personen tewerk en de aandelen van het moederbedrijf, Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) staan sinds 2001 genoteerd op de Italiaanse beurs.

VOOR MEER INFO

Hilde Meus
Communicatiebureau RCA Group
011 590 590
hilde.meus@rca.be