

ART JOURNAL

CAMPARI GALLERY

#06

Il Negroni Perfetto / *The Perfect Negroni*
by Luca Picchi



Galleria
CAMPARI

Oggi parlare del “cocktail Negroni” sembra una cosa normale, come un gesto che facciamo oramai da così tanto tempo da non accorgercene più. Ma solo rispetto a due decenni fa, questo non era così scontato. Bere un Negroni è sempre un’esperienza unica e coinvolgente; vuoi perché grazie alla qualità dei prodotti che lo compongono ha innalzato notevolmente il livello di piacere percepito, vuoi perché oggi molti dei *bartender* sanno come farlo bene, vuoi perché grazie alla diffusione planetaria della storia sulle sue origini certe, documentate e di tutte le leggende che vi aleggiano dietro, si è generata una sorta di rispetto, di riguardo, di attenzione sia da parte di chi lo fa che da parte di chi lo ordina.

Fino a oggi il custode di un “classico Negroni cocktail” è il Bitter Campari (e anche storicamente l’unico “marchio” certo dei tre che compongono il Negroni in origine), nato da una geniale intuizione liquoristica scaturita dalla mente di un eclettico liquorista: Gaspare Campari. Era il lontano 1860. Gaspare fu un uomo tenace, caparbio, coraggioso perché in un momento in cui il pianeta liquori era dominato da ratafià, cordiali, elisir, rosoli ma soprattutto “amari” a vocazione digestiva e dalle tinte scure, creò un “Bitter Uso Hollanda” dal colore rosso brillante e non più digestivo ma... aperitivo. Fu una rivoluzione, un uragano che dipinse una nuova era del bere, come il punk lo fu nella ridondante musica pop degli anni Settanta.

Anche oggi come allora il Bitter Campari è l’anima del cocktail Negroni, l’ago della bilancia tra Vermouth e Gin.

Insomma, in poche parole il Negroni, come nessun altro drink al mondo è capace di farti chiudere gli occhi al primo sorso e darti la sensazione di bere la storia.



Negroni Cocktail

Today, mention of having a 'Negroni cocktail' sounds quite normal, something we have done for so long that we hardly give it a second thought. But compared to no more than two decades ago, this cannot be taken for granted. Drinking a Negroni is always a unique and disarming experience - be it because thanks to the quality of the products of which it comprises, the degree of pleasure perceived has increased notably; be it because today so many bartenders now know how to make a really good one; or be it because thanks to the worldwide spread of the tale of its certain origins along with all the legends in which it is shrouded, a degree of respect, of

special regard and attention has formed both on the part of those who make it and on that of those who order it.

To this day, the gatekeeper of the 'classic Negroni cocktail' is Bitter Campari itself (and also historically the only given 'brand name' of the three components that the Negroni originally included), the result of the genial liqueur-making intuition concocted by the mind of an eclectic liqueurist: Gaspare Campari. That was back in 1860. Gaspare was a tenacious fellow, both stubborn and brave, for at a time when the world of liqueurs was dominated by ratafia, cordials, elixirs, rosolios

and above all amari for digestive purposes, all rather dark in hue, he created his 'Bitter in the Dutch Style' with a bright red colour and no longer digestive but... aperitive. It was a revolution, a whirlwind that ushered in a new era in the history of drinks, just as punk did in the age of tiresome pop music in the 1970s. To this day, just as it was back then, Bitter Campari is the beating heart of the Negroni cocktail, the unifying soul balancing both the vermouth and the gin. In other words, like no other drink in the world, Negroni has that way of letting you close your eyes from the very first sip and giving you the sensation of imbibing yourself in history.



E allora miei temerari amici viaggiatori proviamo a salire su una di quelle macchine fantastiche tanto care all'immaginazione di Jules Verne e dei suoi lettori e iniziamo un viaggio a ritroso per cogliere i dettagli che hanno fatto del Negroni un classico senza tempo.

Il conte Camillo Negroni, giovane rampollo di un antico e nobile casato, nasce a Fiesole (quando ancora era sotto il comune di Firenze) nel 1868. Enrico Negroni, padre di Camillo aveva sposato una altrettanto importante dama, Ada Savage Landor, nipote del famoso scrittore Walter Savage Landor (Warwick, Regno Unito 1775 - Firenze 1864) proprietario di un'immensa dimora che guardava dall'alto la città del giglio, dove Camillo ebbe i natali.

Crebbe in un ambiente severo ma agiato parlando fin da piccolo sia l'italiano che l'inglese in maniera perfetta. Suo cugino Henry Savage Landor, anch'egli fiorentino e suo coetaneo, suscitò sempre in Camillo rispetto e ammirazione per la vita avventurosa che conduceva come esploratore, scrittore e pittore, mentre la famiglia aveva

scelto per Camillo una carriera militare. Fu così che il giovane conte Negroni si trovò iscritto a sedici anni alla scuola militare di Cavalleria di Modena dove apprese in breve l'arte di cavalcare e accudire i cavalli e a tirar di scherma.

Il carattere irascibile e la sua scarsa propensione al rispetto delle regole lo portarono sovente a provvedimenti disciplinari finché Camillo decise di abbandonare tutto e iniziare, emulo del cugino, un lungo viaggio verso una nuova sconosciuta e avventurosa vita.

Con quello che aveva appreso alla scuola di Modena e il suo perfetto inglese si ritrovò alla fine degli anni Ottanta dell'Ottocento in Wyoming a fare il cow-boy in uno dei più grandi ranch d'America: l'Oxley ranch, il cui proprietario Gordon Cumming, dopo poco lo scelse come suo braccio destro. Qui tra mandrie di bovini, cavalli da ferrare, marchiare e sellare, praterie e bisonti visse fino al 1899. Poi d'un tratto come era solito fare, scomparve e cambiò ancora vita. Radicalmente.

And so, my intrepid travelling companions, let us hop aboard one of those fantastical machines so dear to the imagination of Jules Verne and his readers, and set off on a journey back in time in search of the details that turned the Negroni into a timeless classic. Count Camillo Negroni, the young scion of an ancient and noble household, was born in Fiesole (when it was still part of the Municipality of Florence) in 1868. Enrico Negroni, Camillo's father, had wedded an equally important dame, Ada Savage Landor, granddaughter of the famous writer Walter Savage Landor (Warwick, UK 1775 - Florence 1864), the owner of an immense manor which looked down onto the City of Lilies from above, where Camillo was to be born.

He grew up in a strict but well-to-do environment speaking both Italian and English from birth. His cousin, Henry Savage Landor, he too Florentine and his same age, always instilled a sense of respect and admiration in Camillo by virtue of the adventurous life he led as an explorer, writer and painter, while the family had instead chosen a

military career for Camillo.

And so it was that the young Count Negroni was to be enrolled at the age of sixteen in the Military Cavalry School of Modena, where he soon learnt the art of horse-riding and grooming as well as that of fencing. His feisty character and his scarce respect for the rules often led him onto the receiving end of disciplinary measures, until Camillo decided to give it all up and follow in his cousin's footsteps, undertaking a long journey towards a new, unknown and adventurous life.

With what he had learned at the school in Modena and his flawless English, he found himself at the end of the 1880s in Wyoming, working as a cowboy on one of the biggest ranches in America: the Oxley Ranch, the owner of which, Mr Gordon Cumming, soon picked him out as his right-hand man. Here he lived amid herds of cattle, with horses to shoe, brand and saddle, prairies and bison until 1899. Then all of a sudden, as was his wont, he disappeared and changed life once more. Radically.

Camillo era benestante e aveva accumulato un discreto gruzzolo di denaro che gli permise una volta arrivato a New York di aprire in Madison Avenue una scuola di scherma. La sera poi usciva e frequentava i personaggi dell'epoca nei più bei locali della Grande Mela: Knickerbocker Hotel, Waldorf-Astoria, Holland House, Park Row restaurant, Delmonico, Hoffman House. Qui i nuovi "American Bars" erano scintillanti, eleganti, vi si bevevano cocktail e si mangiavano prelibatezze inenarrabili; il servizio era impeccabile. Chi contava veramente aveva sempre un tavolo dove sedere in questi locali. O uno sgabello davanti a "sua Maestà", il Barman. Ed è qui in queste fumose notti newyorkesi tra luci soffuse, donne raffinate, uomini in tight e cravattino, a cavallo tra il primo e il secondo millennio, che Camillo assiste allo spettacolo della costruzione di un cocktail, una bevanda sopraffina capace di suscitare grandi piaceri. Il ghiaccio, lo shaker in argento, i bicchieri piccoli in cristallo decorato, le bottiglie che facevano bella mostra alle spalle dell'unico vero artista di quel bar, dai sorrisi accennati, i moustache arricciati e ben curati, il panciotto con l'immancabile catenella con l'orologio pregiato nel taschino e sempre un'attenzione per il cliente. E poi i suoi movimenti cadenzati, precisi, mai scomposti; un ballerino che volteggiava intorno a decine di cocktail. Era la così detta "Golden Age of Cocktail", la massima espressione dell'arte della miscelazione. E Camillo Negroni era lì.

Camillo was well-off and had put away a fair sum of money, which allowed him to go to New York and open a fencing school in Madison Avenue. He would then go out in the evening, frequenting the key figures of the era in the finest venues of the Big Apple: the Knickerbocker Hotel, the Waldorf-Astoria, Holland House, the Park Row Restaurant, the Delmonico and Hoffman House. Here, the new 'American Bars' sparkled with elegance, serving cocktails and many an unspeakable delicacy, and the service was flawless. Anybody who was anybody could always find a table in those bars. Or indeed a stool before 'His Highness', the Barman. And it was here in these smoke-filled New York nights, among the soft lights, the sophisticated ladies, men in tuxedos and bowties, around the turn of the twentieth century, that Camillo first witnessed the spectacle of the mixing of a cocktail, a most refined beverage capable of arousing the utmost pleasure. The ice, the silver shaker, the small decorated crystal glasses, the bottles that served as the backdrop behind the only true artist in that bar, with his broad smiles and his curly waxed moustache, his waistcoat with the ever-present chain attached to a precious watch residing in his pocket, and always with great care for the customer. And then his cadenced movements, precise and never out of place; like a ballerina twirling around dozens of cocktails. This was the so-called 'Golden Age of the Cocktail', the very highest expression of the art of mixing. And Camillo Negroni was right there.



Conte / Count Camillo Negroni, Giunti Editore,
archivio Bentivoglio / Bentivoglio family archive



Caffè /Cafè Casoni, Firenze: il luogo dove nacque il Negroni /
the birthplace of the Negroni Cocktail.

Archivio Fratelli Barsotti / *Fratelli Barsotti Archive*, 1915

Fosco Scarselli 1962, Giunti Editore, Archivio Scarselli /
Scarselli Family Archive

Al suo ritorno in Italia nel 1905 il conte che intanto si era maritato, si stabilisce a Bolgheri e vi resterà ospite dei nobili Della Gherardesca, amici di famiglia, fino al 1912, anno in cui farà definitivamente ritorno a Firenze.

Già... Firenze. Una città ricca di storia, arte, cultura. Una città che Camillo non conosce e si ritrova a vagare tra i caffè un po' sbiaditi di una Firenze che quaranta anni prima era stata, seppur per cinque brevi anni, la capitale del neonato Regno d'Italia, in attesa che Roma si facesse bella per essere insignita di tale onore.

Ma così breve tempo era bastato perché la corte e i dignitari sabaudi avessero radicato nella borghesia e nella nobiltà fiorentina certe tradizioni tipiche dei Torinesi e del Piemonte.

Fu allora che nella città dove da secoli il vino si beveva liberamente in ogni angolo di Firenze (basti vedere le numerose *buche del vino*), divenne di uso comune, ma non per tutti, recarsi nei caffè più prestigiosi per la così detta "ora del Vermutte" (come il volgo gigliato aveva ribattezzato una sorta di *aperitif time*). E qui uno dei miscugli più in voga era l'Americano, un modo un po' diverso di servire il Vermouth di Torino con del Bitter Campari che circolava in città già da qualche anno grazie alla lungimiranza commerciale e operativa dell'erede di Gaspare: Davide Campari. Tradizionalmente il Vermouth di Torino si serviva refrigerato (cioè conservato nelle celle frigo apposite e raffreddate con le stanghe di ghiaccio provenienti dalle montagne pistoiesi, ndr) nelle tipiche "campanelle", bicchieri a stelo a forma di campana rovesciata di piccole dimensioni se il Vermouth era liscio, di medie dimensioni se servito con seltz che esaltava il vermouth e le suadenti fragranze dell'immane Bitter Campari.

On his return to Italy in 1905, the Count - who in the meantime had taken a wife - settled down in Bolgheri, where he was to stay as a guest of the noble Della Gherardesca household (friends of the family) until 1912, the year he was to make his final return to Florence.

Florence indeed. A city steeped in history, art and culture. A city that Camillo no longer knows, and he finds himself wandering among the slighted jaded cafés of a Florence which forty years before - albeit for no more than five short years - had been the capital of the newly founded Kingdom of Italy, waiting for Rome to be dressed up so as to have that honour bestowed upon her.

But that time had been enough for the Savoy court and dignitaries to impress certain traditions typical of the Turinese and of Piedmont upon the Florentine bourgeoisie and nobility.

In the city where for centuries wine had been drunk freely in every corner of Florence (suffice to note how many buche del vino there were), it then became a habit among many to head towards the most prestigious cafés for the so-called ora del Vermutte (as it came to be known in vulgar Florentine, that which we might now refer to as 'aperitif time'). And here, one of the most popular concoctions was the Americano: a slightly different way to serve the classic Vermouth di Torino with a little Bitter Campari, which had been found around the town for several years, thanks to the commercial and operational foresight of Gaspare's heir: Davide Campari. Traditionally the Vermouth di Torino would be served refrigerated (i.e. stored in special refrigerator cells and cooled with sticks of ice from the mountains of Pistoia, ed.) in the typical stemmed 'bell' glasses, i.e. shaped like a little upside-down bell, if the Vermouth was to be served straight; of medium size if served with seltzer, which exalted the vermouth and unleashed the seductive fragrances of the indispensable Bitter Campari.

L'Americano era fatto in quest'ultimo calice che con tutta probabilità ospitò anche il primo Negroni costruito su suggerimento dell'esperto conte Camillo Negroni al giovane barista Fosco Scarselli in un indeterminato giorno del 1919 al Casoni, non un caffè, ma una Drogheria Profumeria (li chiamavano "appalti" allora) molto ricercata e fornita della più rare squisitezze italiane e non.

"Fosco per favore, metti del Gin al posto del seltz - pare che abbia sussurrato all'orecchio del barista un giorno il conte."

Da allora quando Camillo Negroni entrando al Casoni ordinava "il solito" la gente incuriosita chiedeva "l'Americano del conte Negroni". La notizia della creazione di questo nuovo cocktail si diffuse rapidamente, spinta anche dalla notorietà di Camillo Negroni. Non passò molto tempo prima che tutti ordinassero "un Americano alla maniera del Conte", che dopo diventò "Un Negroni", *tout court*. Voi vi chiederete, ma qual è quindi la ricetta che fa del Negroni un drink così iconico?

Semplice e bilanciato, il Negroni è la combinazione perfetta di tre semplici ingredienti, idealmente creato per l'aperitivo. Campari, da sempre il cuore della ricetta; vermouth rosso, che con il suo sapore dolce bilancia l'unicità amaricante del Campari; e gin, grazie al cui il sapore profondo si realizza un'incredibile creazione che è riconosciuta e amata in tutto il mondo. Il tutto si completa con uno spicchio di arancia. Immaginiamo adesso di ritrovarci seduti intorno a un desco sorseggiando un Negroni e così quasi spontaneamente domandarci: - Ma come ha fatto un drink così semplice a diventare così conosciuto in tutto il mondo?

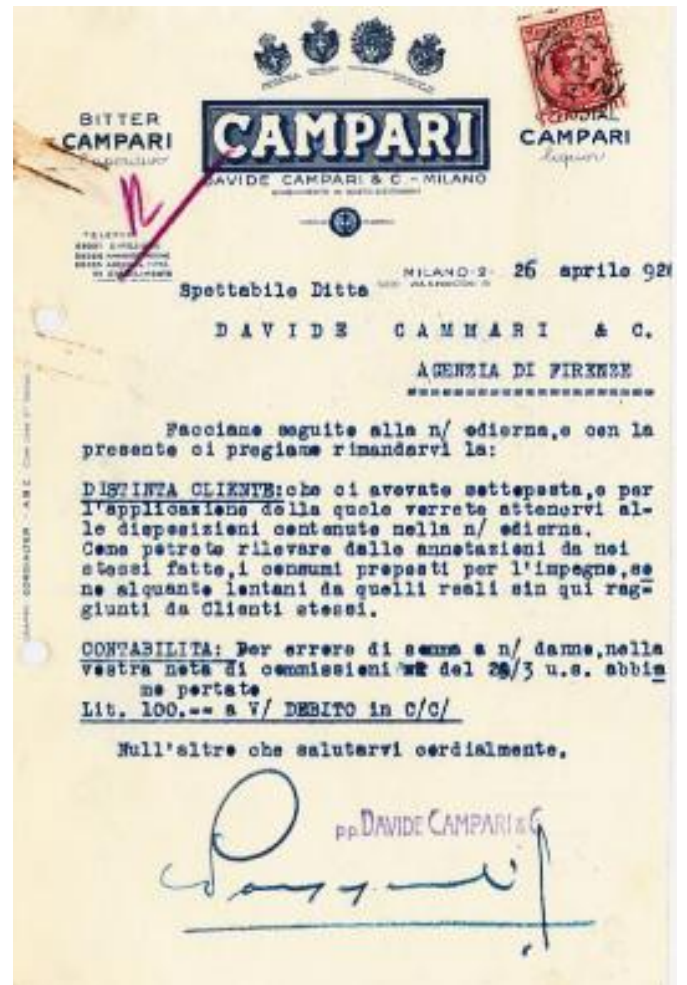


Foto storica di / historical image of Fosco Scarselli, inventore del Negroni / creator of the Negroni Cocktail, Giunti editore, Archivio Scarselli / Scarselli Family Archive

Ricetta trovata al / A receipt found at Caffè Casoni a dimostrazione che Fosco Scarselli usò il Campari per creare il cocktail del Conte Negroni nel 1919. / Evidence that Fosco Scarselli used Campari to make Count Negroni's cocktail in 1919. Archivio Galleria Campari / Campari Gallery Archive



Let us now imagine ourselves sitting around a dining table sipping a Negroni and thus almost spontaneously wondering: how did such a simple drink become so well-known around the world? The *Americano* was served in this latter glass chalice, which in all likelihood also hosted the very first Negroni, mixed at the suggestion of the connoisseur Count Camillo Negroni to the young barista Fosco Scarselli one unspecified day in 1919 at the Casoni - not in fact a café but a grocery and perfumery store, purveyors of the very finest and rarest delights from Italy and abroad.

"Fosco, if you would, add some gin instead of the seltzer," the Count is said to have whispered into the barman's ear one day.

From then on, when Camillo Negroni entered the Casoni and ordered "my usual," he would pique people's curiosity to the point that they too would ask for "Count Negroni's *Americano*." The news of the creation of this new cocktail spread rapidly, also driven by the notoriety of Camillo Negroni himself. It wasn't long before everyone started ordering "an *Americano* like the Count has it," and which soon after became simply, "Un Negroni."

You might be wondering just what is the recipe that makes the Negroni such an iconic drink?

Simple and balanced, the Negroni is the perfect combination of three plain ingredients, ideally brought together for the aperitif. Campari, which has always been the heart of the recipe; red vermouth, which with its sweet flavour contrasts with the bitterish uniqueness of the Campari; and gin, thanks to the deep flavour of which a mouth-watering combination is created, one which is recognised and much loved around the world. This is then all rounded off with a slice of orange.

Durante il mio inconsapevole peregrinare negli anni tra emeroteche, ammuffiti schedari dimenticati, documenti anagrafici, cimiteri e tutto quello che mi desse un nuovo indizio di ricerca ho “scovato” anche tante cose strane e insolite che voglio raccontarvi.

Personaggio dalle mille risorse, Camillo Negroni ritornato a Firenze conseguì una delle prime patenti di guida. E la società del Tramway fiorentina a causa di un malore di uno dei rari autisti chiese a Camillo di condurre il mezzo pubblico da Firenze a Pratolino e ritorno. Camillo accettò senza pretendere compenso. E ancora, per hobby progettava giardini “all’italiana”. Questo era Camillo Negroni. Un uomo nobile anche nell’anima, una persona colta e educata (apprese anche il francese e lo spagnolo) sempre disposto ad aiutare. Un bel giorno Camillo ricevette una missiva dal Wyoming dove era scritto che le ultime volontà di Gordon Cumming, lo scozzese trapiantato in America presso cui Camillo aveva lavorato come cowboy, erano quelle di essere sepolto sotto un particolare albero accanto ad un torrente dove da ragazzino il giovane Cumming andava a pescare salmoni, avvolto in una coperta indiana. Aveva chiesto che il suo ultimo viaggio fosse accompagnato dal suo più fedele amico: Camillo Negroni. E il conte partì ancora per esaudire l’ultimo desiderio di un grande uomo.

Ho scoperto, inoltre, che già nel dopoguerra alcuni personaggi famosi transitati a vario titolo nell’ammaccato Belpaese avevano goduto del piacere di sorseggiare Negroni. E ne erano rimasti estasiati. Gente del calibro di Orson Welles, attore, regista, scrittore e produttore americano, che si definì un amante del Negroni, dopo averlo scoperto durante le riprese di “Black Magic” a Roma nel 1947. Nello stesso modo anche Audrey Hepburn, che scoprì il cocktail durante le riprese di Vacanze Romane, non mancava mai di offrire un cocktail Negroni durante i suoi party nella Capitale.

Scrittori celebri come Ian Fleming, Tennessee Williams, hanno incluso il Negroni nelle loro storie, tra di loro anche Ernest Hemingway che amava il Negroni talmente tanto che, oltre a includerlo nel suo libro “Across the river and into the trees”, lo diede come nome ad uno dei suoi nove cani. Anche il grande schermo ha rappresentato il Negroni in diverse vesti, come uno dei drink più apprezzati da personaggi iconici come James Bond nel film “For Your Eyes Only” e rappresentato in alcune scene delle famose serie TV “Billions” e “Mad Men”.

Ultimo solo in ordine cronologico, Anthony Bourdain che lo definì “a perfect drink, as far as I’m concerned”.

Road Race Signs

By SHEILAH GRAHAM

Hollywood (NANA)

D'ya want to know how Audrey Hepburn, highest paid actress in the world—\$350,000 plus expenses, for “War and Peace”—lives in Italy?

No, she doesn't drive around in a white, mink-lined convertible sports car with two Russian wolfhounds at her side. My grapevine reports that Audrey and her husband, Mel Ferrer, are living the life of country gentilefolk in a stucco, tile-roofed 75-year-old farmhouse about 20 miles outside the Rome city limits in a little town called Cecchina.

Gregory Peck, an old friend of the Ferrers, lived there while filming “Roman Holiday.” Greg told them about the house (owned by a well-to-do Roman lady) which is set in the middle of some fancy, lush acreage.

THERE ARE four servants—two married couples. One does the housework and the cooking and serving, the other takes care of the grounds and markets the magnificent flowers grown on the estate.

“Audrey and Mel live informally and dress informally,” I was told by a guest who has just returned to Hollywood. “If you go to their home for dinner you'll find Audrey wearing a silk blouse and a pair of tight, well-tailored treader pants, and Mel in cotton trousers and a native Italian shirt. Instead of American cocktails, you'll be served a drink called Negroni, an Italian aperitif. Dinner starts with a pasta, then a tasty veal dish—zucchini and stringbeans grown on the estate, a green salad with a mild oil and vinegar dressing, a country cheese, some fruit and strong Italian coffee. The wine is also made on the estate.”

I asked how Audrey came to sign for the mammoth version of the Tolstoy classic. “She was asked by Producer Dino de Laurentiis months ago if she would like to do ‘War and Peace.’ When the ‘Ondine’ deal didn't go through, she didn't want to make any picture until after ‘Ariadne’ for Billy Wilder at the end of the year. But ‘War and Peace’ sounded exciting and she called her agent in Hollywood and asked him to fly over and be with her when she discussed the deal with Mr. de Laurentiis.”

AUDREY AND MEL were living in a St. Moritz chalet at the time and agent Kurt

Negroni servito da / served by Audrey Hepburn.
Indianapolis Star 1955

Hepburn To Drama

Frings joined them there. DeLaurentis and director King Vidor planned on going to St. Moritz for the meeting but it was decided there would not be enough time. They agreed to meet halfway—on the Swiss-Italian border.

Audrey, Ferrer and Frings set out to drive from St. Moritz to the Italian border. De Laurentis and Vidor flew from Rome to Milan, then hired a car to drive them up to the rendezvous on the border. There was confusion about the name of the town and when they were nearing the border Vidor and de Laurentis saw a car speed by in the opposite direction and were certain that the Ferrers were in it. The chauffeur jammed on the brakes at their request, made a U turn on the narrow, winding road and raced back to catch the other car. They caught them after a five-mile, 80-mile-an-hour chase and all agreed to stop at the first town which happened to be on the shores of Lake Como.

KING VIDOR then discovered that Audrey had never read "War and Peace" and, inasmuch as they did not have a script, he had to tell her the story and tell it to her so convincingly that she would agree to do the picture without a complete script.

Then Frings and de Laurentis got into one car, Hepburn, Ferrer and King Vidor into the other. There were enormous points that had to be settled and approved by all parties and it was decided that all hands should approve each point as it was approached, rather than wait for approval of the entire agreement. So Frings and de Laurentis would discuss one point, agree on it and stop the car.

Frings would then get out of de Laurentis' auto and into the Hepburn car, Vidor would get out of the Hepburn car and into de Laurentis', and they would renew their speeding while Frings conferred with his client about the one term that had been agreed upon. After Audrey understood and ok'd it, the cars would stop, Frings and Vidor changed vehicles again and the agent and de Laurentis proceeded to the second point.

ALL TOLD, they stopped 14 times before the deal was concluded and it was on that winding road between Lake Como and Milan that Audrey Hepburn became the highest paid actress in the world.

In "War and Peace," audiences will see a new Audrey Hepburn.

During my endless wandering over the years through newspaper libraries, perusing through mouldy forgotten filing cabinets, registry documents and graveyards, everything that I 'unearthed' which provided me with a new line of research led in turn to many a strange and unusual discovery - ones which I would now like to tell you a little about.

A fellow of a thousand resources, on his return to Florence Camillo Negrone obtained one of the very first driving licences. The Florentine Tramway company, when one of its very few drivers fell ill, called on Camillo to pilot the public vehicle from Florence to Pratolino and back. Camillo accepted and wouldn't even hear of being paid for it. And then, as a hobby, he would design gardens all'italiana. This was Camillo Negrone. A nobleman right down to the bone, a cultured and erudite figure (he also learnt French and Spanish), and always ready to lend a helping hand.

One fine day, Camillo received a missive from Wyoming bearing the last will of Mr Gordon Cumming, the Scotsman who had moved to America and the owner of Oxley Ranch where Camillo had worked as a cowboy: it stated that he wished to be buried under a particular tree near a river where as a boy he would go to catch salmon, and that he was to be wrapped in an Indian shawl. He had asked to be accompanied on his final journey by his most faithful of friends: Camillo Negrone. And so the Count set off once more to satisfy the

last desire of a great man. What's more, I found out that as far back as the post-war years, a number of famous celebrities who for various reasons found themselves in the somewhat rundown Bel Paese had experienced the pleasure of Negrone. And enthusiastic they were too. Folks of the standing of Orson Welles, the American actor, director, writer and producer, declared himself to be a Negrone lover after coming across it during the shooting of *Black Magic* in Rome in 1947. Likewise, also Audrey Hepburn, who discovered the cocktail during the filming of *Roman Holiday*, would never go without offering Negrone cocktails at her parties thrown in the capital.

Famous writers such as Ian Fleming and Tennessee Williams went so far as to include the Negrone in their stories, as did Ernest Hemingway, who loved Negrone so much that, as well as including it in his book *Across the River and Into the Trees*, even named one of his nine dogs after it. The silver screen has also featured the Negrone in various vestiges: as one of the drinks most appreciated by iconic characters such as James Bond in the film *For Your Eyes Only* and represented in several scenes from famous TV series such as *Billions* and *Mad Men*.

Lastly, but only in chronological order, we then have Anthony Bourdain, who defined it as "a perfect drink, as far as I'm concerned."



Paesaggio quasi tipografico, 1931, Fortunato Depero,
bozzetto su carta / sketch on paper, Archivio /
Archive Galleria Campari

Negroni Twist: Paesaggio quasi tipografico



Leggende, storie, aneddoti; questi sono gli ingredienti che fanno del Negroni un drink da raccontare, prima che bere. E il fascino discreto, aristocratico, raffinato di questo drink, in qualsiasi sua declinazione, riporta al punto di partenza: il rispetto, il riguardo, l'attenzione. Non è un caso che da anni sia uno dei drink più "twistati" al mondo e il segreto qual è? Io lo sostengo da sempre; il fatto che la fonetica di questa parola sia facilmente pronunciabile (e assimilabile, quindi) in ogni lingua, perché è facile da fare da chiunque e perché... è semplicemente buono.

Al Camparino in Galleria, ad esempio, i twist del Negroni riescono a rimandare a sensazioni che evocano opere d'arte, nel DNA Campari da sempre.

Per esempio, il *Paesaggio quasi tipografico* è un insolito Negroni che viene dal mare. In questo cocktail vengono miscelati rum Jamaicano overproof, Campari e le fresche note dell'Orange Pekoe. La sapidità e la freschezza sono le sue caratteristiche.

Profumi di mare e salsedine, corposo e vegetale. Questo Negroni si ispira a Depero, genio futurista multiforme che produsse per Campari un centinaio di grafiche pubblicitarie in cui l'avanguardia più estrema si illuminava di un senso giocoso; inventò un mondo di omini meccanici, che spesso popolavano composizioni quasi astratte, incisive, grafiche.

Legends, stories and anecdotes: these are the ingredients that make the Negroni a drink to be told even more than to be knocked back. And the discreet, aristocratic, refined charm of this drink, from whatever point of view, leads us back to the starting point: respect, regard and attention. It's no coincidence that for years it has been one of the most 'twisted' drinks in the world - but what's the secret? I've always said it: the fact that the phonetics of this word are easy to pronounce (and thus easy to assimilate) in every language, because it's easy for anyone to make and because... it's just so good. At the Camparino in Galleria café in Milan, for example, the various Negroni twists manage to conjure up sensations that evoke veritable works of art: an element which has always been an integral part of Campari's very DNA.

*For example, the *Paesaggio quasi tipografico* ('Almost a Printed Landscape') is an unusual Negroni that hankers after the sea. This cocktail brings together a mix of Jamaican overproof rum, Campari and the fresh notes of orange pekoe. Flavour and freshness are its key characteristics. Salty marine aromas, full-bodied and earthy. This Negroni was inspired by Depero, the multiform Futurist genius who devised around a hundred advertising graphic works for Campari, in which the cutting edge of the avant-garde was brought to life with a coy sense of playfulness. He came up with a world of little mechanical figures, ones often transformed into almost abstract, incisive graphic compositions.*

L'epoca del futurismo si può assaporare anche con *L'ora del Bitter*, un Negroni fortificato ma con un tasso alcolico inferiore. Questo cocktail è stato pensato per catturare la vera essenza del Negroni: un drink nel quale dolcezza, acidità e tenore alcolico danno vita a un mix di sapori unico. Dal gusto pieno, Negroni puro. Questo cocktail ricorda il dinamismo futurista che esprime con vivacità e poesia la modernità, vestendo la ricerca artistica di colore, suoni, rumori e sensorialità.

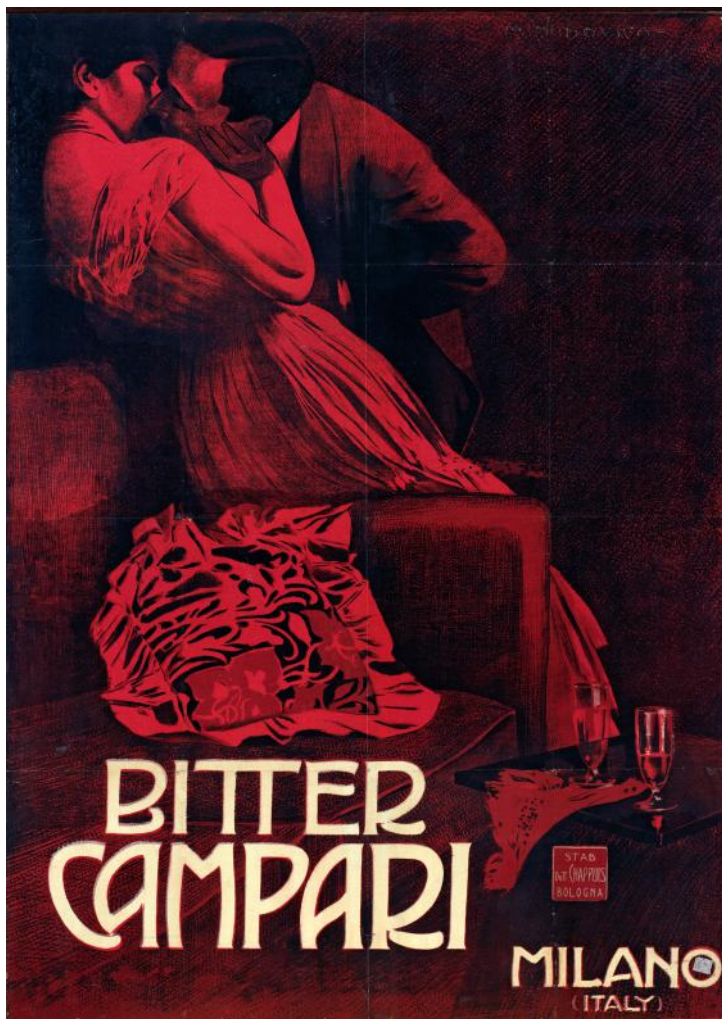
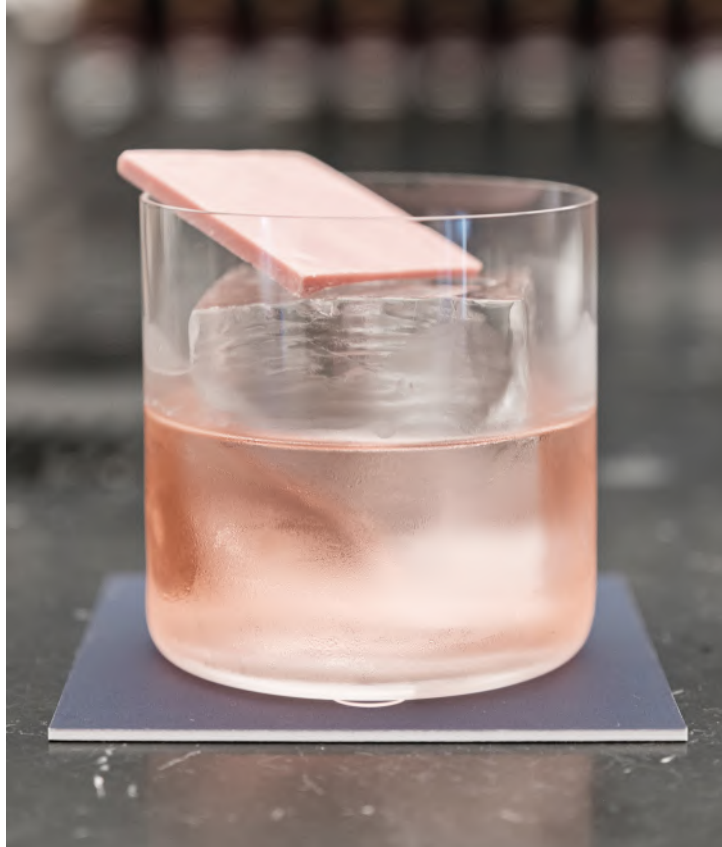
The flavour of Futurism may also be tasted in L'ora del Bitter ('Bitter time'): a fortified Negroni yet one with a relatively lower level of alcohol. This cocktail was designed to capture the true essence of the Negroni: a drink in which sweetness, sharpness and alcohol content give rise to a unique blend of flavours. With a full-bodied taste, it is pure Negroni. This cocktail is reminiscent of the Futurist dynamism which - with great vivacity and poetry - expresses modernity, endowing its artistic research with colour, sound, noises and sensoriality.



L'ora del Bitter, 1931, Fortunato Depero, bozzetto su carta / sketch on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Non solo un richiamo al futurismo ma anche alla passione, da sempre parte dell'anima di Campari, che viene raggiunta con *Il Bacio*, twist in cui il Negroni viene integrato con milk punch. Questo cocktail è corposo e avvolgente con note fresche e agrumate, che rimanda subito all'opera iconica di Marcello Dudovich realizzata per Campari nel 1901: "Il bacio" intenso tra una coppia in un bar di Parigi. Il colore dominante è il rosso, presente nei calici, nel cuscino, sul divano e nei volti colti in un momento di desiderio. Rossa è l'atmosfera che anticipa l'odierno concept "Red Passion", che nel corso di oltre un secolo di campagne si è evoluta e affinata, e da passione fisica oggi è passione intellettuale e creativa.

More than just a reference to Futurism but also to passion, which has always been part of the Campari essence, is achieved with Il Bacio ('The Kiss'): a twist in which Negroni is paired with milk punch. This cocktail is robust and all-enveloping, with fresh, citrusy notes, immediately hailing back to the iconic work by Marcello Dudovich produced for Campari in 1901, featuring 'the kiss' between a couple in a Parisian bar. The dominant colour is red, as featured in the chalices, on the cushion, the sofa and on their faces, caught in a moment of desire. Red is the atmosphere itself that pre-empted the modern-day concept of 'Red Passion', which over more than a century of advertising campaigns has evolved and developed, and from a physical passion has today been transformed into intellectual and creative passion.



Negroni Twist: Il Bacio

Il Bacio, 1901, Marcello Dudovich, carboncino e pastello su carta / charcoal and pastel on paper.



Ultima considerazione (e poi vi lascio) è il fatto che due dei tre ingredienti che compongono il Negroni abbiano avuto una specie di *New Wave* da venti anni a questa parte: il Vermouth e il Gin. E qui le combinazioni diventano infinite, poliedriche, multicolore scatenando la fervida fantasia che caratterizza ogni vero Barman. Potremmo definirlo come un drink senza età, anche considerando ciò che ha ispirato per il suo centenario, celebrato da Campari con un palinsesto di eventi, tra cui un allestimento in Galleria Campari: *N100. The Art of Negroni*, la mostra dedicata a molteplici interpretazioni artistiche dell'iconico cocktail.



My closing thought (and then I'll take my leave) concerns the fact that two of the three ingredients that make up the Negroni have enjoyed something of a revival over the last twenty years: vermouth and gin. And here the combinations really do become endless, multifaceted and multi-coloured, unleashing the fervid imagination that characterises every bartender worth his salt. We might call it a timeless drink, also in the light of what it inspired for its centenary, celebrated by Campari with a diverse series of events, including a display in the Galleria Campari: N100. The Art of Negroni, an exhibition showcasing the many artistic interpretations of the iconic cocktail.

Guardando alla sua affascinante storia, alcune delle voci più interessanti del panorama artistico italiano e internazionale, sia artisti emergenti che mid-career, sono stati chiamati a interpretarlo. Campari ha ispirato artisti provenienti da ogni parte del mondo presentando artisti italiani e internazionali da Australia, Brasile, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania; Grecia; Hong Kong, Inghilterra, Olanda, Spagna, Stati Uniti.

Looking at its fascinating history, some of the most interesting voices of the Italian and international artistic panorama, with both up-and-coming and mid-career artists, were called upon to offer their interpretation of it. Campari inspired artists from all over the world, drawing on both Italian and foreign artists from Australia, Brazil, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Hong Kong, the UK, the Netherlands, Spain and the United States.



Søren Behncke, Campari Floodlight, 2019

L'allestimento di The Art of Negroni ha presentato i risultati di queste collaborazioni e si configura come una variegata raccolta di installazioni creative, illustrazioni, opere pittoriche e fotografiche dedicate al Negroni e a ciò che esso rappresenta, sia nell'immaginario collettivo sia nella visione personale degli artisti coinvolti.

The display of The Art of Negroni featured the results of these collaborations and presented a varied collection of creative installations, illustrations, paintings and photographic works dedicated to the Negroni and what it represents, both in the collective imagination and in the personal vision of the artists involved.

Rupert Whale, Codex CAMPARI, 2019

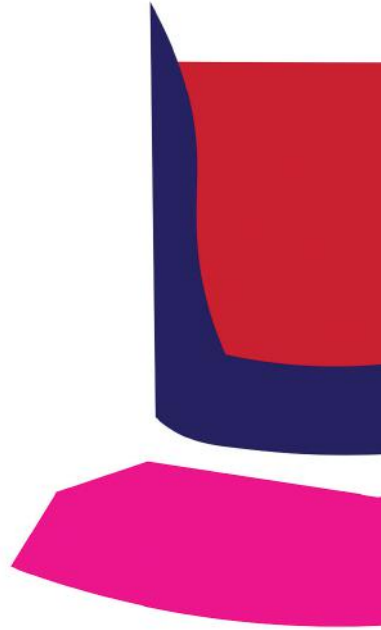
Iolanda Bellotti, P,4,74, 2019







UN
NEG
PER
FAV





Elisa De Alencar Rodrigues, Sliced Negroni, 2019

Alicia Martha Gisela Stricker, Per Favore, 2019

Margherita Terraneo, Un sapore che non passa, 2019



Lu J Son, New Fashioned, 2019



La sua grande storia e la riscoperta del fascino “maturo” del gusto amaro, una sensazione complessa, da adulti, ma assolutamente piacevole, ha suggellato il successo globale del cocktail Negroni, che adesso ha un posto d'onore nell'Olimpo dei classici. Lunga vita al drink più aristocratico di tutti.

Ad Maiora!

Its great history and the rediscovery of the 'acquired' charm of the amaro flavour - a complex, acquired taste yet an entirely pleasurable one - sealed the global success of the Negroni cocktail, which now holds a place of honour in the Olympus of classic cocktails. Long live the most aristocratic drink of them all.

Ad Maiora!

Luca Picchi



Jeanette Getrost, Campari Summer, 2019

Spiros Halaris, Negroni Time, 2019

Spiros Halaris, Salone, 2019



BIOGRAFIA // BIOGRAPHY



Negroni Cocktail

Luca Picchi è nato a Firenze nel 1961. Dopo gli anni del liceo Picchi si trasferisce a Pisa iscrivendosi all'Università di Veterinaria dove studia biologia, botanica e chimica scoprendo e sviluppando il suo interesse e la conoscenza nell'armonia che esiste tra gli elementi naturali. Imparando le basi del mestiere di bartender, inizia presto la sua carriera seguendo la sua vera vocazione. Cominciando come barista e lavapiatti, sviluppa una grande esperienza dietro il bancone, dove scopre la sua vera passione per i cocktail, che lo porta ad iniziare, nel 1993, un corso di bartending per apprendere l'arte della miscelazione.

Nel 1997 Luca Picchi apre il suo primo cocktail bar e ristorante, dove lavora per vent'anni prima di diventare bartender al Caffè Rivoire di Firenze. Qui Luca inizia a scoprire un interesse personale nella storia e le origini del Negroni che lo porta a scrivere il suo primo libro, nel 2008, documentando la vita del Conte Camillo Negroni intitolato "Sulle Tracce del Conte: La vera Storia del Cocktail Negroni".

Luca Picchi oggi è capo barman del Caffè Gilli a Firenze ed è conosciuto per essere "il più grande conoscitore di storia del Negroni al mondo", come scrive nel 2015 la giornalista Alice Lascelles sul Financial Times.

È proprio nel 2015 che Picchi pubblica il suo secondo libro dedicato al Negroni intitolato "Negroni Cocktail. An Italian Legend" che ha portato il suo nome a essere un punto di riferimento come esperto di Negroni.

Oggi, Luca continua a condividere la sua passione per il Negroni, insegnando a masterclasses per bartender emergenti e continuando a condividere la storia di questo drink.

Luca Picchi was born in Florence in 1961. After finishing high school, Picchi moved to Pisa, enrolling at the University of Veterinary Science, where he studied biology, botany and chemistry, discovering and developing his interest and knowledge of the harmony between natural elements. On acquiring a grounding in bartending, he soon embarked on his career, following his true vocation. While starting out as a bartender and dishwasher, he acquired a great deal of experience behind the bar, where he discovered his great love of cocktails, which would lead him to take a further course in bartending in 1993 in order to learn the art of mixing.

In 1997 Luca Picchi opened his first cocktail bar and restaurant, where he worked for twenty years before becoming a bartender at the Caffè Rivoire in Florence. It was here that Luca began to develop a personal interest in the history and origins of Negroni which would lead him to write his first book in 2008, documenting the life of Count Camillo Negroni, titled Sulle Tracce del Conte: La vera Storia del Cocktail Negroni.

Today, Luca Picchi is head barman of the Caffè Gilli in Florence and is known as "the world's greatest expert on the history of the Negroni cocktail," as the journalist Alice Lascelles would write in 2015 in the Financial Times. It was also in 2015 that Picchi published his second book dedicated to the Negroni titled Negroni Cocktail. An Italian Legend, which led to his name becoming a point of reference as a Negroni expert.

Today, Luca continues to share his passion for Negroni, teaching masterclasses for emerging bartenders and continuing to share the history that lies behind this drink.



Galleria
CAMPARI