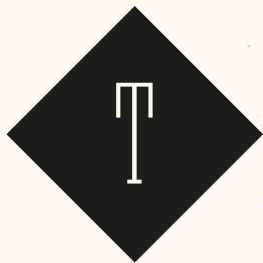


CAMPARI APERITIVO MOMENT & NEGRONI NIGHT

V októbri prebehol vo vybraných slovenských prevádzkach unikátny projekt pod názvom Campari Aperitivo Moment. Spoločnosť Italmarket Slovakia s ambasádorom značky Milanom Zalešom odprezentovala slávny taliansky aperitív v baroch od Košíc až po Bratislavu. Vyvrcholením bola párty pod názvom Negroni Night v bratislavskom Velvete.



Tour po slovenských podnikoch odštartovala 12. 10. v prešovskom bare Cuba Libre, odkiaľ sa presunula do hotela Residence na Donovaly, ďalej do zvolenského City Caffè & Cocktail Baru a Zacapa Room v Trnave. Sériu workshopov končila v Bratislave, kde dva večery za sebou prebehla v SPIN Cocktail Bare a na záver vo Velvete. Tu sa konala aj záverečná párty

Legendárny taliansky aperitív, ktorý stojí niekde na pomedzí kategórií bitterov a likérov, má množstvo špecifik, ktoré ho robia výnimočným.

venovaná jednému z najpopulárnejších cocktailov sveta Negroni, ktorý tento rok oslavuje už sto rokov od svojho vzniku! Tony Velich pre hostí pripravil niekoľko variácií tohto ikonického cocktailu s po-

užitím Campari a ginu Tanqueray.

Ambasádor Milan Zaleš počas workshopov prítomným barmanom vysvetlil históriu a pôvod Campari a spôsoby jeho použitia v známych aj menej známych drinkoch. Legendárny taliansky aperitív, ktorý stojí niekde na pomedzí kategórií bitterov a likérov, má množstvo špecifik, ktoré ho robia výnimočným. Začína sa to sýtočervenou farbou, nezamiteľnou intenzívnou arómou a osobitou podmanivou chuťou. Je zhmotnením talianskej povahy, výrazom talianskej kultúry, štýlu a spôsobu života, symbolom vášne a pôžitkárstva. A, samozrejme, je neoddeliteľnou súčasťou ikonických cocktailov ako Negroni či Americano. Milan však ukázal aj menej tradičné možnosti miešania Campari - napríklad s pivom!

Dôležitým posolstvom workshopov však bolo predstaviť majiteľom a zamestnancom prevádzok koncept talianskeho tradičného „aperitiva“, ktorý začína okolo piatej-šiestej hodiny popoludní a je súčasťou talianskeho životného štýlu.

Viac o tom, ako to na workshopoch



Thinking about drinking



vyzeralo, a čo všetko sa barmani mali možnosť naučiť, nám Milan povedal v rozhovore.

Čo bolo hlavným cieľom jednotlivých workshopov?

— Cieľom bolo naučiť barmanov, čo všetko sa dá s Campari robiť. Všetci totiž značku poznajú, ale nevedia, ako s týmto drinkom poriadne pracovať. Za ten čas, čo u nás na Campari „padal prach“, sa stala najpredávanejším likérom sveta, a tak sa značka v roku 2018 rozhodla preraziť s projektom

ambasádorov, ktorí vo svojich krajinách vzdelávajú o tomto produkte. Mojou prácou je teda šíriť slávu ikonického nápoja, ktorého receptúra sa nezmenila od roku 1860.

Čím je Campari ako produkt pre barmanov výnimočné? Čo ho robí nenahraditeľným?

— Campari sa v podstate nedá zaradiť do žiadnej kategórie bitterov a likérov. Pre úplnosť – bittersy môžeme rozdeliť do troch skupín: Prvou sú aromatické bittersy ako angostura či orange bitters, ktoré majú silnú koncentráciu bylín aj alkoholu a žiadny cukor a kedysi boli určené na medicínske účely. Potom sú tu štandardné bittersy, ktoré majú koncentráciu alkoholu okolo 40 %, majú už pridaný cukor a aj dosť silnú koncentráciu bylín. Treťou kategóriou sú amaro bitters z Talianska – sú jemnejšie, sladšie, s menšou intenzitou bylín a alkoholu. A potom tu máme samostatnú kategóriu Campari – má 25 % alkoholu, rozhodne nie je také sladké, aby mohlo byť v skupine amaro. Nemá také percento alkoholu, aby mohlo byť klasickým bitterom a nepoužíva sa ako aromatické bittersy, keďže má nejaký cukor a rozhodne ho nedávkuje po kvapkách. Nehľadiac na to, že je unikátne aj svojou farbou, ktorá je označená ako Campari červená.

Campari a s ním spojené cocktaily v tomto čase oslavujú niekoľko výročí, mohol by si ich pripomenúť?

— Campari tento rok oslavuje sto rokov s ikonickým cocktailom Negroni, ktoré vzniklo v roku 1919 v bare Casoni. Gróf Camillo Luigi Manfredi Maria Negroni sa vrátil po ceste z Británie, kde ochutnal gin. Objednal



keď je v podniku menej ľudí a je na to čas. Začína sa po obede a končí pred večerou. Campari podporuje chuť do jedla a slovo aperitif pochádza z latinského slova *aperire*, čo znamená otvoriť. Ide o to, že hosťom dáme niečo navyše – oni za to neplatia, ale nás to tiež nestojí veľa. Náklad za „jednohubky“ sa započíta do ceny drinkov, hosť sa cíti pohostený a hlavne viac vypije a následne aj viac zje a pre nás to znamená vyšší zisk. **BM**



Campari tento rok oslavuje sto rokov s ikonickým cocktailom Negroni, ktoré vzniklo v roku 1919 v bare Casoni.

si svoje obľúbené Americano (Campari 30 ml, červený vermút 30 ml, sóda 30 ml), ale zdalo sa mu slabé, tak

túry vymizla nadobro a vznikol drink Negroni (30 ml Campari, 30 ml červeného vermútu a 30 ml ginu). Budúci

poprosil barmana, aby mu dal menej sódy a pridal sedem kvapiek ginu. Pri ďalších objednávkach sa pomer ginu oproti sóde zvyšoval, až sóda z recep-

rok bude ale Campari oslavovať 160 rokov od svojho vzniku. Pri oslave 150. výročia sa vybudovala Galleria Campari a na etikety sa začali používať umelecké Campari obrázky. Tieto fľaše sú každý rok iné a a ide o limitované edície, tak uvidíme, čo v Campari vymyslia budúci rok.

Väčšina dobrých barmanov pozná klasické drinky ako Negroni alebo Americano, ktoré sa bez Campari nezaobídu. Aké ďalšie, možno menej tradičné drinky sa dajú s Campari pripraviť?

— Drinkov je celý rad. Campari & Tonic je fantastický – najprv nalejeme asi 120 ml až 150 ml toniku do vínového pohára na kockový ľad, odstavíme 1/8

limety (nikdy nie citrón!) a doplníme 40 ml Campari. Všetko sa krásne samo premieša a je to osviežujúci aperitív. Ďalším bestsellerom je Campari Milano. Drink servírovaný opäť do vínového pohára na kocky ľadu, teraz začneme 100 ml prosecca, ďalej pridáme 40 ml brusnicového džúsu a na záver 40 ml Campari. Ozdobíme mäťou. Budete prekvapení, aké je toto spojenie harmonické.

Sú nejaké fakty o tomto produkte, ktoré nie sú až také známe? Bolo niečo, čo barmanov na workshopoch prekvapilo?

— Áno, napríklad to, že Campari bolo počas prohibície v USA legálne. Na etikete bola pečiatka, že na lekárske

účely sa môže predávať.

Vysvetlili by ste podstatu talianskeho aperitívu a prečo je pre prevádzky prínosné niečo podobné zaviesť aj u nich?

— Ide o servis cocktailu s malým taničikom, na ktorom nájdete miestne pochutiny. Môže to byť prakticky čokoľvek – olivy, jednohubky z lístkového cesta na x spôsobov, kapary, sušené paradajky, údeniny, mini pizza, čokoľvek slané... Tento rituál siaha v Taliansku až ku grécko-rímskym koreňom, keď sa pil nápoj *mulsum* (pivo alebo víno, ktoré bolo infúzované bylinkami a sladené medom a ide o najstaršie doložené aperitív). Tento rituál prebieha v čase,