la Rassegna.it
Fondata nel 1906

2 Marzo 2017

Pirlo, il drink bresciano fa tendenza a New York

Il New York Times tesse le lodi dello storico aperitivo. Semplice e social i suoi pregi. Ma su origine e ricetta il web si scatena

Il “Pirlo”, l’amato aperitivo bresciano servito in bicchierini da osteria, ha conquistato anche il New York Times Magazine. Nei giorni scorsi la giornalista Rosie Schaap l’ha segnalato come il drink del momento perché – scrive – ha una ricetta semplice (1 parte di Campari + 2/3 parti vino bianco frizzante secco, no prosecco) ed è un drink social: non è troppo alcolico da far deragliare la conversazione e non è troppo lungo per non ordinarne un altro. Subito sono scoppiate le

polemiche: chi asserisce sia un plagio dello spritz veneto, chi un’invenzione austriaca chiamata “vino spruzzato”. Anche sulla sua preparazione non c’è accordo. Voi che ne pensate? Qual è il vostro cocktail preferito?

Ecco qui il testo pubblicato.
Rosa Schaap
CookingNytimes.com

Like Andrea Pirlo, the celebrated Italian midfielder with whom it shares its name, the drink called Pirlo comes from Brescia, in northern Italy. But I can’t think of an aperitivo hour anywhere where it would not be perfectly at home. My friend Damiano Abeni, also a Brescian, introduced me to the Pirlo in Rome. It’s the easiest thing ever to make: Stripped to its essentials, the drink simply combines Campari with sparkling white Italian wine. But Damiano specifically uses Pignoletto frizzante (“NO PROSECCO allowed,” he wrote to me by email, caps his), and prefers to garnish with half a slice of Sicilian blood orange of the Tarocco variety. He favors 2-3 parts of wine to one part Campari, allowing that one “can play with the proportions,” and that in warm weather, ice may be added — but for Damiano, the addition of ice usually means “more Campari.” Unsurprisingly, he forgoes the club soda — but you may wish to add some if you like extra fizz (and lower alcohol).