



# CAMPARI CREATORS

SIGNATURE NEGRONIS

with Campari  
*Negroni*  
Week  
SEPT. 18 - 24



#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAY  
PARINOHAYNEGRONI

En las páginas del libro Campari Creators 2023, te invitamos a explorar un universo de innovación, forjado por la unión de maestros cocteleros que han tejido un legado excepcional. Este recetario es el testimonio de su pasión compartida, un resultado armonioso de Creators que han rediseñado el alma del icónico Negroni. Al beber cada sorbo, celebramos el "Timeless Bond", ese enlace inmutable que trasciende eras entre el Campari y el Negroni.

Estos maestros cocteleros tuvieron un espacio de creatividad y capacitación, para fusionar la tradición con la contemporaneidad, inspirado a través de sus creaciones y redefiniendo los límites del placer en un coctel. Aquí, el conocimiento fluye tan libremente como el Campari, nutriendo la pasión que une a los bartenders con su oficio de manera global.

Así que, mientras recorres estas páginas, recuerda que estás bebiendo más que una mezcla refinada; estás experimentando la esencia de una colaboración eterna, un enlace atemporal entre la creatividad, la tradición y la innovación.

¡Salud!

#SINCAMPARINOHAYNEGRONI



Negroni  
Week

## BOTÁNICO

By Gise Jaime | Tomás Tripaglia | Vicky Mengo

Casa Cavia | Mercado San Antonio

### Ingredientes

**Wild Turkey** 25 ml  
Macerado con artemisa, ruda, rúcula y piel de limón  
**Cinzano Bianco** 30 ml  
**Campari** 20 ml  
**Barspoom** de Cynar

### Inspiración

Nos inspiramos en la huerta, en la aplicación o uso de ingredientes poco convencionales, en la búsqueda y experimentación de sabores y aromas nuevos, para intervenir y reestructurar un cóctel clásico e icónico.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S





## GUARONI

By Martín Tummino | Caro Fortuna

### Ingredientes

Almibar de Flores 10 ml

Jugo de limón orgánico 10 ml

Vermout Segundo con piel de limón y cedrón 25 ml

Campari al romero 25 ml

Appleton a la ruda 25 ml

### Inspiración

Inspirado en el Carrulin, el trago de caña con ruda tradicional de la Mesopotamia, que combina agua ardiente de caña con ruda, cítricos y miel. Es declarado Patrimonio Inmaterial Cultural y se consume el Día de la Pachamama (1ero de Agosto) para purificar la sangre, traer buena suerte y alejar los males del invierno. En esta versión aplicamos la estructura del Negroni combinada con la receta ancestral del Carrulin que da como resultado una versión guaraní del clásico cóctel del conde.

NI #SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S



*Negroni*  
Week

## GILDA

By Martín Verrastro | Gonzalo Aybar

El bodegón de Beto | Hay! Bar

### Ingredientes

Gin Bulldog 45 ml  
Macerado en rúcula

Campari 0,25 ml

Ron Appleton 0,25 ml

Cinzano Bianco con cedrón 45 ml

### Garnish

Labear vaso con sal y limón, perfumar con cilantro y flor de rúcula

### Inspiración

Romper paradigmas y cumplir deseos personales. Decidimos partir desde una leche de tigre y comenzamos a descubrir los ingredientes de la huerta, aplicadas a la gastronomía, encontrando un vegetal clave como la rúcula. Para dar paso a esta creación placentera.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
#SINCAMPARINOHAYNEGRO



Negroni  
Week

## TIEMPO

By Matías Nuñez | Macarena Peetom

Boticario Bar | Proyecto Bar

### Ingredientes

José Cuervo reposado 30 ml  
Macerado con cilantro

Campari 30 ml  
Macerado con cedrón

Cinzano Rosso 0,25 ml

Cinzano Bianco 0,25 ml

4 Golpes de Bitter de naranja

Garnish  
Brote de limonero

### Inspiración

Para este cóctel pensamos en aquello que es fundamental para llegar a un resultado óptimo, tanto en los insumos por separado como en el conjunto de ellos mismos y este es: El tiempo. Como en el Campari y todo su proceso de elaboración hasta llegar a nosotros. El tequila y el tiempo que se requiere para obtenerlo, al igual que el vermút y todos los insumos de la huerta que pudimos recolectar.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
#SINCAMPARINOHAYNEGRO





Negroni  
Week

## AZAHARONI

By Mauro Varela | Gastón Aranda

BASA | Team Master Bartender

### Ingredientes

Gin Bulldog 15 ml

Cinzano Bianco 35 ml

Macerado en flores azahar y cáscara de limón

Campari 35 ml

### Inspiración

Nos inspiramos en un cítrico, el más versátil para todos los cócteles, pero en este caso lo llevamos a cabo mediante una maceración de Azhahares, hojas de limón y su cáscara en un vermút blanco durante 20 minutos, tiempo suficiente para extraer los aceites esenciales y todos sus aromas. El Azharoni, un cóctel cítrico, fresco y aromático, sin dejar de tener su carácter potente dentro de su corazón, el Campari.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
#SINCAMPARINOHAYNEGRO



## SBAGLIATO DALL'ORTO

By Sebastián Ramos | Joaquín Cuello

Camelia | Kona

### Ingredientes

**Gin Bulldog** 30 ml  
Infusionado en hinojo

**Campari** 45 ml

**Cinzano Bianco** 45 ml  
Infusionado en pomelo y cedrón

Completar con **Espumante Cinzano Pro Spritz**

### Inspiración

Buscamos inspirarnos en el paseo en la huerta para hacer este cóctel. Tomamos un clásico de la familia del Negroni, reversionamos un Negroni Sbagliato, para presentarlo de una forma más aromática y herbal.

NI #SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S





# EUFORIA CAMPARI BIANCO

By Agustín Balego | Ariel Figueroa

ABB Escuela de Bartenders | Doppel

## Ingredientes

Gin Bulldog 30 ml  
Cinzano Bianco 22,5 ml  
Macerado en Salvia  
Campari 7,5 ml  
Dash Espumante Cinzano Pro Spritz

## Inspiración

*En el rincón de una huerta serena y quieta,  
donde la naturaleza crecía  
con un encanto perfecto,  
un secreto ancestral en su fragancia de amor.*

*Sus hojas verdes danzaban con la brisa suave,  
Un ballet de aroma que el viento compartía,  
Cada toque de sus hojas  
como un regalo clave en su alma y  
Los sentidos una melodía.*

*En una copa de cristal,  
en un bar al atardecer,  
El vermut y la salvia se unieron en un abrazo*

*La esencia de la hierba susurra con placer  
Mientras el líquido de burbujas  
en espuma y paso.*

*El gin y el Campari entran en la danza,  
Un trio de sabores en un vaso tallado,  
La salvia espumante  
en su fragante y balance  
Ofrece un giro mágico, un sueño  
realizado.*

*Así nace la creación, el elixir perfumado,  
Un homenaje a la salvia,  
un tributo al tiempo,*

*Cada sorbo un poema,  
cada trago entrelazado,  
Una historia de sabores  
en un cuento de aliento.*

NI #SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S



# ME DEJÓ PLANTADO

By Juan Roda | Fran Massara

La Grieta Asociados

## Ingredientes

Cinzano Bianco 30 ml  
Infusionado con cilantro y flores de azahar

Tequila José Cuervo añejo 30 ml

Campari 30 ml

Decorar con flor de azahar, refrescado y colado sobre hielo nuevo

## Inspiración

La inspiración, la historia nunca antes contada, Fran va a visitar la huerta con su novia, ella nunca se presentó. Recurrió a su amigo Juan para que traiga Tequila y Campari para olvidar las penas. El resultado es este riquísimo y equilibrado cóctel que mixtura, aromas y penas.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S



## AMARO ESCARLATA

By Daiana Ferraro | Tinky García Rivas

Presidente Bar | Centauro Restaurant

### Ingredientes

Wild Turkey 40 ml

Cynar 20 ml

Campari 20 ml

Tiziana de cedrón y azúcar negra, perfume de limón 20 ml

#### Garnish

Flor de romero, piel de limón y tallo de acelga roja

### Inspiración

Nos inspiramos en las hierbas aromáticas de la huerta, el cedrón fue el primer ingrediente que nos unió, con el que hicimos un "bond". Logramos crear un Cocktail con notas chocolatosas y representamos la tranquilidad de la huerta con la frescura del cedrón.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#





*Negroni*  
Week

## ROBUSTO

By Roi González | Ezequiel Milessi

Presidente Bar | Soberana

### Ingredientes

José Cuervo Especial 60 ml

Cinzano Segundo 30 ml  
Macerado en pasas de uva y romero

Campari con frutos rojos 30 ml

### Inspiración

Este cocktail es el resultado de los ingredientes más sofisticados y curiosos de la familia Campari. Nos inspiramos en las noches de luna llena de la huerta, para combinar los botánicos y destilados más robustos.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S



## NEGRONI DE CEDRO

By Alejandro Caia | Sebastián Bresutti

Mudra | Ground

### Ingredientes

**Gin Bulldog** 30 ml  
De flores y hojas de cítrico  
**Cinzano Segundo** 25 ml  
**Campari** 30 ml  
**2 dashes de bitter Orange**  
**Agua de azahar** 3 gotas

### Inspiración

Alejándonos un poco de la tensión y el ruido de la ciudad de la furia, llegamos a la huerta para conectar con esta parte olvidada que siempre es necesario para comenzar cada día, de nuevo. Nuestra inspiración fue el cítrico que desconstruye y algo simple para disfrutar.

NI #SINCAMPARINOHAYNEGRONI  
INCAMPARINOHAYNEGRONI#S



*Negroni*  
Week

## PAISAJE RÚSTICO

By Lucía Gevez | Gonzalo Duarte | Christian Tortonelli

La Uat | Franks | Kutral

### Ingredientes

**Campari** 30 ml  
Macerado en curry y flores

**Cinzano Bianco** 30 ml  
Macerado en cedrón y limón

**Wild Turkey 101** 15 ml

**Gin Bulldog** 15 ml

Todo macerado en hojas de mandarina

### Inspiración

Inspirados en los chicos de la huerta, que soñaban con que la gente arranque las plantas de su huerta y coman sus productos frescos, naturales y rústicos.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#





*Negroni*  
Week

## NEGRONI DE VERANO

By Lucas Gómez | Matías Espindola

Campari Brasil | Salvaje Bar

### Ingredientes

Tequila José Cuervo 40 ml  
Macerado en cedrón

Aperol 30 ml

Campari 15 ml  
Macerado en limón

Cinzano Rosso 15 ml

Jugo de limón 15 ml

Jugo de naranja 15 ml

Clara de huevo

Hojas cítricas

Batido

Vaso corto

### Inspiración

De la unión de Florianópolis y Misiones, un trago fresco y cítrico pensado para negronis con mucho calor.

NI #SINCAMPARINOHAYNEGRONI  
INCAMPARINOHAYNEGRONI#S



## BREZZA DE LIMONE

By Martín Sulliman | Agustín Zenonni

Limón y menta | Chinchibira

### Ingredientes

**Campari** 30 ml

**Cinzano Bianco** 30 ml

**Gin Bulldog** 20 ml

Infusionado en hinojo, piel de limón y hojas de mandarina

**Tiziana de flores de limón, hojas de limón y flor de caléndula** 10 ml

**Garnish**

Hoja de limón, rodaja de limón baby

### Inspiración

Los olores frescos de la huerta, el clima del día y el momento de la mañana.

#SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#







*Negroni*  
Week

## ERA VERDE

By Agostina Elena | Milenka Sutter

Francis | Sofá

### Ingredientes

Cinzano Bianco 40 ml

Macerado con peras

Campari 25 ml

Tequila Jose Cuervo 7,5 ml

Macerado con verdes

Jugo de limón 8 gotas

Completar con espumoso

Cilantro, hinojo, cedrón y hojas de limonero

### Inspiración

Simboliza la lucha femenina, por eso el verde y el espumante simbolizando la fuerza de ir siempre para arriba, para adelante y nunca bajar los brazos. Dupla femenina.

NI #SINCAMPARINOHAYNEGRO  
INCAMPARINOHAYNEGRO#S

# NEGRONI SWIZZLE

## BONUS TRACK



Gin Bulldog 45 ml  
Cinzano Rosso 30 ml  
Campari 25 ml  
Jugo de Lima 5 ml  
Almibar de Amaranas (ó Cereza Negra) 5 ml  
2 Dashes Angostura Orange Bitters

*Negroni*  
Week

By Martín Tummino

### Inspiración

Siguiendo con la idea de "aperitivizar" el mundo de la coctelería tropical o "Tropicalizar" el mundo de la coctelería aperitiva, creé este Swizzle que desafía a los más fervientes amantes del Negroni a caer en la tentación de beber un refrescante y delicioso cóctel exótico.

Encontré en la Web algunas referencias de Negro Swizzle o Swizzle Negroni del año 2017. La más recurrente es la de Steve The Bartender que, en su canal de YouTube, da una receta de Negroni Swizzle Gin Cocktail. Su "Negroni Swizzle" es un Negroni "swizzleado" con Soda agregada. Es decir, un Negroni Highball, con hielo Pebble, agitado con una "cuchara de bar" (no con un Bois Léle).

Con la intención de afirmar la "paternidad" de mi NEGRONI SWIZZLE, paso a destacar algunos elementos.

Mi amigo y mentor RAYMOND EDWARDS, Chief Mixologist de The House of Angostura, siempre dice "A swizzle is not a swizzle if it is not swizzled", algo así como "un swizzle no es un swizzle si no se hace swizzle".

Personalmente, la frase está incompleta y debería continuar con: "pero no todos los cocktails son swizzle solo por hacerse swizzle" ("but not all drinks are swizzles just for being swizzled").

En el caso del Negroni Swizzle que anda dando vueltas por la red, el problema es que, aunque es un Negroni "agitado" con la técnica del swizzle, no respecta la estructura mixológica del "Swizzle", la cual debe incluir un cítrico y algún agente endulzante.

En esa búsqueda de llevar al Negroni dentro de la estructura coctelera del Swizzle fue que reversioné este cóctel, que, con TODAS las letras, puede llevar el nombre SWIZZLE.

Para todos los amantes de los aperitivos Italianos, el Negroni, el Gin y los tragos tropicales, lo mejor de dos mundos en un solo trago.

Uno de mis "Clásicos Swizzle" ¡el único e irrepetible!

#SINCAMPARINOHAYNEGRONI  
#SINCAMPARINOHAYNEGRONI