

Med projektet "Red Gold Tomatoes from Europe" kan .svenskar smaka en ikonisk dryck: Bloody Mary

Den mest uppfriskande cocktailen som finns serveras här som en Bloody Massimo tack vare en ny .version av kock Massimo Riccioli från Trattoria La Rosetta i Rom

NAPLES, Italien, 16 december 2024 /PRNewswire/ -- **Tomatjuice, vodka, kryddor och ett legendariskt "splatter"-namn: Bloody Mary serveras i denna omtolkning av projektet "Red Gold Tomatoes from Europe", som stöds av ANICAV** (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, den italienska föreningen för den konserverade grönsaksindustrin). Det internationella projektet, medfinansierat av den Europeiska unionen, som främjar och förbättrar export och konsumtion av italienska ekologiska konserverade tomater till Sverige, presenterar "**Bloody Massimo**", inspirerad av en av de mest ikoniska och "blodiga" dryckerna, på den officiella listan över IBA:s (International Bartenders .Association) internationella alkoholhaltiga cocktails



Historien om Bloody Mary. Cocktailens ursprung går tillbaka till början av 1900-talet, när Fernand Petiot, bartender i den legendariska Harry's Bar i Paris, enligt sägen blev inspirerad av Ernest Hemingway, en av många amerikaner som besökte baren. Det första receptet var enkelt, men genialt: hälften vodka, hälften tomatjuice och kryddor. Det verkar som att Petiot fulländade drinken i New York, på St. Regis Hotel bar, genom att göra den ännu kryddigare. År 1939 blev cocktailen en succé, tack vare Lucius Beebe, som .berömde den nya drinken i sin skvallerkolumn i New York Herald Tribune

Petiot upprepade att han hade utvecklat receptet redan 1934: 6 cl vodka, 6 cl tomatjuice, Worcestershire-sås, pepparrotssås, senare ersatt med Tabasco, salt, svartpeppar, cayennepeppar, pressad citron och krossad is. Och namnets ursprung? En teori är att den kom från en berömd beundrare: Hollywoodstjärnan Mary Pickford, som redan hade en röd drink döpt efter henne som sedan "förråddes" med Bloody Mary. En annan är att det var en hyllning till Mary I, drottning av England, som hade smeknamnet Bloody Mary på grund av hennes hårdföra styre med vilken hon försökte återställa .katolicismen i protestantiska England genom att avrätta förrädare till kungariket

Nu till baren för att göra denna version, med hjälp av Red Gold Tomatoes from Europe-projektet: "Bloody ."

Massimo

/Länk: <https://redgoldfromeurope.eu/recipes/bloody-massimo>

/För fler recept: <https://redgoldfromeurope.se>

:Följ oss på

Facebook: <https://www.facebook.com/redgoldfromeuropese>

/Instagram: <https://www.instagram.com/redgoldfromeuropese>

YouTube: <https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropese>





Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2580949/RED_GOLD_From_EU_BloodyMassimo.jpg

Logotyp - https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg

Logotyp - https://mma.prnewswire.com/media/2186816/Footer_SE.jpg

View original content:<https://www.prnewswire.com/sv/pressmeddelanden/med-projektet-red-gold-tomatoes-from-europe-kan-svenskar-smaka-en-ikonisk-dryck-bloody-mary-302332072.html>

Tillbaka | Nästa artikel: Kolsquare förvärvar Woomio för att stärka sitt ledarskap som den främsta influencer marketing-tekniken i Europa

