

PR Newswire

PRN: Mit dem Projekt „Rote Goldtomaten aus Europa“ können die Deutschen ein kultiges Getränk schlürfen: die Bloody Mary in einer neuen Version

16.12.2024, 02:22:13 | Quelle: PR Newswire

Mit dem Projekt „Rote Goldtomaten aus Europa“ können die Deutschen ein kultiges Getränk schlürfen: die Bloody Mary in einer neuen Version
PR Newswire

NAPLES, Italien, 16. Dezember 2024

Der belebendste Cocktail, den es gibt, wird hier als Bloody Massimo serviert, dank einer neuen Version, die der Chefkoch Massimo Riccioli, Patron der Trattoria La Rosetta in Rom, entwickelt hat.

NAPLES, Italien, 16. Dezember 2024 /PRNewswire/ -- **Tomatensaft, Wodka, Gewürze und ein legendärer „Splatter“-Name: Die Bloody Mary wird in dieser Neuinterpretation im Rahmen des Projekts „Red Gold Tomatoes from Europe“ serviert, das von ANICAV** (dem italienischen Verband der Gemüsekonservenindustrie) gefördert wird. Das von der Europäischen Union kofinanzierte internationale Projekt zur Förderung des Exports und des Verbrauchs italienischer Bio-Tomatenskonserven in Deutschland präsentiert den **„Bloody Massimo“**, der von einem der kultigsten und "blutigsten" Getränke inspiriert ist und auf der offiziellen Liste der internationalen alkoholischen Cocktails der IBA (International Bartenders Association) steht.



Die Geschichte der Blutmarie. Die Ursprünge des Cocktails gehen auf die frühen 1900er Jahre zurück, als Fernand Petiot, Barkeeper der legendären Harry's Bar in Paris, von Ernest Hemingway, einem der vielen Amerikaner, die die Bar besuchten, inspiriert worden sein soll. Das erste Rezept war einfach, aber raffiniert: halb Wodka, halb Tomatensaft und Gewürze. Es scheint, dass Petiot ihn in New York an der Bar des St. Regis Hotels perfektioniert hat und ihn noch schärfer macht. 1939 wurde der Cocktail dank Lucius Beebe, der das neue Getränk in seiner Klatschspalte in der New York Herald Tribune lobte, ein Erfolg.

Petiot bekräftigte, dass er das Rezept bereits 1934 entwickelt habe: 6 cl Wodka, 6 cl Tomatensaft, Worcestershire-Sauce, Meerrettichsauce, später durch Tabasco ersetzt, Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, ein Spritzer Zitrone und zerstoßenes Eis. Und was ist mit dem Ursprung des Namens? Eine Theorie besagt, dass sie von einem berühmten Bewunderer stammt: der Hollywood-Star Mary Pickford, die bereits ein rotes Getränk nach sich benannt hatte, das dann mit der Bloody Mary „verraten“ wurde. Eine andere besagt, dass es sich um eine Hommage an Maria I., Königin von England, handelte, die wegen ihrer eisernen Faust, mit der sie versuchte, den Katholizismus im protestantischen England wiederherzustellen, indem sie Verräter am Königreich hinrichtete, den Spitznamen Bloody Mary erhielt.

Nun zur Bar, um diese Version zuzubereiten, mit freundlicher Genehmigung des Projekts Rote Goldtomaten aus Europa: der „Blutige Massimo“.

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

Für weitere Rezepte: <https://redgoldfromeurope.de/>

Folgen Sie uns auf:

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

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

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



Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/2580952/BloodyMassimo.jpg>

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

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2186819/Footer_DE.jpg

 View original content: <https://www.prnewswire.com/de/pressemitteilungen/mit-dem-projekt-rote-goldtomaten-aus-europa-konnen-die-deutschen-ein-kultiges-getrank-schlurfen-die-bloody-mary-in-einer-neuen-version-302332102.html>