



NEGRONI VIKAN 2021 með Campari og Imbibe

#NegroniWeek 2021 verður 13.-19.september 2021 á bestu börum bæjarins og safnað er fyrir góðum málstað með #Campari og #Imbibe

[Campari](#), alræmdu rauði Aperitivo drykkurinn og [Imbibe Magazine](#) halda áfram samstarfi síðustu 9 ára með Negroni viku sem er söfnunaráttak um allan heim. Meira en 100 ár eru liðin síðan [Negroni kokteillinn](#) var fundinn upp en hann sameinar Campari, gin og sætan rauðan vermúð í stórfenglega blöndu.

imbibe and **CAMPARI**
Negroni Week
SEPT. 13 to 19
NEGRONIWEEK.COM #NEGRONIWEEK
A drink for your cause

RAISE A NEGRONI
IN YOUR BARS

CAMPARI
THE RED HEART
OF EVERY NEGRONI

ENJOY CAMPARI RESPONSIBLY

Yfir sjö daga tímabil munu þúsundir barþjóna og fólk á börum og veitingastöðum um allan heim skála í Negroni og safna fyrir sameiginlegum góðgerðarmálum en síðustu 9 ár hefur Negroni vikan safnað yfir 3 milljónum dollara í meira en 70 löndum. Í ár safnar Negroni vikan á Íslandi fyrir átakinu “Römpum upp Reykjavík” eða 100 rampar í Reykjavík á einu ári, þar sem aðgengi hreyfihamlaðra er bætt að þjónusta og veitingahúsum í miðborginni.

*https://drinksint.com/news/fullstory.php/aid/9319/The_World_92s_Best-Selling_Classic_Cocktails_2021.html



Ósk Sigurðardóttir frá Sjálfsbjörg sem er í stjórn sjóðsins segir: "Við erum virkilega glöð og þakklát Negroni viku fyrir að vekja athygli á verkefninu sem snertir svo marga aðila, en tilgangur Römpum upp Reykjavík er að stuðla að bættu aðgengi fyrir hreyfihamalaða, vini og fjölskyldur þeirra að allskyns þjónustu, veitingastöðum og verslun. Þetta verkefni eykur félagslega virkni hreyfihamlaðra, dregur úr einangrun og gefur fólki tækifæri til þess að taka virkan þátt í samfélaginu, umgangast vini og ættingja og lifa lífinu til fullnustu. Gott aðgengi skiptir alla máli, en hreyfihamlaða öllu máli!"

HVAÐ ER NEGRONI VIKA

Með Negroni viku sameina Campari og Imbibe krafta sína með söfnun á börum og veitingastöðum. Í ár fögnum við aftur á börum og veitingastöðum sem fólk hefur saknað svo heitt ásamt því að gefa tilbaka og skála í Negroni með vinum.

Campari stendur fyrir Rauðu ástríðuna, þrá innra með okkur sem er ómögulegt að hunsa. Campari lítur á barþjóna sem meistara í sköpunargáfu og listfengi og hefur í samstarfi við 7 bestu barþjóna heims gert tilbrigði af Negroni, einn fyrir hvern dag vikunnar, sem hvatningu fyrir barþjóna að þróa sinn eigin.

Þessir meistarárþjónar eru [Erik Lorincz](#) (UK), [Fabio La Pietra](#) (Brasilía), [Giacomo Giannotti](#) (Spánn), [Luke Whearty](#) (Ástralía), [Bannie Kang](#) (Taívan), [Tiffanie Barriere](#) (U.S) og [Tommaso Cecca](#) (Ítalía) hafa gert nýjungar sem hægt er að upplifa um allan heim. Þessir einstöku Negroni, tilbrigði við rauða ástríðu, verða fáanlegir á börum bæjarins sem taka þátt í Negroni vikunni.



Barþjónum á Íslandi gefst færi á að þróa sinn eigin Negroni fyrir staðinn sinn og með því að deila á samfélagsmiðlum og tagga @campariofficial, @campari.is ásamt #NegroniWeek, #Campari, #RedPassion #Negroni

CAMPARI, RAUÐA ÞUNGAMIÐJAN Í HVERJUM NEGRONI

Í opinberu Negroni uppskriftinni sem er skráð á kokteillista IBA (International Bartender Association) er Campari fyrsta vörumerkið til að vera nefnt sem innihaldsefni sem sannarlega gerir það að rauðu þungamiðju í hverjum Negroni. Þessi stórfenglegi kokteill er 7. árið í röð annar mest seldi klassíski kokteill veraldar* skv. Drinks International.

*https://drinksint.com/news/fullstory.php/aid/9319/The_World_92s_Best-Selling_Classic_Cocktails_2021.html

**Innihald:**

- 3 cl. Campari
- 3 cl. Sætur rauður vermúð (mælum með Belsazar Red)
- 3 cl. Gin (mælum með Tanqueray gini)

Aðferð:

- Setjið öll innihaldsefni í lágt glas fylltu með klaka
- Hrærið mjúklega
- Skreytið með appelsínusneið

Hví ekki að skála og gefa tilbaka og upplifa tilbrigði við klassík á Negroni vikunni ?!

Meiri upplýsingar er að finna á heimasíðunni <http://www.negroniweek.com> og fylgið **#NegroniWeek**
#Negroni #Campari #Imbibe @Campariofficial ásamt [@campari.is](https://www.instagram.com/campari.is)

-ENDIR-

NOTES TO EDITORS

For media enquiries, please use: [International Press Contacts](#)

ABOUT CAMPARI

Campari is a contemporary and charismatic classic. The secret recipe, which has remained unchanged, originated in Novara in 1860 and is the base for some of the most famous cocktails around the world, Campari is an alcoholic spirit obtained from the infusion of bitter herbs, aromatic plants and fruit in alcohol and water. With its vibrant red colour, intense aroma and inspiring flavour, Campari has always been a symbol of intrigue and pleasure, which unfurls itself into a captivating drinking experience. These are the values that have made the Campari brand famous throughout the world as an icon of passionate Italian style and excellence.

ABOUT THE NEGRONI

It was around the year 1919 in Florence when Count Camillo Negroni contemplated ordering an Americano cocktail but decided it was time for a change. He requested it with a touch of gin instead of soda, inspired by his last trip to London and its prevalent gin scene. The bartender was pleased to honour Count Camillo Negroni's request and added an orange garnish rather than the lemon wedge of the Americano to signify the new drink he had created. In Florence, the Count's 'usual' became known as Count Negroni's Americano, or the "Americano with a touch of gin", but whatever it was referred to as back then, the Negroni was born. The Negroni is now one of the most famous contemporary classic cocktails. Anywhere you go in the world, you will find a mixologist who can make you the iconic Negroni. The original recipe, the perfectly balanced combination of equal parts of Campari, Red Vermouth and London Dry gin, is almost a century old and continues to be enjoyed today. The International Bartenders Association (IBA) lists Campari as an official ingredient of the Negroni, and thus, there is no Negroni without Campari! For more information visit www.campari.com.

ABOUT CAMPARI GROUP

Campari Group is a major player in the global spirits industry, with a portfolio of over 50 premium and super premium brands, spreading across Global, Regional and Local priorities. Global Priorities, the Group's key focus, include Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey and Grand Marnier. The Group was founded in 1860 and today is the sixth-largest player

*[https://drinksint.com/news/fullstory.php/aid/9319/The World 92s Best-Selling Classic Cocktails 2021.html](https://drinksint.com/news/fullstory.php/aid/9319/The_World_92s_Best-Selling_Classic_Cocktails_2021.html)



worldwide in the premium spirits industry. It has a global distribution reach, trading in over 190 nations around the world with leading positions in Europe and the Americas. Campari Group's growth strategy aims to combine organic growth through strong brand building and external growth via selective acquisitions of brands and businesses. Headquartered in Milan, Italy, Campari Group owns 22 plants worldwide and has its own distribution network in 21 countries. Campari Group employs approximately 4,000 people. The shares of the parent company Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) have been listed on the Italian Stock Exchange since 2001. For more information: <http://www.camparigroup.com/en> Please enjoy our brands responsibly

ABOUT IMBIBE

Imbibe is the ultimate guide to liquid culture. In every issue of the James Beard award-winning magazine and on imbibemagazine.com, you'll find the world's top drink destinations, recipes and in-depth stories—everything you need to know about the people, places and flavors of drinks. Imbibe also publishes cocktail books and produces drink-related events, including Negroni Week. For more information, visit imbibemagazine.com and follow @imbibe and #imbibe.

*[https://drinksint.com/news/fullstory.php/aid/9319/The World 92s Best-Selling Classic Cocktails 2021.html](https://drinksint.com/news/fullstory.php/aid/9319/The_World_92s_Best-Selling_Classic_Cocktails_2021.html)