

# Het project "Red Gold Tomatoes from Europe" laat Nederlanders nippen van een iconisch drankje: de Bloody Mary

NEWS PROVIDED BY  
Red Gold from Europe →  
Dec 16, 2024, 10:59 ET

*De meest verkwikkende cocktail die er is, hier geserveerd in de vorm van een Bloody Massimo - een nieuwe versie van de cocktail, bedacht door chef Massimo Riccioli, uitbater van Trattoria La Rosetta in Rome.*

NAPLES, Italië, 16 december 2024 /PRNewswire/ -- **Tomatensap, wodka, kruiden en een legendarische 'klaterende' naam - de Bloody Mary - wordt in het kader van het project "Red Gold Tomatoes from Europe", georganiseerd door de ANICAV** (de Italiaanse vereniging van de groentenconserve-industrie) geserveerd in een nieuw jasje. Het internationale project, medegefinancierd door de Europese Unie, gericht op het stimuleren en bevorderen van de export van **Italiaanse biologische geconserveerde tomaten** naar Nederland en de consumptie daarvan, laat het publiek kennismaken met de **"Bloody Massimo"**, geïnspireerd op een van de meest iconische en "bloody" drankjes ter wereld op de officiële lijst van internationale alcoholische cocktails van de IBA (International Bartenders Association).



**De geschiedenis van de Blood Mary.** De cocktail heeft haar oorsprong kort na 1900 toen, volgens sommigen, Fernand Petiot, barman van de legendarische Harry's Bar in Parijs, zich liet inspireren door Ernest Hemingway, een van de vele Amerikanen die de bar regelmatig bezochten. Het eerste recept was eenvoudig, maar ingenieus: half wodka, half tomatensap en wat kruiden. Naar verluidt heeft Petiot de cocktail verder geperfectioneerd in New York, in de bar van het St. Regis Hotel, waarbij de cocktail steeds kruidiger werd. In 1939 maakte de cocktail haar grote doorbraak dankzij Lucius Beebe, die het nieuwe drankje aanpreekt in zijn roddelrubriek in de New York Herald Tribune.

Petiot benadrukte meermaals dat hij het recept al in 1934 had ontwikkeld: 6 cl wodka, 6 cl tomatensap, Worcestershiresaus, mierikswortelsaus, later vervangen door tabasco, zout, zwarte peper, cayennepeper, een kneepje citroen en gemalen ijs. Maar waar komt de naam eigenlijk vandaan? Eén van de theorieën is dat de cocktail is vernoemd naar een beroemde bewonderaarster: de Hollywoodster Mary Pickford, naar wie al een ander rood drankje was vernoemd, dat dus vervolgens werd "bedrogen" met de Bloody Mary. Een andere theorie is dat het een eerbetoon was aan Mary I, koningin van Engeland, bijgenaamd Bloody Mary vanwege de harde hand waarmee ze het katholicisme in het protestantse Engeland probeerde te herstellen door verraders van het koninkrijk te executeren.

Maar laten we ons nu naar de bar begeven om deze nieuwe versie te maken, met dank aan het project Red Gold Tomatoes from Europe: de "Bloody Massimo".

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

Meer recepten: <https://redgoldfromeurope.nl/>

Volg ons op:

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

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

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

Foto - [https://mma.prnewswire.com/media/2580966/Red\\_Gold\\_from\\_Europe\\_BloodyMassimo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2580966/Red_Gold_from_Europe_BloodyMassimo.jpg)

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual\\_ORG.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg)

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/2186817/Footer\\_NL.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186817/Footer_NL.jpg)

WANT YOUR COMPANY'S NEWS  
**FEATURED ON PRNEWswire.COM?**

**GET STARTED**

**440k+**  
Newsrooms &  
Influencers

**9k+**  
Digital Media  
Outlets

**270k+**  
Journalists  
Opted In