

LA STAMPA

GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE 2019

pag. 27

tuttigusti

Tonificante

My personal 13
di Stefano Santucci dell'Hotel Hassler di Roma
2 cl di Ramsbury Gin, 2 cl di Bitter Campari, 2 cl di Carpano Antica Formula, 2 cl di Spremuta di Melograno, 2 gocce di sciroppo al rosmarino.
Versare gli ingredienti in the rocks in un bicchiere basso. Decorare con un rametto di rosmarino, chicchi di melograno e una grattata di pepe nero lungo del Bengala. È di fatto un twist del Negroni



Stimolante

Roma Formidabile
di Sabina Yausheva dell'Hotel de la Ville di Roma
3,5 cl di VII Hills Italian Dry Gin, 2 cl di Amaro Formidabile, 3,5 cl di Vermouth Oscar 697. In un mixing glass raffreddato con tanto ghiaccio (buttare l'acqua che si forma) versare tutti gli ingredienti e mescolare delicatamente. Versare il contenuto in una coppa raffreddata. Ornare con riccioli di carota. Timo e germogli di soia invece dell'oliva del Martini



Cocktail —

TIMO, MIRTO, SALVIA L'AROMATERAPIA È NEL BICCHIERE

Adriana Marmioli
Milano

Crescono dappertutto. Persino su uno striminzito **davanzale urbano**. Sono le erbe aromatiche: salvia, basilico, menta, timo, origano, rosmarino. Si comprano al supermercato e ci regalano uno spicchio di verde anche in pieno inverno. Con il bello, in più, di essere utili. Le usiamo per insaporire i cibi, le beviamo

in tisana per i loro principi terapeutici. Da un po' di tempo anche la mixology ne ha scoperte le proprietà come si è visto a Golosaria 2019. Ad aprire le porte di questo universo botanico è stato il **mojito**: menta schiacciata, rum, lime, zucchero, ghiaccio e soda per uno dei drink più noti.

Ora, però, si amplia il panorama dei vegetali usati nella preparazione dei cocktail: non più solo **frutta e verdura** - la scorzetta d'agrume strizzata, un gambo di sedano per mescolare - o **spezie** (pepe, zenzero, noce moscata).

Ad ogni erba una proprietà

Quello tra erbe e alcol è un connubio antico: i **monaci nel Medioevo** traevano pozioni medicinali dai loro orti officinali. Non è da molto, però, che si parla di aromaterapia applicata alla mixology, con l'alcol che estrae ed esalta gli effetti positivi delle erbe, ne sprigiona il profumo. La **menta**, per esempio, ha funzioni antistress e anti-ansia. Il rosmarino ha effetto stimolante e cardiotonico; il timo rilassante e balsamico; la salvia è antidepressiva; l'**ortica** tonificante e disintossicante; la lavanda favorisce tranquillità e armonia; l'**origano** è un analgesico e antibiotico naturale; il mirto tonifica ma contemporaneamente rilassa.

«Per goderne appieno occorrerebbe estrarne gli **oli essenziali** - ci spiega Mattia Corunto Master Trainer di Planet One - ma è un procedimento laborioso e professionale perché occorrono apparecchiature non

comuni. Inoltre gli oli in purezza possono avere controindicazioni, vanno maneggiati da esperti. Le stesse erbe però si possono mettere in infusione in alcol per qualche giorno (o anche solo **per qualche minuto**): rilasciano ugualmente aromi e principi». A questo punto il gioco è fatto e fattibile anche a casa.

Oltre che barman, Corunto è docente presso Planet One, società specializzata nel mondo beverage che dall'Umbria si è ramificata in tutta Italia: organizza eventi, corsi di mixology, **studia tendenze**, crea prodotti. Il fiore all'occhiello dei loro laboratori è il «botanical spirit» Mixturae 312(2): distillato di nuova categoria dal forte legame con la numerologia (3 è il numero perfetto; l'1 è il tutto; 2 è la polarità di due elementi contrapposti), ha come ingredienti rosa damascena, verbena odorosa, pesca bianca e pepe.

La loro base è al **Borgo degli Orti**, presso Assisi, un antico complesso monastico dove, come dice il nome, sopravvivono gli «hortuli extra moenia» creati dai benedettini, ancora ricchi di piante officinali. È da qui che anni fa è partito l'esperimento di inserire le erbe nella preparazione dei cocktail, oggi divenuta pratica corrente. «Ci si sente un po' alchimisti - scherza il bartender - ecco perché chiamiamo i nostri cocktail «elisir». Il n. 5 - conclude - si chiama così non per il profumo, ma perché questo è il numero del cambiamento e questo cocktail **smuove l'umore**, rende gioiosi». —

© REPRODUZIONE RISERVATA