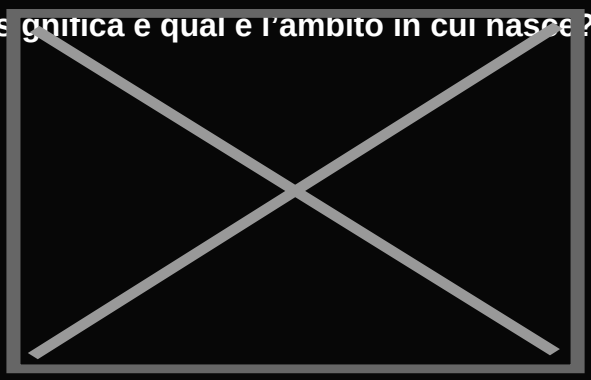
Botanicals, la nuova tendenza del bere mix

img5945-adec81fa

Cosa ci fa un esperto di piante officinali in un evento legato alla mixability? Formazione! Proprio così, Marco Sarandrea è uno dei più grandi esperti di botaniche operante in Italia. Assieme a Planet One ha ideato un progetto che verrà presentato in esclusiva durante la prossima edizione di Host 2017 nel consueto appuntamento con Mixer Educational. Si tratta della realizzazione di una ‘Officina Olfattiva’, una sorta di corso/percorso alla scoperta delle botaniche, ovvero quelle erbe naturali che stanno via via prendendo piede in ambito food&beverage. Lo abbiamo incontrato per scoprire un po’ di più relativamente a questa dilagante tendenza.

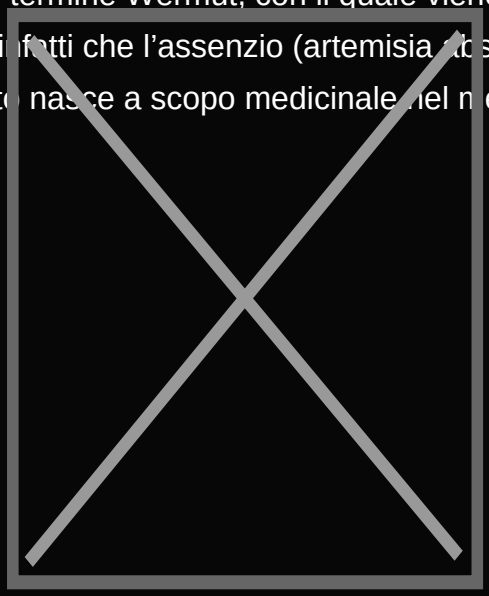
Botanicals. Un termine molto ricorrente negli ultimi tempi. Ma facciamo un passo indietro, cosa significa e qual è l’ambito in cui nasce?



Mettendo da parte questa tendenza esterofila nella linguistica, gli elementi botanici vegetali da sempre hanno aiutato l’uomo grazie a importanti proprietà organolettiche in grado di favorire le funzioni digestive, oltre che capaci di mettere a riparo da agenti patogeni spesso causa di malattie infettive. Del resto, all’inizio del XVI secolo lo stesso medico/ alchimista Paracelso tentò di isolare “l’anima dei vegetali” cioè la fonte delle loro virtù terapeutiche. Oggi, il rapido progresso e l’approfondimento della conoscenza, hanno gettato uno sguardo retrospettivo su queste materie prime a lungo dimenticate, talvolta sostituite da sapori sintetici che, seppur in grado di mantenere un gusto similare, non sono in grado di trasmetterne i benefici.

Stiamo assistendo a un rilancio del vermouth da parte di numerose industrie liquoristiche italiane. Qual è il legame tra botanicals e vermouth?

L'Italia è un territorio caratterizzato da diverse fasce climatiche che hanno da sempre favorito una biodiversità vegetale da cui traggono origine numerosi prodotti in ambito liquoristico, come ad esempio il vermouth. Parliamo di un liquore che fu inventato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano a Torino, che scelse questo nome riadattando il termine Wermut, con il quale viene chiamata, in lingua tedesca, l'artemisia maggiore. Molti non sanno infatti che l'assenzio (artemisia absinthium) è appunto l'ingrediente principale del vermouth. Il preparato nasce a scopo medicinale nel medioevo per poi trasformarsi nel tempo in 'vino da meditazione'.



L'assenzio stesso è un prodotto di grande appeal ultimamente in ambito mixability…

Esatto! Si tratta di un finissimo liquore tanto discusso quanto decantato, la cui ricetta risale al XIX sec. Ricetta messa a punto nel 1792 da Pierre Ordinaire, medico francese, come tonico e toccasana, l'assenzio divenne così famoso che anche altri cominciarono a distillarlo e fu soprannominato " La Fata Verde". Nacque così la bevanda dei poeti maledetti che fu d'ispirazione del modo di vivere bohémien. Nel 1915, l'assenzio venne vietato in Francia e nel 1931 in Italia. Solo nel 1998 avviene la riabilitazione da parte dell'Unione Europea che ne consente oggi la vendita legale. L'assenzio si consuma diluito con acqua ghiacciata e zucchero, ma sono numerosi i bartender che lo impiegano come ingrediente 'speciale' per realizzare originali cocktail.

Facciamo un passo indietro. Ci racconti da cosa nasce la sua passione per questo argomento e ci presenti la sua attività.

La Sarandrea Marco & C. S.r.l. nasce per onorare l’eredità meravigliosa dei Monti Ernici (una catena montuosa del Subappennino laziale) dove, secondo la leggendaria descrizione del Vescovo Febronio, tra la valle degli odori e la valle dei fiori esiste “l’Orto del Centauro Chirone”, è nata la tradizione dello studio e della conoscenza delle virtù terapeutiche delle piante officinali. Noi proponiamo prodotti fitoterapici di alta qualità ottenuti con metodi semplici. Preferiamo, quando è possibile, approvvigionarci direttamente della materia prima, percorrendo, senza fretta, gli antichi sentieri dei Monti Ernici, gli stessi che un tempo percorrevano gli erboristi dei monasteri a cui si deve la tradizione liquoristica italiana.

Il vostro obiettivo è creare una ‘officina olfattiva’, una sorta di scuola di formazione per insegnare alla categoria dei bartender a riconoscere i sapori/odori…

Esatto. Io penso che alla base di questa nuova tendenza nella mixability a impiegare erbe naturali, ci debba essere una conoscenza della materia che si può ottenere solo mediante una formazione specifica. Il mio obiettivo, quindi, assieme a Planet One, è proprio creare un corso specifico che possa tradursi nella creazione di una ‘officina olfattiva’ dove imparare a riconoscere le botaniche al fine di impiegarle sempre di più, e sempre più correttamente, nei cocktail e nel food paring. Host 2017, sarà il trampolino di lancio di questo progetto. Per cui aspettiamo tutti i lettori di Mixer per immergersi in questa esperienza sensoriale!