







## Mixology botanica da Fustock. Alchimia sensoriale delle erbe nel cocktail con Marco Sarandrea

Erbe, miscele e meraviglia: grande successo per l'evento "il Botanista al Bar" da Fustock ad Ariccia svoltosi il 2 aprile 2025 in un'atmosfera sospesa trascienza e suggestione che ha incantato il pubblico accorso numeroso al micro birrificio con ristorante nel cuore dei Castelli Romani tra gli alberi secolari a Parco Romano, in occasione della conferenza-evento presentata dal bar manager Andrea Giulio Casella e tenuta dal professor Marco Sarandrea, figura di riferimento nel panorama della fitoterapia ecustode di antiche conoscenze botaniche.

L'evento, organizzato con grande cura e professionalità, in un ambiente caldo e accogliente, ha offerto ai tanti partecipanti un viaggio multisensoriale tra natura, gusto e saperi. Fustock si conferma non solo come un luogo dove il bere e il mangiare di qualità sono al centro dell'esperienza, ma anche come un punto di riferimento per la diffusione della cultura del vino, della birra e della conoscenza botanica, del cibo. Perché conoscere è arricchirsi, e ogni sorso emerso consapevolmente diventa un'occasione di scoperta.

Il momento clou dell'evento è stata la degustazione esclusiva di oltre una dozzina di liquori, realizzati secondo le ricette segrete della storica famiglia Sarandrea che hanno stupito per complessità, equilibrio e autenticità: autentici elisir a base di erbe, frutto di una sapienza tramandata da generazioni. Il professor Sarandrea ha accompagnato il pubblico in un approfondito excursus sull'utilizzo delle erbe officinali nella mixology, tra storia, chimica naturale e intuizione sensoriale.

Ogni erba è diventata racconto, memoria e possibilità sensoriale. Ogni sorso, un aroma e un invito alla scoperta. Mentuccia, genziana, carciofo, artemisia, santoreggia... e tante altre erbe in un dialogo appassionante tra tradizione erboristica e innovazione mixologica, il professore "botanista" ha guidato i presenti in un viaggio tra le proprietà delle piante officinali e il loro potenziale aromatico nei cocktail contemporanei.



Le erbe – fresche, infuse, affumicate o macerate – sono strumenti nelle mani del bartender-artigiano: portano equilibrio, profondità, struttura. Un rametto di timo può esaltare le note legnose di un distillato invecchiato; una foglia di basilico, accarezzare la dolcezza di un liquore fruttato; il rosmarino, con la sua forza balsamica, può guidare l'intera narrazione gustativa di un drink.

Nel mondo della mixology contemporanea, l'impiego delle erbe aromatiche non è un semplice ornamento, ma una vera e propria dichiarazione d'intenti. È l'incontro tra tecnica e natura, tra precisione e creatività, che trasforma il cocktail in un'opera sensoriale viva, mutevole, profondamente evocativa.

Questa "mixology botanica" si fonda su uno studio rigoroso delle interazioni tra aroma e gusto, ma anche su una sensibilità quasi olfattiva: ogni cocktail diventa un paesaggio aromatico, un piccolo giardino liquido da esplorare.

In un mercato sempre più attento alla qualità e all'identità del prodotto, l'utilizzo sapiente delle erbe nei cocktail rappresenta una scelta di autenticità e raffinatezza. È un invito a rallentare, ad assaporare, a riscoprire la bellezza nascosta nella semplicità della natura – distillata in ogni sorso.

Un successo di pubblico e partecipazione che conferma l'interesse crescente per una mixology che non sia solo tecnica, ma anche cultura, natura e poesia nel bicchiere, valorizzando il potere evocativo delle erbe all'interno della cultura del bere consapevole. Cibo che non sia solo consumo, ma cultura, tradizione e innovazione.

Un'esperienza da ripetere, che ha lasciato il segno nei cuori (e nei palati) di tutti i presenti.

