

DRINKABLE

## THE KEY COCKTAIL: L'ARTE DELL'AFFINAMENTO APPLICATA AL MONDO DELLA MISCELAZIONE

[drinkabile](#) / [30 Gennaio 2022](#) / [0](#) / 356

[Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#)



*TEMPO, SPEZIE E FORAGING GLI INGREDIENTI SEGRETI DI QUESTA NUOVA LINEA DI COCKTAIL "RIPOSATI" E READY TO DRINK*

**Valeria Sebastiani, bartender** con una lunga esperienza nel mondo dei cocktail e del catering, lancia una linea di **premiscelati prêt-à-porter** ispirata dall'antica arte delle herbarie. Pratica il **foraging** e usa le erbe per personalizzare le ricette dei grandi classici, che poi riposano in botti di legno per l'affinamento.

[Le ricette dei più noti cocktail internazionali](#), un'attenta miscelazione e una speciale selezione di erbe spontanee locali raccolte a mano, con l'aggiunta di un ingrediente segreto: il tempo, per un processo di affinamento che strizza l'occhio al mondo del vino. Questa la proposta di **The Key Cocktail**, fondata dalla bartender romana, con l'obiettivo di proporre **cocktail premiscelati** ispirati alla natura e perfetti per durare nel tempo ed essere gustati senza bisogno di aggiungere alcun ingrediente, ghiaccio compreso.

*"Ho voluto creare cocktail che mi assomigliassero, che fossero il più possibile naturali e liberi di andare ovunque".*

VALERIA SEBASTIANI

Il percorso, iniziato come una sperimentazione, ha portato allo sviluppo di una collezione composta oggi da **sette preparazioni diverse**, per sette differenti identità di gusto. [Negroni](#), [Mi.To](#), [Old Fashioned](#), [Gin Martini](#), [Velvet](#), [Manhattan](#) e [Martinez](#) prendono forma all'interno del liquorificio di 180 mq situato nel quartiere residenziale romano di Quarto Miglio.





Bottiglie, giare, macchinari per l'imbottigliamento e per la miscelazione caratterizzano il laboratorio, dove **i preparati vengono lasciati affinare in botti o in vetro per un periodo di tempo variabile dai 15 giorni ai 3 mesi, insieme a un sapiente mix di erbe e spezie**, alcune delle quali raccolte in Lazio e Abruzzo grazie all'azione di [foraging](#).

In questo modo, le miscele guadagnano una componente olfattivo-gustativa completamente diversa rispetto ai cocktail espressi e ottengono un perfetto bilanciamento a livello di gusto, senza necessità dell'aggiunta di acqua e dell'alterazione zuccherina. Questa tecnica, sottoposta a brevetto, contribuisce a conferire ai premiscelati di The Key Cocktail l'elemento morbido e vellutato che li contraddistingue.

Il processo di produzione di questi cocktail riposati in botte, raccoglie dunque un'eredità antica: quella delle *herbarie*, donne che, nell'antichità, raccoglievano e studiavano le erbe, lasciandole macerare in alcol e utilizzandole per scopi medicamentosi.

*“SONO LE STESSE DONNE CHE, A PARTIRE DAL TRECENTO, VENNERO TACCIATE DI STREGONERIA. ATTRAVERSO LE INFUSIONI E LA RICERCA DELLE ERBE PIÙ ADATTE, CON THE KEY COCKTAIL VOGLIAMO PORTARE IN AUGE QUESTE PRATICHE E QUESTE CONOSCENZE PERDUTE”.*

All'interno del contesto romano la linea The Key Cocktail si può trovare da: **Glass Hostaria, Gastromario, Piperò, Barbieri23, l'Archivoltò, Piccola Bottega Merenda, Emporio delle Spezie, Enoteca Trimani**. Fuori regione i miscelati sono presenti in Calabria presso **Flag, Interior Design**, e presso il **Sirenuse** di Positano e **Borgo Egnatia**, in Puglia.

L'IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ DALLA TERRA ALLA BOTTIGLIA

Un punto fermo che contraddistingue The Key Cocktail è **l'impegno per la tutela dell'ambiente**. Valeria Sebastiani, da sempre attenta alla sostenibilità, sperimenta per la prima volta i **cocktail ready**

*to drink "riposati"* durante i suoi catering di spirito *green* in occasione dei quali predilige vini naturali, oltre a prodotti da produzioni biodinamiche e sinergiche.

La forte attenzione alla sostenibilità della fondatrice di The Key Cocktail confluisce anche nella scelta di un packaging attento alle pratiche ambientali: il sigillo in ceramica impresso manualmente, il tappo in sughero e legno prodotto su misura in Sardegna, l'etichetta serigrafata al posto della plastica, l'utilizzo delle bottiglie in vetro sono tutte caratteristiche che sottolineano lo spirito etico del brand che seleziona gli ingredienti con l'obiettivo finale di proporre un prodotto a basso impatto ambientale. Completare il ciclo produttivo coltivando le erbe usate per la produzione di alcolici è il prossimo obiettivo di The Key Cocktail.

VALERIA SEBASTIANI, DAL BARTENDING A THE KEY COCKTAIL



Valeria Sebastiani, fondatrice di The Key Cocktail, vanta esperienze come manager e bartender in diversi locali di spicco, come il **Goa Club di Roma**, considerato luogo d'avanguardia del clubbing italiano e internazionale a Roma durante gli anni 2000; il **The Corner**, ristorante ora gestito da Marco Martini e famoso per la stella Michelin ottenuta nel 2020; e ancora **il Magick Bar, l'hotel Majestic e il Duke's**.