

I COCKTAIL IN BOTTIGLIA DI GIADA E VALERIA: STREGHE MODERNE E GIOVANI IMPRENDITRICI

di Silvia Santucci



11 Dicembre 2018

L'AQUILA - È la nuova frontiera del bere. È un'idea semplice ma destinata a rivoluzionare il campo del food and beverage. Sono i "The key Cocktail", drink artigianali pronti da degustare

in qualunque occasione da un evento a una serata in casa, da un hotel a una cena stellata. Bottiglie dal design ricercato racchiudono ottimi Gin Martini, Manhattan, Martinez, Mi-To, Negroni, Old Fashioned e Velvet in una monodose da 90 millilitri, perfetta per un bicchiere, o da 500.

Dietro il prodotto ci sono le mani e l'inventiva di **Valeria Sebastiani**, romana di 36 anni con oltre 13 di esperienza nel bartending e l'intraprendenza di **Giada Panella**, aquilana di 29, con alle spalle numerose esperienze nel campo della vendita, che ora si occupa del settore commerciale.

Entrambe giovani, entrambe ambiziose: stanno cavalcando un mercato che spesso non si dimostra aperto alle donne, e lo stanno facendo con naturalezza e determinazione.

I cocktail sono al momento distribuiti a Roma, Torino e Parigi, oltre che online, e **giovedì 13 dicembre arriveranno anche a L'Aquila**.

Giada Panella tornerà nella sua città per presentare in esclusiva i suoi drink in un evento dedicato presso l'Enoteca Quattro Quarti, in cui si potranno provare i cocktail in bottiglia e quelli preparati sul momento, accompagnati da un aperitivo a buffet con l'antica porchetta di Campi, patate al forno, ed altri piatti dello chef **Francesco Mattei**.

"Ci tengo - dice Giada Panella a *Virtù Quotidiane* - a far conoscere i The key cocktail nella mia città. Li presenteremo all'enoteca Quattro Quarti, in una collaborazione tutta al femminile con **Raffaella Nicodemi** (la titolare, *ndr*). Inoltre, a breve saranno disponibili anche in alcuni hotel e ristoranti dell'Aquila".

Ad unire le strade di Giada e Valeria, una passione per questo settore e la voglia di mettersi alla prova. Aprono la società a febbraio del 2016, iniziando con eventi di food and beverage, dove si rendono conto di come i cocktail in bottiglia avrebbero potuto agevolare l'organizzazione di eventi con centinaia di invitati. Iniziano inoltre a sperimentare nuovi sapori.

Notano che con il passare del tempo il gusto di un cocktail cambia: un Negroni appena preparato ed uno invecchiato 30 giorni, insomma, assumono un gusto leggermente diverso. E qui scatta qualcosa: iniziano a realizzare cocktail in bottiglia per bomboniere o regali, vedendo una richiesta crescente. Dopo due anni di veri e propri esperimenti, ad aprile del 2018, escono sul mercato e riscuotono un vero successo: lavorano con chef stellati o negli hotel, in tutte quelle situazioni in cui si vuole avere a disposizione cocktail già pronti senza dover sostenere l'impegno organizzativo ed il costo di un bartender, e tutti gli strumenti necessari.

I cocktail imbottigliati, come gli appassionati già sapranno, non sono una novità nel settore ma l'idea che sta alla base del prodotto di Valeria e Giada si basa su un ingrediente che spesso non si associa a questo tipo di preparazioni alcoliche: il tempo.

I cocktail infatti si affinano, cioè si lasciano riposare in botti di rovere francese, in tino o in vetro, ognuno per un tempo diverso, alcuni per mesi: come l'Old Fashioned ed il Gin Martini, che non si imbottigliano prima di 90 giorni.

Grazie al tempo, che sostituisce le spettacolari tecniche dei bartender, i drink acquistano morbidezza ed eleganza. Il risultato è un preparato cento per cento alcolico, senza acqua, zucchero, né additivi e conservanti.

“Non utilizziamo acqua – spiega Giada Panella – ma sfruttiamo quello che fa il tempo cioè aprire e chiudere le molecole in maniera molto più naturale e lenta”.

Il processo di affinamento prosegue poi nelle bottiglie e, un po' come avviene per i vini, ogni annata assume una sua peculiarità. Ma pur affidando i preparati al tempo, nulla è lasciato al caso: Valeria Sebastiani si occupa di bilanciare la dolcezza che un cocktail a base di vermouth può assumere ossidando con il tempo, con radici e spezie che ne riportano il gusto all'amaro: come la corteccia di china, le visciole e la genziana, di cui Giada va particolarmente orgogliosa.

Dietro la scelta di erbe, radici e spezie così sapientemente usate per preparare infusi ed oli

essenziali, c'è studio e dedizione. Le ricette classiche del bere internazionale che vanno dal Settecento al Novecento si fondono con un tocco di modernità e con le conoscenze ben più antiche delle herbarie.

Queste donne del passato erano infatti in grado di preparare infusioni alcoliche e medicinali, e per questo venivano tacciate di stregoneria e, come sappiamo, messe al rogo. Donne rimaste nell'ombra della storia per troppo tempo che Valeria e Giada hanno voluto omaggiare, avendo incontrato persino nel 2018 qualche difficoltà nell'essere prese sul serio in quanto donne.

“Alcune agenzie di comunicazione – racconta Giada Panella – ci hanno fatto notare che eravamo due giovani donne e che i clienti a cui dovevamo rivolgerci erano prevalentemente uomini, dunque dovevamo annientare la nostra identità. Abbiamo detto ‘grazie e arrivederci’. Ci siamo quindi occupate noi stesse della comunicazione: non nascondiamo il fatto di essere donne ma anzi lo rimarchiamo, da qui la nostra vicinanza alle herbarie e alle streghe”.

Ed ecco che anche foto o espressioni sui social diventano un lavoro di riappropriazione e legittimazione di questa identità femminile, che va ben al di là del pink-washing che alcuni brand ci propinano negli ultimi tempi.

I progetti non finiscono qui: il legame con il territorio che c'è inevitabilmente dietro un prodotto artigianale le ha portate a desiderare di autoprodurre, da qui a due o tre anni, quello che utilizzano di più per preparare i loro cocktail, cioè vermouth, gin e bitter.

Per ora collaborano con una cantina di vino naturale irpina per il vermouth ma ci sono interessanti novità per l'economia abruzzese. Stanno infatti pensando di aprire un'azienda agricola in Abruzzo dove produrre il gin con il ginepro abruzzese, stanziando una filiale, la “Keynco Farm”, che avrà sede a L'Aquila. Come direbbe qualcuno, le streghe son tornate.

