

**GAMBERO ROSSO**

## **Keynco. I cocktail pronti da bere, affinati in bottiglia**

4 Apr 2018, 12:30 | a cura di [Annalisa Zordan](#)



Dopo i cocktail in bottiglia e quelli in bustina, arrivano i drink affinati che non necessitano di diluizione. Il progetto, nato sul finire del 2016, è di due ragazze: Valeria Sebastiani e Giada Panella.

Ascolta questo articolo ora...

Una romana l'altra de L'Aquila, una trentacinquenne l'altra non ancora trentenne, entrambe con la passione per i drink. **Valeria Sebastiani** è la parte operativa, che i cocktail li crea in “laboratorio”, mentre **Giada Panella** è più orientata alla parte commerciale. Un duo equilibrato, come i loro drink.



## The Key

Giada e Valeria si sono conosciute sul lavoro anni fa e da allora non si sono più lasciate, si sono messe in proprio, hanno aperto una società che organizza eventi, la Keynco, e ora stanno lanciando la loro linea di drink in bottiglia. The Key l'hanno chiamata. *“La chiave di tutto, del nostro auspicato successo e del successo di chi decide di comprare i nostri prodotti magari per organizzare un evento di lancio, ma anche la chiave del bere bene. Il progetto nasce infatti dalla volontà di mettere a disposizione un cocktail in bottiglia, equilibrato ed elegante, pronto così com'è per essere gustato”*. A onor di cronaca, non sono le uniche ad aver puntato su questo settore, che inizia a far parlare di se, ma che è tutt'altro che mainstream. A fare da apripista nel “lontano” 2014 **Emanuele Broccatelli** quando ancora era all'Hotel Majestic di Roma (il barman romano ha poi lanciato la sua linea di cocktail [Drink | It](#)). Poi sono arrivati i ragazzi del [Mag Cafè di Milano con il loro servizio a domicilio](#) e infine **Patrick Pistolesi** insieme a Luca Quagliano e Alessandro Palmarin, con i [drink in bustina chiamati NIO-Needs Ice Only](#). Ma ciò che differenzia i drink The Key da tutti gli altri è il tempo.

## Il valore del tempo e la conoscenza delle spezie

*“Con il tempo ci siamo rese conto che era proprio il tempo a consegnare prodotti di qualità, un po' come avviene per i vini”*. Le ragazze si sono infatti rese conto che dopo un certo periodo di affinamento in botti di acciaio o tini, i drink raggiungevano un livello di morbidezza ed eleganza tali da essere fruibili così, senza l'aggiunta di ghiaccio o alcuna diluizione. E più passa il tempo (in bottiglia), più li si assaggia, e più si scoprono differenti sfaccettature, proprio come i grandi vini da

invecchiamento che man mano svelano la loro complessità; nonostante si possano bere fin da ora, sarà divertente vederne l'evoluzione negli anni. *“Attesa, tempo, pazienza sono gli ingredienti fondamentali dei nostri drink, ma anche le spezie, le erbe e gli oli essenziali giocano un ruolo fondamentale. E ciascuna ha le proprie regole”*. Non a caso Valeria sta studiando gli scritti di Ildegarda di Bingen, una naturalista tedesca, erbaria e curatrice, che a differenza delle sue “colleghe” non fu tacciata di stregoneria, anzi divenne santa e dottore della Chiesa.



### **Tremate, tremate, le streghe son tornate!**

Ecco perché questi drink non si possono definire semplici cocktail in bottiglia. Rappresentano piuttosto un progetto che racconta anche, e soprattutto, una storia di donne giovani, imprenditrici, che si sono prefissate di salvaguardare i saperi, le conoscenze e i ritmi di altre donne, le erbarie che con il loro sacrificio e il loro coraggio hanno tramandato tutto quello che sapevano in fatto di erbe. Erano donne che raccoglievano le erbe, le miscelavano e le estraevano per preparare pozioni, unguenti, balsami e tisane secondo ricette tramandate dalle donne per le donne. Un patrimonio di conoscenze empiriche, reso possibile solo da una solidarietà femminile organizzata ma non istituzionalizzata, che in un certo periodo storico ha iniziato a spaventare, e per questo è stato dapprima ridicolizzato e poi condannato dai demonologi cattolici e dagli inquisitori. *“Tutto il nostro progetto nasce dal rispetto per le antiche conoscenze tramandate dalle donne, e dalla volontà di riportarle alla luce e ridare alle legittime progenitrici di quest'arte i giusti meriti. Da qui nascono sette ricette, sette equilibri per sette palati differenti. Poi in futuro ci saranno le Special Key e vorremmo iniziare a produrre il nostro gin e il nostro vermouth con vini naturali”*.

## Informazioni utili

Nel loro laboratorio di 180 metri quadri a Quarto Miglio, per ora producono il **Gin Martini** con oli essenziali di limone, l'**Old Fashioned** preparato con la genziana *“un tocco abruzzese utile a equilibrare e dare spessore al cocktail”*, il **Martinez** preparato con gin, vermouth, liquore di marasche e china per un effetto al naso avvolgente e in bocca pungente e metallico. E ancora il **Negroni** con oli essenziali di bergamotto che regalano profondità, il **Mi°to** (bitter, vermouth blended, pepe di Sichuan, tè in foglie e albicocche), il **Manhattan** e infine il **Velvet** (tequila, vermouth blended, bitter, tè in foglie, spezie e caramello) che al naso e in bocca risulta dolce, per poi terminare amaro senza stancare. Tutti e sette imbottigliati in bottiglie di vetro di un'azienda spagnola, che richiamano un po' quelle dei profumi, e una volta vuote possono essere riciclate *“diventando porta fiori o porta penne”*. Il tappo è in sughero sardo, per un corretto mantenimento e invecchiamento, e il tocco distintivo è la ceralacca che richiama il vecchio metodo di imbottigliamento; *“è il nostro sigillo”*. Insomma, c'è anche una considerevole cura per il design.

Per ora i 7 drink si possono trovare all'[Enoteca Trimani a Roma](#) (dove il 6 aprile li presenteranno al pubblico), al ristorante La Ciambella, nella [friggitoria Pastella](#), da [Santo Palato](#), da Mostò sempre a Roma. E ancora, a Torino all'Enoteca Botz e al Luogo Divino, e a Parigi da Vini Mariani. Ma l'obiettivo è di arrivare in altri grandi ristoranti *“che magari vogliono offrire ai clienti drink ben fatti ma non sono disposti ad affrontare la spesa della bottigliera e di un barman”*, e nei minibar degli alberghi di un certo livello. Un mercato disposto a investire sulla qualità. Il costo? 30€ la bottiglia da mezzo litro e 7,5€ la monoporzione. Ne sentiremo parlare.