



LE STRADE  
DI ROMA

## I cocktail (r)affinati di Keynco: la cura del tempo

Published

5 aprile 2021

Author

[camilla.colavolpe](#)

Sono la versione digital del faccio cose vedo gente

*Time is on my side*, cantavano i the Rolling Stones nel 1964. Oggi, nel 2021, non so se il tempo stia dalla mia, ma dalla quella dei cocktail (r)affinati di **Keynco** direi sicuramente. Dalle due settimane di affinamento in bottiglia del Mi°To ai tre mesi dell'Old Fashioned, i **7 cocktail à-là-carte** di questo **brand tutto romano** riposano in botti di acciaio o in tini il tempo necessario per raggiungere quel giusto livello di morbidezza e di eleganza che li rende pieni di sfaccettature. Avrete di certo colto la similitudine: proprio come un buon vino. Pronti a stappare, ehm, gustare?





## Keynco | 7 is a magic number

Da aperitivo o da meditazione, seduti sul divano dentro casa o affacciati al balcone con gli occhi e i pensieri rivolti alla città e alle prossime avventure che promette, i 7 cocktail di cui è composta *la carte* di **Keynco** sono pensati per tutti i palati.

Infusi con erbe e spezie del territorio il **Gin Martini**, **Martinez**, **Mi°To°**, **Negroni**, **Velvet**, **Manhattan** fino all'**Old Fashioned** sono a vostra disposizione anche con un packaging sostenibile e, last but not least, molto instagrammabile. Il  **tocco finale**? La ceramica che richiama immediatamente delle atmosfere d'altri tempi. Che siano quelle della Germania del 1000-1100 d.C. in cui ha vissuto **Ildegarda di Bingen**, la naturalista tedesca santa e dottore della Chiesa e alle cui ricette si rifà Valeria, una delle titolari di Keynco, o quelle del proibizionismo americano degli anni venti, la scelta spetta a voi.











## Dagli eventi ai drink in bottiglia

Keynco nasce nel 2016 dalla volontà di due donne straordinarie – **Valeria Sebastiani** e **Giada Panella** – di dare forma e sostanza alla propria visione imprenditoriale nel mondo del **food&beverage**.

“La chiave” è stata quella di fondare prima la propria società di eventi e poi, nel 2018, creare un’esperienza basata su **cocktail di pregio** che non fosse ancora presente sul mercato. E in effetti, quando mi sono ritrovata a provare una delle loro creazioni – una mattina di diversi anni fa per sbaglio ordinai un mini-Negroni scambiandolo per succo di ribes da accompagnare al croissant storico della Pasticceria De Bellis; un inizio di giornata scoppiettante – di **cocktail-à-empporter** non se ne sentiva ancora parlare!

Oggi la realtà è comunque concentrata sulla creazione di esperienze per aziende, ma Valeria e Giada da brave imprenditrici come sono hanno pensato anche a noi *experience-seekers* mettendo a disposizione un **e-commerce** con tanto di **box degustazione**, sia mai non dovessimo riuscire a scegliere il nostro cocktail (in effetti, presente!).

Quindi non resta che augurarvi chill, open, enjoy, and repeat!  
(Magari non di prima mattina, come ho fatto io erroneamente!)

All images © 2021 Keynco