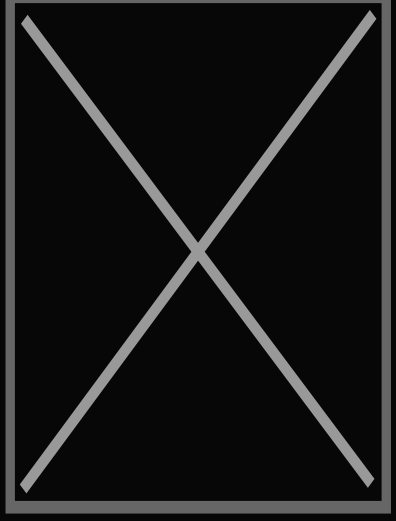
Terry Monroe, maga delle erbe

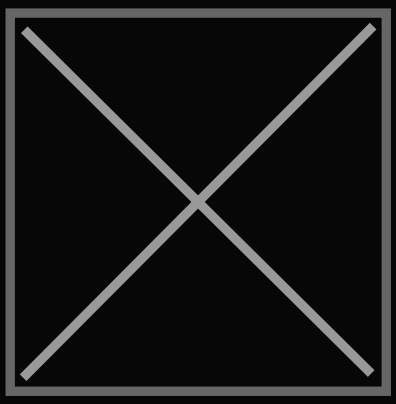
terry-monroe-maga-delle-erbe-1-c183ebb5

Mia Terri, più conosciuta con lo pseudonimo Terry Monroe, mente creativa di Opera 33, un locale molto particolare di Milano. La curiosità erboristica l'ha sempre incuriosita al punto da inserire all'interno del bancone del bar tutti i principi utilizzati nella farmagnosi erborista e riportati a quella liquorista. Durante tutto il periodo di ricerca, che ha visto la trasformazione di una passione in regole, ha avuto modo di sperimentare, come fosse una drogheria, spezie, alambicchi, fialette ed elisir che sono diventati i protagonisti di una nuova fase della miscelazione. La Sorciere, Saga, Witchcraft, o Maga delle Erbe sono i nomi che accompagnano la figura popolare di chi dietro al bancone utilizza erbe e spezie per aromatizzare cocktail e creare nuovi gusti. Opera 33, il suo laboratorio alchimista, la rende prima attrice dal 1997 a oggi dove divide e condivide la sua passione con collaboratori e avventori. Da anni collabora con scuole di formazione tenendo corsi specifici sulla creazione di aromi e profumi. Una collaborazione che dal 2013 si è fatta sempre più fitta, e parlare di erbe e spezie è diventato quasi indispensabile. Da qui il suo "Speziology", un percorso formativo dedicato all'alchimia e allo studio degli aromi. Dal 2016, la collaborazione con aziende liquoriste e profumiere per unire il mondo del bar a quello degli aromi, si è fatta più intensa. L'aromatiere, è il vocabolo che meglio descrive chi conosce erbe e aromi e crea con aziende nuovi prodotti. Da distillati a liquori il passo è breve.

Oltre a essere aromatiere, sei anche un'insegnante di mixology e appassionata di erboristica. Puoi raccontarci come sei approdata a queste discipline?



Da piccola mi affascinava andate in erboristeria perché c’era una signora, di cui non ricordo il nome, che aveva sempre un rimedio per ogni cosa e sapeva come usare tutti i misteriosi barattoli che erano sugli scaffali. Presto, mi accorsi di esser portata per quel mondo e mi divertiva cercare i nomi dei fiori che crescevano qua e là. Sono un’analista contabile, ragioniera, ma la curiosità e la voglia di essere come la signora dai capelli rossi henné che ci serviva i suoi intrugli, fu più forte. Terminati gli studi, e ormai compiuti i 18 anni, feci un viaggio tra Siria e Turchia. Nacque così il bisogno di conoscere tutto lo scibile di quei profumi inattesi che loro chiamavano spezie. Un giorno, Mangiai qualcosa che non mi fece un granché bene; mi indicarono a Damasco un’antica Apotheke che avrebbe sicuramente calmato i miei crampi. Immaginate una specie di “Umpa Lumpa” con un camice bianco che vi accoglie e parla poco l’inglese, ed io, con il mio scolastico. Beh, ci capimmo! A un certo punto iniziò il suo saliscendi dalla scala, a mo’ di libreria, in questa parete fatta solo di cassetti di legno. Chiesi cosa c’era in tutti quei cassetti, e risposte: erbe medicinali, droghe e spezie. Mi creò un intruglio, e poi da quella polvere, le pastiglie in capsula. Mi scrisse le quantità e i nomi usando il ceppo e la definizione botanica. Tornai il giorno dopo, il mal di pancia non c’era più, volevo ringraziare e fare due chiacchiere. Mi spiegò che in quella zona erano fortunati perché il mercato era in un punto di grande scambio culturale tra oriente e occidente e, quindi, più semplice reperire materie prime introvabili. Chiesi, quante sono in generale le erbe e le spezie, e lui rispose: ‘dalle duecento alle millecinquecento specie diverse’. Pensai, voglio conoscerle tutte! Così mi iscrissi a scienze erboristiche, tanto nozionismo ma poca magia. Mi informai. Iniziò la mia fame di libri in cui cercavo i paralleli tra folklore, misticismo, chimica, tradizioni… e inciampai nella parola alchimia, un termine che subito mi portò indietro nel tempo, in uno storico a me sconosciuto ma, d’istinto, affine. Cambiai il mio metodo di studio e, siccome la parola alchimia era sempre associata a un retaggio culturale negativo, evitai di parlarne in pubblico. Due motivazioni, non ne sapevo abbastanza per contrastare il confronto e, avevo un modo tutto mio di leggerla. Spagiria, la

luna e le sue fasi, botanica, chimica organica biologia e fitoterapia. Un

grande bagaglio da costruire. A questo si aggiunse un giorno la sensazione di essermi invaghita di un barista; in realtà, quello di cui mi ero innamorata, erano i suoi movimenti dietro al banco bar. Feci così dei corsi per bartender, anche se la femmina era ancora un po' discriminata. La fortuna mi venne incontro nel 1997, quando, spinta dall'idea e dal sogno di avere un bar tutto mio, aprii con altre persone Opera che ai tempi di chiamava Café, come del resto la moda consigliava. Un anno, e divenne tutto mio e si trasformò in "Opera 33". Non terminai gli studi erboristici, io volevo solo sapere cosa c'era in ogni bottiglia di amaro e come era fatto un bitter. Nel 1999 decisi di 'giocare' a fare la barista interpretando il cammino dello speziere. E così i drink avevano spezie come garnish e, sotto Opera 33, aggiunsi la dicitura 'drogheria delle spezie'. Oggi insegno mixology con un metodo differente dai soliti canoni: porto i curiosi a fare domande, per poi mostrare i processi di trasformazione. In chimica le risposte si manifestano anche quando non sappiamo fare la giusta domanda. Mixology è logica di miscelazione, poi, con la conoscenza sarà mixability e, l'estro, diverta mixart. Lo studio, un metodo che può svelare molto più che una sola risposta, bensì un universo da scoprire, quello degli aromi e dei profumi che la natura ci offre.

Cosa significa in termini pratici gestire locali come Opera 33 e Oro scrt room?
In termini pratici, studio e sperimento, mi confronto con gli avventori, che ormai sono anche amici, con i quali è interessante parlare di gusti. Opera 33 è il laboratorio sperimentale che mi accoglie tra aromi, spezie, alambicchi e contagocce. OrO è un po' un approccio più sartoriale si costruisce il cocktail su richiesta del nostro ospite. Si usano aromi ed estratti, tinture e concentrati. OrO scrt room, dove la parola scrt è voluta apposta senza vocali, contratta, segreta, mentre OrO è palindromo.

Sappiamo che, tra le altre cose, sei stata coinvolta da Planet One in un progetto di formazione chiamato Herbal Mixology. Quale sarà il tuo ruolo?

Nasce da un incontro magico: l'occasione di unire il mio percorso negli aromi e

studi erboristici all’interno di un progetto che mira a stravolgere la metodica della creazione di un cocktail di nuova generazione. La chiacchiera con Planet One, direttamente al Borgo Antichi Orti di Assisi, un immenso patrimonio di erbe e aromi, campi ricchi di colture dedicate alla fitoterapia e alla nutraceutica. Dall’incontro, nasce Herbal Mixology, il punto di congiunzione tra gli aromi nella loro ruralità, la frugalità antica nell’utilizzo di ciò che il campo di coltivazione offre, e quell’aspetto endemico, fitoalimurgico, padre della medicina dei popoli.

Hai qualche consiglio da dare a chi vorrebbe approcciare per la prima volta un tipo di miscelazione che abbracci il mondo dell’alchimia e dell’erboristeria?
Prima ancora di utilizzare parole complesse come spagiria, alchimia, fitoalimurgia, economia rurale, botanica e chimica, bisogna aver presente un punto di partenza. Troppe informazioni prive di esempi non servono se non abbiamo sviluppato un metodo con cui archiviare le informazioni che raccogliamo nel percorso. Io insegno a osservare la strada, a guardare l’orizzonte e fissare le mete. Più che la scoperta, è il cammino negli aromi che ci offre spunti da cui partire per nuove mete.

Il tuo motto è “osare per credere”. Qual è il suo significato più profondo?
Osare per credere calza a pennello, un po’ come dire Knowledge is Nothing without experience... provare per credere!

Aspirazioni e progetti futuri: dove ti vedi tra 10 anni?
Sicuramente vorrei cercare e scoprire nuovi aromi. Amo il presente, ma se dovessi immaginarmi nel futuro, sceglierei un luogo caldo e colorato dove scrivere libri e ricette.

Le ricette cocktail di Terry Monroe