Tra erbe officinali, guest bartender e dj set: il Pollino Cocktail Camp accende il cuore del Parco

f508a060-c8b3-4335-9f8b-5de51120e247

Dal cuore del Parco Nazionale del Pollino alla scena della mixology contemporanea: il 23 maggio torna il Pollino Cocktail Camp

C’è una parte della miscelazione italiana che oggi sta cercando nuovi linguaggi lontano dalle grandi città, dentro territori che hanno ancora qualcosa da raccontare davvero. Ed è esattamente lì che si muove il Pollino Cocktail Camp, il festival dedicato alla *botanical mixology* e alla biodiversità del Parco Nazionale del Pollino, che sabato 23 maggio torna a Catasta, hub culturale e turistico di Campotenese, nel comune di Morano Calabro. Un appuntamento che negli anni ha costruito un’identità precisa, diventando molto più di un semplice evento dedicato al bere miscelato: un punto d’incontro tra bartender, liquoristi, ricerca botanica, musica e outdoor culture, immerso nel paesaggio dell’area protetta più grande d’Italia.

Per l’edizione 2026 il format cresce ancora e amplia il proprio immaginario. Accanto ai live set di miscelazione e ai banchi d’assaggio, entra infatti in scena anche il mondo del clubbing contemporaneo, con una line-up musicale che accompagnerà il pubblico dal pomeriggio fino a tarda sera tra funk, elettronica, jazz contaminato e ricerca sonora. A partire dalle 17, il Camp si trasformerà in una vera jam session dedicata alle botaniche del Pollino. I bartender ospiti lavoreranno live proponendo *signature cocktail* costruiti attorno alle erbe officinali e aromatiche del territorio, mentre liquoristi e produttori presenteranno spirits botanici e nuove referenze attraverso degustazioni e assaggi.

A guidare il team ospite sarà Umberto Oliva, art director del progetto e bar manager di Entice a Milano, insieme ad alcuni tra i nomi più interessanti della nuova scena italiana della miscelazione:

Peppe Doria di Volare a Bologna, César Araujo di Bob The Other Side di Milano, Francesco Bonazzi del Mag Café di Milano, Giuliana Giancano di Pot Pourri a Torino, Julian Biondi di Fermenthinks a Firenze, Antonio Cristofaro di Brezza a Soverato, Peke Bochicchio di Barmacia a Potenza, Maurizio Zuddio dell'Ambrosia Rooftop Restaurant & Bar di Roma, Francesco Vocaturo del Blackshed di Cosenza e Vasile Vidrasco. A rappresentare il territorio saranno invece Leo Sannicola del Musical Club di Saracena e Valeria Chiappetta di Qcècè di San Nicola Arcella.

Non solo cocktail. Il Pollino Cocktail Camp continua infatti a lavorare su un concetto molto più ampio di esperienza, dove il paesaggio diventa parte integrante della narrazione nel bicchiere. In collaborazione con il Conservatorio Etnobotanica di Castelluccio Superiore — partner scientifico e culturale dell'iniziativa — bartender e ospiti avranno modo di approfondire lo studio delle botaniche officinali del territorio attraverso laboratori sensoriali, visite guidate ed esperienze immersive dedicate alle proprietà aromatiche e nutraceutiche delle erbe del Pollino.

Tra gli ospiti speciali anche Roberto Davanzo di BoB Alchimia a Spicchi, figura chiave della nuova pizza contemporanea del Sud Italia e fondatore del BoB Fest, che parteciperà con una creazione gastronomica inedita costruita attorno alle botanical signature del Camp. Ampia anche la presenza della liquoristica italiana e internazionale ai banchi d'assaggio, con realtà come Cinzano, Martin Miller's Gin, Sapling Spirits, Tassoni, Two Drifters, Vecchio Amaro del Capo, Visionair Gin e PiùCinque Gin, insieme a diversi progetti indipendenti provenienti da Calabria e resto d'Italia.

Tra le novità più interessanti di questa edizione c'è poi il dialogo sempre più forte con la musica e la cultura club. Sul palco si alterneranno Ciao. Discoteca Italiana, collettivo torinese tra i più riconoscibili della nuova scena club italiana, Bassolino, producer napoletano capace di fondere *nu-jazz*, funk ed elettronica, il duo Kokomò e il progetto di ricerca musicale Italia Serie Oro.

Il Pollino Cocktail Camp si conferma così uno degli appuntamenti più interessanti per chi guarda alla mixology non soltanto come tecnica o tendenza, ma come linguaggio culturale capace di dialogare con territorio, ricerca botanica, ospitalità e convivialità contemporanea. Anche **Mixer** sarà presente al Pollino Cocktail Camp per raccontare da vicino una delle esperienze più originali della scena italiana dedicata alla *botanical mixology* e alla valorizzazione del patrimonio naturale attraverso il bere miscelato.