Poli Distillerie presenta il nuovo progetto Accademia Botanica e lancia l’amaro officinale Herbalis

20240418160030jacopopoli-herbalis-2-460f5c20

Il 10 agosto 1519, dal porto fluviale di Siviglia, prese il via un viaggio di cinque navi, che non sono passate alla storia come le tre caravelle di Colombo. Si chiamavano Trinidad, San Antonio, Concepción, Victoria e Santiago. Al loro comando, il portoghese Ferdinando Magellano.

L’obiettivo? Aprire una nuova rotta per le Molucche, o isole delle Spezie. Eventi rocamboleschi, scoperte casuali, combattimenti e perfino la morte del capo spedizione, contribuirono a rendere leggendario quel viaggio. Di Magellano e dell’importanza delle spezie, utilizzate già allora in ambito **alimentare** e a scopo farmacologico, ne abbiamo parlato approfonditamente con Jacopo Poli, lo scorso 11 aprile, presso la Cascina Cuccagna a Milano.

L’occasione? **La presentazione alla stampa del nuovo amaro officinale Herbalis e del progetto Accademia Botanica di Poli Distillerie, volto a valorizzare l’uso erboristico delle piante officinali in ambito liquoristico**.

Fin dal 1898 la famiglia Poli usa infatti materie prime naturali per la preparazione dei propri infusi: ai ricettari di Gio Batta Poli, si è aggiunta nel tempo una nutrita collezione di testi antichi e di farmacopee dedicati alla distillazione delle erbe, da cui è scaturito un desiderio di ricerca. **Herbalis** è “frutto” di tale ricerca (e c’è da augurarsi che ne seguano altri), un progetto che ha impegnato l’intero team per ben tre anni.

Il nuovo amaro è ottenuto da **un’infusione in brandy invecchiato 3 anni di quindici botaniche officinali,** fra cui foglie di carciofo, salvia, rosmarino e origano, scorze di arancia e limone, fiori di assenzio romano, frutti di coriandolo e finocchio. Tutte queste piante, secondo le più autorevoli

farmacopee, favoriscono l’eliminazione dei gas e il transito intestinale, come ha puntualizzato l’ **erborista Marco Martini**.

Herbalis va ad affiancare lo storico Vaca Mora, l’amaro di stile galenico a base di radici e spezie creato dal fondatore della distilleria, Gio Batta Poli. A distanza di 126 anni, **Jacopo Poli** propone ora un amaro dallo **stile fresco e mediterraneo**, uno stile individuato anche grazie agli stimoli del team di Meregalli Spirits, che distribuisce i prodotti Poli da oltre 35 anni. La struttura aromatica del nuovo amaro è frutto della fusione armonica di **cinque note organolettiche** fondamentali: percepiamo innanzitutto le note **agresti e mentolate**, date dal rosmarino, dalla salvia, dalla menta e dall’origano; poi arrivano le note **agrumate** dell’arancio dolce, dell’arancio amaro e del limone; a seguire le sensazioni **anisate e dolci** del coriandolo, della liquirizia e del finocchio; poi quelle **balsamiche e resinose** del cardamomo e del ginepro ed infine quelle **amaricanti** dell’assenzio romano, del carciofo e dell’abrotano.

Ideale da degustare in purezza, ma perfetto anche per regalare un twist ai grandi classici della mixology, come hanno evidenziato perfettamente nel bicchiere i due drink ideati per l’occasione da **Massimo Sandri, barman e titolare di Roots Est.1680**, cocktail bar di Bassano del Grappa, rivisitazioni di Americano e Gimlet.

HERBALIS AMERICANO

- 3 cl Amaro Poli Herbalis

- 3 cl Vermouth Poli Gran Bassano Bianco

- top seltz

Tecnica: build in un tumbler basso, guarnizione con zest di arancia

HERBALIS GIMLET

- 5 cl Amaro Poli Herbalis

- 2,5 cl cordial di agrumi home made

- Profumo al finocchietto

Tecnica: Shake and strain in un tumbler basso con zest di arancia