Como Lake Cocktail Week, viaggio nella mixology d'autore tra i grandi hotel del Lago

ee00f0d8-7d97-4843-b585-50e445b51c9e

Cinque cocktail, due hotel iconici e un viaggio tra tecnica, botaniche e alta ospitalità. In occasione della settima edizione della Como Lake Cocktail Week, Quaglia Antica Distilleria ha accompagnato stampa e operatori in un percorso tra Hotel Villa Passalacqua e Hotel Villa d'Este, dove bartender e mixologist hanno interpretato vermouth e liquori della casa piemontese attraverso cinque signature cocktail. Un'iniziativa che si inserisce nella partecipazione della distilleria alla manifestazione, presente quest'anno in numerose location del Lago di Como con i propri spirits e vermouth scelti per le ricette in concorso.

Prima tappa all'Hotel Villa Passalacqua

La prima tappa è stata l'Hotel Villa Passalacqua, dove il team del bar, composto da Edoardo Eusebio, Bar Manager, Andrea Lanzone, Head Mixologist, e Antonio Scaglia, Bartender, ha raccontato la filosofia che guida la proposta beverage della struttura: valorizzare il territorio, l'ospitalità italiana e la qualità della miscelazione attraverso una selezione di eccellenze nazionali. Una visione che ha portato il locale a scegliere stabilmente i prodotti Quaglia come ingredienti della propria drink list.

Nel corso della degustazione sono stati presentati tre cocktail. Wonderfall, ispirato ad Alice nel Paese delle Meraviglie, interpreta il viaggio della protagonista attraverso il Bèrto Vermouth di Torino Extra Dry, accompagnato da un blend di mirto limonato, verbena e salvia ridistillati, con distillato e acqua di rose, melone cantalupo e una delicata nota di mandarino. L'Amaretto Sour viene invece proposto in una versione essenziale, studiata per esaltare il profilo aromatico del liquore senza aggiungere zucchero, mentre il White Awakening reinterpreta il concetto stesso di diluizione sostituendo il ghiaccio con un'acqua aromatizzata ai fiori di sambuco ottenuta dal Sambuco Quaglia, completata da distillati di rosa, oliva Nocellara e cappero per un risultato floreale, sapido e particolarmente fresco.

Carlo Quaglia: «Cerchiamo la qualità»

Proprio all'Hotel Villa Passalacqua è intervenuto anche Carlo Quaglia, quarta generazione della famiglia e mastro distillatore, che ha ripercorso l'evoluzione dell'azienda nata nel Monferrato alla fine dell'Ottocento come distilleria di grappa. Il punto di svolta arriva negli anni Novanta quando, dopo il diploma di perito agrario, decide di recuperare i ricettari manoscritti del nonno per reinterpretare antiche preparazioni liquoristiche in chiave contemporanea.

Da quel lavoro prendono forma il liquore alla camomilla, le referenze dedicate al chinotto di Savona e al bergamotto di Calabria, fino ai vermouth, ai gin artigianali e alle più recenti produzioni premium affinate in botte e realizzate in micro-lotti. Più ancora della storia aziendale, Quaglia ha posto l'accento sul metodo produttivo descrivendo una filiera costruita attorno alle materie prime.

Quote

Non cerchiamo mai il prezzo migliore, ma la qualità migliore.

Carlo Quaglia, quarta generazione della famiglia e mastro distillatore

I due signature dell'Hotel Villa d'Este

Il viaggio è poi proseguito all'Hotel Villa d'Este, dove Niccolò Cinesi ha presentato due signature cocktail creati per la Como Lake Cocktail Week. **Myricae**, ispirato all'omonima raccolta poetica di Giovanni Pascoli, traduce nel bicchiere il tema della natura e del "fanciullino" attraverso fieno, liquore al gelsomino, vaniglia e una chiarificazione con yogurt che dona al drink una texture vellutata e un profilo aromatico elegante. **Aida**, invece, si ispira all'opera di Giuseppe Verdi evocando i profumi dell'Egitto e del Medio Oriente con una ricetta a base di rum, liquore allo zafferano, distillato di litchi e cordiale di tè bianco e riso, completata da una presentazione che richiama simbolicamente il Nilo e la figura della protagonista.

Obiettivo horeca

La partecipazione alla Como Lake Cocktail Week conferma il momento positivo della distilleria piemontese, recentemente premiata agli IWSC Awards con riconoscimenti ottenuti da diverse

referenze della gamma, tra cui i vermouth Bèrto Dry e Quaglia Vermouth di Torino Superiore Rosso. Un risultato che testimonia come ricerca botanica, tradizione liquoristica e innovazione continuino a rappresentare un punto di riferimento per bartender e professionisti dell'horeca.

Le erbe aromatiche vengono coltivate direttamente nel Monferrato e in alta quota, gli agrumi provengono dalla Calabria e vengono lavorati immediatamente per preservarne le caratteristiche aromatiche, mentre piccoli frutti e botaniche sono selezionati attraverso una rete di aziende agricole italiane. Quando alcune materie prime devono necessariamente arrivare dall'estero, come la vaniglia, la scelta ricade su fornitori che garantiscono criteri etici e una corretta remunerazione dei produttori. Una filosofia che si riflette anche nello sviluppo dei prodotti: largo impiego di ingredienti naturali, frutta fresca lavorata in stagione, ridistillazione delle botaniche per ottenere aromi più puliti e una continua attività di ricerca che porta a ricalibrare le ricette in funzione delle caratteristiche di ogni raccolto, proprio come accade nel mondo del vino.

Ogni annata, ha spiegato Quaglia, modifica intensità e profilo delle botaniche, rendendo necessario un costante lavoro di equilibrio senza mai snaturare l'identità dei prodotti. Oggi la distilleria concentra la propria presenza soprattutto nel canale Horeca, affidando la distribuzione italiana a **Ghilardi Selezioni**, privilegiando referenze premium e produzioni limitate piuttosto che una crescita basata esclusivamente sui volumi. Una scelta coerente con una filosofia che mette al centro artigianalità, disponibilità delle materie prime e sostenibilità della filiera.