



# Andrea Attanasio

Owner Fresco Cocktail Shop

# Indice

• ANDREA ATTANASIO .....	03
• IL FRESCO .....	06
• LA RICERCA .....	09
• FRESCO LAB .....	12
• LA STORIA .....	15
• L'ISPIRAZIONE .....	18
• LA RICETTA .....	21
• METODO DI SERVIZIO .....	23

# Andrea Attanasio

Owner Fresco Cocktail Shop

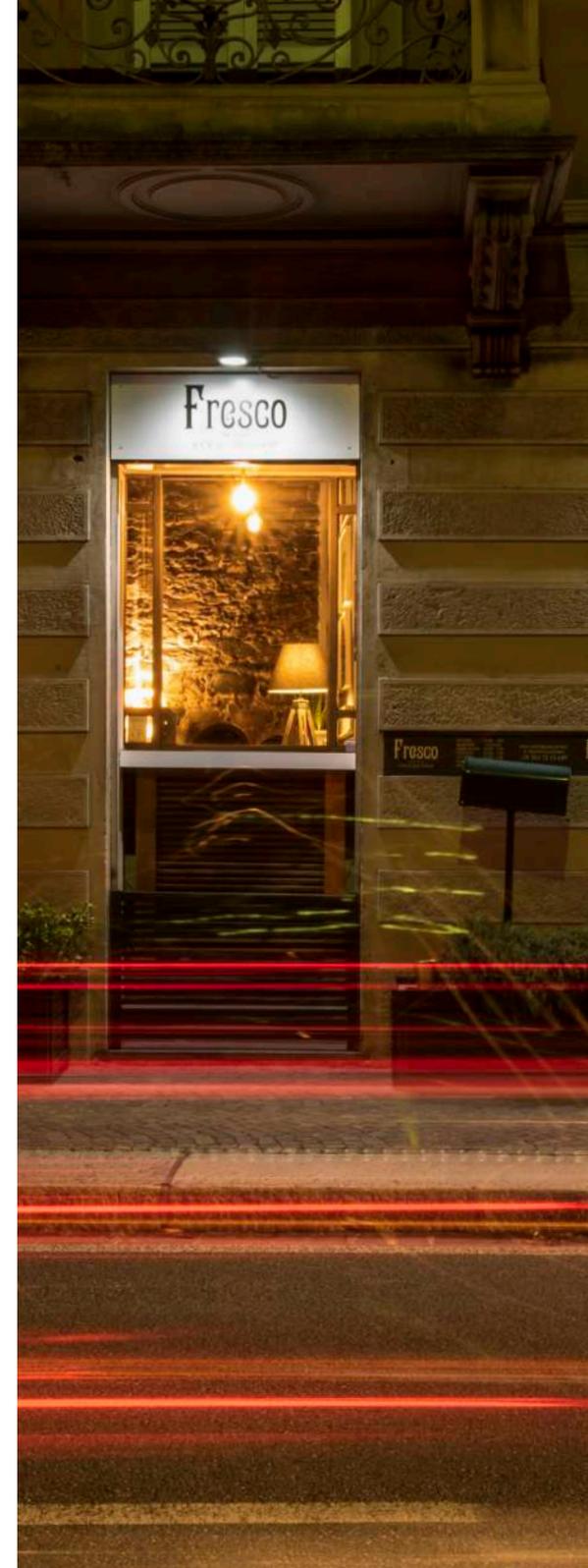


## Andrea Attanasio

Owner

---

**E**sperienza pluridecennale nel bartending, è alla continua ricerca della perfezione: il suo desiderio ardente è trasmettere la gioia di vivere del bere bene come fonte di ricchezza interiore e di riscoperta della passione che anima ogni cosa.



A nighttime photograph of a building facade. The building has a balcony with ornate wrought-iron railings. To the right, there is a lit entrance with a sign that says "Fresco". The entrance is illuminated from within, showing a potted plant. The foreground shows a street with light trails from cars, including a prominent red light trail.

# Il Fresco

Cocktail Shop

# Fresco

## Cocktail Shop

---

Nel 2010, quando passo al comando del “Fresco Cocktail Shop” ho le idee chiare su cosa realizzare: non un prodotto, ma un'esperienza che in qualche modo “imbottigli” i miei valori e fonti di ispirazione: l'eccellenza delle materie prime autoprodotte a km zero, la “joie de vivre” concentrata in un luogo dove ogni particolare, a partire dai cocktail, contribuisce a elevare lo spirito grazie a chi lo frequenta, alla musica, alle luci, al profumo della frutta fresca.

È così infatti che sento convivialità: la “routine” resta fuori dalla porta e lascia spazio a uno sguardo che, come per un sorta di incantesimo, si libera da tutti i pensieri e le preoccupazioni con cui di solito viviamo, e ritorna fresco, leggero, capace di riconoscere la bellezza di gesti semplici come scambiare due chiacchiere e bere qualcosa in compagnia ascoltando della buona musica.

In questa dimensione “fuori dal tempo”, il bartender è il mago, l'alchimista, il direttore d'orchestra, ma soprattutto il maestro che con la sua presenza e con la sua arte “rieduca” gli avventori alla bellezza, certo, come ben diceva Dostoevskij, che “La bellezza salva il mondo”.

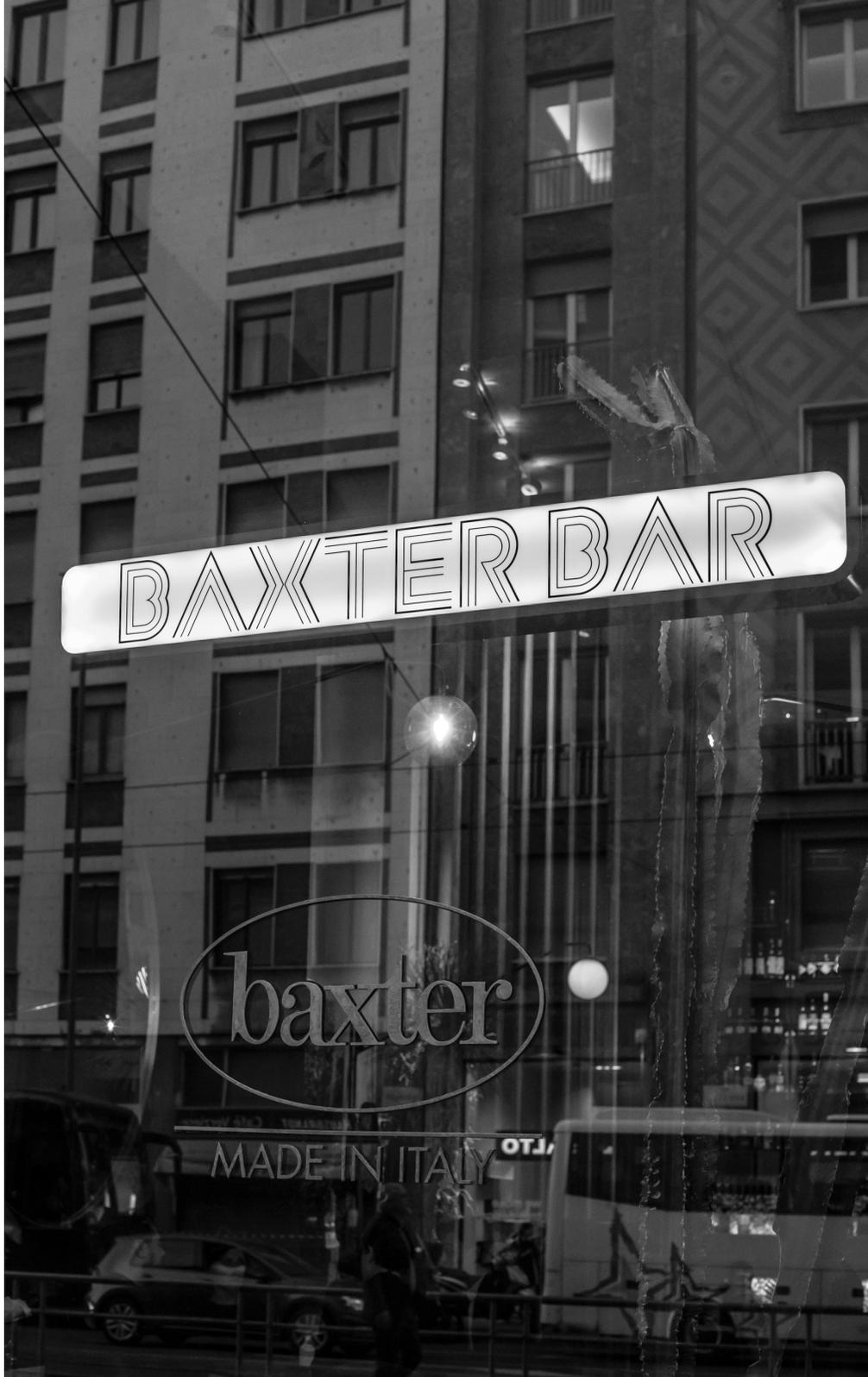






# La Ricerca

“Italia in un bicchiere”.



## La Ricerca

"Devo allargare i miei orizzonti"

---

Nel 2015 concretizzo in un viaggio letterale una consapevolezza che ho da tempo: devo allargare i miei orizzonti e andare a raccogliere direttamente sul posto i prodotti che sono uno dei più grandi tesori del Bel Paese. Nasce così "Italia in un bicchiere".

Io, i miei collaboratori e gli avventori ne usciamo talmente arricchiti che faccio un altro salto evolutivo: l'Italia non basta. Sento che le consapevolezze raggiunte vanno condivise su più larga scala: si va in giro per il mondo a studiare e soprattutto a vivere il loro modo di "imbottigliare la vita" e a fonderlo insieme al nostro.

Tornato a casa, sento che devo riconnettermi con il cuore pulsante del bere bene in Italia: Milano. Collaborazioni, consulenze e tanto lavoro.

Ma c'è qualcosa che non va: gestendo contemporaneamente le collaborazioni e Fresco, pur avendo dei collaboratori e dando sempre il massimo, sto perdendo in qualche modo "l'anima", il giusto spirito che mi ha guidato fino a lì.

Decido di ritornare alle origini: mi dedico esclusivamente al Fresco.



Fresco  
COCKTAIL

Fresco  
COCKTAIL SHOP

# Fresco Lab

Una vera arte quella del foraging

## Fresco Lab

"Una vera arte quella del foraging"

L'esperienza a Milano mi aveva ricordato quanto fosse fondamentale concentrarsi sulla sostanza, sia dell'esperienza che dei prodotti: decido dunque di aprire un laboratorio dove distillare in autonomia.

Arriviamo così in estrema sintesi, all'annus fatalis, il famigerato 2020, con il primo lockdown. La chiusura forzata e l'isolamento hanno anche dei risvolti positivi per me: rifletto su un ritorno alle origini ancora più radicale. La spinta che mi portava ad allontanarmi dalla città per arricchirmi di nuove esperienze ora mi induce a distillarle proprio qui, nella mia città.

E la città cui penso ora è sempre più il territorio, il rapporto con il paesaggio, con le radici profonde del luogo, in particolare la sapienza antica delle erbe aromatiche e medicinali.

Appena mi è di nuovo possibile uscire, vado alla ricerca di erbe in riva al lago e nei boschi che lo circondano: Achillea, Camomilla, Timo, Genziana sono solo alcuni dei tesori che raccolgo.

E' una vera arte quella del foraging, distillo amari, olii essenziali.







# Camomilla Composta

Storia



# Camomilla Composta

## La Storia

---

1871

A metà '800 Rinaldo Bertoldi, farmacista di origine piemontese, raccoglie sul Monte Rosa le erbe per preparare le sue ricette, tra le quali, nel 1871, fa la sua comparsa la "Camomilla Composta" che contiene anche Achillea di due qualità e una decina di erbe d'alta quota (oltre i 1000 metri).

2021

Claudio Marforio, suo trisnipote, vuole ricreare la ricetta per festeggiare i 150 anni dalla sua creazione, come omaggio alla nonna novantaseienne per tenere vivo un ricordo a lei caro.

Claudio vive a Zurigo e viene a Como una volta al mese a trovare i genitori, quindi spesso me lo trovo al bancone a chiacchierare: mi parla del suo desiderio e accetto la sfida: usare la camomilla come base per un liquore con 16 erbe.



# Camomilla Composta

Ispirazione

# Camomilla Composta

L' Ispirazione

---

La creazione della Camomilla di 150 anni prima è, in qualche modo, la ricostruzione di un mondo, fatto di profumi, sapori, colori, ma anche di scienza e di storia: è così che mi sono imbattuto in un testo molto suggestivo: "Florario", di Alfredo Cattabiani, una raccolta di storie vere, miti e leggende sui fiori dall'antichità a oggi. Ovviamente, la prima che ho cercato è stata la camomilla. Quello che ho letto mi ha lasciato molto colpito. Ve lo trascrivo qui:

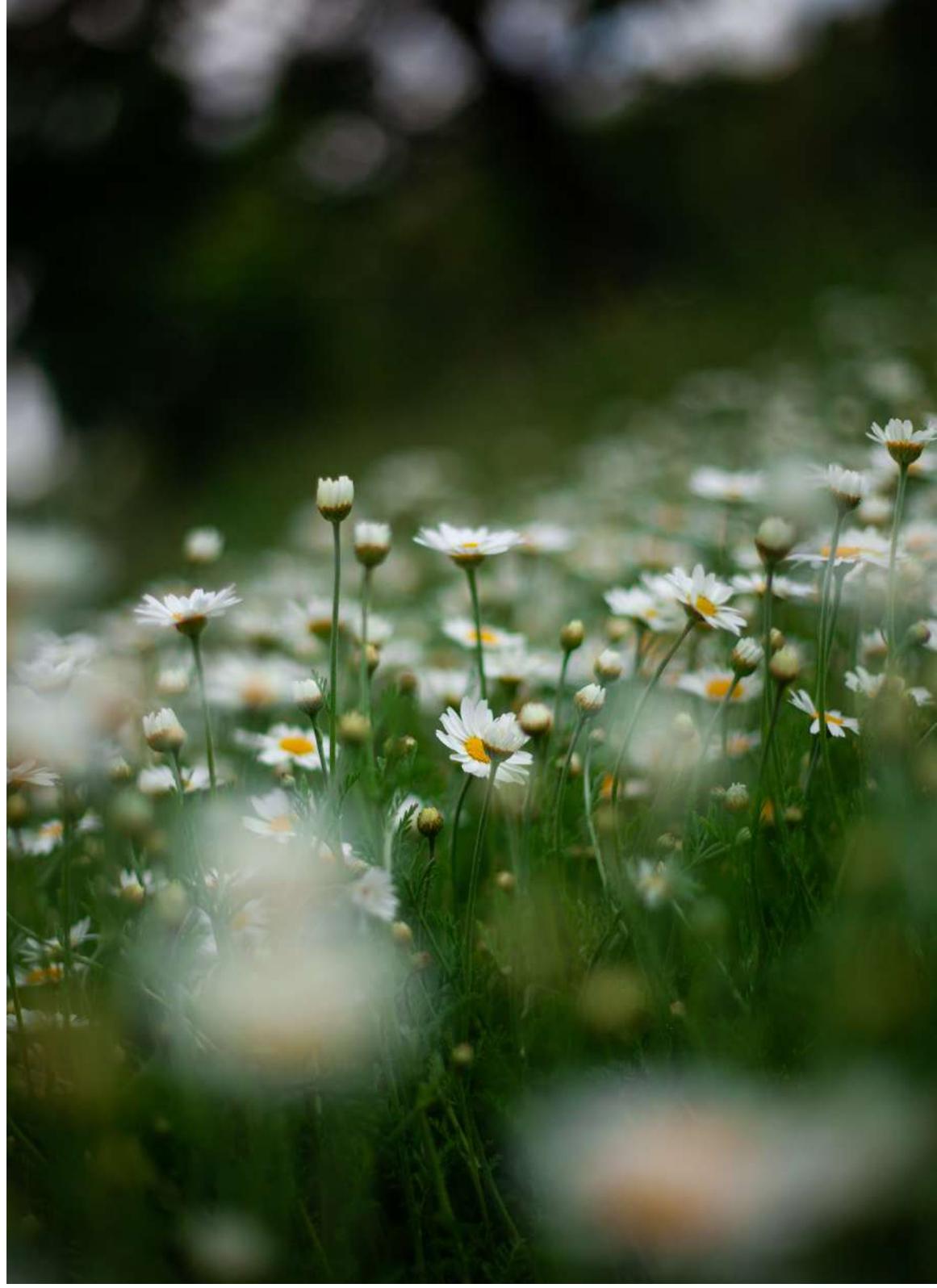
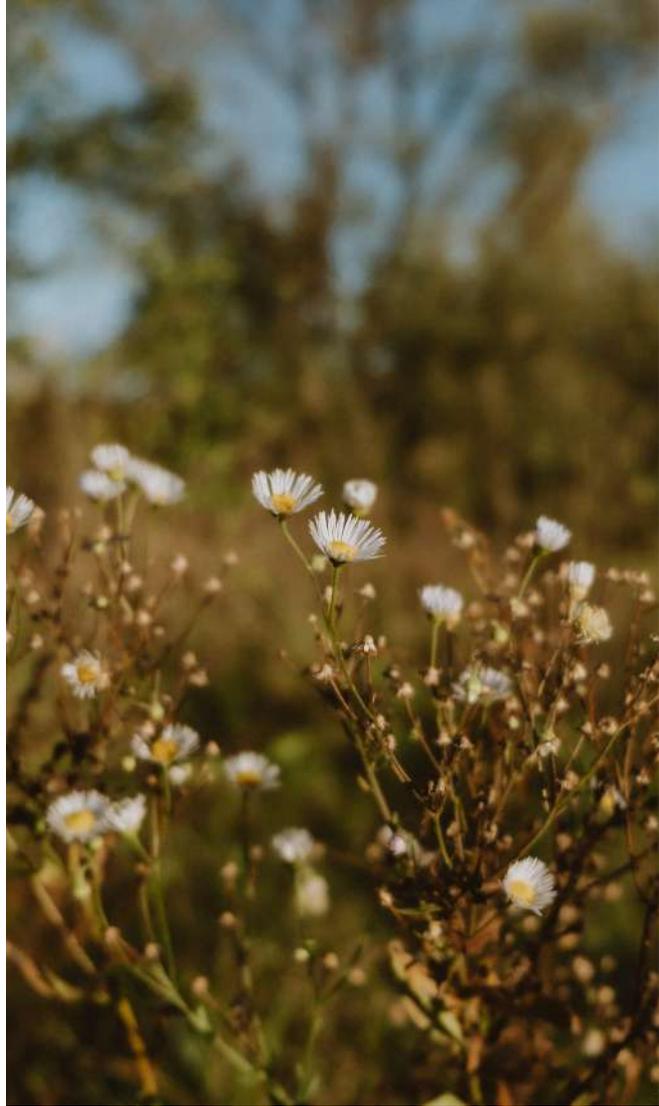
## **"La camomilla o la Forza nelle avversità"**

*"La camomilla è uno dei primi fiori che ho conosciuto: l'avevo colta, quand'ero bimbo, in un prato della piemontese val Chisone, dove andavamo a villeggiare in agosto, convinto fosse una margherita. Ma il nonno, che da giovane aveva lavorato nel podere di famiglia e sapeva distinguere tutte le erbe dei campi, mi spiegò che era un fiore di camomilla, quella che i botanici chiamano *Matricaria chamomilla*: una piantina che i giardinieri sistemano in cespi presso le altre piante più deboli e sofferenti per aiutarle a rafforzarsi. Ottenuto lo scopo, la si sradica affinché quelle piante imparino a reagire con le loro risorse. Per questa sua virtù ha ispirato il simbolo della Forza nelle avversità..."* **Alfredo Cattabiani, "Florario", pp.**

Quello che mi ha toccato è stato scoprire il significato simbolico della camomilla: la forza nelle avversità, esattamente quello che mi ha mosso nel ricreare la ricetta di Bertoldi e più in generale il senso che ho dato al 2020, con il locale chiuso e tanti pensieri per la testa, e insieme la voglia di reagire e di trarre un niente affatto scontato meglio da questo periodo. Mi ha colpito anche il pensiero di quanto profondamente sia radicato in noi un "essere umano" che attraversa tutte le epoche e che nei momenti di somma crisi o ispirazione ci unisce agli spiriti affini che attraversano i secoli:

Io, Claudio, Bertoldi e chissà quanti altri...







# Camomilla Composta

La Ricetta

# Camomilla Composta

## La Ricetta

---

La ricetta originale prevede la produzione di 4 differenti tinte: Camomilla, Achillea nana, Achillea millefoglie, Mista.

Le infusioni idroalcoliche a 43° partono da alcool biologico italiano poi, sapientemente blendate e zuccherate, vengono fatte riposare per 6 mesi in jar di vetro.

Dopo svariati esperimenti con le più moderne tecniche di distillazione, ho deciso di tornare alle origini e lasciare tutto com'era perché questo prodotto non ha bisogno di innovazione.

Colore naturale senza aggiunta di caramello.

## Note

### di Degustazione

---

**P**otenti note floreali, di camomilla Matricaria e Achillea nana, che evolvono piacevolmente nel calice. A seguire un'erbacea vaniglia, olii essenziali di arancio amaro, un mix tra pimpinella e erbe alpine, freschissime. Piacevole e persistente tratto amaro, di genziana e china. Color bruno intenso con sfumature bronzo dorate.

Al palato densa e avvolgente come ci si aspetta da uno sciroppo medicamentoso.



# Metodo di Servizio

Camomilla Composta

## “Ghiacciata”

Cocktail

---

La camomilla composta servita ghiacciata grazie all'addensarsi degli zuccheri regala una bevuta compatta. Perfetta in abbinamento ai dei formaggi in sostituzione della classica marmellata o miele.

Durante la bevuta scaldandosi diverrà più fluida sprigionando note floreali "leggere" inizialmente nascoste dal gelo.

Come un fiore di Achillea sotto la neve.

## “On the Rocks”

Cocktail

---

Vi chiederei soltanto di non fare affogare un piccolo cubetto di ghiaccio solo e sconcolato nel mio amato liquido.

È abitudine comune bere liquori con ghiaccio... piace anche a me!

Ricordiamoci solo di servirli tra le rocce come si suol dire, i cubetti si raffredderanno tra di loro allungando la vita della vostra bevuta.

Abbondante ghiaccio e man mano aggiungete camomilla composta se vi accorgete che si sta diluendo troppo.

## “15°”

Cocktail

---

Consiglio di offrire il primo bicchiere alla persona amata o ad un buon amico a temperatura ambiente.

Non c'è trucco e non c'è inganno.

Con il suo ingresso morbido incuriosisce e conforta. L'esplosione di aromi e la freschezza delle erbe alpine appagano i sensi.

La persistenza dell'aroma e del gusto della camomilla rilassano trasportandoti in caldi e amati vecchi ricordi.

Salute!



Fresco  
COCKTAIL SHOP

Fresco

Fresco

Fresco

19

23

Fresco

Fresco