Teodoro Negro e il suo Toccasana

Le Langhe tra storia e leggenda

Dedicato a Teodoro Negro, il padre del Toccasana

Teodoro Negro e il suo liquore di erbe, il Toccasana, meritano la dignità di un libro. Non solo per le qualità dell'uomo e i caratteri piacevoli del prodotto, che sono "prerequisiti" essenziali.
L'uomo merita per il valore dell'esempio, il prodotto per l'originalità dei caratteri.
Ho sentito raccontare di Teodoro Negro negli anni Sessanta, quelli della mia gioventù, ancora prima di conoscere il suo "Toccasana". Me ne hanno parlato coloro che erano stati da lui e ne avevano tratto coraggio e giovamento. Nelle loro parole, trapelava quel senso di rassicurazione che aiutava i suoi rimedi ad avere successo.
Eppure, nella sua figura non c'è mai stato nulla di miracoloso. Semplicemente, sapeva ascoltare e interpretare i bisogni di chi gli stava davanti.
Nella prima metà del Novecento, i tempi erano difficili davvero: non c'era la mutua e nemmeno l'assistenza sanitaria pubblica. Quando la gente si ammalava, rischiava di non guarire e di dare fondo a quei pochi soldi messi da parte. Teodoro Negro conosceva le erbe e le loro proprietà e metteva il suo sapere a disposizione della gente con generosità.
Ed eccoci al libro su Teodoro Negro e il suo Toccasana, realizzato grazie all'impegno e alla volontà di Casa Toso. Nel libro, Fulvio Piccinino, barman e appassionato fautore dell'arte della miscelazione, racconta i tempi, i caratteri e le doti umane e professionali di Teodoro Negro, inserendone la figura nel contesto storico e nel percorso che la liquoristica ha intrapreso nel Novecento italiano.
La sua ricerca storica precede i capitoli dedicati alle erbe, alcune delle 37 dalla cui combinazione è nato il Toccasana, con i loro caratteri botanici e le loro proprietà erboristiche. Molti spunti derivano dal Manuale di Erboristeria, realizzato proprio dal Comm. Teodoro Negro.
L'ultima parte è dedicata ai cocktail e alle miscelazioni: curato dal bartender Stefano Armiento, questo capitolo ribadisce la grande attualità del Toccasana e dei suoi caratteri organolettici, che trovano esaltazione e completamento anche nella miscelazione con altri ingredienti e prodotti.

Giancarlo Montaldo
Giornalista e scrittore

Dedicated to Teodoro Negro, the father of Toccasana

The story of Teodoro Negro and his herbal liqueur, Toccasana, deserves to be written. Not only because of the quality of the man and the pleasant characters of the product, which are essential "requirements".
The man is worth remembering because he was a model, the product because of its originality.
During the Sixties – those of my youth – I have heard for the first time of Teodoro Negro, even before knowing his Toccasana. I have talked to those who had been to him and had gained courage and benefit. In their words, he transpired that sense of reassurance that helped his remedies succeed.
Yet, in his figure there has never been anything miraculous. He simply knew how to listen and interpret the needs of those who stood in front of him.
In the first half of the Twentieth century, times were really hard: there were no national health funds and even public health care. When people got sick, they risked not to heal and spend all the little money they had put aside. Teodoro Negro knew the herbs and their properties and generously made knowledge available to people.

All this brings us to the book about Teodoro Negro and his Toccasana, made possible thanks to the commitment and willingness of the company that now produces it, Toso. In the book, Fulvio Piccinino, bartender and passionate proponent of the art of mixology, tells about the times, the characters and the human and professional qualities of Teodoro Negro, including his figure in the historical context and the path that liqueur producing has undertaken in the Twentieth century in Italy.
His historical research precedes the chapters devoted to herbs – some of the 37 herbs that mixed together gave birth to Toccasana – with their botanical characters and their herbal properties. Many ideas stem from the "Manuale di Erboristeria" (Book of Herbal Medicine) written by Teodoro Negro.
The last part is dedicated to cocktails and mixing. In this chapter, the bartender Stefano Armiento stresses the great modernity of Toccasana and its organoleptic characters, which can be exalted and completed even in mixing with other ingredients and products.

Giancarlo Montaldo
Journalist and writer

I liquori, il cammino storico
Liquors, the historic path

La liquoristica – come noi la conosciamo – affonda le sue radici nel Medioevo, quando vennero perfezionate la distillazione dell'alcol e l'infusione delle erbe, grazie a monaci e alchimisti europei, che rielaborarono il sapere proveniente dai testi arabi.
La liberazione di Gerusalemme, al termine della Prima Crociata, portò in Europa una scienza sconosciuta, elaborata a livello primordiale dai Greci e poi sviluppata in seno alla cultura mediorientale, con i medici Rhazes e Avicenna.
Antecedentemente alla scoperta di questo potente solvente, l'estrazione dei principi curativi veniva effettuata con i due fermentati maggiormente diffusi a quel tempo: la birra e il vino.
Il principale problema era legato al grado alcolico insufficiente, specie se si trattava di spezie con una texture piuttosto consistente, come le cortecce e i rizomi, o ricche di oli essenziali, che non sono solubili in acqua.
I primi prodotti definiti "liquori", dal latino liquefacere, sciogliere, sono le teriache. Queste preparazioni, la cui invenzione è attribuita al mitico re del Ponto (Turchia nordorientale), Mitridate, non erano prodotti voluttuari ma antidoti, da utilizzarsi per il morso dei serpenti e nella cura delle infezioni dell'apparato digerente, molto diffuse all'epoca.
Il luogo produttivo per eccellenza era Venezia,

The art of producing liquors – as we now conceive it – has its roots in the Middle Ages, when the distillation of alcohol and the infusion of herbs were perfected thanks to European monks and alchemists, who reworked the knowledge coming from the Arabic texts.
The Liberation of Jerusalem at the end of the First Crusade brought an unknown science to Europe, which was elaborated at a primordial level by the Greeks and then developed within the Middle Eastern culture, with the physicians Rhazes and Avicenna.
Before the discovery of this powerful solvent, the healing principles were extracted with the two most common fermented products of the time: beer and wine. The main problem was related to the insufficient alcohol by volume, especially if the spices had a solid texture, like barks and roots, or were rich in essential oils, which are not soluble in water.
The first products called "liquors", from the Latin liquefacere, liquefy, are the theriacs. These preparations, whose invention is attributed to the

e qui le teriache rimasero in uso fino alla fine dell'Ottocento, soppiantate soltanto dall'avvento della medicina moderna.
Il primo liquore voluttuario della storia dell'uomo potrebbe essere l'ottimo vino Falerno, mescolato con miele ed erbe, di cui si ha notizia in epoca romana, mentre altre tracce di una liquoristica non curativa, ma di piacere, sempre a base di vino, si trovano negli scritti di Carlo Magno e di Gregorio di Tours.
Secondo la tradizione, tra il Duecento e il Trecento, il medico alchimista spagnolo Arnaldo da Villanova elaborò l'Acqua d'Oro, il primo liquore ottenuto con infusione alcolica. Il rimedio, contenente erbe e scaglie d'oro, metallo puro e purificatore, guarì Bonifacio VIII, colpito da una colite violentissima, permettendogli di officiare, nel 1299, il primo Giubileo della storia. Questo episodio fu consegnato alla storia dagli scritti dell'epoca e salvò lo

Strumenti dell'erborista: i barattoli contenenti le erbe e la bilancia dell'erborista. Erboristeria Teodoro Negro.

mythical king Mithridates of Pontus (north-eastern Turkey), were not luxury goods, but antidotes to be used for snake bites and for the treatment of infections of the digestive system, which were widespread at the time.
The productive place for excellence was Venice and there the theriacs were in use until the late 19th century, only replaced by the advent of modern medicine.
The first liquor to be drunk for pleasure in human history could be the excellent Falernian wine, mixed with honey and herbs, of which there are records in the Roman Age. Other signs of a non-curative liquor production, based on wine again, can be found in the writings of Charlemagne and Gregory of Tours.
According to tradition, between the 13th and the 14th centuries the Spanish physician and alchemist Arnaldus de Villa Nova created the Golden Water, the first liquor obtained by alcoholic infusion. The remedy, containing herbs and flakes of gold – pure and purifying metal – healed Boniface VIII, hit by a violent colitis, allowing him to officiate the first Jubilee in history (1299). This episode was told in the writings of that time and saved the scholar from death by burning, but not his writings, burnt when he passed away in 1312.
The first liquors produced with and industrial logic, made of

studioso dal rogo, sorte che avrebbero subito i suoi libri alla sua morte, nel 1312.
I primi liquori con una logica industriale, fatta di produzioni in un numero apprezzabile di bottiglie, sempre con infusione alcolica, comparvero tra il XIII e il XV secolo, quando le scoperte di Taddeo Alderotti e di Andrea Mattioli sulla distillazione permisero di aumentare la resa degli alambicchi e di ottenere alcol alimentare a prezzi più contenuti.
Gesuiti, Gesuati e Francescani erano i detentori di questo sapere, che veniva dispensato con saggezza, ma la cui produzione era sufficiente a sostenere le comunità.
Se ne occupavano anche i medici, come dimostrano gli scritti di Michele Savonarola, – nonno di Girolamo Savonarola – alle cui cure si affidava Niccolò D'Este. Vissuto a cavallo fra Trecento e Quattrocento, ci ha tramandato i suoi rimedi, molto vicini alla pratica alchemica, che poco hanno a che vedere con un liquore voluttuario.
L'Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella, fondata nel 1612 dai frati domenicani a Firenze, è uno dei primi produttori conosciuti di liquori voluttuari di benvenuto, usati dai regnanti nelle occasioni ufficiali e, al contempo, come rimedi medici. Non è un caso che uno dei primi opifici liquoristici sia nato proprio nel capoluogo toscano, in quanto, grazie alla presenza della potente famiglia De Medici, la città divenne, nel Rinascimento, centro culturale e commerciale, soprattutto per la compravendita di spezie.
La liquoristica rimase, così, per secoli, nelle mani di nobili, religiosi e medici, con la presenza pittoresca di sciamani ed eremiti dei boschi, la cui cultura e preparazione dei rimedi veniva, però, essenzialmente tramandata a livello orale.

productions of a valuable number of bottles, always with an alcoholic infusion, appeared between the 13th and 15th centuries, when the discoveries of Taddeo Alderotti and Andrea Mattioli about distillation allowed the performances of the stills to increase and edible alcohol was obtained at lower prices.
Jesuits, Jesuati and Franciscans were the keepers of this knowledge, which was wisely dispensed, and the production was sufficient to support the communities.
Even the physicians deepened this knowledge, as proved by the writings of Michele Savonarola, – Girolamo Savonarola's grandfather – who was responsible for the health of Niccolò d'Este. He lived at the turn of the 14th and 15th centuries and handed down his remedies, very close to the practice of alchemy, that have little to do with a liquor for pleasure.
The "Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella" (Pharmaceutical Workshop of Santa Maria Novella), founded in 1612 by the Dominican friars in Florence is one of the first manufacturers of liquors for pleasure, used by the rulers on official occasions and, at the same time, as medical remedies. The fact that one of the first liquor producers was from Florence is not casual, because in the Renaissance, thanks to the powerful Medici family, the city became a cultural and

È con la Rivoluzione Francese che si ha il vero cambiamento, in quanto Napoleone, vietando gli ordini religiosi e sequestrando il loro sapere con la volontà di creare un'enciclopedia fruibile a tutti, determinò la nascita di una farmacopea casalinga, laica ed evoluta.
Per la prima volta, frati e monaci dovevano procurarsi il sostentamento in un regime di libero mercato. La loro grande preparazione era, quindi, messa al servizio del capitale borghese, che finanziò la nascita di opifici e distillerie sotto la sua supervisione.
La farmacopea casalinga e la pratica empirica per la realizzazione di liquori e medicine iniziarono ad affinarsi e divennero, finalmente, un processo standardizzato, potendo contare su un sapere secolare, scritto e certificato.
La sconfitta di Napoleone e la Restaurazione riportarono lo Status Quo, ma è indubbio che la moderna liquoristica nasca agli inizi dell'Ottocento, come attestano i primi manuali pratici per distillatori e liquoristi di scuola francese, che fecero da tutori produttivi alle prime aziende.
Questo fenomeno, in Italia, è evidente nella seconda metà del XIX secolo, con l'apertura di decine di distillerie e opifici e con la pubblicazione, tra il 1890 e il 1907, di almeno una decina di manuali, contenenti, in alcuni casi, almeno un migliaio di ricette, raccolte lungo tutta la Penisola.
Luigi Sala (autore de "Il liquorista pratico", 1896) e Antonio Rossi (autore de "Il manuale del liquorista", 1899) sono sicuramente i due autori maggiormente conosciuti in questo ambito. I loro scritti diventano dei veri best seller del periodo e permettono una diffusione della liquoristica in tutta Italia.
Fino agli anni Trenta, gli opifici producono

commercial centre, especially for the sale of spices.
So, the production of liquors remained for centuries in the hands of nobles, religious and physicians, with the picturesque presence of shamans and hermits from the woods, whose culture and preparation of remedies was, however, mainly passed down by word of mouth.
With the French Revolution, there was the real change, when Napoleon, forbidding the religious orders and confiscating their knowledge with the aim of creating an encyclopaedia accessible to everyone, led to the birth of a domestic, secular and advanced pharmacopoeia.
For the first time, friars and monks found themselves in a free market. Consequently, their great knowledge was made available to the bourgeois capital, which financed the rise of factories and distilleries under its supervision.
The domestic pharmacopoeia and the empirical practice for the production of liquors and medicine began to perfect and finally became a standardised process, relying on a written and certified centuries-old knowledge.
Napoleon's fall and the Restoration brought back the status quo, but there is no doubt that modern liquor production was born at the beginning of the 19th century, as certified in the first practical manuals for distillers and liqueur makers of

L'erbario di Teodoro Negro.

una gran quantità di tipologie di prodotti, con cataloghi che contano dalle 60 alle 100 specialità, dal rabarbaro alla china.
Il motivo è semplice: il trasporto è difficoltoso e ricco di imprevisti, oltre che oneroso, e quindi, si ottimizza vendendo il maggior numero di liquori ai clienti della propria zona.
La gente beve molto e gli affari prosperano. I prodotti sono portati ai bar dentro damigiane e botti e il bar riempie nuovamente le bottiglie in strada o nel magazzino.
Dopo la Seconda Guerra Mondiale, si vive il boom economico, la gente vuole divertirsi e dimenticare. Ma tutto questo sta per finire.
Nasce la prima idea di marketing e, con essa, vengono create le prime etichette, disegnate da abili grafici, che iniziano a inculcare nel consumatore la cultura del brand.
Iniziano i primi caroselli e i primi spot. La gente cambia abitudini, la vita passa dai campi alle città.
Si beve di meno, il lavoro sedentario necessita

the French school, who acted as mentors for the first manufacturing companies.
In Italy, this phenomenon is evident in the second half of the 19th century, when dozens of distilleries and factories were opened. Moreover, between 1890 and 1907, at least a dozen of manuals were published, containing, in some cases, at least a thousand recipes, gathered all along the Peninsula.
Luigi Sala ("Il liquorista pratico", 1896) and Antonio Rossi ("Il manuale del liquorista", 1899) are definitely the two best known authors in this field. Their writings became true best sellers in that period and allowed a spread of the liquor production throughout Italy.
Until the 30s, factories produced a wide range of product types, with catalogues that counted from 60 to 100 specialities, from rhubarb to quinine cordial.
The reason is simple: transportation was difficult and full of accidents, as well as expensive, so, to optimise their profits, producers sold as many types of liquors as possible to the customers in their area.
People drank a lot and the business flourished. Liquors were brought to the cafés in carboys and barrels and the barmen refilled the bottles in the streets or in the warehouses.
After World War II, Italy experienced the Economic Boom, people wanted to have fun and

di meno calorie e lo stile di vita meno conviviale elimina i grandi consumi nei bar e nelle case, nei lunghi pomeriggi passati a chiacchierare davanti a una bottiglia di liquore.
La crisi colpisce la liquoristica alla fine degli anni Settanta e negli anni Ottanta, con decine di marchi che scompaiono.
Soltanto i prodotti più originali sopravvivono, i liquori con una storia e una qualità, i cloni finiscono nel dimenticatoio.
Tra gli altri, anche il Toccasana di Teodoro Negro sopravvive a tutto questo e ritorna, oggi, in una nuova veste, che ricorda la sua grande tradizione.

Pubblicità tratte da "La Stampa" del 17 Ottobre 1974 e del 24 Settembre 1982.

forget the war. But all this was about to end.
The first marketing idea was about to be born and, with it, the first labels were created. They were designed by skilled graphics, who began to instil in the consumer the culture of the brand.
The first "Carosello" and the first commercials were broadcast. People were changing their habits, life passed from the fields to the city centres.
People drank less than before, sedentary jobs needed fewer calories and a less convivial lifestyle eliminated the great consumption habits in cafés and houses, during the long afternoons spent chatting over a bottle of liquor.
The crisis affected liquors at the end of the 70s and during the 80s, with dozens of disappeared brands. Only the original products survived, liqueurs with a story and a quality, while the clones ended up in oblivion.
Among the others, Teodoro Negro's Toccasana survived all this and, today, it comes back with a new look, which reminds to its great tradition.

Il Toccasana di Teodoro Negro

Teodoro Negro's Toccasana

La storia del Toccasana ha radici profonde nel territorio astigiano, dove da sempre è diffuso il sapere delle erbe e della farmacopea casalinga, e racchiude in sé tutti gli elementi descritti nel capitolo precedente.
In questo territorio, ricco di boschi, vigneti e fiumi, medici e preti di campagna hanno esercitato da sempre la pratica della medicina erboristica, curando i malati con infusi d'erbe in vino, vera eccellenza locale, o alcol, ottenuto dalla distillazione di vino o vinaccia.
La storia di Teodoro Negro è alquanto singolare, poiché in essa sono presenti numeri ricorrenti ed elementi che potrebbero far pensare a un moderno sciamano.
Settimo di dodici figli, nacque settimino il 22 febbraio 1910 a Cessole (AT). La tradizione popolare vuole che le persone nate al settimo mese di gravidanza siano dotate di particolari

Teodoro Negro nelle sue coltivazioni biologiche di Rabarbaro Cinese.

The story of Teodoro Negro's Toccasana has deep roots in the Asti area, where herbal knowledge and domestic pharmacopoeia have always been widespread, and it includes all the elements described in the previous chapter.
In this land, rich in forests, vineyards and rivers, physicians and country priests have always exercised the practice of herbal medicine, healing people with herbal infusions in wine, real local excellence, or alcohol, obtained from the distillation of wine or marcs.
Teodoro Negro's story is somewhat unique, because there are recurrent numbers and elements in it that could indicate a modern shaman.
The seventh of twelve children, he was born two months premature, on 22 February 1910 in Cessole (Asti). According to the popular tradition, people born during the seventh month of pregnancy own special gifts and an extraordinary sensitivity. Teodoro was no exception. He was the most popular dowser in the area and thanks to him there are dozens of artesian wells, dug in the countryside to give water to the houses

poteri e di una straordinaria sensibilità. Teodoro non fa eccezione. Era il più apprezzato rabdomante della zona e a lui si devono decine di pozzi artesiani, scavati nelle campagne per dare acqua alle case e irrigare le coltivazioni.
Gli sono attribuite anche straordinarie doti di guaritore, nonostante egli non sia mai stato medico e non abbia fatto studi specifici in tal senso, se non in ambito erboristico, grazie alla passione per lo studio di erbe e spezie, che lo portò a specializzarsi in erboristeria.
Dotato di un'empatia fuori dalla norma, era in grado di mettere così a proprio agio le persone da riuscire a entrare immediatamente in profonda sintonia con loro, individuare e spesso alleviare i loro malanni, utilizzando le erbe che raccoglieva nella campagna circostante.
A quattordici anni inizia la sua leggenda. Spinto da una passione innata e misteriosa, egli iniziò a raccogliere e catalogare le erbe di

Teodoro Negro.

A lato: uno dei primi esemplari di Toccasana, in una bottiglia da 75cl, capacità consentita fino al 1975. Con la direttiva 75/106/CEE, la capacità consentita per i liquori diventerà 70cl.

and irrigate the crops. Extraordinary gifts as healer are also attributed to him, although he was never a doctor and did not make specific studies to that effect, except in the field of herbal medicine, thanks to the passion for the study of herbs and spices that led him to specialise in herbal medicine.
Gifted with an extraordinary empathy, he was able to immediately put people at their ease and deeply empathize with them, identify and often soothe their symptoms with the herbs he collected in the countryside.
His legend began when he was fourteen. Driven by a natural and mysterious passion, he began to collect and catalogue the herbs from the Langhe area, many of which were planted on the land neighbouring the future store.

Langa, molte delle quali furono messe a dimora sui terreni adiacenti al futuro negozio.
Inizialmente, i suoi rimedi erano composti da un numero esiguo di erbe: secondo la tradizione, il miracoloso pacchettino di carta contenente il rimedio curativo ne conteneva non più di sette.
Per la visita e per la cura, Teodoro non chiedeva nessun compenso e si affidava alla generosità della gente.
La popolarità del "Settimino di Cessole" crebbe rapidamente e, spesso, i pazienti ritornavano, chiedendo nuovamente la preparazione di quello che veniva definito "Toccasana" nella pura accezione del termine: un miscuglio di cinque o sei erbe da mettere in infusione e da bere dopo i pasti, per favorire la digestione.
Il successo era inarrestabile e la sua fama, grazie al passaparola popolare, raggiunse anche le regioni più vicine. La gente iniziò a recarsi sempre più spesso a Cessole per incontrare l'erborista. Spesso si trattava di casi disperati, o di persone che consideravano Teodoro la loro ultima ancora di salvezza.
Il grande consenso provocò l'invidia dei professionisti, che lo accusarono di stregoneria e lo citarono in giudizio.
Da questo episodio scaturì un articolo su "Stampa Sera" del 10 novembre 1938, che in qualche modo diventa un documento fondamentale nella storia di Teodoro.
L'articolo ricorda l'assoluzione del "settimino", allora ventottenne, dalle accuse di stregoneria e di esercizio abusivo della pratica sanitaria.

> Costui, che è anche noto rabdomante, aveva acquistato notorietà per il presunto potere di intuire i mali delle persone anche senza visitarle e quello taumaturgico di guarirle. Delle

At the beginning, his remedies were composed of a small number of herbs: according to tradition, the miraculous little packet of paper containing the medicine counted up to seven herbs.
For the visit and the therapy, Teodoro did not ask for any fee and relied on people's generosity.
The popularity of the so-called "Settimino di Cessole" (seventh-month baby from Cessole) grew very fast and, often, the patients returned, asking for the preparation of what they called "Toccasana" (panacea), in the pure sense of the term: a mixture of five or six herbs to put in infusion and drink after the meal, to aid digestion.
His success was overwhelming and his fame, thanks to the word of mouth, also reached the neighboring regions. People started to go to Cessole more and more often to meet the herbalist. They were often hopeless cases or people who found in Teodoro their last lifeline.
The high approval caused the envy of the professionals, who accused him of witchcraft and sued him.
After this episode, an article of the popular Italian newspaper "Stampa Sera" published on 10 November 1938 describes how he was acquitted of all charges. This article becomes a key document in the history of Teodoro.

I primi imbottigliamenti del Toccasana.

Teodoro Negro.

Toccasana Negro alla "Fiera campionarie delle attività economiche" a Canelli, il 2 settembre 1979.

> sue prestazioni, che si riducevano ad un esame visivo della persona malata e di un colloquio, nulla chiedeva. […] Una trentina di testi hanno dichiarato che il Negro aveva loro diagnosticato e sanato mali ritenuti inguaribili, non solo psichici, ma anche fisici.

Con il passare del tempo, iniziarono a crearsi lunghe file fuori dal suo studio erboristico, un luogo ancora oggi magico, ricco di oggetti particolari e di libri che riportano alla mente suggestioni alchemiche ancora presenti in molti rimedi curativi fino alla metà del Novecento. Teodoro aveva una parola per tutti e cercava di dare conforto e trovare un rimedio a tutti mali che gli venivano sottoposti.
Questo rito della visita, testimoniato in un articolo de "La Stampa" del 25 febbraio 1997, è rimasto inalterato fino alla fine dei giorni del "settimino", che, a 87 anni compiuti (morirà due mesi più tardi), accoglieva ancora a casa, soprattutto nel fine settimana, decine di "pellegrini", in cerca di una parola di conforto e di un rimedio per i loro mali.
Spesso risultava difficile ricevere il consulto in giornata e si rese necessaria, per le persone che arrivavano da lontano, la costruzione di un albergo con ristoro, per alleviare i tempi di attesa.
Negli anni migliori della sua professione, Teodoro Negro cominciò a pensare alla possibilità di creare un "rimedio universale", un elisir di lunga vita ad ampio spettro, figlio delle teorie alchemiche spesso attribuite alla mente del filosofo e teologo catalano Raimondo Lullo (1233-1316).
Da sempre, i medici hanno rincorso questo mito e la storia della liquoristica è costellata di ricette per elaborare rimedi con oltre cento erbe, che avrebbero dovuto curare ogni sorta di male.

The author tells about Teodoro Negro, 28, who was acquitted of the charges of witchcraft and unlawful practice of health care practice:

> The man, who is also a well-known dowser, had acquired notoriety for his alleged power to sense people's pain, even without visiting them, and to miraculously heal them. He asked nothing for his performances, which were reduced to a visual examination of the suffering person and an interview. [...] About thirty witnesses stated that Negro diagnosed and cured their psychological and physical illnesses, considered incurable by the doctors.

Time passed and long lines began to create outside the herbalist's studio, a place that is still magical today, full of peculiar objects and books that remind of the alchemical suggestions present in many healing remedies until the mid-twentieth century.
Teodoro had a word for everyone, tried to comfort people and find a remedy for all sufferings they presented to him.
This ritual of the visit, witnessed by an article from "La Stampa" of 25 February 1997, persisted until the end of the days of the herbalist, who, at the age of 87 (he died two months later), still welcomed to his house, especially on the weekends, dozens of "pilgrims", looking for a word of comfort and a remedy for their sufferings.

L'anticamera dell'erboristeria di Teodoro Negro.

Teodoro aveva iniziato il suo cammino verso la conoscenza ufficiale dapprima al monastero dei Padri Scolopi di Carcare, in provincia di Savona, dove aveva studiato con pazienza l'arte dell'infusione, acquisendone tutti i segreti e comprendendo che, spesso, i principi curativi delle erbe finiscono per annullarsi l'uno con l'altro. In seguito, nel 1940, studiò presso l'Università di Pavia e fu tra i primi in Italia a diplomarsi in erboristeria.
Tornato a casa, cominciò a elaborare il suo Toccasana, che contiene 37 erbe, principalmente piemontesi, raccolte in montagna o nelle Langhe, come quelle coltivate nel suo orto botanico, a cui ne aggiunse alcune provenienti da terre lontane, come il Legno Quassio.
Questo liquore avrebbe consegnato il suo sapere alle generazioni future.
Il liquore d'erbe nasce nel 1970 all'interno di un opificio specializzato, costruito in un locale adiacente alla storica erboristeria, che rimane comunque in attività. Nel 1973, l'azienda prende ufficialmente il nome di "Toccasana Negro". A condurla, alla sua apertura, c'è Romano Porro che, sotto la guida sapiente dello zio Teodoro, inizia subito con una produzione significativa, con una media, negli anni Settanta e Ottanta, di 30.000 bottiglie annue, grazie alla bontà della ricetta e alla fama che lo circonda.
Tutto questo viene mirabilmente rappresentato in un altro articolo, intitolato "I Tesorieri della Natura", apparso su "La Stampa" il 20 giugno 1990, che certifica quanto detto e tramandato a livello orale dalla tradizione contadina e familiare locale:

> Settimino e settimo figlio di una numerosa famiglia, rabdomante a soli otto anni, erborista

It was often difficult to have the consultation within a day's time and therefore the construction of a hotel with a restaurant became necessary, for the people coming from afar, to ease the waiting times.
In the most intense years of his work, Teodoro Negro started thinking about the possibility of creating a "panacea", an elixir of life for all needs and necessities, son of the alchemical theories often attributed to the mind of the Catalan philosopher and theologian Ramon Llull (1233-1316).
Physicians and alchemists have always chased this myth and the history of liquors is full of recipes to prepare remedies with over a hundred herbs, which should have to treat all kinds of pains.
Teodoro had began his way to the official knowledge at first at the monastery of the Priarist Fathers in Carcare, in the province of Savona, where he studied with patience the art of infusion, acquiring all the secrets and understanding that, often, the curative principles of the herbs end up annulling each one with the other. Later, in 1940, he studied at the University of Pavia and was among the first people in Italy to graduate in herbal medicine.
Back home, he started experimenting to perfect his Toccasana, which contains 37 herbs, mostly from Piedmont, gathered in the mountains or in the Langhe hills, such as those grown in his botanical garden, to which he added some from distant lands, as the quassia wood.
This liquor would deliver his knowledge to the future generations.
The herbal liquor was born in 1970 in a specialised factory, built in a room next to the historic herbalist's shop, which is still in business. In 1973, the company officially took the name "Toccasana Negro". At the opening, it was led by Romano Porro, who, under the wise guidance of his uncle Teodoro, started with a significant production, with an average, during the 70s and the 80s, of 30,000 bottles of Toccasana a year, thanks to the good recipe and the fame surrounding Teodoro Negro.
All this is admirably described in another article, titled "Treasurers of Nature", published in the newspaper "La Stampa" on 20 June 1990, certifying what the local traditional culture orally passed down:

> Seventh-month baby and seventh child of a large family, dowsing at only eight years of age, graduated herbalist at twenty-seven. [...] People come from all over Piedmont to listen to his advices: «but I do no prescribe any treatment», says Negro, who is terrified of being mistaken for a healer, a magician. «I make infusions and recommend the best plants to soothe some illness.» [...] Teodoro Negro does not work miracles, and

La confezione del Toccasana Negro dalla fine degli anni Novanta.

diplomato a ventisette. […] Per ascoltare un suo parere arrivano da tutto il Piemonte: «ma io non prescrivo nessuna cura», dice Negro, che ha il terrore di essere scambiato per un guaritore, per un mago. «Faccio tisane, consiglio le piante migliori per alleviare un certo malanno.» […] I miracoli, Teodoro Negro non li fa, eppure un "toccasana" l'ha inventato: «Il nome glielo hanno affibbiato i suoi clienti», ricorda sorridendo. […] «Un tempo vendevo solo le erbe da aggiungere al cognac, poi la gente ha cominciato a chiedermi di preparare tutto io. E così è nato il Toccasana.»

In seguito a questo, vi sono svariati articoli di giornale, nella cronaca di Asti e Provincia, che testimoniano il successo crescente e la notorietà del laboratorio artigianale e del Toccasana, tanto che, ad un certo punto, Cessole viene citato come il "paese del *setmin*" o "dell'erborista" e il

L'erboristeria della famiglia Negro.

yet he invented a "panacea" ("Toccasana"): «The customers gave it its name,» he recalls with a smile. [...] «Once I used to sell only the herbs to add to the cognac, then people started asking me to prepare everything myself. Toccasana was born this way.»

Following this article, there are a number of newspaper pieces, in the chronicle of Asti and its province, that testify the growing success and popularity of the workshop and of Toccasana, so that, at some point, the village of Cessole begins to be called the land of the herbalist and the liquor becomes one of the culinary delights of the area, like the soft cheese Robiola or the friceu, delicious savoury pancakes made of bread dough, often accompanied by the excellent red wines of the area, Barbera and Dolcetto.
Teodoro's reputation and the aura of legend hovering around his figure were once and for all ratified by the echo of his death and the prominence given to the news on local and national newspapers at the beginning of April 1997.
The words prove how much people loved him and the affection of the people he had around, for the good he had done during his long and intense life.
In this regard, the beautiful article "Langhe Stories", written by Luigi Sugliano in memory of Teodoro Negro, deserves to

suo liquore assimilato alle delizie enogastronomiche della zona, al pari delle robiole e dei *friceu*, le deliziose frittelle salate di pasta di pane, spesso accompagnate dall'ottimo vino rosso da Barbera o Dolcetto della zona.
La notorietà di Teodoro e l'aura di leggenda che aleggiano intorno alla sua figura vengono definitivamente sancite dall'eco che ebbe la sua morte e dal risalto dato alla notizia sui giornali locali e nazionali agli inizi di aprile del 1997.
Le parole testimoniano l'amore della gente e l'affetto che lo circondava, per il bene che aveva fatto durante la sua lunga e intensa vita.
Da citare, a tal proposito, il bellissimo articolo in ricordo di Teodoro Negro scritto da Luigi Sugliano "Storie di Langa" per "La Stampa" del 2 giugno 1999: ci aiuta a capire la sua personalità e l'atmosfera di estrema pace ed empatia che era riuscito a creare intorno alla sua persona, in un periodo in cui un passaparola positivo era l'unico strumento per il successo.

Aveva una voce sottile, Teodoro Negro. Il fisico era minuto, gli occhi dolci, lo sguardo premuroso. Per andare da lui ci si alzava presto e l'anticamera a volte era lunga, occupata a guardare i disegni delle piante. […] La sala di aspetto era minuscola e per entrarvi bisognava avere il biglietto, un numero che ti eri conquistato giorni (o mesi) prima grazie al favore di un vicino di casa che ci andava prima di te, piccolo anello di una lunga catena di attese e favori. […] Una curva, poi il ponte sul fiume delle tue angosce, […] poi la casa del "setmin", la speranza di una guarigione o almeno di un buon decotto. Teodoro Negro usciva dalla penombra e quasi non lo vedevi, minuto com'era. Parlava e chiedeva, intuiva e capiva. Poi apriva i cassetti di legno, allargava il grosso foglio di quella carta spessa che aveva solo lui, riempiva le piccole mani con le erbe della Langa, le dosi

be mentioned. It was issued in the newspaper "La Stampa" of 2 June 1999 and helps us to understand his personality and the atmosphere of extreme peace and empathy he had created around his person, in a time in which a positive word of mouth was the only way of succeeding:

Teodoro Negro had a thin voice. His body was minute, his eyes gentle, his look thoughtful. To go to him, we got up early and the wait was sometimes long, spent looking at the drawings of the plants. [...] The waiting room was tiny and you needed a ticket to enter, a number you had conquered days (or months) before, thanks to the favour of a neighbour who was there before you, small link in a long chain of expectations and favours. [...] A curve, then the bridge over the river of your anxieties, [...] then the "setmin"'s [the herbalist's] home, the hope of a cure or at least a good herbal tea. Teodoro Negro came out from the dim light and you hardly saw him, so minute like he was. He spoke and asked, sensed and understood. Then he opened the wood drawers, widened the large sheet of that thick paper he was the only one to have and filled his small hands with the herbs from the Langhe hills; you learnt the doses by heart and, maybe, on the way back, on the bus, you tried hard to remember them.

Today, the product has lost its healing implications, as it

le mandavi a memoria e magari al ritorno, sul pullman, ti sforzavi a ricordarle.

Oggi, il prodotto ha perso la sua connotazione curativa, così com'è accaduto alla totalità degli amari presenti sul mercato, diventando un eccellente dopo pasto, bevuto liscio, e un ottimo aperitivo, con l'aggiunta di soda e altri liquori o vermouth.
Infine, vale assolutamente la pena ricordare l'eccellente "Riserva del Fondatore", che nasce dal lungo invecchiamento in legno di rovere dell'infuso di 37 erbe che dà origine al Toccasana. Il nome "*Nurin*" in etichetta era il nomignolo con cui veniva affezionatamente chiamato Teodoro Negro dai suoi familiari e compaesani.
Prodotta in una singola barrique elaborata ogni anno e imbottigliata solo quando l'erborista dell'azienda ritiene che abbia raggiunto l'equilibrio ottimale, la "Riserva del Fondatore" conta solo su pochissimi, preziosi esemplari.
La permanenza in legno è di almeno 3 anni, il tempo ideale per far raggiungere all'amaro un perfetto equilibrio e una finezza di profumi davvero unica.

La Riserva del Fondatore.

happened to all liquors on the market, becoming an excellent after meal, drunk neat, and an aperitif, with the addition of soda and other liquors or vermouths.
Finally, it is absolutely worth recalling the excellent "Riserva del Fondatore" (Founder's Reserve), which is obtained through a long ageing in oak barrels of the infusion of 37 herbs of Toccasana. The name "Nurin" on the label was the nickname by which Teodoro Negro was affectionately called by his family and fellow villagers.
Obtained from the single barrel created every year and bottled only when the herbalist of the company believes it has reached the optimum balance, the "Riserva del Fondatore" only counts a few, precious bottles.
The ageing in wood is at least 3 years, the ideal time to get an incredible balance and a unique finesse of perfumes.

Le principali erbe e spezie del Toccasana

Toccasana's main herbs and spices

Tradizionale liquore d'erbe, il Toccasana di Teodoro Negro racchiude in soli 21 gradi tutti i profumi e gli aromi delle erbe da cui si ottiene. L'infuso nasce dalla macerazione a freddo di 37 erbe, fiori, bacche e radici, coltivate e selvatiche, dotate di importanti proprietà digestive.

Achillea Moscata (*Achillea moschata*)

Erba perenne molto diffusa sia in pianura che in montagna, ha fusti poco ramificati, alti da 30 a 70 cm. Fiorisce da maggio a settembre, ma la raccolta è consigliata da giugno ad agosto. I fiori sono bianchi, disposti a ombrello, e contengono il principio attivo.
Ha sapore amaro e buona aromaticità, caratteristica che ha reso l'Achillea moscata insostituibile componente aromatico nell'erboristeria liquoristica. Contiene principi stimolanti dell'appetito, digestivi e cicatrizzanti, proprietà note sin dall'antichità. Viene anche utilizzata nella cura dell'epistassi. Il suo nome deriverebbe da Achille, che la usava per curare le ferite dei suoi soldati.

Traditional herbal liquor, in only 21% of alcohol by volume, Teodoro Negro's Toccasana encloses all the flavours and scents of the herbs from which it is obtained. The infusion comes from the cold maceration of 37 herbs, flowers, berries and roots, both wild and cultivated, with important digestive properties.

Achillea Moscata (*Achillea moschata*)

It is a perennial herb, widespread both in plains and mountains. It has little branched stems, high 30 to 70 cm. It blooms from May to September, but the collection is recommended from June to August. The flowers are white, arranged in umbrellas, and contain the active ingredient. The taste is bitter and it has good aromatic qualities, a characteristic that has made the Achillea Moscata an irreplaceable aromatic component in the production of herbal liquors. It contains principles stimulating appetite, has digestive qualities and hastens the scarring process. It is also used in the treatment of nosebleed. These proprieties

Anice Verde (*Pimpinella anisum*)

Pianta erbacea originaria dell'Oriente, diffusa in tutto il bacino mediterraneo, ha caule eretto e midolloso. I fiori sono bianchi e piccoli, dalla caratteristica forma a ombrello. La sua raccolta viene effettuata in luglio e agosto.
Ha sapore aromatico tipico, esaltato nella distillazione. Il principio attivo è l'anetolo, che, in presenza di una soluzione idroalcolica inferiore ai 50 gradi, tende a opacizzare, per via della creazione di minuscole gocce di olio, che riflettono la luce.
Ha proprietà stimolanti, antisettiche e digestive note fin dall'antichità, quando era alla base di decine di preparazioni erboristiche.
Plinio il Vecchio sosteneva che il suo olio mantenesse la pelle giovane.

have been known since ancient times. The name comes from Achilles, who used it to treat the wounds of his soldiers.

Anise (*Pimpinella anisum*)

Herbaceous plant native of the East and spread throughout the Mediterranean basin, it has erected and meaty stems.
The flowers are white and small, of characteristic umbrella shape. Its collection is made in July and August. It has typical aromatic flavour, exalted in distillation. The active ingredient is anethole, which, in presence of a hydroalcoholic solution of less than 50% alcohol by volume, tends to matt, due to the creation of small drops of oil, which reflect the light. It has stimulating, antiseptic and digestive qualities known since antiquity, when it was the basis of dozens of herbal preparations.
Pliny the Elder claimed that its oil could maintain the skin young.

Assenzio Romano (*Artemisia Absinthium*)

Pianta erbacea perenne, ha foglie molto frastagliate, bianche nella parte inferiore, da cui uno dei suoi nomi colloquiali, "Erba Bianca". I fiori, di colore giallo, sono riuniti in grappoli e formano delle pannocchie. Ha spiccate e persistenti doti amaricanti, presenti in tutta la pianta. Tradizionalmente, vengono macerate le sommità fiorite, che vengono raccolte ed essiccate, ma, talvolta, vengono usate anche le foglie più giovani.
L'assenzio contiene il famigerato alcaloide noto come tujone, in passato ritenuto responsabile di provocare pazzia se assunto in forti dosi.
Non esiste una definizione di amaro più netta di quella dell'assenzio, che non si ritrova in nessun'altra erba, dalla China al Quassio. Ha doti medicamentose spiccate, da cui altri nomi dialettali: "Erba Santa", "Erba bona", "*Bonmegu*", "*Bonmé*" (buon medico). Favorisce, infatti, la digestione, ha doti antisettiche e vermifughe.
La sua facilità di crescita e le poche esigenze in termini di nutrienti e acqua, che si traducono in un basso costo di coltivazione e una reperibilità semplice e in grosse quantità, lo hanno fatto preferire, nei secoli, per le preparazioni liquoristiche europee, fino a renderlo uno dei simboli.

Absinthe Wormwood (*Artemisia Absinthium*)

Perennial herb, it has very jagged leaves, which are white on the bottom – from this feature, the colloquial name "White Herb". The yellow flowers are grouped in clusters and form little corns. Absinthe has strong and persistent bitterness, present in the whole plant. Traditionally, the flowering tops are collected, dried and macerated, but sometimes the younger leaves are used, too.
Absinthe contains the notorious alkaloid known as thujone, which in the past was held liable for causing insanity when taken in large doses.
There is no sharper manifestation of bitterness than that of absinthe in another herb, from chinchona to quassia wood. It has remarkable medical qualities – from here, another colloquial name, "Holy Herb". Precisely, it favours digestion, has antiseptic and vermifuge qualities.
Its easy growth and the few requirements in terms of nutrients and water, resulting in a low cultivation cost and a large and simple availability, has made producers prefer absinthe over the centuries for liquor preparations in Europe and it became one of its symbols.

Basilico (*Ocimum Basilicum*)

Pianta erbacea annuale, viene intensamente coltivata, nei vari biotipi, come ingrediente per la cucina regionale italiana. È diffusa massicciamente anche nel Sud-est asiatico, regione di cui è originaria e dove cresce allo stato selvatico. Le foglie sono lanceolate, ovali, a volte bollose, di colore verde intenso o violaceo, mentre i fiori sono bianchi o rosei e hanno la corolla.

Ha profumo intenso e aromatico. Il suo nome deriva dal latino medioevale *basilicum*, a sua volta derivante da *basilium*, ossia "re", in quanto ritenuta una pianta dalle caratteristiche superiori, regali.

Esiste anche una sua varietà, detta "Basilico sacro", usata per produrre profumi ed essenze, probabilmente per i regnanti del passato.

I fiori hanno azione sedativa, antispastica delle vie digerenti e diuretica. L'olio viene anche utilizzato per lenire i muscoli dolenti.

Basil (*Ocimum Basilicum*)

Annual herbaceous plant, it is intensely cultivated, in its different biotypes, as an ingredient for Italian regional cuisine. It is also very popular in Southeast Asia, from where it is native and where it grows spontaneously.

Leaves are lance-shaped, oval, sometimes blistering, deep green or purple, while flowers are white or pink and have a corolla. It has intense and aromatic scents. The name comes from the Medieval Latin basilicum, coming from the word basilium (king), because it was considered a plant with superior and royal qualities. There is also a variety called "Holy basil", used to produce perfumes and essences, meant, in the past, probably for kings and queens.

The flowers have a sedative and diuretic function and are used as antispasmodics for the digestive tract. The oil is used to soothe aching muscles.

Camomilla Romana (*Chamaemelum nobile*)

Pianta erbacea aromatica con caule molto ramoso, ha fiori con petali bianchi e capolini giallastri, che contengono il principio attivo. È comune e abbondante nei prati di tutta Italia.

Ha doti calmanti e sedative, se lavorata con infusioni brevi, ma ha anche spiccate doti digestive, antispasmodiche e antidolorifiche, per esempio nel caso di mestruazioni difficili. Rispetto alla varietà "Camomilla comune", ha proprietà più accentuate come amaricante e aromatizzante.

Roman Chamomile (*Chamaemelum nobile*)

Herbaceous aromatic herb, its stem has many branches and its flowers have white petals and yellowish heads, which contain the active ingredient. It is common and copious in the Italian meadows.

It has calming and sedative qualities, if shortly infused, but also outstanding digestive, antispasmodic and analgesic properties, for example for painful menstruations. Compared to the variety "Italian Camomilla", it has more pronounced bittering and flavouring properties.

Genziana Maggiore (*Gentiana lutea*)

Pianta erbacea, glabra, perenne, con grosso rizoma ramificato. Ha caule eretto, semplice, con numerose foglie basali con nervature ramificate. I fiori, di colore giallo chiaro, sono riuniti in fascetti. Il nome sembra derivare da Gentius, Re dell'Illiria, che ne intuì per primo le proprietà terapeutiche, introducendola nella medicina antica.

Ne viene utilizzata la radice, fortemente amara, che ha doti febbrifughe e digestive, e, talvolta, se ne usa il fiore, che dona la caratteristica nota gialla ai prodotti ottenuti con precedente distillazione. È presente nella farmacopea casalinga di tutta Italia e in Francia, con decine di preparazioni, sia aperitive che digestive.

Great Yellow Gentian
(*Gentiana lutea*)

Herbaceous, hairless, perennial plant, it has a big branched rhizome. The stem is erect, simple, with numerous basal leaves with branching veins. The pale yellow flowers are gathered in bundles. The name comes from Gentius, Illyrian King, who was the first to understand its therapeutic properties and introduced the plant in ancient medicine.

The strongly bitter root is used for its digestive and antipyretic qualities and, sometimes, liquor producers also use the flower, which gives the characteristic yellow note to the products obtained by distillation. It is present in the domestic pharmacopoeia throughout Italy and France, with dozens of preparations, both aperitif and digestive.

Marrubio (*Marrubium vulgare*)

Pianta appartenente alle Laminacae, presenta foglie di forma ovata e di consistenza rugosa e fiori bianchi. La droga è contenuta nelle sommità fiorite, che vengono raccolte evitando il gambo, specie se lignificato.

È conosciuta fin dai tempi antichi per le sue proprietà balsamiche, detossinanti ed espettoranti, che ne fanno il rimedio principale per bronchiti e polmoniti. L'olio essenziale amaro è utile anche per le sue virtù digestive e antiinfiammatorie e come febbrifugo in sostituzione al chinino, qualora si verifichino episodi di intolleranza a esso. Ha doti calmanti e sedative.

White Horehound
(*Marrubium vulgare*)

Belonging to the Laminacae, this plant has wrinkled, oval shaped leaves and white flowers.

The drug is contained in the flowering tops, which are harvested avoiding the stem, especially if it is woody.

It is known since ancient times for its balsamic, detoxifying and expectorant properties, which make horehound the main remedy for bronchitis and pneumonia.

The bitter essential oil is also useful for its digestive and anti-inflammatory qualities and as a febrifuge, to replace quinine in case of intolerances. It has calming and sedative qualities.

Melissa (*Melissa officinalis*)

Detta anche Cedronella, o erba limoncina, per via del suo caratteristico profumo citrino, che ricorda l'agrume, è un'erba perenne, con caule più o meno peloso, con foglie picciolate rugose e con margine dentellato. I fiori, solitamente usati nelle preparazioni insieme alle foglie più giovani, vengono raccolti da aprile a maggio. È abbondante nei terreni erbosi e ombrosi, ma si può anche coltivare, avendo cura di piantare il seme a luglio.

Ha doti antispasmodiche, sfruttate per curare emicranie, nevralgie e dolori spastici intestinali, ma anche proprietà antinfiammatorie e calmanti sul sistema nervoso e rilassanti su quello muscolare.

Per questo è usata per curare insonnia e tachicardia.

Lemon Balm (*Melissa officinalis*)

Called Lemon Balm because of its characteristic citrine aroma, which reminds to lemon, it is a perennial herb, with more or less hairy stem, wrinkled leaves all with roots and dentate edges.

Flowers are usually used in the preparations with the younger leaves and are collected from April to May. It is abundant in shady grassland, but can also be cultivated, if the seed is planted in July. It has antispasmodic qualities, used to treat migraines, headaches and spastic intestinal pains, but it has also anti-inflammatory and sedative properties for the nervous system and it relaxes muscles. So, it is used to cure insomnia and tachycardia.

Menta Piperita (*Mentha piperita*)

È una pianta erbacea con caule dritto, che può arrivare anche a un metro di altezza. Ha foglie seghettate, pelose, mentre i fiori sono disposti a spiga. Nelle preparazioni medicinali vengono utilizzati sia i fiori che le foglie e la raccolta è consigliata fra giugno e settembre.

I suoi oli essenziali, contenuti principalmente nel caule, hanno poteri digestivi, antispasmodici, antifermentativi e antisettici. Fortemente balsamici e piccanti, erano già noti al tempo dei Romani.

La sua facilità di coltivazione, dovuta alle poche esigenze in termini idrici e di nutrimento, e la sua piacevole aromaticità, in grado di donare freschezza ai liquori, hanno sempre messo questa pianta in testa alle preferenze dei produttori e dei consumatori. Si contano alcuni prodotti liquoristici mono-erbe al suo attivo in Europa ed è presente in moltissime preparazioni di liquori, amari e vermouth, soprattutto dry, per la sua nota rinfrescante. Da non dimenticare, inoltre, il suo uso allo stato naturale, nella miscelazione di alcuni classici. La varietà piperita ha nel paese di Pancalieri, in Piemonte la sua coltivazione più pregiata, regolamentata dalla DOP.

Peppermint (*Mentha piperita*)

It is a herbaceous plant with straight stem, which can be up to one meter high. It has serrated hairy leaves and the flowers are gathered in spikes. Both flowers and leaves are used in medical preparations and the collection is recommended between June and September.

Its essential oils, mainly contained in the stems, have digestive, antispasmodic, anti-fermenting and antiseptic properties. Strongly balsamic and spicy, they were known since Roman times. Easy to cultivate, because of the few needs in terms of water and nutrients, and pleasantly aromatic, with its ability to make liquors fresher, it has always been preferred by producers and consumers.

There are some single-herb products in Europe and it is present in many preparations, from liquors to – especially dry – vermouths, for its refreshing quality. The use of the fresh leaves in the mixing of some classics is also very important. The peppermint variety has its most valuable cultivation in Piedmont, in the village of Pancalieri, where it is protected by a DOP.

Rabarbaro Cinese (*Rheum palmatum*)

Il *Rheum palmatum* è una grande pianta perenne spontanea originaria delle province occidentali della Cina. Per le preparazioni, viene normalmente utilizzato il suo rizoma, ma, spesso, nel biotipo Rapontico, si usa anche il gambo, dal caratteristico colore rosso. Entrambe hanno principi attivi, ma nelle preparazioni medicinali si preferisce il primo. Essendosi acclimatato anche in Europa, è coltivato in Italia, specie nelle zone pedemontane e montane.

Ha un amaro elegante, caratteristico, lungamente persistente in bocca. Ha proprietà digestive e lassative, se assunto in grandi quantità, ed è un ottimo depurante del fegato.

Veniva usato già nel 2700 a.C. dalla medicina tradizionale cinese e si è diffuso in Europa grazie agli Inglesi, che lo utilizzavano come ingrediente in cucina.

Chinese Rhubarb
(*Rheum palmatum*)

It is a large wild perennial plant, native of the western provinces of China. The most used parts in the preparations are the rhizomes, but, in the biotype Rhapontic, the stems, which have a typical red colour, are used, too.

Both have active ingredients, but in medical preparations the rhizome is preferred. Having acclimatised in Europe, it is cultivated in Italy, especially in piedmont and mountain areas.

Its elegant bitterness is typical and persistent. It has digestive and laxative properties, when taken in large amounts, and is a great detoxifying for the liver. It has been used since 2700 BC in traditional Chinese medicine and spread to Europe thanks to the British, who used it for cooking.

Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)

Arbusto sempreverde spontaneo della zona mediterranea, raggiunge anche il metro e mezzo di altezza, con fusto eretto e molto ramoso.

Le foglie sono lanceolate, coriacee e resistenti, numerose e ravvicinate. I fiori sono di colore bianco e azzurro.

Le foglie, che si raccolgono durante la fioritura, si usano per le loro doti stomachiche, stimolanti dell'appetito e della muscolatura dell'apparato digerente.

Il rosmarino viene utilizzato anche come antiparassitario, in special modo contro il "Pediculus Pubis", noto anche come "piattola", piuttosto comune fra la popolazione negli anni fra le due guerre.

Rosemary
(*Rosmarinus officinalis*)

Evergreen spontaneous bush, native of the Mediterranean area, it can be up to one meter and a half high. It has erect and very branching trunk. The leaves are lanceolate, leathery and tough, numerous and close together.

The flowers are white and blue. Leaves, which are collected during flowering, are used for their stomachic properties, because they stimulate appetite and the muscles of the digestive system.

Rosemary is also used as a pesticide, especially against the "Pediculus Pubis", also known as "crab", which was very common among the population in the years between the two wars.

Salvia (*Salvia officinalis*)

È una pianta suffruticosa, perenne, molto ramificata, con foglie color grigio-verde, ricche di folta peluria. I fiori sono azzurri e rosei, o biancastri, raccolti in falsi verticilli. Originaria della Siria, in Italia cresce spontanea nel Meridione, mentre è coltivata intensamente al Nord come pianta aromatica.

Viene massicciamente usata in cucina, per aromatizzare sughi tipici, per esempio il burro e salvia per i *tajarin* e gli agnolotti, e per aromatizzare le carni, in particolare il maiale.

Per le sue doti amaricanti, digestive e antisettiche, era usata per preparare un tipico decotto, in unione con il limone, e, prima dell'avvento del luppolo, per aromatizzare la birra casalinga.

Nella farmacopea familiare, era massicciamente usata per lavarsi i denti, quando le paste dentifrice costavano molto, e ha mantenuto questa caratteristica per la cura delle gengive sanguinanti.

Sage (*Salvia officinalis*)

It is a suffruticose, perennial, very branched plant, with grey-green leaves, rich in thick hair. The flowers are blue and pink, or almost white, gathered in false verticils. Native of Syria, in Italy it grows wild in the South, while in the North it is intensely cultivated as an aromatic plant.

It is massively used for cooking, to flavour typical sauces, for example butter and sage for *tajarin* and *agnolotti*, and to flavour meat, especially pork. Fort its bittering, digestive and antiseptic properties, it was used to prepare a typical decoction, together with lemon, and, before the discovery of the hop, to flavour homemade beer. In domestic pharmacopoeia, it was massively used to brush teeth, when toothpaste was too expensive, and is still used to treat bleeding gums.

Il Tavolo dell'erborista presso la sala dell'Enomuseo Toso dedicata ai liquori e ai vermouth prodotti in azienda.

Toccasana nella miscelazione

Mixing Toccasana

SIGNATURE COCKTAIL

Cocktail originali, creati dal barman Stefano Armiento, che, utilizzando i più svariati distillati del mondo, dimostrano l'estrema versatilità del Toccasana di Teodoro Negro nella miscelazione.
Mix eleganti e complessi al tempo stesso, non mancheranno di stupire il bevitore.
– Tocando Miles
– Londonteo
– Teojuana
– Teo's Garden
– Toccasana Beer Mix
– Teodorama

CLASSIC COCKTAIL

Il Toccasana di Teodoro Negro, per la sua storia e per i suoi profumi, si presta alla reinterpretazione di alcuni grandi classici della miscelazione presenti sui libri di storia dei cocktail.
– Toccasana Julep
– Toccatinez

LONG DRINK

Semplici versioni dissetanti, eseguite con Acqua Tonica, Chinotto e Cedrata.
– Toccatonic
– Toccadotto
– Toccadrata

SIGNATURE COCKTAILS

Original cocktails created by the barman Stefano Armiento, using a great number of spirits from all over the world. His signature cocktails demonstrate the versatility of Teodoro Negro's Toccasana in mixology. Elegant and complex, they will surprise the consumer.
– Tocando Miles
– Londonteo
– Teojuana
– Teo's Garden
– Toccasana Beer Mix
– Teodorama

CLASSIC COCKTAILS

For its history and its scents, Teodoro Negro's Toccasana is a perfect ingredient for the reinterpretation of some great classic cocktails, present in the history books of mixology.
– Toccasana Julep
– Toccatinez

LONG DRINKS

Simple refreshing versions, made with tonic water, chinotto and citron juice.
– Toccatonic
– Toccadotto
– Toccadrata

TOCANDO MILES

- 60 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 20 ml di Rye Whiskey
- 10 ml di Islay Scotch Whisky
- 15 ml di Dry Orange Curaçao
- 6 gocce di Bitter alla Vaniglia
- 30 ml di Velluto di Rabarbaro*
- 1 spolverata di noce moscata
- Scorza d'arancio

**Per eseguire il velluto:
Frullare con l'apposito strumento per un minuto una punta di cucchiaino da caffè di "sucroestere" e 30 ml di rabarbaro.

Tecnica throwing

Versare in un silver gli ingredienti e, nell'altra parte dello shaker, sempre in acciaio, i cubi di ghiaccio. Con l'aiuto di uno strainer, trattenere il ghiaccio e versare alternativamente il liquido nei due recipienti. Dopo alcuni passaggi (circa sei o sette), il cocktail si sarà raffreddato senza eccessiva diluizione.
Versare in una coppa cocktail con la guarnizione descritta.
I toni dolci del Toccasana di Teodoro Negro si fondono con le note secche del rye whiskey, gli oli essenziali della scorza di arancio e la speziatura della noce moscata bilanciano elegantemente i sentori affumicati del whisky scozzese dell'isola di Islay e l'amaro elegante del rabarbaro. Il velluto regala una sensazione di morbidezza alle labbra e una lunga persistenza amaricante in bocca.

TOCANDO MILES

60 ml of Teodoro Negro's Toccasana
20 ml of Rye Whiskey
10 ml of Islay Scotch Whisky
15 ml of Dry Orange Curaçao
6 drops of Vanilla Bitter
30 ml of Rhubarb Velvet*
1 sprinkle of nutmeg
Orange zest

**For the velvet:
Blend a coffee spoon of sucrose esters and 30 ml of Rhubarb for a minute.

Throwing Technique

Pour the ingredients into one side of a steel shaker and the ice cubes into the other.
With the help of a strainer, hold the ice and strain the liquid alternately in the two containers.
After a few – six or seven – steps, the cocktail has cooled without excessive dilution.
Pour into a cocktail glass with the described decoration.
The sweet tones of Teodoro Negro's Toccasana blend with the dry notes of the rye whiskey; the essential oils of the orange zest and the spicy notes of the nutmeg elegantly balance the smoky hints of the Islay Scotch and the elegant bitter of the rhubarb. The velvet gives a smooth feeling to the lips and a lingering bitterness in the mouth.

LONDONTEO

- 1 teaspoon di riduzione di Vermouth di Torino Rosso Gamondi*
- 25 ml di Bibita al Chinotto
- 40 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 30 ml di London Dry Gin Mr. Higgins
- 6 gocce di Angostura Bitter
- 1 stecca di cannella
- Scorza di arancia e limone

**Per eseguire la riduzione di vermouth:
Versare 200 ml di Vermouth di Torino Rosso e 60 ml di sciroppo di zucchero in un pentolino, far bollire il tutto a fuoco lento per alcuni minuti fino a ridurre di un terzo il volume.

Tecnica mix & strain
In un mixing glass, versare su ghiaccio cristallino tutti gli ingredienti liquidi della ricetta, insieme a una stecca di cannella, le scorze di arancio e limone.
Mescolare per alcuni secondi, fino al raffreddamento del liquido, e versare in un tumbler basso con ghiaccio fresco.
Decorare con arancio disidratato o con una scorza fresca.
Prima del servizio, bruciare la cannella, per donare al naso toni affumicati.
Le note dolci e amare del Toccasana si integrano armoniosamente con il sottofondo balsamico del gin e con i profumi agrumati del chinotto. Il profumo pungente di chiodi di garofano dell'Angostura e quello della cannella bilanciano, in bocca, la dolcezza vanigliata della riduzione di vermouth.

LONDONTEO

1 teaspoon of Vermouth di Torino Rosso Gamondi reduction*
25 ml of Chinotto soft drink
40 ml of Teodoro Negro's Toccasana
30 ml of London Dry Gin Mr. Higgins
6 drops of Angostura Bitter
1 cinnamon stick
Orange and lemon zest

**For the reduction of vermouth: Pour 200 ml of Vermouth di Torino Rosso and 60 ml of sugar syrup in a saucepan, boil over a low heat for a few minutes until reduced by one-third of the volume.

Mix & Strain Technique
In a mixing-glass, pour all the liquid ingredients of the recipe on crystal clear ice, together with a cinnamon stick, orange and lemon zest.
Stir for a few seconds, until the cooling of the liquid, and pour into a short tumbler with new ice.
Garnish with dehydrated orange or with a fresh zest.
Before the service, burn the cinnamon stick, to give smoky scents.
The sweet and bitter notes of Toccasana harmoniously blend with the balsamic background of the gin and the citrus scents of the chinotto soft drink. The pungent scent of cloves of Angostura and the perfumes of cinnamon balance, in mouth, the vanilla-flavoured sweetness of the vermouth reduction.

TEOJUANA

- 40 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 20 ml di Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
- 15 ml di Tequila Bianca
- 15 ml di Mezcal
- 6 gocce di Bitter al Cardamomo
- 1 rametto di timo fresco
- Scorza di arancia

Tecnica mix & strain

Raffreddare la cristalleria e il mixing glass.
All'interno di quest'ultimo, versare su ghiaccio cristallino gli ingredienti della ricetta.
Mescolare per alcuni secondi, fino al raffreddamento del liquido, e versare in un tumbler basso con ghiaccio fresco.
Spruzzare gli oli essenziali di una scorza d'arancia sulla superficie del drink e decorare con un rametto di timo.
Il cocktail è giocato sui toni erbacei del Toccasana di Teodoro Negro, che viene esaltato dalla tequila e dai profumi delicatamente affumicati del mezcal, che si integrano con il cardamomo e l'intensità del timo.

TEOJUANA

40 ml of Teodoro Negro's Toccasana
20 ml of Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
15 ml of White Tequila
15 ml of Mezcal
6 drops of Cardamom Bitter
1 fresh sprig of thyme
Orange zest

Mix & Strain Technique

Cool the glassware and the mixing-glass.
In the mixing-glass, pour the ingredients of the recipe over ice.
Stir for a few seconds, until the cooling of the liquid, and pour into a short tumbler with new ice.
Spray the essential oils of the orange zest on the surface of the drink and garnish with a small sprig of thyme.
The cocktail plays with the herbaceous notes of Teodoro Negro's Toccasana, which is exalted by the tequila and the gently smoked scents of mezcal, which integrate with cardamom and the intensity of the thymus.

TEO'S GARDEN

- 5 semi di cardamomo bianco
- 3 foglie di salvia
- 40 ml di Papito Ron Oscuro
- 30 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 15 ml di Liquore alla Camomilla
- 30 ml di Succo di Pompelmo Rosa
- Scorza di arancia

Tecnica shake & double strain
Raffreddare la cristalleria e l'acciaio dello shaker.
Versare nel glass dello shaker tutti gli ingredienti liquidi della ricetta, le tre foglie di salvia e i semi di cardamomo, che andranno pestati delicatamente con un muddler fino alla fessurazione del guscio.
Chiudere e agitare per alcuni secondi (8/10 secondi circa).
Versare il contenuto in coppa cocktail e decorare con intaglio di scorza d'arancia.
Il Toccasana viene esaltato dai toni dolci del rum e della camomilla e viene bilanciato dal gradevole amaro e dalla freschezza del pompelmo e del cardamomo.
La salvia, ben presente al gusto e all'olfatto, regala un tocco di originalità al cocktail.

TEO'S GARDEN

5 white cardamom seeds
3 sage leaves
40 ml of Papito Ron Oscuro
30 ml of Teodoro Negro's Toccasana
15 ml of Chamomile Liquor
30 ml of Pink Grapefruit Juice
Orange zest

Shake & Double Strain Technique
Cool the glassware and the steel of the shaker.
Pour all the liquid ingredients of the recipe into the glass of the shaker, together with the three sage leaves and the cardamom seeds, which will be gently mashed with a muddler until the cracking of the shell.
Close and shake for a few – 8 to 10 – seconds.
Pour the content into a cocktail glass and garnish with carved orange zest.
Toccasana is exalted by the sweet tones of rum and chamomile and is balanced with the pleasant bitterness and freshness of grapefruit and cardamom.
Sage gives an original touch to the cocktail, with its taste and scent.

TOCCASANA BEER MIX

- 10 ml di Succo di Pompelmo Rosa
- 30 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 75 ml di Birra Bionda 2 Sorelle Sister Ale
- 9 ml di Boker's Bitter
- Crusta con mix di sale Maldon e sale nero delle Hawaii

Tecnica build
Bagnare il bordo di un tumbler basso e fare la crusta di sale.
Versare direttamente nel bicchiere su ghiaccio cristallino tutti gli ingredienti.

TOCCASANA BEER MIX

10 ml of Pink Grapefruit Juice
30 ml of Teodoro Negro's Toccasana
75 ml of 2 Sorelle Sister Ale Beer
9 ml of Boker's Bitter
Crusta with a mix of Maldon salt and Hawaiian black salt

Build Technique
Moisten the rim of a short tumbler and make the salt crust.
Pour all the ingredients directly into the glass on crystal clear ice.

TEODORAMA

- 40 ml di Bitter Gamondi
- 40 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 10 ml di Amaretto
- 5 ml di Rabarbaro
- 1 oliva
- Scorza di arancia

Tecnica shake & strain
Raffreddare la cristalleria e l'acciaio dello shaker.
Versare nel glass dello shaker tutti gli ingredienti.
Chiudere e agitare per alcuni secondi (8/10 secondi circa).
Versare in un tumbler con ghiaccio fresco.
Decorare con scorza di arancia e oliva.

TEODORAMA

40 ml of Bitter Gamondi
40 ml of Teodoro Negro's Toccasana
10 ml of Amaretto
5 ml of Rhubarb
1 olive
Orange zest

Shake & Strain Technique
Cool the glassware and the steel of the shaker.
Pour all the ingredients into the glass of the shaker.
Close and shake for a few – 8 to 10 – seconds.
Pour into a short tumbler with new ice.
Garnish with orange zest and an olive.

TOCCASANA JULEP

- 20 ml di Papito Ron Oscuro
- 60 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 40 ml di Soda
- 2 rametti di menta fresca
- 8 foglie di menta fresca
- 2 barspoon di zucchero semolato
- Zucchero a velo

Sciogliere in un tumbler basso lo zucchero nella soda, versare il rum e mettere a macerare brevemente le foglie di menta nel liquido. Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato, aggiungere il Toccasana, mescolare brevemente e decorare con i rametti di menta, due cannucce corte e una spolverata di zucchero a velo.

TOCCASANA JULEP

20 ml of Papito Ron Oscuro
60 ml of Teodoro Negro's Toccasana
40 ml of Seltzer Water
2 fresh mint sprigs
8 fresh mint leaves
2 barspoons of granulated sugar
Icing sugar

Dissolve the sugar with the seltzer in a short tumbler, pour the rum and briefly macerate the mint leaves in the liquid. Fill the glass with crushed ice, add Toccasana, shortly stir and decorate with the sprigs of mint, two short straws and a sprinkling of icing sugar.

TOCCATINEZ

- 60 ml di London Dry Gin Mr. Higgins
- 30 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 2,5 ml di Maraschino (1 teaspoon)
- 6 gocce di Orange Bitter
- Scorza di arancia

Tecnica mix & strain
Raffreddare la cristalleria e il mixing glass.
All'interno di quest'ultimo, versare su ghiaccio cristallino gli ingredienti della ricetta.
Mescolare per alcuni secondi, fino al raffreddamento del liquido e versare in una coppa cocktail.
Decorare con scorza d'arancia.

TOCCATINEZ

60 ml of London Dry Gin Mr. Higgins
30 ml of Teodoro Negro's Toccasana
2,5 ml (1 teaspoon) of Maraschino
6 drops of Orange Bitter
Orange zest

Mix & Strain Technique
Cool the glassware and the mixing-glass.
In the mixing-glass, pour the ingredients of the recipe on crystal clear ice.
Stir for a few seconds, until the cooling of the liquid, and pour into a cocktail glass.
Garnish with orange zest.

TOCCATONIC

- 50 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 150 ml di Acqua Tonica
- 1 bastoncino di liquirizia

Mescolare gli ingredienti in un tumbler alto con ghiaccio cristallino, decorando con un bastoncino di liquirizia a guisa di stirrer.

TOCCATONIC

50 ml of Teodoro Negro's Toccasana
150 ml of Tonic Water
1 liquorice stick

Mix the ingredients in a highball glass with crystal clear ice, decorating with a liquorice stick like a stirrer.

TOCCADOTTO

- 50 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 150 ml di Chinotto
- 10 ml di Succo di Lime
- Scorza di lime

Mescolare gli ingredienti in un tumbler alto con ghiaccio cristallino, decorando con scorza di lime.

TOCCADOTTO

50 ml of Teodoro Negro's Toccasana
150 ml of Chinotto soft drink
10 ml of Lime Juice
Lime zest

Mix the ingredients in a highball glass with crystal clear ice, garnishing with a lime zest.

TOCCADRATA

- 50 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 80 ml di Cedrata
- Macinata di pepe
- Amarena ripiena di pepe in grani

Mescolare gli ingredienti in un tumbler basso con ghiaccio cristallino, decorando con un'amarena ripiena di pepe nero.

TOCCADRATA

50 ml of Teodoro Negro's Toccasana
80 ml of Citron Juice
Ground pepper
Black cherry filled with peppercorns

Mix the ingredients in a short tumbler with crystal clear ice, decorating with a black cherry filled with black pepper.

Finito di stampare
nel mese di Ottobre 2019
per i tipi de
L'Artistica Savigliano

TOCCASANA
TOCCASANA