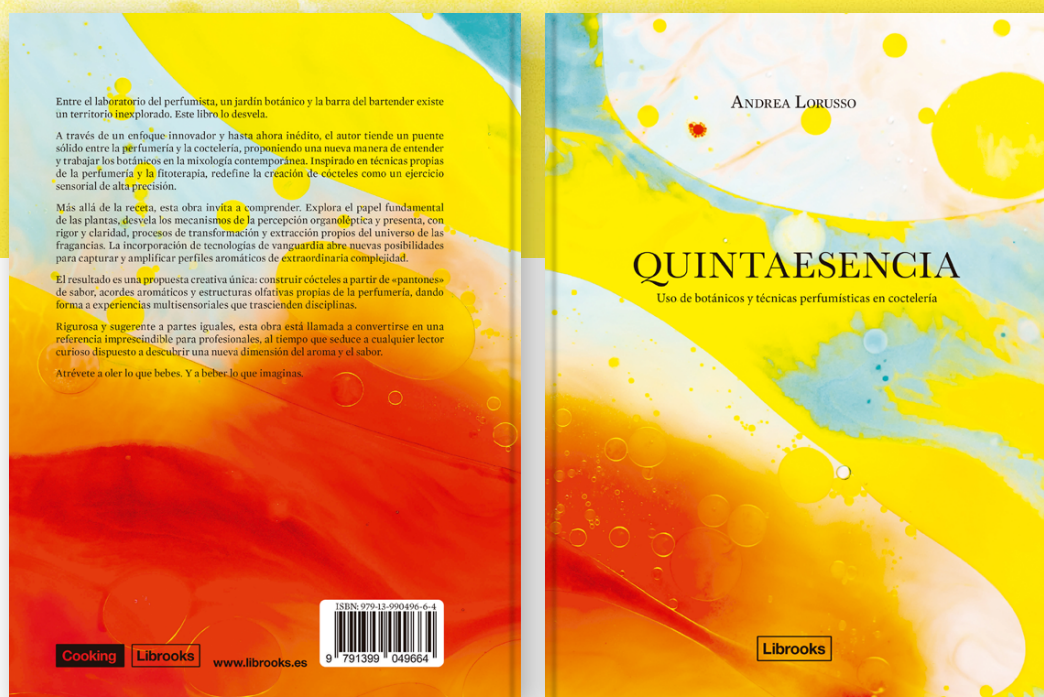


QUINTAESENCIA

Uso de botánicos y técnicas perfumísticas en coctelería

Andrea Lorusso



El libro que revoluciona la coctelería a través de la perfumería y la botánica

Andrea Lorusso presenta una obra pionera que une ciencia, naturaleza, aroma y mixología en una experiencia sensorial inédita

Librooks

EL LIBRO

Con el subtítulo *Uso de botánicos y técnicas perfumísticas en coctelería*, el arte de crear cócteles entra con *Quintaesencia* en una nueva dimensión. Una obra innovadora que explora por primera vez la profunda conexión entre la perfumería, la botánica y la mixología contemporánea.

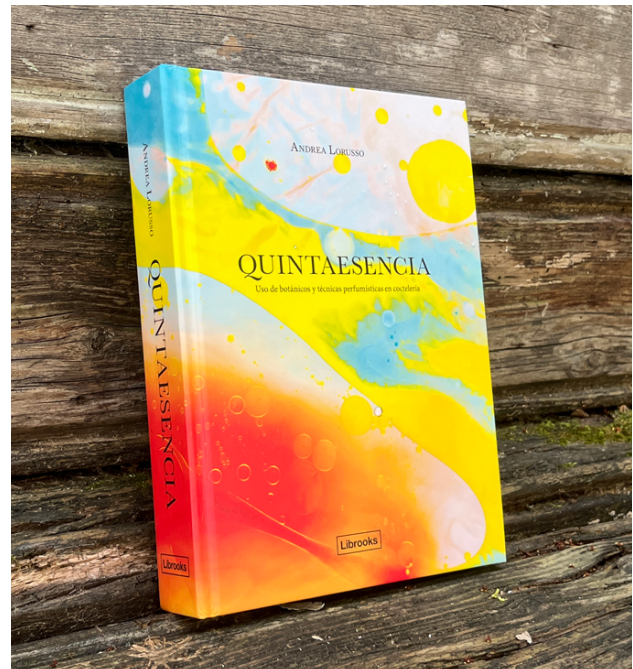
Este volumen, de **cuidada edición**, se presenta como una de las propuestas editoriales más singulares y sofisticadas dentro del universo gastronómico y creativo.

Con **fotografías evocadoras de Julia Shabalina** y una edición en tapa dura concebida también como objeto de colección y regalo, *Quintaesencia* propone un viaje fascinante al corazón del aroma, el sabor y la percepción sensorial.

Lejos de los recetarios tradicionales, el libro desarrolla **un enfoque completamente nuevo sobre el uso de botánicos en coctelería, incorporando técnicas propias de la perfumería, la fitoterapia y la extracción molecular** para crear experiencias gustativas complejas, elegantes y profundamente emocionales.

Andrea Lorusso, investigador y creador especializado en coctelería experimental, comparte en estas páginas años de estudio y experimentación alrededor de la **percepción organoléptica, el lenguaje olfativo y la construcción de “pantones de sabor”** inspirados en acordes aromáticos y notas de perfumería.

Quintaesencia es un libro que abre sus puertas tanto a aficionados curiosos como a **bartenders, perfumistas o chefs**. Además, será de gran interés para **profesionales creativos con inquietudes hacia la exploración de nuevas fronteras sensoriales**. Y lo hace a través de un discurso accesible pero altamente especializado en que se abordan cuestiones tan



innovadoras como **el papel de las plantas y los botánicos en la construcción del sabor o la relación entre aroma, memoria y percepción**.

El libro se adentra en las **técnicas contemporáneas de extracción y transformación aromática**, así como en la aplicación de **tecnología avanzada desde una perspectiva sostenible y natural**. El objetivo: **la creación de cócteles basados en estructuras olfativas y acordes gustativos**.

A pesar de su fuerte componente innovador y tecnológico, *Quintaesencia* reivindica el respeto absoluto por **la naturaleza, la agricultura orgánica y los métodos artesanales**, estableciendo un diálogo entre tradición ancestral e investigación contemporánea.

Según el propio autor, “la percepción del sabor sigue siendo un territorio por explorar”. Y precisamente ahí reside la esencia de esta obra: **una invitación a descubrir nuevas formas de degustar, oler y comprender el mundo líquido**.

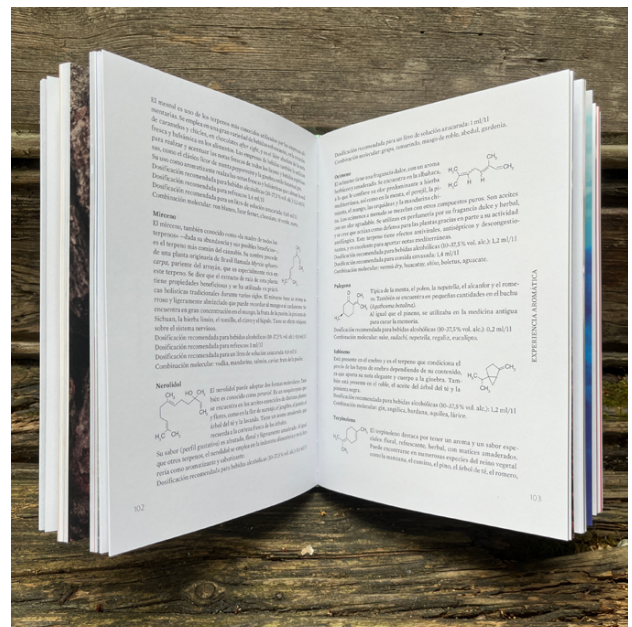
Con una estética visual poderosa y una propuesta conceptual inédita, *Quintaesencia* está llamado a convertirse en un título de referencia dentro de la nueva coctelería internacional.

SOBRE EL AUTOR

Andrea Lorusso, botánico investigador y maestro licorista, es actualmente una de las voces emergentes más innovadoras dentro de la coctelería experimental contemporánea. Su trabajo integra perfumería, botánica e investigación sensorial aplicada a bebidas y destilados.

A través de su proyecto **Gardeum**, ha desarrollado nuevas metodologías para la creación de licores y experiencias organolépticas basadas en el estudio del aroma y la percepción.

En su primer libro, el autor expone su método de creación por primera vez en una obra impresa que recoge y unifica el resultado de una investigación desarrollada durante años.



FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

Título: Quintaesencia

Subtítulo: Usos de botánicos y técnicas perfumísticas en coctelería

Autor: Andrea Lorusso

Fotografía: Julia Shabalina

Editorial: Librooks

Idioma: Castellano

Encuadernación: Tapa dura

Páginas: 344

Formato: 170 x 230 mm

PVP: 35 €

Lanzamiento: Junio 2026

Colección: Cooking



MATERIAL PARA PRENSA

La editorial pone a disposición de los medios:

- Imágenes de alta resolución de la cubierta y páginas interiores del libro.
- Retratos del autor.
- Selección fotográfica exclusiva de cócteles y procesos creativos.
- Entrevistas con Andrea Lorusso.
- Ejemplares para prensa y medios especializados.

ENLACES DIRECTOS DE DESCARGA:

[Portada en alta resolución](#)

[Ficha en nuestra página web](#)

[Sitio web del autor](#)

Para más información, entrevistas o solicitudes de material gráfico pueden contactar con:

Sònia Ros · soniaros@librooks.es

¡Muchas gracias!