

UGO GABRIELE BECCIANI

L'ARTE DEL DISTILLATORE E DEL LIQUORISTA.

Stampato in proprio, 2010.



Prima di entrare nello specifico delle arti del distillatore e del liquorista dell'Ottocento, e dei rosoli, delle ratafie, o dei liquori artigianali d'erbe, occorre fare una breve introduzione scientifica sui preparati ad alta gradazione alcolica. Le notizie fornite sono tratte da "Chimica bromatologica e applicata agli alimenti", parte III di G. Charrier e E. Ghigi - Patron. BO, 1959.

Le acquaviti si preparano inducendo la fermentazione alcolica, e sottoponendo a successiva distillazione alcune parti di vegetali. Se la distillazione viene ripetuta più volte, si parla di rettificazione.

I liquori invece si preparano per diluizione dell'alcool con acqua fino al tenore alcolico voluto, quindi si procede all'edulcorazione e all'aromatizzazione con essenze.

Secondo la distinzione fatta sopra, ed il contenuto in alcool e zucchero, si possono distinguere:

1. Acquaviti contenenti più del 40% di alcool, e zucchero al massimo del 2%.

Queste possono derivare:

- a) dalla distillazione di vinaccia o di vino (es. grappa, brandy).
- b) dalla saccarificazione, fermentazione e distillazione di sostanze amilacee (es. whisky).
- c) dalla distillazione di miscele zuccherine fermentate, come la melassa (rum), o la frutta (kirsch).

2. Acquaviti doppie, contenenti il 2-12% di zucchero e aromi (es. assenzio, gin, kummel).

3. Liquori propriamente detti, o rosoli, con un contenuto zuccherino maggiore del 12% e fino al 30% (maraschino, chartreuse, curaçao, menta, ecc.)

4. Creme di liquori, il cui contenuto in zucchero è superiore al 30%.

5. Bitter o amari, vale a dire i liquori con deciso gusto amaro, per la presenza di aloe, china, genziana, ginger, ecc.

## ACQUAVITI.

La bevanda ad alto tenore alcolica più antica di cui si hanno notizie storiche è l'acqua arzente descritta da Marius Graecus (VIII secolo): si preparava per distillazione del vino. Dal secolo XIII essa prese il nome di aqua vitae, per l'uso che se ne cominciò a fare in farmacia.

L'acquavite contiene il 45-50% di alcool.

È detta grappa se viene usata subito dopo la distillazione: in tal caso ha un sapore forte, deciso.

Se, invece, l'acquavite è stagionata in botti di rovere, si affina nel gusto, poiché, con il tempo, estrae dal legno i tannini, aumenta in acidità e, per un processo ossidativo, si formano aldeidi che contribuiscono ad aumentare l'aroma gradevole.

Naturalmente i Paesi che sono grandi produttori di vini aromatici (Italia, Francia, Spagna, Grecia) ottengono e producono in alte quantità ottime acquaviti. Ma, come si può evincere dalla tabella che segue, in tutto il mondo si preparano distillati di buon livello dai prodotti naturali più disparati.

<u>Nome</u>	<u>Distillato di</u>	<u>Paese d'origine.</u>
Acquavite di miele	Idromele	Germania
Acquavite di uva	Mosto d'uva	Italia
Aguardiente	Canna da zucchero	Messico
Armagnac	Vino	Francia
Arrak	Latte di cocco	Asia (Sud-est)
Baijiu (o Shaojiu)	Riso	Cina
Bourbon	Mais, segale, orzo	USA
Brandy	Vino	Tutti i continenti
Brännvin o Brennvin	Patate (grano)	Paesi scandinavi
Calvados	Sidro di mele	Francia
Cachaca	Canna da zucchero	Brasile
Cognac	Vino	Francia
Genever	Cereali	Olanda
Gin	cereali e bacche di ginepro	Tutti i continenti
Grappa	Vinacce	Italia
Kirsch	Ciliegie	Germania
Maraschino	Marasche	Italia Centrale e dell'Est
Marc	Vinacce	Francia
Metaxa	Vino	Grecia
Mezcal	Agave maguey	Messico
Ouzo	Anice	Grecia
Palenka	Frutta	Slovacchia
Palina	Vino	Romania
Pastis	Anice	Francia
Pisco	Vino	Cile, Perù
Rakia	Vino, frutta	Balcani
Raky	Anice	Turchia
Rum	Melassa, canna da zucchero	America Centrale
Sambuca	Anice	Italia
Sakè	Riso	Giappone
Soju	Riso	Corea
Slivovitz	Prugne	Balcani
Tequila	Agave	Messico
Tsipouro	Vino	Grecia
Vodka	Cereali e patate	Europa dell'Est
Whisky	Cereali	Scozia, Irlanda
Zivana	Vinacce	Cipro

Descrivere tutti questi distillati ( e l'elenco non è certo completo), sarebbe un lavoro enciclopedico: ci limiteremo dunque ad accennare a quelli che hanno avuto maggiore successo e diffusione mondiale.

### *Cognac.*

Secondo gli enologi francesi si suddividono in:

1. Fine champagne - Di qualità extrafine ma giovane; prodotto a Cognac (da cui il nome).
2. Petite champagne - Dotato di minore aroma.
3. Fine bois - Che ha subito un certo invecchiamento.
4. Vieux bois - Con un invecchiamento che può raggiungere i 20-25 anni, eccezionalmente i 40.

Un componente naturale del cognac invecchiato è il furfurolo: la sua assenza fa dubitare che l'invecchiamento sia stato ottenuto per ossigenazione spinta, ozonizzazione o riscaldamento del distillato.

Unica aggiunta tollerata al cognac è il caramello naturale che conferisce ad esso il caratteristico colore giallo - oro e ne esalta il caratteristico sapore.

Il tenore alcolico del cognac varia da 40 a 50 gradi.

### *Rum.*

Si prepara per distillazione di miscele fermentate che si ottengono dalla canna da zucchero e dalla melassa, residuo della fabbricazione del saccarosio.

Il rum appena distillato è un liquido incolore e presenta un sapore ed un profumo poco aromatici. Queste caratteristiche organolettiche si esaltano con un invecchiamento di 10-12 anni.

Il grado alcolico del rum può raggiungere il 70%. Il colore può variare, secondo la conservazione o l'invecchiamento cui fu sottoposto. L'odore penetrante e il bouquet tipico bruciante sono dovuti essenzialmente agli acidi acetico e butirrico o ai loro derivati.

Il rum più pregiato è quello della Giamaica, ma discreti sono anche il Demerara (Cuba, Barbados), il brasiliano, il rum delle Indie Occidentali.

### *Whisky.*

È un'acquavite di cereali, ottenuta per distillazione di orzo, avena, frumento, ecc. fermentati.

L'invecchiamento cui si sottopone è analogo a quello del Cognac; il risultato è un profumo grato ed un colore paglierino caratteristico.

Il tenore alcolico del Whisky è di circa 50°.

### *Arrak.*

Si prepara dal latte di cocco o dal riso, fermentati. Quello di riso è particolarmente apprezzato da popoli orientali come il cinese.

### *Acquaviti di frutta.*

Si ottengono da succhi di vari tipi di frutta.

Il succo, ricavato dai frutti spremuti, è addizionato di zucchero e sottoposto a fermentazione alcoolica.

Al mosto ottenuto si aggiunge a volte una piccola quantità di noccioli schiacciati, affinché l'amigdalina in essi contenuta conferisca l'aroma tipico di mandorle amare. In ogni caso l'acido cianidrico che si libera, diminuisce, fino a scomparire con l'invecchiamento. La legge prevede comunque che la percentuale di HCN non superi lo 0,2 ‰.

Seguono la distillazione e la rettificazione, che portano ad un prodotto inizialmente poco gradevole per odore e sapore, che però muta notevolmente in meglio con l'invecchiamento.

### *Kirsch.*

Si prepara, nei Vosgi, in Alsazia e Lorena, nella Foresta Nera, dalle ciliegie. Tenore alcolico 50-55°.

### *Maraschino.*

È prodotto dalle ciliegie marasche.

### *Slivovitz.*

Prodotto con le prugne.

Dall'acquavite di prugne, addizionata di succo di ribes, lamponi, e uva spina si ottiene il *Baki*.

### ACQUAVITI DOPPIE.

Si ottengono macerando parti di piante aromatiche nell'alcool e facendo seguire una doppia distillazione, simile a quella vista per le acquaviti di frutta. Mediante questi processi, passano nel distillato numerosi oli essenziali, e il prodotto che si ottiene è molto aromatico, e ancor di più lo diventa con l'invecchiamento.

Queste acquaviti si dicono semplici, se ottenute da una sola pianta; composte, se da più piante.

In alcune acquaviti doppie è necessaria l'aggiunta di zucchero, mentre altre si consumano così come si ottengono dalla distillazione.

### *Gin.*

Acquavite doppia di cereali, fermentati e distillati assieme a bacche di ginepro contuse.

### *Anisette.*

Si ottiene distillando e rettificando l'alcool in cui sono stati fatti macerare semi di anice verde e di anice stellato.

Se si fanno macerare nell'alcool anche fronde di sambuco, si ottiene la *Sambuca*.

*Kummel*.

Distillato rettificato, aromatizzato con cumino, anice, coriandoli, e addolcito.

*Assenzio*.

Si prepara facendo macerare, in alcool per 12 ore, *Artemisia absintium*, con anici e finocchio. Quindi si diluisce e si fanno seguire le fasi di distillazione. Il prodotto ottenuto è incolore, ma diventa verde se si fanno macerare in esso *Artemisia pontica*, issopo e melissa. IL tenore alcolico è di 50-60°.

Molto diffuso in Svizzera, Belgio, Francia, ha provocato, specialmente in passato, una grave forma di dipendenza e tossicità cronica con ebetismo e danni irreversibili al sistema nervoso centrale.

LIQUORI PROPRIAMENTE DETTI.

Contengono sempre una certa quantità di zucchero addizionato. Si preparano da alcolati di piante aromatiche (*chartreuse*, *menta*, *benedictine*), o mediante infusi o tinture di piante.

Ad esempio, il *curaçao*, si prepara con le tinture di arancio e/o di mandarino.

BITTER, AMARI.

Si ottengono da infusioni in alcool di piante amare come, la *genziana*, la *china*, l'*aloe*, l'*arancio amaro*, lo *zenzero*. Spesso l'infuso è sostituito dai relativi estratti o dalle essenze, sciolti in una miscela idroalcolica.

ACQUAVITI ARTIFICIALI.

Particolarmente *cognac* e *rum* sono spesso preparati artificialmente con alcool rettificato e relative essenze.

L'essenza di *cognac* è l'etere enantico, che si può ottenere distillando le *vinacce* in corrente di vapore. L'essenza di *rum* è una miscela di *aldeidi*, *acetali*, ed *eteri*.

La colorazione si può fare con il *caramello*, ma anche con il *catecù* o con estratti di altri legni.

Spesso si è assistito a falsificazioni assai perniciose delle bevande alcoliche, quando l'alcool rettificato fu sostituito con *alcoli grezzi* o addirittura *denaturati*, di cui si mascherava il sapore sgradevole con l'aggiunta di *essenze assai aromatiche*. Tristemente nota, poi, la sostituzione di parte dell'*etanolo* con il *metanolo*.

IL testo del passato che si prende in esame è tratto dall'anonimo "Piccolo archivio di scoperte riguardanti le arti, i mestieri, l'economia domestica e rurale, curiosità chimiche, vernici, tintorie, ecc.". Napoli, 1845. Non è dato sapere l'editore, a meno che non si tratti del libraio Giuseppe d'Ambra, nel cui negozio di Strada Portacarrese Montecalvario 1, dirimpetto al Ponte di Tappia a Toledo, si vendeva questo libro.

Nei capitoli che seguiranno, si riporteranno le tecniche della distillazione secondo il Ricettario di Donzelli G. e testi coevi, e ricette dell'Ottocento di rosoli, ratafie, ecc.

A conclusione, alcune ricette di origine popolare, da me trovate e che mi furono pubblicate in "Galeno 2000" - Editoriale Giornalidea. Brugherio, 1994, una raccolta edita in commemorazione di un grande farmacista preparatore scomparso, Marcello Marchetti.

## ARTE DEL DISTILLATORE.

### *Apparato economico di distillazione.*

La forma del limbicco(1) è l'ordinaria, differisce solamente che dal refrigerante si eleva un tubo, nel quale è messo un robinetto, e al di sopra di esso è posta una pompa pneumatica. Nella sommità del corpo del limbicco vi sarà un convenevole foro, che si chiude con un turacciolo a vite, il quale serve per introdurre il vino, ed estrarne il corpo morto(2). Tutto l'apparato del limbicco dee essere chiuso ermeticamente, mediante la pompa se ne deve estrarre l'aria, per quanto è possibile, e quindi si chiude col robinetto posto sotto di essa. La principal cosa che si avrà in mira nel fabbricare questa sorta di limbicco è quella di dare una gran superficie al liquido che si assoggetta alla distillazione.

Il tubo, per dove esce lo spirito, deve finire in vetro, acciò che questo punto si osservi, quando sia terminata la distillazione.

Il corpo del limbicco dee poggiare in recipiente pieno di acqua, in modo che la distillazione si faccia a bagno maria, cioè a dire in una bassa temperatura.

Prima di cominciare l'operazione se n'estrae l'aria; come si è detto, stante la pressione di questa e quella, ch'esige un calore molto avanzato, come negli altri limbicchi. Infatti, la vaporizzazione comincia ai gradi 80 di calore del termometro di Fahrenheit (21,3 di Reaumur), mentrechè l'ebollizione è a 212 gradi(3).

I vantaggi di questo apparato sono moltissimi, dappoiché il limbicco non è soggetto a distruzione, non vi è perdita alcuna di spirito, essendo chiuso ermeticamente, non acquista alcun senso empireumatico, stante si fa a lentissimo fuoco, evvi economia del combustibile. Se si distillano materie, queste non bruciano, e non vi è bisogno di bagnarle, attesa la bassa temperatura. Moltissimi altri vantaggi si trovano in questa nuova maniera di



apparati distillatori, tanto che i commessari della Società d'Incoraggiamento hanno raccomandato ai distillatori che rimontassero i loro limbicchi nel modo indicato.

L'inventore Tritton ha veduto con piacere che molti di questi apparati sono stati montati in Londra, e che travagliano con tutto il buon esito(4)..

*Processo facile per conoscere la quantità effettiva di spirito contenuto nel vino, nella birra ed in altri liquori spiritosi.*

Questa scoperta la dobbiamo a Brande; egli ha risolta la quistione, se lo spirito si contenga bello e formato nelle sostanze su indicate, oppure si componga nell'atto di distillare, mediante l'azione del fuoco. Ecco in qual guisa.

In otto parti di vino in misura di liquido vi se ne unisca una della soluzione concentrata di sotto acetato di piombo, o di protossido di piombo fuso (litargirio) ben polverizzato; immediatamente si formerà un precipitato insolubile e denso; questo è una combinazione di piombo con la materia colorante estrattiva ed acida del vino.

Agitata questa mescolanza alcuni minuti, si filtri il tutto e raccoglasi il liquido filtrato. Aggiungasi in piccole quantità, ed in varie volte, a questo liquore, il sottocarbonato di potassa caldo, puro, ed antecedentemente disseccato coll'azione del calore (non già il sal di tartaro, o sotto carbonato di potassa del commercio) fino al punto che il fluido non ne scioglie di vantaggio. Il sottocarbonato di potassa impossessandosi dell'acqua, lo spirito soprannuota al liquido, ed in questo stato si può facilmente conoscere la quantità che si contiene nel vino.

Segue una lunga tabella indicante il contenuto di alcool in diverse bevande alcoliche, in particolare vini, birre e distillati.

*Distillazione del vino per ottenerne il suo spirito.*

Si riempi un limbicco a metà di vino bianco, oppure rosso, che non sia acido. Si distilli nei modi consueti sino ad ottenerne la quarta parte del vino impiegato. Il liquore tratto dicesi *spirito di prima cottura*, ciò che rimane nel limbicco non vale più nulla, e debbe gettarsi via.

Si torni a distillare lo spirito di prima cottura, ed estraggansi i due terzi del fluido, conosciuto col nome di *spirito di seconda cottura*: il residuo che trovasi nell'apparato è insignificante.

Sullo spirito di seconda cottura si ripeta la stessa operazione a lento calore, e si avrà lo *spirito di terza cottura*, ricavandone soli tre quarti di quello adoperato; da conservarsi in recipienti ben chiusi, dopo che sarà raffreddato.

*Alcool estratto dai corbezzoli.*

Il corbezzolo è un frutto di cui fino ai giorni nostri non si è fatto alcun uso, ma il Mojon lo ha impiegato ad estrarne lo spirito, che non differisce da quello

ottenuto dal vino. Nella sua memoria... mette in veduta che questo arbusto, allignando bene nei più cattivi terreni, non che ne' luoghi caldi e aridi, può convertirsi ad un oggetto di rendita per quelle famiglie che posseggono simili terre infruttifere, tanto più favorevole questa impresa, per la ragione che non ha bisogno del menomo coltivo, sì del suolo, che della pianta... La quantità dello spirito che se ne ricava corrisponde al decimo del peso del frutto che s'impiega.

#### *Purificazione dello spirito di vino.*

... Si riempie sino alla metà circa la caldaja di un limbicco di rame con dell'acquavite comune, o di frutta, e vi si versa sopra della polvere di carbone, nella proporzione di mezz'oncia in ogni due libbre e mezzo di spirito, si mischiano bene insieme, ed allorché la mescolanza è perfetta, se ne frega un poco sulle mani, e si esamina, se il cattivo odore sia affatto scomparso; in questo caso non si progredisce ad ulteriori aggiunte. Se poi ve ne rimane ancora un resto, bisogna allora far uso di nuova polvere di carbone; si distilla. La polvere di carbone si prepara nel seguente modo: si rende in brace il legno di fibra debole, come quello di canape oppure di tralci, indi si spegne, ponendolo in un vaso chiuso.

#### *ARTE DEL LIQUORISTA.*

L'alcool reso aromatico con la semplice infusione delle droghe, delle frutta, oppure misto al succo di queste, e convenevolmente edulcorato collo zucchero da divenire una grata bevanda, prende il nome di *ratafia*.

Se lo spirito di vino, già aromatizzato mercé l'infusione delle sostanze, si distilli prima di unirlo allo zucchero, il liquore vien conosciuto col nome di *rosolio*.

Quante volte l'alcool, l'acqua e lo zucchero, che concorrono a formare il liquore, sieno eguali in peso, il rosolio dicesi *cremata*, a *doppia crema* se doppia è la quantità dello zucchero, e se in maggior dose si combini, prende il nome di *olio*, che se il doppio peso di acqua si unisca, il rosolio vien detto allora *acqua spiritosa*.

Ogni liquore dopo preparato debbe gustarsi, onde farvi le dovute correzioni, vale a dire, aumentarne la dose di qualcheduno degli ingredienti. E perciò colui che avrà un palato più squisito, quegli comporrà meglio queste specie di bevande.

Le ricette di pochi rosolii saranno bastevoli a servir da guida onde prepararne qualunque altro.

#### *Ratafia di ciriege nere.*

Una libbra di ciriege nere, a cui sieno stati tolti i peduncoli, si pesta e si mette per un mese in infusione con tutt' i nocciuoli entro quattro libbre di spirito di

vino di tre cotture. Indi si filtrano e si uniscono a due libbre di zucchero chiarite con quattro di acqua. Si passa per manica**(5)** e si conserva.

La ratafia di Marsiglia si prepara allo stesso modo, ma con una libbra di ciriege nere, una di marasche, mezza di framboisie**(6)**, mezz'oncia di cannella, un quarto d'oncia di garofani, poco macis, pochi semi di coriandro**(7)**, otto libbre di spirito di vino, quattro di zucchero e dodici di acqua.

#### *Ratafia di pomo di cotogno.*

Si scelgono de' cotogni ben maturi, si nettano ben bene di quella lanugine che li ricopre, e se ne grattugia la sola polpa. Così sbriciolati si mettono in un recipiente cilindrico, e si tengono all'ombra per 24 ore, tempo bastevole a farle acquistare un certo grado di fermentazione, indi se ne sprema il succo. In ogni sei libbre di succo si fanno sciogliere una libbra e mezza di zucchero, se ne aggiungono tre di buono spirito di vino, tre dramme di cinnamomo, dodici di teste di garofani e mezzo scropolo di macis. Durante l'invernata si tiene in macerazione, e nella prossima primavera si filtra e si conserva.

#### *Ratafia di pesche.*

Si pesta la polpa delle pesche, se ne preme il succo sino ad ottenerne due libbre, che messo in un recipiente, dopo poche ore lascia un deposito. Si decanta il fluido, si unisce alla metà di spirito di vino, e ad una libbra e mezzo di zucchero; dopo un mese si passa per manica e si conserva.

#### *Ratafia di framboisie oppur di fragole.*

Si pestino le framboisie, oppur le fragole, e se ne sprema il succo da ottenerne sei libbre; vi si uniscono tre di spirito di vino, altrettanto zucchero, e si ripongano in recipiente opportuno. Allorché il liquore sarà chiaro, si decanti e si conservi.

#### *Rosolio di caffè.*

Tre libbre di ottimo caffè, recentemente abbrustolato a color marrone e macinato, si mettono in infusione entro cinque pinte**(8)** di spirito di vino di tre cotture, allungato con quattro pinte di acqua. Dopo di essere stato in macerazione per quindici giorni, si decanta l'infuso in un limbicco, e si distilla sino ad estrarne sei pinte, che si riversano nel limbicco per indi ottenerne cinque di liquore spiritoso, il quale si edulcora con cinque libbre di zucchero disciolto e chiarito in cinque pinte di acqua; si filtra per manica e si conserva.

#### *Rosolio di fiori di arancio.*

Tre libbre di petali de' fiori di arancio, raccolti prima del levar del sole, si mettono in macerazione ed all'ombra entro cinque pinte di alcool allungate con quattro di acqua. Dopo un mese il liquore si decanta, e si distilla fino ad

ottenere lo spirito di vino impiegato. Si edulcora con sei libbre di zucchero, disciolto e chiarito in cinque pinte di acqua, si filtra per manica e si conserva.

*Rosolio di anici (anisette).*

Mezza libbra di anici sottilmente polverati si mettono in infusione per quindici giorni in cinque pinte di alcool, allungate con quattro di acqua, ecc. Il rimanente si esegue come i precedenti.

*Rosolio di angelica.*

Si prepara con nove once della radice di angelica, una di ginepro ed altrettanto di cannella, messe in infusione per due settimane in cinque pinte di spirito di vino, allungato in quattro di acqua, praticando il resto come ne' precedenti.

*Estratto di Pouch(9).*

Quattro libbre di zucchero si giulebbano alla gran perla(10), e dopo filtrato lo sciroppo, se ne aggiungono tre di rum ed una di sugo di cedro, precedentemente mescolati e filtrati.

*Maraschino di Zara.*

A quaranta libbre di amarasche si tolgono i peduncoli ed i nocciuoli, e si mettono entro bastevole quantità di acqua fresca. Dopo tre giorni si schiacciano i nocciuoli, e si versano in un limbiccio, unitamente alle amarasche, con sette libbre di acqua. Si distilla sino a che il liquore ottenuto uguagli l'acqua impiegata, indi vi si aggiungono quattro libbre di zucchero e tre e mezza di ottimo spirito di vino, si filtra più volte il miscuglio, si ripone in bottiglie ben chiuse, da servirsene dopo un anno.

*Acqua d'oro.*

Una dramma di macis, le scorze sottilissime di sei cedri e quattro pinte di acquavite si pongono in un limbiccio, e si distilla per ottenerne due di liquore, che si edulcorano con tre libbre di zucchero disciolto in due pinte di acqua piovana ed una libbra di acqua nanfa(11). La mescolanza si colora colla tintura di zafferano. Poscia si fanno cadere in un piatto alcuni fogli d'oro, vi si aggiunge poco liquore, si battono leggermente con una forchetta, sino a che l'oro sia ben diviso, indi con un cucchiajo se ne mette una quantità bastevole per ogni bottiglia.

*Acqua di argento.*

Acquavite, 6 pinte, pelle sottilissime di sei aranci e quattro bergamotti, cannella fina, 4 dramme, acqua tre pinte, zucchero finissimo quattro libbre e 8 once. Si prepara come l'acqua d'oro, aggiungendosi in fine i fogli di argento nella guisa medesima.

### *Rosolio di gelsomini.*

In un limbicco si mettono tre pinte e mezza di acquavite, una libbra di acqua, sei once di gelsomini di Spagna freschissimi, dodici stille di oli essenziale di cedro, e due dramme di semi di coriandro. Si distilla sino a cavarne lo spirito impiegato, il quale edulcorasi con una libbra e mezzo di zucchero, sciolto in tre pinte di acqua, si filtra e si conserva.

## *ACQUE DISTILLATE SEMPLICI.*

### *Acqua di cannella.*

Sopra mezza libbra di cannella polverizzata finamente se ne versano cinque di acqua; dopo essersi tenuta in un bagno di sabbia riscaldata, per ventiquattr'ore, si passa alla distillazione con un fuoco moderato: si cessa dalla operazione, allorché ne siano sortite quattro di fluido.

### *Acqua di garofani.*

Ad ott'once di garofani ridotti in polvere si aggiungono cinque libbre di acqua, si tengono per ventiquattr'ore in un vaso chiuso ad un bagno di sabbia leggermente caldo, e dopo si distilli.

Nello stesso modo si preparano le *acque di macis, di calamo aromatico, di mandorle amare.*

### *Acqua di rose.*

Si prendono di rose fresche una quantità che si desidera, si separano dal calice, ecc. e se ne riempie un limbicco fino alla metà, indi vi si versa sopra tant'acqua, finché i petali galleggino. Bisogna però che per lo meno una quarta parte della caldaja sia vuota, e si passa alla distillazione, estraendone fino alla metà del fluido. Si può distillare anche di più, ma essendo allora l'acqua di rose più debole, bisogna tenerla da parte.

In questo stesso modo si preparano l'*acqua di fiori di tiglio* e quella di *gigli bianchi.*

### *Acqua nanfa, ossia di fiori di arancio.*

Su dieci libbre di fiori di arancio se ne versino trenta di acqua; dopo ventiquattr'ore, si assoggettino alla distillazione: le prime sei libbre costituiscono la più forte acqua di fiori di arancio. Dopo essersi fatto raffreddare il limbicco, si aggiungano altre sei libbre di acqua che, distillate di nuovo, se ne possono ritrarre altre dieci di fluido d'inferiore qualità.

In questo modo possono essere preparate le *acque di molte erbe aromatiche*, che di rado hanno un odore ricercato, e che, frequentemente, perdono presto anche quello che tramandano.

## *DELLA PREPARAZIONE DEGLI SPIRITI ODOROSI IN GENERALE.*

In cambio dell'acqua si versa dello spirito di vino sulle sostanze odorifere, e s'intraprende la distillazione. In questo modo si hanno gli spiriti odorosi, i quali sono più in uso, come profumi, acque odorose, ecc.

### *Spirito di cedrato.*

Si versano in un limbicco alquanto grande quattro libbre di spirito di vino puro, ed un'oncia e mezza di olio di cedro; si scuotono bene insieme, vi si luta sopra il capitello(12) e tutte le commissure, indi si pone in un bagno di sabbia. Si distillano a fuoco lento tre libbre e mezza di fluido, e ciò che resta nel limbicco si pone in un vaso di vetro, che si chiude con esattezza, e si conserva per esporlo un'altra volta alla distillazione.

Dopo che si è eseguito, si progredisce ad una seconda distillazione. Si prendono le tre libbre e mezza ottenute nella prima operazione, e si mettono in un altro limbicco; poscia vi si aggiungono un'oncia e mezza di olio di cedro, e se ne trae lo spirito adoperato; ciò che rimane si unisce al resto della prima distillazione, che si è serbato.

Il prodotto della seconda distillazione è uno spirito di cedro forte ed eccellente, che si dee conservare in bottiglie ben chiuse, e coperto il turacciolo con un pezzo di pergamena bagnata.

Si può preparare lo spirito di cedro sciogliendo semplicemente il suo olio nello spirito di vino forte; ma questo spirito di vino col tempo non conserva il suo odore fino e penetrante, come quello che si prepara con la distillazione.

### *Spirito di bergamotto.*

Si prendono quattro libbre di spirito di vino puro, un'oncia e mezza di olio fino di bergamotto, e si procede come nella fabbricazione dello spirito di cedro...

### *Spirito di rose.*

Si prendono trenta libbre di fiori di rose, freschi, spogliati del calice, ecc., cioè i soli petali, ed altrettanto spirito di vino puro unito a dieci libbre di acqua; si lasciano macerare per ventiquattr'ore in un limbicco chiuso, e dopo si distilla molto lentamente: si termina la distillazione, quando incomincia a comparire dell'acqua. Allora si vuota il limbicco, si ripulisce, si mettono di nuovo nello spirito estratto altre trenta libbre di corolle di rose con dieci libbre di acqua, e se n'estrae un'altra volta, col mezzo di fuoco lento, lo spirito, che si ripone in vasi di vetro ben chiusi, e tenuti in un luogo fresco.

### *Spirito ossia acqua di lavanda.*

A dieci libbre di fiori freschi di lavanda, se ne uniscano venti di spirito di vino puro e dieci di acqua; indi si operi come si è detto per lo spirito di rose. [Se] si vuole che questo spirito sia anche più fino e penetrante, si metta una libbra di

fiori secchi di lavanda, se ne versino sei dello spirito distillato, e si rinnovi l'operazione.

Nello stesso modo si preparano lo *spirito di maggiorana*, quelli *di scorza di arancio*, *d'issopo*, *di galanga*, *di sassofrasso*, *di timo*, e quello ancora *di rosmarino*, detto *Acqua della Regina di Ungheria*.

#### *Spirito di fiori di arancio.*

Si prendano dodici libbre di fiori di arancio freschi, e si chiudano in un sacco di lino; indi si sospenda nel limbicco, in cui si versino dodici libbre di spirito di vino puro, che si estrae a fuoco lento. Questo processo è necessario in questa operazione, onde fare che lo spirito riesca saturo dell'odore delicato dei fiori. Se si vuole avere molto concentrato, si fa agire di nuovo lo spirito che si è distillato, sopra di altri fiori freschi, e si opera un'altra volta nel modo indicato dianzi.

#### *Spirito di cannella.*

Si prendano una libbra di scorza di cannella in polvere fina, dieci di spirito di vino puro e quattro di acqua. Si pongano in un limbicco e si estraggano con un fuoco lento otto, fino a nove, libbre di fluido.

Oppure si mischiano venti gocce di olio di cannella con una libbra di spirito di vino puro.

Nello stesso modo si preparano lo *spirito di garofani*, e quelli *di noce moscata* e *di cardamomo*.

#### *Spirito d'iride fiorentina, detto di viole mammole(13).*

Si prendono quattr'onze d'iride fiorentina, si taglino in pezzi minuti, si mettono in un fiasco, e vi si versino sopra due libbre di spirito di vino puro. Si chiuda il recipiente, si esponga per una settimana al sole, e si scuota alcune volte ogni giorno; indi si estragga il fluido, e si sprema il resto. Si lasci che il fluido diventi del tutto chiaro col mezzo del riposo, poscia si decanti. Si può omettere di distillarlo, perché perde l'odore penetrante. Questo spirito odorifero è effettivamente una essenza e, conseguentemente, non privo di colore, come i precedenti.

### **DELLA PREPARAZIONE DEGLI OLI ETEREI.**

Molte piante, od alcune delle loro parti soltanto, contengono una sostanza odorifera molto tenue, che si disperde nell'acqua che bolle, e che con essa si lascia distillare e separare: una tale sostanza si chiama *olio etero*, *aromatico*, *essenziale*, *volatile*, *distillato*.

#### *Olio essenziale di lavanda.*

Si prendano cinque, dieci o venti libbre di fiori di lavanda, in proporzione della capacità del limbiccio. Vi si versi sopra una sufficiente quantità di acqua pura, in modo che i fiori vi galleggino; si luti il cappello, si riempi il refrigerante di acqua fredda; e per ricevere il fluido che distilla, si adatti un opportuno recipiente, il quale sul principio non si luta, ma bensì quando la distillazione è incominciata; ed a quest'uopo si fa uso di una vescica bagnata. Sul principio si adopera un fuoco lento, dopo poi si procura di portare l'acqua al maggiore calore possibile, inperciocché quando si va troppo lentamente col fuoco, s'innalza molto prima dell'acqua una parte dell'olio, la quale va perduta. L'acqua che sorte la prima, comunemente, è lattiginosa e torbida, alcune volte anche del tutto limpida. Il primo fenomeno accade, perché si unisce troppa quantità di olio al vapore caldo dell'acqua, in proporzione di ciò che può essa contenere col raffreddarsi, l'olio però si separa in gran parte, una porzione ne rimane sospesa, finalmente divisa nella massa acquosa, e si separa soltanto col riposo. Se si distilli una sostanza che contenga poco olio, anche l'acqua che sorte in principio è chiara. Non si distilla più, allorché non esce più olio, e si lascia l'acqua in riposo, affinché l'olio si riunisca, e si possa separare.

In questo modo si preparano *l'olio di rosmarino, di timo, ecc.*

#### *Olio essenziale di rose.*

Si prendano ventiquattro libbre di fiori di rose, spogli dei calici, ecc., e si pestino in un mortajo di pietra, indi si versino sopra questa pappa quarantotto libbre di acqua, si rimescolino diligentemente, e si lasci il preparato in riposo per ventiquattr'ore entro un limbiccio, aggiungendovi una libbra di sal comune. Dopo averne con esattezza lutate tutte le commissure, si distilli a fuoco molto lento una parte dell'acqua. Quella che sorte la prima ha un odore molto penetrante. Bisogna aver cura di lasciarla in riposo in un luogo molto fresco, ed allora si separa una sostanza densa e butirrosa in apparenza, che è l'olio di rose. Allorché l'operazione è riescita bene, si ottiene da ventiquattro libbre di rose una dramma circa di olio, ma il suo odore n'è straordinariamente grato e penetrante; ed una sola dramma è bastevole a rendere odorose più libbre di fluido. L'acqua da cui si è estratto l'olio è anche di rose, sommamente grata e forte.

Da quest'olio genuino di rose si prepara il mercantile. Si prende una libbra di quello di been(14), che si riscalda in una padella a fuoco lento con una mezz'oncia di radice di alcanna(15) tagliuzzata: con questo mezzo l'olio acquista un bel colore rosso e trasparente; e vi si aggiunge, dopo che si è raffreddato, una dramma di olio genuino di rose, ed un'oncia di olio di legno rodio (*Genista canariensis* Lin., *Convolvulus scoparia* Lin.) estratto col mezzo della distillazione. Si scuote tutto insieme, ed in questo modo si ottiene un olio fluido, rosso, e che sparge odore di rose.



I *fiori di arancio* ne danno, con la distillazione, anche un altro, il quale è rosso e di un odore molto grato; ma cento libbre di fiori non somministrano alcune volte più di una dramma di olio, e perciò di rado si ha puro.

#### *Olio essenziale di garofani.*

Si fanno in polvere due libbre di garofani; si pongono a macerare in dodici libbre di acqua pura, e vi si aggiungono tre onces di sale di cucina. Si lascia in riposo la mescolanza per cinque o sei giorni in un luogo fresco, ed allora si distilla con un limbicco di rame, oppure con una cucurbita bassa(16). Nel principio sorte con l'acqua un olio bianco e trasparente, che in parte cade al fondo, ed in parte vi soprannuota. Quest'olio diventa gialliccio, quando è esposto alla luce, e col tempo acquista un colore oscuro. Quando si sono distillate otto libbre circa di acqua, si cessa dall'operazione, e si separa l'olio. Allorché la caldaja è fredda, si leva il cappello, si versa l'acqua da cui si è separato l'olio su quella che è restata nel limbicco, e vi si aggiunge un poco di acqua fresca. Dopo che si è scosso esattamente il tutto, si rimette il cappello, si chiudono le commissure, e si procede ad una nuova distillazione. In questo modo si ottiene di nuovo dell'olio di garofani, il quale però è un poco più colorato del primo, ed anche più pesante. Si separa dall'acqua, la quale si aggiunge di nuovo a quella che è restata nella caldaja, dopo che si è raffreddata; e col mezzo di una terza distillazione si ricava nuovo olio che vi sta aderente. Gli olii ottenuti da queste tre distillazioni si mischiano insieme, e si custodiscono col nome di olio di garofani.

Nell'istesso modo si prepara l'*olio essenziale di cannella* e quello di *macis*.

#### *Degli oli essenziali per espressione.*

Alcune frutta contengono oltre un olio etereo, anche un altro pingue, il quale, quando è spremuto, trascina seco una parte di olio etereo; per lo che si ottiene un olio pingue di grato odore. Qui si appartengono le noci moscate e le bacche di alloro. Si prende una libbra di noci moscate, e si pestano in un mortajo di ferro, in modo che diventino una polvere pastosa, la quale si riscalda in un piatto di stagno sopra un fuoco lento di carbone; indi si mette in un sacchetto di lino, e si sprema in un torchio fra le piastre di ferro, o di stagno, riscaldate. L'olio che ne viene estratto si coagula in una massa della consistenza del sego; ha un colore rosso-giallo, ed il grato odore della noce moscata, si chiama *olio*, oppure *burro*, o sivvero *lagrimo di noce moscata*.

Si ottiene dalle bacche fresche dell'alloro un olio verde, a guisa di unguento, di grato odore, e si chiama *olio di bacche di alloro*.

#### *Della preparazione delle parti odorifere che non si possono ottenere col mezzo della distillazione.*

Molti fiori ricreano non solamente l'occhio per la loro bella forma, ma anche l'organo dell'odorato; il loro odore però presto scompare e la loro bellezza si

estingue; si è trovato però un mezzo facile di conservare i fiori, di mantenere la loro forma, e di dar loro di nuovo l'odore...

Ecco qui... come si estragga l'odore da quelle piante che lo perdono con la distillazione.

Si prende una cassa di legno, la quale sia foderata di latta, e vi si adattano diversi telai, che con esattezza si uniscono in diversi piani alle pareti interne della cassa. Si copre allora il fondo di essa con uno strato sottile di bambagia, la quale sia ben lavata e seccata, indi s'imbeve di olio di [been] (Moringa oleifera Lin.), ed allora vi si pone sopra uno strato di fiori freschi. Si abbia poscia un altro telaio, vi si prepari sopra con lo stesso metodo uno strato di bambagia, e si assicuri alla cassa; poi si bagna dolcemente con l'olio di been e vi si espande sopra uno strato di fiori, e si progredisce in questo metodo fino a che la cassa si riempia: la quale finalmente si ha cura di ben coprire. In questo modo i fiori, e l'erbe, sono ordinati a strato fra la bambagia bagnata dell'olio di been, a cui comunicano l'odore. Passate ventiquattr'ore si tolgono fuori con diligenza i fiori, e se ne mettono dei freschi al loro posto, su cui si opera nel modo or ora descritto. Si ripete questa operazione per molti giorni di seguito, fino al punto che si crede che l'olio di been abbia acquistato un odore sufficiente forte. Ottenuto questo, si raccoglie la bambagia, e si sprema in un torchio di stagno l'olio di been. Quest'olio è del tutto saturato dell'odore de' fiori, debbe essere custodito in bottiglie ben chiuse, e tenute in un luogo fresco. Dall'olio odorifero di been si può trasportare l'odore allo spirito di vino. A quest'oggetto si versa dell'olio di been in una storta, vi si aggiunge il doppio peso di spirito di vino puro, e, con un calore sommamente lento, si distilla: essendo l'olio di been un olio pingue, resta nella storta.

L'olio di been saturato dell'odore delle piante, porta anche il nome delle piante con cui è stato preparato.

In questo modo stesso si prepara l'*olio di tuberosa*, e quelli di *gelsomino*, di *giunchiglie*, di *virole mammole* e di *fiori di tiglio*.

## LA DISTILLAZIONE.

La distillazione è l'operazione destinata a separare due o più liquidi sfruttando il fenomeno per cui da una miscela all'ebollizione si liberano in genere vapori più ricchi, rispetto al liquido, del o dei componenti più volatili.

I sistemi di distillazione sono numerosi. Vediamone i principali.

*Distillazione a pressione ridotta, o sotto vuoto.* Viene effettuata a una pressione inferiore a quella atmosferica. Si ricorre ad essa, quando i componenti da separare hanno un punto di ebollizione elevato, o si decompongono bollendo a pressione atmosferica; inoltre la distillazione a pressione ridotta aumenta in genere la volatilità dei componenti, facilitandone la separazione. Questa tecnica consente un risparmio del calore da fornire, ma nello stesso tempo aumentano le spese di esercizio per effettuare il vuoto e per le maggiori dimensioni dell'apparecchiatura, che si richiedono a causa dell'aumentato volume di gas.

*Distillazione a secco.* Operazione consistente nel riscaldare fuori del contatto dell'aria combustibili solidi allo scopo di separarne prodotti gassosi, che si recuperano poi per condensazione. Il processo viene condotto in particolari forni, a temperature comprese fra 300 e 1200 °C.

*Distillazione in corrente di vapore.* Si effettua mediante gorgogliamento di vapore in una miscela liquida non miscibile con l'acqua, mantenuta a temperatura inferiore a quella di ebollizione della miscela stessa. Per effetto dell'insufflazione di vapore acqueo, cresce la tensione di vapore totale del sistema, ed è possibile, graduando la temperatura del liquido da distillare e la quantità di vapore, far sì che la tensione di vapore totale sia uguale alla pressione esterna, così da far bollire il liquido. Dai prodotti distillati e condensati si separa poi lo strato d'acqua in normali separatori liquido-liquido(17).

*Distillazione sotto pressione.* Si esegue a una pressione superiore a quella atmosferica, quando si devono separare i componenti di una miscela gassosa, o di liquidi che evaporano con facilità.

*Distillazione azeotropica.* S'impiega quando due liquidi non possono essere separati oltre un certo limite (ad esempio acqua/alcool etilico). In tal caso, essendo la miscela omogenea la distillazione si effettua aggiungendo un terzo componente capace di formare un nuovo azeotropo (es. benzolo/acqua).

*Distillazione estrattiva.* Si esegue in presenza di un solvente, quando uno o più componenti di una miscela hanno volatilità ridotta.

*Distillazione molecolare.* Operazione che si compie sotto vuoto spinto in speciali apparecchi che permettono di mantenere per un tempo brevissimo la miscela in ambiente caldo, quando le sostanze da distillare sono particolarmente alterabili con il calore.

Da: Donzelli G. "Ricettario". In Firenze nella stamperia di S. A. Serenissima, 1670.

*Del modo di stillare l'acque detto da alcuni per vescica, e da altri per tamburlano.*

In questo fornello con il suo refrigerante si stillano continuamente in oggi da ciascheduno non solo l'acque, ma tutte l'essenze ancora; come sarebbe di rose, di fiori d'arancio, di garofani; di semi come d'anici, di finocchio, e d'altri simili. La sua struttura, e fabbrica, non ha bisogno di dichiarazione, come notissima, e chiarissima [fig. 1].

*Del modo di stillare l'acque a bagno maria: ovvero stufa umida.*

Il presente fornello per essere molto usitato non ha bisogno di maggior cognizione, né perciò è necessaria la maniera, ed il modo di fabbricarlo, come chiarissima. Egli stilla benissimo qualsivoglia semplice con non molta alterazione degli odori, e le acque vengono stillate con ogni maggiore limpidezza [fig. 2].

*Del modo di stillare l'acque per stufa secca.*

Il fornello chiamato stufa secca è sperimentatissimo per la distillazione di diverse cose, e conserva l'acque stillate con il medesimo odore de semplici, o fiori odoriferi, come delle viole, e simili, ed è ancora di maggiore utilità, atteso che la medesima spesa del fuoco, farà stillare maggior quantità d'acqua, d'ogni perfezione migliore. Oggi egli è usitatissimo, e perciò si tralascia il modo di fabbricarlo, come ad ogn'uno notissimo [fig. 3].

Da: "Ricettario utilissimo et molto necessario a tutti gli spetiali che vogliono preparare le medicine da diversi et eccellenti medici...".

*Dello stillare.*

L'herbe, & fiori, frutti, liquori, & gli animali si doverrebbono più tosto stillare con vasi di vetro, o di terra, che di piombo, come s'usa communemente, ancora che i[i] si vegga per esperienza, che le cose stillate nel piombo, non fanno quei nocumenti che temono molti, bene si debbe avvertire che al tutto non si stilli al piombo, l'aceto, l'agresto, limoni, o altre cose acute per pigliarle di dentro al corpo, perché agevolmente sarebbero pericolose. Il caldo, che elieva i vapori nella distillatione, quando fussi d'acqua bollente sarebbe ottimo, & meno altererebbe le medicine, nondimeno è molto difficile, & di molta spesa, e l'acque stillate a questo modo non durano, & presto si putrefanno; onde bisogna usare il fuoco di carboni accesi, o di legni ben secchi, che non faccino fumo, o malo odore, & che sia moderato, & non grande, & uguale, & meglio è sotterrare il vaso, che tiene la materia da stillare, in cenere, o rena in un fornello, & dare il fuoco sotto la detta cenere, o rena, & così facendo, il fuoco è più uguale, & viene più adagio, onde l'umore che distilla è migliore, & più simile il primo all'ultimo se bene di tutte le cose che si distillano, l'humore primo, nel mezo, & l'ultimo, sono fra loro alquanto differenti. Stillasi ancora empiendo un vaso di fiori, o legno il quale, o sia forato, o vero habbia, o panno, o graticola, che tenga sospesa la cosa da stillare mettendo sopra il detto vaso un testo, o cocchio, il quale habbi de carboni accesi, per i quali distilla nel fondo del vaso di sotto, o acqua, o olio, non altrimenti che per il modo solito, & non punto meno odorate. L'acque stillate si debbono tenere per alcuni giorni al sole in vasi turati col panno lino, o carte forate, accioche si risolve s'è con esse parte alcuna scrementosa, & insieme exhalino certi vapori fumosi, & ingrati, che nelle dette acque stillate si truovano. Stillasi ancora con altro calore, che di fuoco, come di letame, di vinaccia, e di sansa, i quali non sono molto a proposito nelle preparazioni delle medicine, ma più tosto appartengono a gli alchimisti.

## ALCUNE RICETTE IN USO NEI SECOLI XVIII E XIX.

### *Per fare il rosolio di buona qualità.*

Ogni libbra di zucchero richiede una libbra e mezza d'acqua. Si purifichi come [per] fare l'acetosa, se non che, quando è levato dal fuoco, vi si getta dentro un pochetto di acqua fresca.

### *Rosolio semplice.*

Si prende un fiasco di acquavite e vi si pone dentro o cannella o garofani o buccia di cedro - cioè quella di fuori, sottile - o estratto di ginepro, e si tenga infusione per 24 ore ben serrata. Si prendino tre mezzette**(19)** d'acqua e vi si ponga dentro libbre due e mezzo di zucchero chiarito e, ben disfatto che sia nell'acqua, vi si ponga l'acquavite colata. Se poi il zucchero è senza candire, bisogna colar tutto il rosolio con carta sugante, che è una carta senza colla, come da finestre**(20)**.

### *Perfettamore.*

Per due fiaschi prendi libbre sei [di] spirito di vino, la scorza almeno di**(21)** cedrati, danari quattro [di] garofani... [e di] cannella della regina, una noce moscata; il tutto acciaccato, si ponga in detto spirito infusione per 24 ore; dopo si passi per imbuto con cotone e si prenda libbre quattro [di] zucchero e si sciolga con libbre dodici [di] acqua comune e con mettervi dentro mezz'oncia [di] cocciniglia.

### *Modo di fare colore rosso.*

Prendi ciliegie montanine nere, pistale bene, strizzale e, in un panno ben fine, si passino due volte.

### *Rosolio cedrato.*

Si pone in fusione la scorza di un cedro, cioè la sola superficie, nell'acquavite come sopra, e il zucchero a proporzione, che non deve esser tanto a cottura; e così ancora, d'ogni altro rosolio che voglia formarsi, [ci] si regoli come sopra.

### *Rosolio di ginepro.*

Ginepro once quattro, acquavite un fiasco; si mescola assieme, e poi si stilla, e stillato che sia, vi si pone il zucchero chiarito, e sarà prezioso.

### *Ratafia.*

Mettere a fermentare in un boccione o in una damigiana spagliata, un chilo di amarene ben mature, mezzo litro di vino rosso, qualche nocciolo pesto delle amarene, un manipolo di coriandoli una stecca di cannella, alcuni chiodi di garofano. Tappare bene con un turacciolo di pezza, esporre il recipiente all'aria, giorno e notte, per 40 giorni, scuotendo di tanto in tanto. Dopo la

fermentazione il tutto va filtrato più volte. Infine, per ogni litro di liquido, aggiungere un chilo di zucchero e 250 grammi di spirito. Attendere ancora qualche giorno, agitando ogni tanto, quindi imbottigliare e lasciare a riposo per altri 40 giorni in luogo buio, fresco e asciutto, prima di consumare.

#### *Pollacchina.*

Cannella della regina	danari tre
Garofani	danari tre
Angelica odorata	danari due
Anaci mondi	danari tre
Macis	danari uno e mezzo.

Si pestino tutte le suddette droghe e si mettano in infusione per ventiquattr'ore in dieci libbre e mezzo d'acquavite buona. Poi si mette tutto a stillare in tamburlano, finché resti pieno un fiasco. Si aggiunge zucchero fine ridotto a giulebbe, secondo il gusto, e sarà simile a quella preziosa di Bologna.

#### *Vermutte.*

Assenzio romano	once sei
Assenzio pontico	once sei
Enula campana	once quattro
Genziana	once sei
Scorza nera	once quattro
Scorza d'arancio dolce	once due
Centaurea	once re
Fior di sambuco	once una

Garofani, Cannella fine, Coriandoli [q. b].

La suddetta roba si triti bene e si mescoli, si metta in alcuni sacchetti che passino dal cocchiere del botticino e si tiri sodo, e si lasci bollire, fino a tanto che non ha preso il suo sistema, e sentirlo spesso; e come ha preso, si cavino i sacchetti, e si lasci stare in detto botticino per lo spazio di alcuni giorni, e poi si muti(22).

#### *Celibran.*

Dentro quattro boccali di buona acquavite si pongano quattro libbre di visciole(23) schiacciate (degli ossi di visciole schiacciate se ne metta altro che la terza parte), mezza noce moscata e una stecca di cannella. Dopo un mese filtrare il liquore.

#### *China.*

Otto boccali d'acqua si mettano a bollire, per un'ora, a basso fuoco, con una libbra di china contusa, otto libbre di zucchero, un'oncia di cannella, una noce moscata e ana due once di coriandoli e garofani.

Al liquore freddo si unisca mezza libbra di lievito e si lasci fermentare per quindici giorni. Indi si aggiungano due fogliette(24) di ottimo spirito di vino, si filtri fino a chiarezza e si serbi.

#### *Sidro.*

Si pongano mele ben mature e peste in un caldaro con tanta acqua che le copra, e fatele bollire per mezz'ora. Versate in un vaso e, a freddo, aggiungete del lievito, e fate fermentare per quindici giorni. Indi tirate in chiaro(25) e imbottigliate. Alcuni vi uniscono un poco di spirito di vino.

#### *Alchermes.*

Alcool puro g 350

Acqua g 500

Scorza di cannella g 7

Cocciniglia g 4

Macis g 1,5

chiodi di garofano, cardamomo, vaniglia, ana g 1

acqua di rose g 60.

Mettere le spezie a macerare nell'alcool e in metà dell'acqua, per 15 giorni, agitando spesso il vaso. Quindi sciogliere lo zucchero nella restante acqua e unire al macerato. Lasciare a riposo ancora ventiquattro ore, filtrare, aggiungere l'acqua di rose e imbottigliare.

#### *Idromele.*

Si fanno bollire 4 libbre di miele in 4 boccali di acqua, schiumando di tanto in tanto. Sarà giunto a cottura, quando, ponendovi un uovo crudo, lo sosterrà a galla. Allora unite  $\frac{1}{4}$  d'oncia di cannella, 6 chiodi di garofani,  $\frac{1}{4}$  di una noce moscata, due scorze di limone e una foglietta d'acquavite. Dopo un mese filtrare, imbottigliare e conservare al fresco.

#### *Amaretto.*

Far macerare la scorza di un'arancia in 1 litro di acquavite, per due giorni, indi aggiungere g 30 di sommità fiorite d'assenzio, g 15 di radice di genziana, 2 mandorle amare, e continuare la macerazione per un mese, agitando spesso. Infine, filtrare e imbottigliare.

#### *Ambrosia.*

Far macerare per dieci giorni, in g 250 di alcool 70°, agitando di tanto in tanto il recipiente:

Coriandolo g 3

Anice stellato, semi d'angelica ana g1

3 chiodi di garofano

2 gocce di tintura di muschio.



Quindi aggiungere g 400 di vino bianco secco e continuare la macerazione per altri 10 giorni.

Alla fine unire g 400 di zucchero, far riposare per cinque giorni, filtrare e imbottigliare.

## RICETTE DI LIQUORI DA PROVARE

Sono state pubblicate numerose guide di ricette per fare artigianalmente liquori. Una di esse, sufficientemente esauriente si può trovare in rete nel sito [www.paesionline.it/guida\\_liquori.asp](http://www.paesionline.it/guida_liquori.asp).

Qui si riporteranno alcune formulazioni, particolarmente originali o curiose sul piano storico.

Prima però di passare alle ricette mi sento di dare, in proposito, alcuni avvertimenti e consigli.

Si è già visto precedentemente come la preparazione di acquaviti e rosoli propriamente detti richieda una fase di distillazione, operazione che va eseguita con apparecchi idonei e da personale specializzato: si consiglia quindi, in tal caso, il 'fai da te'.

Più accessibile invece l'allestimento di grappe aromatizzate, che si ottengono facendo macerare nell'acquavite, o nell'alcool diluito, frutti come, pere, fichi, mirtilli, lamponi, more, ribes, scorze d'arance o di limoni, o parti di piante come la menta, l'eucalipto, il pino mugo, la melissa, la ruta, la betulla, la salvia, ecc. Naturalmente è necessaria una conoscenza botanica di base delle piante utilizzate, onde non incorrere in facili errori di riconoscimento.

I vegetali utilizzati devono essere freschi, sani, maturi in caso di frutti, ben puliti ma non lavati con acqua, o altri solventi.

Dopo la macerazione, la preparazione di queste grappe può richiedere solo l'aggiunta di qualche spezia o di zucchero, per migliorarne l'appetibilità.

È invalso l'uso di preparare grappe con i noccioli della frutta (pesche, albicocche, ciliege, nespole, susine), ma, anche in tal caso se ne sconsiglia la preparazione domestica, in quanto i noccioli contengono tutti, o liberano, in quantità più o meno elevata, acido cianidrico o cianuri, non dosabili con le apparecchiature che sono disponibili nelle nostre case.

Particolare attenzione occorre poi mettere per quelle piante che, abitualmente sono trattate con anticrittogamici, e per quei frutti, come gli agrumi, la cui scorza viene trattata con sostanze chimiche assai tossiche, per aumentarne la conservabilità.

### *Grappa alla ruta.*

È sufficiente far macerare per un mese un rametto di ruta in un litro di acquavite secca.

### *Grappe ai frutti di bosco.*

La proporzione fra la frutta da far macerare e l'acquavite è di 1:10.

### *Grappa alla pera Williams*

Chi non conosce la famosa grappa trentina aromatizzata con una pera Williams fatta crescere all'interno della bottiglia?

Questa grappa si può preparare, a casa, facendo digerire 1 pera e un baccello di vaniglia in 1 litro di acquavite. Alcuni zuccherano il prodotto finale, ma io credo che ciò non sia affatto necessario, per apprezzare meglio l'aroma della grappa e del frutto.

#### *Rosolio al cumino.*

Cumino		g 20
Anice verde		g 10
Anice stellato, coriandolo	ana	g 5
Cannella, macis	ana	g 1
Chiodi di garofano	n.	4
Alcool		g 400
Zucchero		g 500
Acqua		g 300

Far macerare le droghe nell'alcool per dieci giorni, agitando ogni giorno; quindi aggiungere lo zucchero e lasciare macerare per altri dieci giorni. Dopo di che, filtrare e far stagionare, fino a che sul fondo della bottiglia non si saranno formati grossi cristalli di zucchero.

#### *Rosolio del monsignore.*

3 chiodi di garofano		
Cannella		g 5
Zafferano		g 2
La scorza di mezza arancia		
Un pizzico di noce moscata		
Zucchero, alcool	ana	g 300
Acqua		g 200.

Mettere a bollire, in una bottiglia a bagnomaria, per dieci minuti, tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e l'acqua. Quindi unire lo zucchero sciolto in acqua, e lasciare a riposo per un giorno. Allora si filtra, fino a completa limpidezza, e s'imbottiglia. Lasciare stagionare per almeno un mese.

#### *Rosolio alle mandorle.*

La scorza di un limone		
2 mandorle amare		
1 stecca di cannella		
1 baccello di vaniglia		
1 chiodo di garofano		
Acquavite a 40°, zucchero	ana	g 350
Acqua		g 250.

Tritare le droghe e metterle a macerare, per sei giorni, nell'alcool, assieme alle mandorle, spellate e fatte a pezzetti, e alla scorza di limone. Quindi filtrare ed aggiungere lo sciroppo di zucchero precedentemente preparato e fatto raffreddare.

### *Ratafia rossa*

Ciliege nere g 500

Ribes rosso, lamponi ana g 250

Cannella g 1

3 chiodi di garofano

3 grani di pepe bianco

Zucchero g 150

Acquavite g 250

Fare un succo di tutta la frutta e mettere a macerare, per un mese, nell'acquavite assieme allo zucchero, alle spezie e a qualche nocciuolo di ciliegia. Infine filtrare, imbottigliare e fare stagionare per un mese.

### *Ratafia di zagare.*

Petali freschi di fiori d'arancio g 50

Cannella g 1

Alcool g 350

Zucchero g 300

Acqua g 400.

Far macerare i petali nell'alcool per cinque giorni, filtrare e aggiungere lo zucchero sciolto nell'acqua. Prima di imbottigliare, far riposare un giorno. La stagionatura deve essere di almeno quattro mesi.

Analogamente si prepara la *ratafia di rose*, che viene però profumata con cannella e coriandoli.

### *Ratafia di nocciole.*

Nocciole g 250

1 stecca di vaniglia

Zucchero a velo g 400

Acquavite/acqua ana g 500.

Serbate alcune nocciole con il guscio e tostate le altre in padella, quindi pestatele grossolanamente e mettetele nell'acqua bollente, assieme alla vaniglia. A freddo, aggiungete l'acquavite e lasciate macerare per quindici giorni, quindi filtrate. Unite poi lo zucchero e le nocciole col guscio, e fate macerare per altri trenta giorni, agitando il vaso ogni tanto. Filtrate di nuovo, imbottigliate e fate stagionare per un mese.

### *Amaro Montchamp.*

Assenzio g 4

Calamo aromatico, centaurea ana g 3

Radici di angelica e ireos, enula campana ana g 2

Cannella g 1.

Zucchero/ acqua ana g 300

Alcool g 400.

La macerazione va eseguita per una decina di giorni. Dopo aver aggiunto lo zucchero sciolto in acqua, lasciare a riposo per un giorno, filtrare e imbottigliare. Occorre far stagionare per sei mesi.

#### *Amaro orientale.*

Per 1 litro di acquavite occorrono g 25 di cannella, g 10 di chiodi di garofano e di scorza d'arancia amara, g 5 di cardamomo e di zenzero. Si fa macerare il tutto per 12 giorni, e stagionare, dopo filtraggio e imbottigliamento ermetico, per tre mesi.

#### *Amaro tedesco.*

Scorza d'arancia amara g 15

Menta g 10

Assenzio, valeriana, centaurea,

Zenzero, legno quassio(26) ana g 5

Alcool, zucchero, acqua ana g 350.

Ammollare, per otto ore le scorze d'arancia nell'acqua bollente, filtrare, unire lo zucchero e farne uno sciroppo. Far macerare le droghe, per quindici giorni, nell'alcool, filtrare e unire allo sciroppo precedente. Fare riposare per un giorno, imbottigliare e stagionare per tre mesi.

#### *Elisir del vescovo.*

La scorza di mezzo cedro, di due mandarini, di due o tre arance, di mezzo limone.

Alcool 90° g 1000

Acqua, zucchero ana g 500.

Dopo aver fatto macerare le scorze nell'alcool per un mese, filtrate a unite allo sciroppo di zucchero che avrete preparato.

È utile, a questo punto, assaggiare il liquore ottenuto, ed eventualmente correggerne l'aroma con alcune gocce di essenze degli stessi frutti e, in particolare con 10 gocce d'essenza di bergamotto. Filtrare poi più volte, fino a che l'elisir sia limpido, imbottigliare e lasciare riposare alcuni mesi prima di consumare.

#### *Elisir inglese.*

Foglie di menta g 5

Foglie di melissa g 2,5

Coriandolo, cannella,

noce moscata ana g 1,5

1scorza di limone

Zucchero, alcool, acqua ana g 350.

Far macerare le droghe nell'alcool per dieci giorni, mescolando spesso. Aggiungere poi lo zucchero sciolto nell'acqua e far riposare per cinque giorni. Quindi filtrare, imbottigliare, e stagionare per alcuni mesi.

*Liquore russo.*

Alcool, zucchero, acqua                      ana g 350  
La scorza di un'arancia  
Galanga, cannella, angelica,  
anice stellato                                      ana g 2  
Genziana, chiodi di garofano,  
calamo aromatico                                ana g 1

$\frac{1}{2}$  bicchiere di vino rosso.

Mettete le spezie a macerare per un mese in un poco d'alcool e acqua; filtrare e aggiungere l'alcool rimasto e il vino rosso. Preparate uno sciroppo di zucchero, e unitelo al precedente preparato. Lasciare stagionare per sei mesi.

*Liquore del canonico.*

Semi d'angelica                                      g 30  
Semi di coriandolo                                g 15  
Semi d'anice e di finocchio    ana g 4  
Alcool a 20° litri 1  
Zucchero, acqua                                    ana g 250.

Fare macerare tutti i semi nell'alcool per otto giorni, quindi colate e aggiungete lo sciroppo di zucchero. Far stagionare per due o tre mesi.

*Liquore dell'impiccato(27).*

1 arancia  
1 bicchierino di grappa alle pere  
Acquavite    g 1000  
Zucchero    g 400.

In un recipiente con tappo ermetico versare acquavite e zucchero e sospendere l'arancia nel vaso, in modo che non tocchi il liquido. Esporre al sole per due mesi o conservare in luogo asciutto e temperato: si vedrà l'arancia seccare. A questo punto aggiungere la grappa di pere, aromatizzata con un po' di cannella e imbottigliare. Fare stagionare un mese.

*Liquore al tè verde.*

Infondere g 30 di tè verde in mezzo litro di acqua e un litro di alcool, per un giorno. Quindi filtrare e aggiungere uno sciroppo preparato con g 400 di zucchero e mezzo litro di acqua. Stagionare per 15 giorni.

Analogamente si possono preparare il *liquore alle foglie di faggio*, o di *gemme di alloro*, di *petali di rosa canina*, ecc.

### *Liquore al caffè.*

Caffè tostato leggermente e macinato finemente g 125

Acqua g 350

Alcool, zucchero ana g 750.

Far macerare il caffè, per quattro giorni, nell'alcool, quindi unire lo zucchero, sciolto nell'acqua. Dopo altri otto giorni, filtrare e imbottigliare.

### *Cassis.*

Ribes nero con 5 foglioline g 600

Alcool 40° g 600

Zucchero g 500

Acqua g 150

Schiacciate il ribes in un recipiente e fatelo macerare, per un mese, nell'alcool. Filtrate e unite poi lo zucchero sciolto nell'acqua. Imbottigliate e lasciate stagionare per due mesi.

Più pregiato il *cassis bianco*, preparato con i germogli primaverili del ribes.

### *Cherry.*

Si prepara ricoprendo 1 kg d'amarene con zucchero. Il vaso, tappato si espone al sole. Si ripete l'operazione più volte, finché lo zucchero (per un totale di g 500) non abbia estratto tutto il succo dalle ciliege. Far riposare poi per quindici giorni, al sole, filtrare aggiungere 1 litro di acquavite secca, e imbottigliare. Si fa stagionare per un mese.

Se invece dell'acquavite si usa cognac, si ha il *cherry brandy*.

### *Cocco al rum.*

Forare una noce di cocco e togliere il latte, quindi riempire la noce di rum, addolcito con un po' di zucchero e chiudere il foro della noce con un tappo che sigilli bene. Far macerare così per sei mesi. Quando si vuole servire il liquore, si mette la noce in frigorifero per qualche tempo, quindi si toglie il tappo e si mesce direttamente dalla noce di cocco.

### *Crema cacao.*

Cioccolato fondente grattugiato g 50

1/2 cucchiaino di caffè solubile

1 baccello di vaniglia

Zucchero, alcool ana g 300

Acqua g 150.

Si mettono in infusione caffè, cioccolato e vaniglia nell'alcool, per 15 giorni, agitando spesso. Preparare poi lo sciroppo di zucchero e unirlo, tiepido, all'infuso. Quindi, a freddo, filtrare e imbottigliare. Si stagiona per tre mesi.

### *Curacao.*

Scorza d'arancia amara	g 25
Cannella, vaniglia	ana g 1
1 chiodo di garofano	
Zucchero	g 250
Acqua	g 350
Alcool	g 400

Fate infondere le scorze d'arancio con acqua calda, per un giorno, poi filtrate l'infuso e con esso e lo zucchero preparate lo sciroppo. Il residuo di scorze si fa poi macerare con le altre droghe, nell'alcool, per 15 giorni, agitando spesso il recipiente. Si uniscono sciroppo e macerato, si lascia riposare un giorno, si filtra e si imbottiglia. Fare stagionare per qualche mese.

### *Chartreuse(28).*

Melissa	g 10
Issopo	g 5
Angelica	g 3
Coriandolo	g 1
Cannella, macis, semi di	
Finocchio	ana g 0,5
1 chiodo di garofano	
Zucchero	g 250
Acqua	g 300
Alcool	g 500

Far macerare le droghe nell'alcool per 12 giorni, agitando spesso, quindi unire lo sciroppo di zucchero, a freddo. Dopo qualche giorno filtrare e imbottigliare.

### *Limoncello.*

La scorza di 6 limoni di Sorrento

Alcool, zucchero, acqua ana g 750.

Far macerare la scorza di limone in alcool per sette giorni, unire, a freddo, allo sciroppo di zucchero preparato a parte. Filtrare e imbottigliare. Far stagionare per quattro mesi.

Alla stessa maniera si possono preparare l'*arancino*, il *liquore al mandarino*, ecc.

### *Prugnolino.*

La scorza di un limone, qualche chicco di caffè, un pezzetto di cannella, 4 chiodi di garofano, e 1 kg di prugne(29) mature, si fanno macerare nell'alcool per quaranta giorni. Quindi si prepara lo sciroppo con 500 g di zucchero, e 250 di acqua. Unire a freddo con il macerato e, dopo 15 giorni, filtrare e imbottigliare. Il prugnolino va fatto stagionare almeno otto mesi.



### *Rabarbaro.*

Rabarbaro	g 25
Cannella	g 1
Alcool	g 200
Zucchero	g 500
Acqua	g 250.

Lasciare macerare il rabarbaro con l'alcool ed un poco di acqua, per dieci giorni, quindi aggiungere allo sciroppo preparato con zucchero e acqua. Filtrare dopo dodici ore e imbottigliare.

La dose dello zucchero può essere aumentata, se il liquore, all'assaggio, sembra troppo amaro.

### *Latte di suocera.*

Latte, alcool 90° ana litri 1  
Zucchero kg 1

Un pezzetto di cannella e un limone senza scorza e tagliato a pezzetti.

Si pone tutto nel recipiente di macerazione e si lascia per un mese, agitando un paio di volte la settimana. Quindi filtrare e imbottigliare. Lasciare a riposo le bottiglie prima di consumare.

### *Zabaione.*

Alcool g 100  
Marsala g 150  
Latte g 450  
Zucchero g 400

4 tuorli d'uovo

Un baccello di vaniglia.

Sbattere i tuorli con 200 g di zucchero. A parte fare bollire il latte a fuoco lento, con il restante zucchero e la vaniglia. Quindi togliere la stecca di vaniglia e unire il latte alle uova, amalgamando bene. Infine aggiungere marsala e alcool e imbottigliare. Lo zabaione va consumato in breve tempo.

## ALCUNE RICETTE DELLA TRADIZIONE POPOLARE DA ME RECUPERATE.

### *Aceto aromatico all'assenzio.*

Aceto    litri 1  
Sommità fiorite d'assenzio                    g 30  
Rosmarino    g 15  
Ruta, salvia, fiori di lavanda    ana g 10  
Aglio, cipolla, cannella                    ana g 8  
Noce moscata                                      g 2.

Far macerare per 10 giorni tutto, ad eccezione di aglio e cipolla. Filtrare aggiungendo il trito di cipolla ed aglio e far macerare per 2 giorni. Filtrare. Se troppo forte, tagliare con altro aceto.

### *Aceto aromatico di chiodi di garofano.*

Aceto    litri 1  
5 chiodi di garofano  
A piacere, un cm. di scorza di cannella.  
Far macerare per 10 giorni e filtrare.

### *Aceto al peperoncino.*

Aceto    litri 1  
3 spicchi di aglio secco  
(5 se fresco)  
1 rametto di rosmarino  
4 peperoncini  
Sale    q. b.

Macerare l'aglio contuso, i peperoncini fatti a pezzi, e il rosmarino, nell'aceto salato, per 15 giorni. Filtrare.

### *Aceto al ginepro.*

Aceto litri 1  
60 bacche di ginepro  
1 rametto di rosmarino, a piacere.

Far bollire il tutto per 5 minuti. Lasciare raffreddare e filtrare. Utilizzare dopo un mese.

### *Genepi.*

Sommità fiorite di genepi                      g 20  
Zucchero, acqua                                  ana g 300  
Alcool puro     g 250.

Fate macerare il genepi nell'alcool per un mese, quindi filtrate per carta.

A parte, preparate lo sciroppo di zucchero, e, a freddo, aggiungetelo al filtrato di genepi. Fate stagionare per 8 mesi.

*Kartilla.*

2 cucchiari di karkadè(30)

1 pizzico di tè

2 pizzichi di camomilla

1 mela

1/2 limone

Alcool g 350

Acqua g 400

Zucchero g 300.

Con metà dell'acqua preparare separatamente gli infusi; con l'altra metà, lo sciroppo di zucchero. Mettere, a freddo, tutto in un vaso ed aggiungere la mela ed il limone, tagliati a spicchi. Lasciare macerare per 15 giorni, quindi filtrare per garza. Imbottigliare e far stagionare per cinque mesi.

*Liquore all'assenzio.*

Sommità fiorite d'assenzio g 20

4 chiodi di garofano

1 pizzico di radice tritata di calamo aromatico

1 pizzico di cannella, noce moscata, coriandolo

La scorza di un limone

Vermut rosso g 100

Alcool puro, zucchero ana g 300

Acqua g 250.

Far macerare le droghe nell'alcool e nel vermut, per tre giorni. Unire il filtrato allo sciroppo di zucchero preparato a parte. Far stagionare per sei mesi prima di consumare.

*Liquore al bergamotto.*

Bergamotti kg 1/2

Acqua g 250

Alcool g 500

Zucchero g 600.

Far macerare le scorze grattate dei bergamotti nell'alcool unito allo sciroppo di zucchero, per 2 giorni, al coperto. Filtrare, imbottigliare, e stagionare per sei mesi.

*Liquore all'erba cedrina.*

25 foglie di erba cedrina

La buccia di un limone

5 foglie di menta

5 foglie di basilico

Alcool puro g 200

Vermut bianco g 500.

Far macerare per cinque settimane, filtrare per carta, imbottigliare e stagionare per otto mesi.

#### *Liquore alle erbe.*

1 pizzico di radice tritata di cardo benedetto**(31)**

5 foglie di mentuccia**(32)**

5 foglie di menta piperita

5 foglie di salvia

10 fiori di camomilla

10 foglie di assenzio

1 cm di cannella

5 chiodi di garofano

Un pizzico di noce moscata

Mezzo cucchiaino di semi d'anice

Un pizzico di karkadè

La buccia di un limone e di mezzo pompelmo

250 cc di alcool puro

700 cc di vermut bianco.

Far macerare le erbe e le droghe nell'alcool per 5 giorni e filtrare; macerare il residuo nel vermut per cinque giorni e filtrare di nuovo. Unire i due filtrati e stagionare per 8 mesi, in bottiglia ben tappata.

#### *Acetosa.*

Si pongono in una casseruola due albumi d'uovo ben sbattuti, si aggiungono g 500 di zucchero e g 500 di acqua. Si mette al fuoco e, durante l'ebollizione si aggiungono gocce di acqua fresca, e si schiuma, fino ad ottenere uno sciroppo ben chiaro. Si aggiunge allora aceto a sufficienza, assaggiando per stabilire la giusta dose. Si lascia raffreddare e si cola per panno fitto.

Si può aromatizzare con essenze di cedro, d'arancio, cannella, ecc.

#### *Nocino.*

5 noci acerbe con tutto il mallo

noce moscata g 5

Macis g 1

Cannella in polvere g 1

5 chiodi di garofano

Zucchero g 150

Alcool puro g 350.

Mettere in un vaso a bocca largo le noci tritate a pezzetti con l'alcool e far macerare per almeno un mese, agitando di tanto in tanto. Quindi filtrare e unire allo sciroppo di zucchero preparato precedentemente, e alle altre specie, e far macerare per ancora 15 giorni. Alla fine filtrare di nuovo e imbottigliare, lasciando stagionare per un mese in luogo fresco e asciutto.

A conclusione di questa breve rassegna di liquori è utile accennare alla frutta sotto spirito e ai così detti vini aromatizzati.

Per la prima, ricordo soltanto che la frutta deve essere di specie sufficientemente sode, e non troppo matura. I frutti, prima di essere posti nell'alcool a 60-70° devono essere ben puliti, ma non lavati con acqua, e privati di eventuali piccioli.

A proposito dei vini aromatizzati, va detto che, molto diffusi nell'Ottocento, sono ormai pressoché scomparsi: lo scopo che avevano nel passato era di migliorare l'appetibilità di vini di poco pregio, e di allestire succedanei di vini pregiati, per diminuire i costi di produzione.

Si preparavano così vini alle pesche, alle ciliege, alle mele cotogne, all'uva spina, alle fragole, ecc.

Riportiamo qui la ricetta di imitazione del Moscato e di quelli che erano chiamati 'vino artificiale' e 'chiaretto composto'.

#### *Vino moscato artefatto.*

Zibibbo bianco	libbre 20
Sambuco fiori	libbre 1
Erba sclarea(33)	once 6
vino bianco	fogliette 64.

Mettere tutto in un vaso a macerare per cinque o sei mesi, quindi filtrare e imbottigliare.

In maniera analoga, ma con i fiori di pesco, si preparava il *vino di Malaga fittizio*.

#### *Vino artificiale.*

Mettere libbre 5 di zibibbo (o di altra uva passa) in un caldaro con otto boccali di acqua e mezzo boccale di aceto. Far bollire fino a che si riduca dei due terzi. Dopo otto giorni di riposo il vino artificiale sarà pronto.

#### *Chiaretto composto.*

Quattro boccali di vino bianco si aromatizzano con mezza libbra di zucchero, mezza oncia di mandorle amare, un pizzico di zafferano, sei chiodi di garofano. Si fa macerare per due giorni, indi si filtra e si imbottiglia.

#### NOTE

1. Alambicco. Più facilmente si trova nei testi antichi come lambicco.

2. Il residuo solido della sostanza da distillare.
3. Come è noto la scala termometrica Réaumur è ottantigrada, vale a dire, considera il punto di fusione del ghiaccio a 0°, ma il punto di ebollizione dell'acqua a 80°. La scala Fahrenheit (paesi anglosassoni), rispettivamente a 32 e a 212 gradi. La scala centigrada che usiamo noi, a 0° e 100°.
4. N. d. A.: "Bollettino della Società d'Incoraggiamento di Parigi, luglio 1818".
5. Filtro in genere di canapa, di forma stretta e allungata, simile per forma ad una manica.
6. Forma italianizzata del vocabolo francese 'framboise' = lampone.
7. Coriandolo.
8. Antica misura di volume per i fluidi, che in Italia si impiegava nelle province di Alessandria, Brescia, Milano, Parma, Piacenza, Torino. Il valore, variabile, era, in genere compreso fra quello della pinta americana (0,473 l.) e di quella inglese (0,568 l.).
9. Correttamente, punch e, italianizzato, ponce.
10. Questa terminologia, stava, in genere, più ad indicare la formazione dello zucchero candito, mentre qui si vuol descrivere la preparazione dello sciroppo semplice, che si allestiva facendo sciogliere 2 p. di zucchero in 1 p. di acqua, facendo bene attenzione, riscaldando, di non caramellare lo zucchero.
11. Acqua di fiori d'arancio, varietà amara.
12. Il luto era la chiusura ermetica che si eseguiva sul coperchio del recipiente (il capitello), per ottenere l'isolamento massimo possibile dall'aria esterna.
13. Un refuso: l'iris niente ha a che vedere con la viola mammola.
14. "L'olio Balanino, che li antichi così chiamavano, si faceva della gianda unguentaria chiamata da' Greci Mirabolanos, & i proffumieri l'hanno chiamato olio di Been, peroche il frutto è stato così detto da gli Arabi; la sua proprietà è nondimeno, quantunque sia vecchio, di non diventare mai rancido, ch'è la causa che i detti proffumieri se ne servono per incorporare le loro misture, nel proffumare i guanti, fare palle di sapone, e pater nostri con musco, ambra e zibetto. Questa gianda veniva altre volte di Barbaria (che secondo il giuditio de dotti è generalmente l'Ethiopia, o la Trogloditica parte di quella) & usavano i proffumieri il suo liquore tratto dal suo frutto, sì come recita Galeno. Onde non è da meravigliarsi se il frutto dal quale si cava quest'olio è stato chiamato da gli antichi ghianda unguentaria, concio sia, che il suo liquore interviene in tutti gli unguenti più pretiosi, & odorati." (S. Mazzella: "Sito et antichità della città di Pozzuolo...", nella Stamperia di Tarquinio Longo. 1606).
15. Lawsonia inermis - Litracee, da cui si estrae l'henna, cosmetico assai usato in Medio Oriente, per tingere i capelli. Il nome alcanna deriva infatti dall'arabo al-hinnā. Il pigmento che si estrae da questa pianta varia dal rosso al blu, secondo il pH del liquido, o secondo se il fluido è acquoso o alcolico.
16. Apparecchio da distillazione di forma bassa e tozza, simile ad una zucca, da cui il nome.

17. Un separatore di fluidi storico era la bottiglia fiorentina, un'ampolla a due beccucci, da uno dei quali si aspirava, mentre l'altro era immerso nel fluido da separare, in genere un olio essenziale, che quindi galleggiava sull'altro fluido. Un apparecchio simile si usa ancora in enologia, per separare l'olio di paraffina posto nelle damigiane a protezione del vino, dal vino stesso.

18. Questa antichissima preparazione si trova riportata in antichi manuali di gastronomia come "Mémorial de la pâtisserie" di P. Le Cam (1865), "Cuisinier moderne" di G. Garlin (1887), entrambi rinomati gastronomi francesi. Difficilmente, però la ricetta è la stessa nei vari libri che ci sono pervenuti. Si pensa che il nome rosolio derivi dal latino 'ros solis' = 'rugiada del sole'; oppure più semplicemente da 'olio di rose', in riferimento a quella che si presume la ricetta originale, che riporta la tradizione contadina dell'entroterra bolognese, e di numerose altre regioni italiane:

"Rose profumate g 50/alcool puro litri 1/zucchero g 500/acqua g 100/ 3 chiodi di garofano/1 stecca di vaniglia/un pizzico di cannella.

Puliti i petali senza lavarli, si immergono nell'alcool, assieme alla vaniglia, la cannella e i chiodi di garofano. Dopo 15-20 giorni si filtra il macerato. A parte si sarà fatto sciogliere lo zucchero nell'acqua calda: lo sciroppo si aggiunge all'alcool aromatizzato a freddo. Lasciare a riposo per un mese prima di consumare, in un recipiente ben tappato, in luogo fresco, buio e ventilato".

19. Antica unità di misura per fluidi di valore variabile da mezzo a poco più di un litro (provincia di Cagliari). In provincia di Napoli era unità di misura per aridi.

20. "La grandezza della carta è arbitraria: quella che si dice da finestre (Giacché ancora esistono nella nostra città molte finestre con carta, invece di vetri)... di pollici sedici per altezza, e di pollici dieci per la larghezza, del foglio piegato a mezzo...." (Ottaviano Targioni Tozzetti: "Istituzioni botaniche" . G. Piatti, 1813).

"Impannata - chiusura di panni lino o di carta che si fa all'apertura delle finestre" ("Dizionario Universale della lingua italiana", di A. Vanzon).

21. Nel testo manca il numero di cedri da cui trarre la scorza.

22. Più semplicemente il vermut si preparava facendo macerare in vino genziana, scorze di limone e pepe lungo.

23. Qualità di ciliegia ( Prunus cerasus) di colore rosso scuro, con polpa acidula e aspra. Con questi frutti si preparava anche la visciolata, termine che si usava sia per un piatto dolce ottenuto cuocendo le visciole nello zucchero, sia per un'analogha bevanda.

24. Antica unità di misura del volume, in uso particolarmente in provincia di Bologna, con un valore di circa 0,33 l.

25. Espressione che stava ad indicare il procedimento di chiarificazione di un liquido. Si poteva eseguire o con ripetuti filtraggi, o con l'aggiunta di polvere di carbone, ma, in tale caso, venivano adsorbiti, spesso, anche gli oli aromatici.

26. Legno della Quassia amara - Simurabacee, pianta usata come tonico -stimolante. Il nome le fu attribuito da Linneo, in onore dell'indigeno Graman Quassi, che ne scoprì le virtù medicinali.
27. Il nome del liquore deriva dalla posizione dell'arancia durante la preparazione, simile a quella di un impiccato che pende dalla forca.
28. Liquore inventato dai frati benedettini dell'abbazia di Fècamp, conosciuto come liquore di Francia.
29. Le prugne, dette anche strozzapreti, sono i frutti a drupa, di sapore aspro, del *Prunus spinosa* - Rosacee.
30. *Hibiscus sabdariffa* - Malvacee. Coi calici dei fiori, essiccati, si prepara una gradevole bevanda acidula, rinfrescante e dissetante, che sostituì il tè durante il periodo fascista, nel quale era proibita l'importazione da paesi nemici.
31. *Cnicus benedictus* - Composite, al quale si attribuiscono numerosissime proprietà medicinali.
32. Nome popolare della *Melissa off.* - Labiate, dal caratteristico aroma di bergamotto; e della nepitella, o empitella, *Satureia calamintha* - Labiate, che si usa nella cottura dei funghi in umido.
33. *Salvia sclarea* - Labiate, molto aromatica. L'olio essenziale è usato in profumeria.