

# Zezzica



## Liquore artigianale allo zenzero 26° vol.

Liquore ottenuto dalla macerazione della radice fresca di **zenzero biologico** per 40 giorni.

L'odore è agrumato, simile al limone. Il sapore invece è molto rinfrescante, pungente, quasi piccante.

### Proprietà

Digestive, è un antinfiammatorio naturale, anti-nausea e anti-vertigine, protettivo della mucosa gastrica e utile contro l'influenza. Grazie alle proprietà antibiotiche è un valido alleato di stomaco, intestino e cuore. È utile anche contro l'alitosi e il mal di auto.

### Origini

La storia dello zenzero ha origini molto antiche. La radice è una delle prime spezie esportate dall'Asia e si ritiene che sia stato Alessandro Magno a introdurla in Occidente. Lo zenzero arrivò in Europa attraverso l'antica Grecia durante la cosiddetta "Spice Trade Age" ovvero l'epoca in cui era fiorente il



**ZENZERO**  
zingiber officinale

commercio delle spezie.

Lo zenzero fu ampiamente utilizzato dagli antichi greci e dai romani ed è stato apprezzato da personaggi noti e grandi studiosi dei secoli passati: Confucio lo riteneva in grado di eliminare le impurità e di schiarire la mente, il medico Dioscoride lo consigliava per scaldare lo stomaco e calmarlo in caso di disturbi, mentre Pitagora lo riteneva addirittura capace di curare il morso dei serpenti al pari di un moderno antidoto.

Da sempre, per il suo sapore piccante, è stato associato alla potenza sessuale e considerato anche un rimedio naturale afrodisiaco. Ai tempi di Enrico VIII, si pensava persino che avrebbe scongiurato la peste.

Nel Medioevo in Europa era una spezia molto ricercata, tra le più apprezzate in cucina e costosissima (sembra che durante il 13° secolo e il 14° secolo si potesse comprare una pecora pagando con un chilo di zenzero). Era noto con il nome di “gingevo” ed era secondo in quanto a fama solo al pepe.

## Leggende e curiosità

La radice di zenzero era considerata sacra e veniva usata dagli antichi sacerdoti e sacerdotesse per invocare il potere del fuoco.

Il fumo della radice bruciata si adoperava anche per consacrare strumenti rituali, caricare amuleti e rompere gli incantesimi malvagi.

Questa spezia fungeva da catalizzatore, un po' come la cannella, con lo scopo di “accelerare le cose”. Si riteneva fosse in grado di evocare i poteri di Marte e del Sole e anche le streghe utilizzavano spesso lo zenzero nei propri incantesimi e rituali magici.

La radice veniva usata in vari modi, ma il più comune era quello di prendere una piccola parte fresca e metterla in bocca. A quel punto si meditava su un desiderio (di amore, protezione, richiesta di poteri magici, curativo, ecc.) e si iniziava a masticare. La persona doveva poi lasciare che i poteri magici di questa radice riempissero il corpo e l'aura (quell'invisibile campo di radiazione luminosa che circonderebbe tutti gli esseri viventi) continuando a visualizzare il desiderio. Infine la radice andava sputata via.

Se poi si riusciva a trovare una radice di zenzero dalla forma somigliante a quella di un essere umano la sua potenza era ancora maggiore.

Alcune popolazioni africane ritengono che l'assunzione della radice tenga lontane le zanzare. Nella tradizione anglosassone dietro “all'omino di pan di zenzero” (il biscotto che si prepara per Natale) c'è una vera e propria favola, che viene raccontata ai bambini mentre si preparano i biscotti.

## Importante

La radice fresca può dare problemi intestinali come crampi se non masticata bene.

