

# Vimius



## Liquore artigianale all'arancia amara 37°vol.

Liquore ottenuto macerando la scorza essiccata dell'arancia amara per 12 giorni. Insieme alla scorza vengono uniti cannella, chiodi di garofano, pepe verde e nero, scorza e succo di arancia dolce fresca.

Trascorsi 12 giorni, vengono aggiunti lo zucchero e l'acqua, dopodiché il composto viene filtrato e lasciato riposare almeno 15 giorni; dopo un nuovo filtraggio, è pronto per essere imbottigliato e venduto.

La macerazione, il filtraggio, l'imbottigliamento e l'etichettatura avvengono **rigorosamente a mano**.

Il gusto di questo liquore è molto particolare: il primo impatto è un sapore decisamente fresco e agrumato, che si trasforma poi in un gusto più amaro e completo, facendo esplodere in bocca un aroma più complesso e caldo, dovuto alla cannella e ai chiodi di garofano. Il profumo è quello tipico delle arance, persistente e avvolgente.



**ARANCIA AMARA**  
citrus aurantium

## Proprietà dell'Arancia

La scorza ha proprietà tonico-amare, stomachiche e febbrifughe.

Dalla spremitura a freddo della scorza si ricava un olio essenziale dalle molte proprietà: antisettiche, battericide, antimicotiche, carminative e sedative.

L'essenza ottenuta dai fiori non solo è molto gradevole, ma possiede proprietà antispasmodiche e sedative e viene impiegata in lozioni e preparati per uso esterno (massaggio) nelle situazioni di stress, tensione nervosa e insonnia. In cosmetica manifesta azione dermopurificante, tonica e rassodante.

Gli usi tradizionali dell'Arancia ricalcano quelli ormai scientificamente riconosciuti: l'infuso dei fiori era bevuto per curare bronchiti, mentre l'infuso della scorza come spasmolitico e sedativo; inoltre, per allontanare le tarme si poneva negli armadi un'arancia con qualche chiodo di garofano.

## Leggende e curiosità sull'Arancia

Zone d'origine: Cina, India, Myanmar e Indocina.

Le varietà originarie - il cedro, il pomelo, il mandarino, il limone e l'arancio amaro - hanno tracciato una sorta di antenata della via della seta. Nonostante si dibatta sull'epoca esatta, sembrerebbe che fossero gli arabi nel X secolo d.C. a importare i frutti nel bacino del Mediterraneo - in particolare l'arancio amaro - passando per il Nord-Africa.

Etimologia: dal persiano *nārang* e quindi dall'arabo *nāranj*.

La qualità più coltivata è l'arancia dolce, in realtà un ibrido tra il mandarino e il pomelo, la cui denominazione latina è *citrus sinensis* (per distinguerla dalla sua diretta progenitrice amara, la *citrus aurantium*).

Comparve in Europa molto più tardi, probabilmente alla fine del XV secolo ed è ipotizzabile che i mercanti genovesi e veneziani, ma anche i portoghesi, la diffusero nelle nostre zone.

Già nel XVII secolo era considerata un prodotto di lusso coltivato dalle famiglie benestanti e anche Luigi XIV fece erigere un'*orangerie* presso la sua residenza a Versailles.

L'importazione dell'agrumo in America coincise probabilmente con l'arrivo degli Spagnoli nel 1493 durante il secondo viaggio di Cristoforo Colombo, tuttavia fu merito dei missionari spagnoli e francescani, che impiantarono gli alberi di arancio in Arizona e California, rispettivamente nel 1710 e nel 1769.

La varietà impiegata dimostra quanto mai la sua natura multi-originaria e cosmopolita, ma anche l'eccezionale resistenza del frutto alle zone più diverse.

Intorno alla fine del 1800 fu trapiantata in California come dono a Eliza Tabbets che le coltivò nella sua proprietà di Riverside, dove gli alberi produssero i primi frutti durante l'inverno.

Un'antica usanza che risale ai tempi delle crociate, era quella secondo la quale i cavalieri regalavano le zagare alle proprie spose come simbolo di fecondità, rendendo i fiori d'arancio il simbolo del matrimonio per antonomasia.

I fiori d'arancio (o la zagara) con cui si adorna la sposa per le nozze simboleggiano la verginità; tale usanza proviene da una leggenda per la quale una giovane vergine, dovendo convolare a nozze e non possedendo alcun gioiello, in modo miracoloso, assistette alla crescita spontanea, nel proprio giardino, di una pianta decorata di fiori delicati e profumati, di colore bianco; ne rimase talmente inebriata che si adornò il capo con la zagara e da allora nacque la tradizione dei fiori di arancio per la sposa.

Dai fiori di Arancia Amara, invece, si ricava tramite distillazione in corrente di vapore un pregiato olio essenziale, conosciuto con il nome di Neroli, così chiamato in onore della principessa di Nerola, seconda moglie del principe Flavio Orsini di Nerola e duca di Bracciano, che amava utilizzarlo come profumo, tanto da divenire una moda che si diffuse in Francia alla corte di Luigi XIV.

## Avvertenze

Non superare la dose giornaliera consigliata. In presenza di cardiovasculopatie e/o ipertensione, prima di assumere il prodotto, consultare il medico.

Si sconsiglia l'uso in gravidanza, durante l'allattamento e al di sotto dei 12 anni.

