

## L'algebra costruttiva dell'Amaro Appunti antichi di un elixir contemporaneo: dall'uso farmaceutico a quello edonistico

L'origine della liquoristica affonda le sue radici nelle catalogazioni delle piante medicinali di **Ippocrate** e nel "De compositioe medicamentorum" di **Galeno**, ma è nel '700 che, grazie al movimento di **pensiero arabo medievale Al – Kimiya** (dal greco chymos, essenza), nacque l'acqua di rose, la prima infusione alcolica di erbe usata a scopo curativo dai medici Avicenna e Rhazes nell'ospedale di Baghdad.

Fu con la liberazione di Gerusalemme da parte dei cristiani che le nozioni d'infusione, fino ad allora custodite dalla scuola araba, si diffusero nella penisola italiana a fondamento delle tecniche di distillazione moderna frutto della **Scuola di Salerno**, ben 400 anni dopo.

Il **primo amaro** di cui si ha notizia venne realizzato nel 1300 dall'alchimista catalano Arnaldo da Villanova, docente della prestigiosa Università di Montpellier, che lo utilizzò per curare un attacco di colite renale che aveva colpito **Papa Bonifacio VIII durante il primo Giubileo**. La storia narra che questo infuso contenesse delle scaglie d'oro, metallo puro per eccellenza a cui si attribuivano doti purificanti.

Fu grazie alla cassa di risonanza data da tale evento che l'infusione in alcol di erbe e radici a scopo medico si diffuse presso monasteri e abbazie. Fu Giovanni di Rupescissa, frate francescano a dare a tali infusi l'appellativo di "*elixir che cura tutte le malattie e consente di prolungare la vita*". Gli amari furono per questo adottati dagli uomini di chiesa contro vaiolo, contro il quale si somministrava un'infusione di pinoli, radice di cocomero, petali di rose e miele; rosmarino e salvia erano la cura contro i vermi intestinali, mentre per i dolori gastrici si consigliavano menta, zafferano, aloe, noce moscata e chiodi di garofano.

Solo con l'arrivo delle spezie indiane e sudamericane grazie alle compagnie delle indie olandesi ed inglesi ed ai commerci fiorenti delle città Venezia e Firenze ci fu una svolta di tipo gustativo; mentre è con il Rinascimento che nacquero anche gli amari dedicati alla piacevolezza, più precisamente nella prima metà del 1500 con **Caterina de Medici**, la quale era solita offrire un liquore dolce di benvenuto agli ospiti di corte.

La storia prosegue con la Rivoluzione Francese che, annullando i privilegi del clero, chiude tutti i monasteri. Il sapere dell'infusione esce così dalle mura conventuali e diventa un sapere popolare, tutto questo si traduce in decine e decine di amari della farmacopea casalinga, realizzati in piccoli opifici seguendo le antiche indicazioni date da questi uomini di chiesa.

Da metà '800 gli amari conquistano definitivamente i salotti aristocratici diventando **uno dei prodotti più rappresentativi del tricolore italiano, espressione di antichi saperi, buongusto e convivialità**.

Il nostro è il paese produttore con il più alto numero di amari nel mondo a testimonianza della varietà del patrimonio enogastronomico italiano, forte dell'abbondanza di produzione di erbe locali di cui celebre esempio è Amaro Lucano, la cui ricetta custodisce segretamente 32 erbe aromatiche.

Negli ultimi anni sta tornando a essere di tendenza il consumo di amaro, specialmente nella **mixology**. Si riscoprono essenze di erbe e formule antiche che stimolano le sensibilità contemporanee così come accade bevendo un bicchiere di ....

**About Amaro Lucano 1894** - Amaro Lucano è la storia di una famiglia lucana che, partita da un liquore nato dalla tradizione locale, è diventata una delle tra le più importanti aziende nazionali nella produzione e commercializzazione degli spirits. Un brand conosciuto in tutto il mondo che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione di famiglia e della terra in cui è nato. In costante crescita l'azienda ha chiuso il 2018 con un fatturato di circa 22 milioni, sostanzialmente in linea con il 2017. Ad oggi il Gruppo Lucano conta circa 50 dipendenti tra la sede operativa di Pisticci Scalo, dove si trovano i reparti produttivi, Vico Equense, lo store di Matera "Lucano la Bottega" e l'headquarter di Milano ed investe costantemente in comunicazione, risorse umane e ricerca e sviluppo per incrementare la propria market share in Italia e all'estero. Oltre alla produzione del famoso Amaro, l'Azienda ha nel proprio catalogo altre 15 etichette di liquoristica italiana create tra lo stabilimento di Pisticci e Vico Equense.

Ricordiamo che in ogni momento il destinatario del messaggio può esercitare il diritto di opposizione al trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 9 del D.lgs. 9 marzo 2003, n. 70 e può, inoltre, esercitare tutti i diritti in relazione ai propri dati personali trattati, espressamente previsti dal Regolamento 679/2016 scrivendo all' indirizzo e-mail [privacy@adstore.it](mailto:privacy@adstore.it)