



## SAMBUCA ROMANA

**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Roma**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La base della Sambuca romana è costituita dagli olii essenziali che si originano dalla distillazione a vapore dei semi dell'anice stellato (*Illicum verum*) e dell'anice verde (*Pimpinella anisum*), che conferiscono al liquore un intenso aroma e il profumo di anice. Al distillato è addizionata una soluzione concentrata di zucchero, sambuco, coriandolo e altri aromi naturali. La gradazione alcolica è all'incirca di 40° Vol. e la concentrazione zuccherina è approssimativamente pari al 38%. L'anice stellato appartiene alla famiglia delle *Illiciaceae* e deve il suo nome alla forma di stella che caratterizza gli occhielli dei suoi otto piccoli frutti. Si tratta di una pianta importata dall'Oriente, attraverso la Russia, alla fine del 1600. L'anice verde, invece, della famiglia delle *Apiaceae*, è una pianta annuale alta circa 60 cm., con piccoli fiori bianco-gialli che producono piccoli semi ovali, caratterizzati da un aroma persistente. È l'anice più conosciuto in Occidente.

**METODO DI PRODUZIONE** Il processo di produzione della Sambuca romana ha inizio con la preparazione, nel dissolutore, dello sciroppo di acqua calda e zucchero. Si procede, previa pesatura

dello sciroppo, all'aggiunta di alcol, sambuco, coriandolo, aromi naturali e addensante (glucosio). L'infuso viene filtrato, al fine di eliminare eventuali impurità e, prima dell'imbottigliamento, si esegue il controllo dei parametri organolettici, del grado alcolico e della densità, in accordo con la normativa vigente in materia.

**CENNI STORICI** Il nome 'sambuca' deriva da un termine arabo, probabilmente 'Zammut': questo era il nome di una bevanda a base di anice, giunta nel porto di Civitavecchia su navi provenienti dall'Oriente. La produzione della Sambuca Romana ha avuto inizio verso i primi del '900, come testimoniato dalla documentazione (fotografie, etichette e bottiglie) conservata presso l'archivio di una storica azienda romana (Pallinil). Nel 1992 la Sambuca Romana ha ottenuto il premio *Anglo Overseas Trophy*, come migliore liquore del mondo.



*Diversi sono i modi per degustare ed apprezzare l'intenso aroma di anice della 'Sambuca romana': servita liscia, come "ammazza-caffè", con ghiaccio o semplicemente come drink. Possono essere aggiunti uno o due chicchi di caffè tostati come ornamento, la cosiddetta "mosca", che masticati mentre si beve, ne esaltano il gusto. La 'sambuca' con aggiunta di acqua fredda è anche una piacevole bevanda rinfrescante e dissetante.*

### CRÈME CARAMEL ALLA SAMBUCA

**Ingredienti:** 10 rossi d'uovo, 4 chiare d'uovo, 200 g di zucchero, ½ l. di latte, 1 bicchiere di Sambuca romana.

**Procedimento:** bollire il latte con 150 g di zucchero e mescolare con un cucchiaino, evitando la formazione di grumi. Sbattere i rossi d'uovo e le chiare in una terrina; unire il latte caldo con lo zucchero e la Sambuca romana. Filtrare e lasciare intiepidire. In un altro pentolino sciogliere con due cucchiaini di acqua lo zucchero tenuto da parte, finché non ha assunto un aspetto brunastro e sciropposo. Versare in uno stampo e stenderlo con un cucchiaino in modo da formare un velo su tutta la superficie interna. Versare nello stampo la crema precedentemente preparata e far cuocere a bagno maria in forno. Sforare quando il composto ha raggiunto la consistenza soda; far raffreddare e servire.