



SAMBUCA VITERBESE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Sambuca viterbese è un distillato a caldo a base di anice stellato (*Illicum verum*), fiori di sambuco, alcol, zucchero ed acqua. Liquore incolore con gradazione alcolica del 40-43% Vol.; si caratterizza per un forte aroma di anice e il gusto dolce. L'anice stellato, che appartiene alla famiglia delle *Illiciaceae*, deve il suo nome alla forma di stella che caratterizza gli occhiali dei suoi otto piccoli frutti. Si tratta di una pianta importata dall'Oriente, attraverso la Russia, alla fine del 1600.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione della Sambuca viterbese è prevista l'infusione di alcol, anice stellato, zucchero ed acqua per una intera nottata. Al mattino seguente l'infusione viene portata ad ebollizione e poi raffreddata attraverso il passaggio all'interno della serpentina dell'alambicco in rame, provvista di intercapedine contenente acqua fredda. Una volta raffreddata, il prodotto può essere imbottigliato ed etichettato.

CENNI STORICI La Sambuca viterbese si diffuse agli inizi del '900. Secondo alcuni studiosi il liquore si produceva già al tempo degli Etruschi; secondo altri fu messo a punto dai monaci nel corso del Medioevo. A seguito dei massicci bombardamenti aerei della seconda guerra mondiale, le distillerie nel viterbese subirono gravi danni: gran parte degli alambicchi, dei bollitori, delle vasche di infusione e dei depositi di erbe furono distrutti, tanto che nel 1944 un gruppetto di soldati americani, di passaggio per Viterbo, alla ricerca affannosa di *fulvi's cheese* (pecorino) e *sambiuka*, trovò agevolmente il formaggio, ma non riuscì a procurarsi il liquore più tipico dell'al-

to Lazio, che invece era stato molto apprezzato in precedenza dal sovrano-archeologo Gustavo VI Adolfo, re di Svezia, che lo gustava con piacere ma anche con sobrietà. Ancora oggi a Viterbo esistono due distillerie storiche dedite alla sua produzione: la Gorziglia, fondata nel 1904 e la Viterbium, risalente al 1906. Fino al 1977 ne esisteva anche una terza, la Rotel-Bizzarri, nota per la produzione di una variante della sambuca, un caratteristico mistrà da infusi di erbe, e di un bagno per dolci da ricetta ottocentesca. Le aziende attive nel ramo, mantengono tutt'oggi un alto livello di segretezza sui propri ricettari. Negli anni '70 l'allora direttore delle Distillerie Viterbium dichiarava che *"le erbe e gli altri prodotti naturali venivano posti a macerare nell'alcool a freddo per settimane: procedimento lungo ma che dà molto sapore ed aromi inconfondibili"*. Mentre nello stesso periodo il suo omologo che operava presso la Gorziglia, sosteneva che *"...dal 1906 i capioperai dello stabilimento preparano la sambuca con completa distillazione a caldo di pregevoli erbe aromatiche che ha permesso di preparare la tipica sambuca secca"*. Negli stessi anni si ricorda come le ombrelle delle piante di anice - di cui il territorio viterbese doveva essere molto ricco, visti i numerosi prodotti di pasticceria secca tradizionale che utilizzano l'aroma in questione - fossero staccate una ad una, scegliendo così volta a volta solo quelle mature. Oggi, invece, le distillerie viterbesi sopravvissute impiegano esclusivamente anice stellato di provenienza estera. Numerose inserzioni pubblicitarie degli anni '40 proposte dall'azienda Gorziglia rievocano l'origine Etrusca del liquore, riproducendo nel marchio carte geografiche dell'Italia pre-romana.



CASTAGNOLE VITERBESI ALLA SAMBUCA VITERBESE

Ingredienti: 4 cucchiaini di zucchero, 4 uova, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva (o 100 g di burro), 4 cucchiaini di latte, 4 cucchiaini di Sambuca viterbese, la buccia di un limone, zucchero a velo, farina q. b., mezza bustina di lievito, olio per friggere, liquori (Rhum, Alchermes) per bagnare le castagnole.

Procedimento: in una terrina sbattere le uova con lo zucchero; aggiungere lentamente l'olio extravergine di oliva, la bustina di lievito, la buccia grattugiata di un limone, la Sambuca viterbese, i cucchiaini di acqua e la farina quanto basta ad ottenere una pastella di consistenza media. Scaldare l'olio in una padella e versarvi, con un cucchiaino da dessert, varie cucchiainate di impasto. Per permettere alla pasta di gonfiarsi e risultare più soffice e meno untuosa, allontanare un poco la padella dal fuoco, onde evitare una cottura troppo rapida, prolungando la cottura per 5 o 6 minuti. In questo modo, si otterranno castagnole più leggere. Disporre le castagnole cotte su carta assorbente per farle asciugare. Completare con una spruzzata di liquore e una spolverata abbondante di zucchero.