



SAMBUCA VECCHIA DELLA CIOCIARIA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Collepardo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Liquore dolce a base di distillato di fiori di Sambuco (*Sambucus nigra*) ed infuso di diverse specie di anice, con una gradazione ottimale di 42°Vol.. La Sambuca vecchia Ciociara si caratterizza per un bouquet ormai collaudato da secoli, che si esprime al meglio grazie alla ricchezza delle proprietà aromatiche e terapeutiche delle piante utilizzate. La particolare formula degli ingredienti - alcool di ottima qualità, acqua delle fresche limpide sorgenti dei Monti Ernici, zuccheri finissimi altamente solubili, combinazioni di diverse specie di anice e distillato di fiori di Sambuco - le donano un gusto piacevole, marcatamente distinto e aromatico. Grazie al suo bouquet profumato, oltre che bevuta liscia, risulta ottima accompagnata al caffè, al cioccolato fondente e si presta egregiamente per la preparazione di ottimi dessert freschi, a base di ricotta e cioccolato.

METODO DI PRODUZIONE Il processo di produzione della Sambuca vecchia della Ciociaria ha inizio con la distillazione dei fiori freschi di sambuco, cui si aggiunge acqua delle fresche sorgenti dei Monti Ernici, alcool, zuccheri altamente solubili, diverse specie di anice e altre erbe locali lasciati in infusione per un pò di tempo. Non è assolutamente prevista l'aggiunta di additivi e addensanti, ma solo di zucchero fine ad alta solubilità. Si procede poi con l'aggiunta di ulteriore acqua e alcol fino al raggiungimento del giusto grado alcolico corrispondente a 42° Vol. ed, infine, all'imbottigliamento.

CENNI STORICI La Sambuca vecchia della Ciociaria, con il 'distillato di Fiori di Sambuco', è storicamente prodotta a Collepardo (FR) da un'antica liquoreria locale, da sempre appartenente alla famiglia Sarandrea che, nel rispetto delle tradizioni, produce il liquore secondo una ricetta tramandata ai posteri da un prezioso *semplicitario* elaborato da un paziente erborista e fitologo certosino, attento studioso della "Podestas Herbarum et Usum Medendi".

Ed è grazie a questa ricetta storica che la Sambuca Ciociara è definita 'Vecchia' in quanto depositaria dell'antica formula Certosina, dosata sapientemente in ogni suo singolo componente. Dallo storico Febrônio si apprende che: *"Nei Monti Ernici esiste l'Orto del Centauro Chirone, maestro di Esculapio. In esso vegetano miracolose erbe medicinali. Nelle valli in cui è diviso abbiamo, in una ricchezza di variopinti fiori, in un'altra, l'odorato è ricreato da soavi profumi sprigionatisi dalle numerose piante e cespugli"*. Nel 1918 il Molto Reverendo P. Paolo Sarandrea da Collepardo, Cappuccino, dopo aver lasciato l'incarico di cappellano militare, riprese i suoi studi prediletti impegnandosi con maggior lena e passione, quale erborista e fitologo profondo, nella ricerca di erbe officinali e aromatiche, traendo da esse effetti impensati, sia nel campo semplicistico che nel campo liquoristico. Cultore delle glorie e delle tradizioni del suo paese natio, Collepardo, volle mettere in evidenza le virtù già decantate da poeti e scrittori celebri, delle meravigliose e portentose erbe officinali e aromatiche che abbondano sui Monti Ernici, sui quali Febronio e Fabio Gori collocano il famoso "Orto del Centauro". Gori parla delle salutari piante del Centauro esistenti sugli Ernici Collepardesi, a difesa delle quali sono serpenti velenosi, dai quali deve guardarsi il Botanico allorché *"si accinge ad involar le salutari piante all'Orto del Centauro"*. Nel gennaio 1948 la Certosa di Trisulti venne chiusa e ai Certosini succedettero i Cistercensi che, ligi alle loro tradizioni monacali, continuarono l'attività nel campo della produzione liquoristica, affiancati dalla famiglia Sarandrea che seppe fare tesoro delle ricerche condotte in precedenza dai Certosini.

Paolo Sarandrea ha ripreso la tradizione familiare specializzandosi su alcune specie singolari che caratterizzavano la flora ernica spontanea. Ebbe così inizio la Distilleria Sarandrea, dedita alla produzione di liquori medicinali, tra cui il famoso liquore "Biosfero", che poi divenne l'Amaro San Marco e la famosa 'Sambuca vecchia'. Oggi, la medesima famiglia, grazie allo stabilimento di Collepardo, tiene viva la tradizione liquoristica ed erboristica di questi luoghi. Nel 1961 Papa Giovanni XIII, dopo aver gustato la 'Sambuca vecchia', volle esprimere il Suo gradimento con uno scritto autografo con il quale autorizzò la "Liquoreria Marco Sarandrea" a fregiarsi del titolo di "Ditta Fornitrice dello Stato Vaticano".