AMARAZITA®

— AMARO —
D'AMORE

ACCADEMIA DEGLI SPIRITI®

AMARAZITA®

è l'amore che ci lega!

Si narra che nell'antica Galaria (Gagliano Castelferrato) intorno all'anno 1000 viveva un Conte di nome Ruggero. Il Conte Ruggero dominava su tutto il popolo, imponeva tasse ai contadini , emanava leggi, alle quali tutti dovevano obbedire. Un giorno impose una legge che costringeva tutte le più belle fanciulle a trascorrere la prima notte con lui, lo "**IUS PRIMAE NOCTIS**". Una fanciulla di nome Elisabetta, dalla bellezza celestiale, brava nel preparare infusi con erbe che crescevano alle pendici del castello, con le quali otteneva delle bevande miracolose, dal gusto unico, utilizzate come infusi magici dopo i pranzi delle feste, si rifiutò, poiché innamorata di un giovane contadino di nome Edoardo. La sera del suo banchetto nuziale la fanciulla non volle cedere al ricatto del conte Ruggero, scegliendo la morte al tradimento del giovane marito.

La stessa notte presa dalla disperazione, si lasciò cadere dal dirupo del castello.Da allora, quel luogo, prese il nome di "***Rocca da Malazita***".

Si narra che il suo giovane marito ogni volta che beveva l'amaro prodotto da Elisabetta, come per magia, sentisse il suo profumo, il suo calore e la sentisse vicina a lui.

Da antichi ricettari tramandati nei secoli, abbiamo scoperto la composizione della bevanda magica che Elisabetta produsse per il banchetto. Da quella sera, prese il nome di ***Amarazita*** "**amaro d'amore**"

LA PREPARAZIONE DI UN AMARO

Le due fasi fondamentali per la preparazione dell'amaro, sono quelle dell'infusione e della distillazione. Le erbe e le radici infuse subiscono un certo dosaggio e vengono mescolate, quindi macinate, polverizzate, immerse in una soluzione idroalcolica e lasciate macerare per un periodo lungo vari mesi. Il preparato viene infine fatto decantare per acquistare limpidezza e quindi unito al liquido proveniente dalla distillazione, pronto a fare un percorso di preparazione in comune.

AMARAZZA
AMARO
D'AMORE
ACCADEMIA DEGLI SPIRITI
AMARAZZA
AMARO
D'AMORE
ACCADEMIA DEGLI SPIRITI
FICODI S.r.l.

INGREDIENTI

Bacche rosse - Fiori - Cardi selvatici - Cedro - Salvia - Arancia Rossa di Sicilia IGP

Arancia amara - Limone - Radice di liquirizia selvatica - Alloro

Amorevolmente miscelati.

La bassa gradazione alcolica e la magica miscela lo rendono un eccellente digestivo .
Si consiglia di berlo a bassa temperatura .

COCKTAIL *Consigliati*

AMURI
10 CL AMARAZITA,PESTATO DI ARANCIA
MENTA E ZUCCHERO DI CANNA,
GINGER ALE

LU ZITU
15 CL DI AMARAZITA ,PESTATO DI LIME E
ZUCCHERO DI CANNA ,GINGER ALE-

AMARO
D'AMORE

IL RUM

Il rum è l'acquavite che si ottiene dalla distillazione della canna da zucchero. Ne abbiamo di due tipi: il migliore, quello più pregiato, il rum agricolo, che viene prodotto partendo dalla distillazione di tutto il succo della canna da zucchero e il rum tradizionale, distillato a partire dalla melassa.

I precursori del rum risalgono all'antichità. Si ritiene che lo sviluppo di bevande fermentate prodotte dal succo di canna da zucchero sia iniziato nell'antica India o in Cina e da lì si sia diffuso. Un esempio di questi antenati è il "brum". Prodotto dai malesi, il brum risale a migliaia di anni fa. In un documento del XIV secolo Marco Polo parla di un "ottimo vino di zucchero" che gli venne offerto nell'attuale Iran.

La prima distillazione di rum avvenne a Londra con le canne da zucchero indiane intorno al XV secolo, poi dopo il XV secolo venne prodotto a Londra con le canne da zucchero provenienti dalle Americhe. Invece la prima distillazione di rum nelle Americhe ebbe luogo nelle piantagioni di canna da zucchero dei Caraibi nel XVII secolo. Gli schiavi delle piantagioni scoprirono per primi che le melasse, un sotto-prodotto del processo di raffinazione dello zucchero, fermentavano in alcool.

Abbiamo prodotto **AMARAZITA** secondo un rigido protocollo di produzione, solo rum bianco caribbean a pieno grado, viene abbassata la gradazione alcolica per infusione alchemica senza contatto delle bacche e piante officinali con il rum per circa 30 giorni ad una temperatura di 38/40 gradi. Successivamente lasciato riposare per sei mesi in contenitore di acciaio.Viene abbassata la gradazione alcolica attraverso l'utilizzo di succo limpido di "Arancia Rossa di Sicilia IGP"fino ad ottenere un grado alcolico di 25 gradi . Il grado alcolico viene stabilizzato a 25 gradi affinchè le caratteristiche eupetiche delle piante officiniali utilizzate in AMARAZITA vengano messe in risalto e non appesantire il fegato durante la fase digestiva.

Si presenta rosso corallo brillante, con sentori di fiori e frutta, morbido al palato piacevolmente amaro .

AMARO
D'AMORE
AMARO
D'AMORE

AMARAZITA®

— AMARO —
D'AMORE

ACCADEMIA DEGLI SPIRITI®

AMARAZITA®

è l'amore che ci lega !

FICODÌ S.r.l.

SICILIAN SPIRITS
Contrada Moncimino, 94010
Gagliano Castelferrato – ENNA

IGP
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
CONSORZIO DI TUTELA
ARANCIA ROSSA DI SICILIA