

INDISTILLATO



DISTILLATI Storia

Ci arriva dal Medio Oriente utilizzata per profumi e medicinali.

In Mesopotamia 18 secoli prima di Cristo qualcuno scolpì nella roccia un alambicco

Ci si accorse che alcune erbe medicinali davano un liquido gustoso. Buono, fa bene al corpo e allo spirito, posso abusarne: questo si diceva.

Nel Medio Evo si trovano i primi scritti lasciati dalla Scuola Salernitana

Una donna medico di nome Trotula lo prescriveva come disinfettante e corroborante.

Nella metà del XIII secolo Taddeo Alderotti aggiunge un serpentino immerso in una botte d'acqua al 'Pellicano' l'alambicco medioevale.

Iniziò pure la fabbricazione di alambicchi in rame sostituendo quelli veneziani in vetro.

Nei monasteri i Monaci ne approfondiscono le ricerche vedendo i distillati e i liquori come bevande prodigiose per rendere sano il corpo, consentendo più attenzione allo Spirito.

I Monaci ne diventano i più grandi diffusori.

Fu così che queste bevande costose giungono sulla mensa di Nobili e ricchi Borghesi.

Il Rinascimento italiano porta il liquore, raffinato e gentile, nei salotti. (Prima il distillato era solo aromatizzato con aromi naturali e dolcificato con miele.)

1533 Caterina de' Medici va in sposa al Re di Francia. I Rosoli preparati dal suo profumiere vanno a ruba e diventano la base per la professione liquoristica in Francia e in Europa.



1544 Andrea Mattioli scrive 'Arte Distillatoria novissima' Uno dei più bei libri mai scritti su erbe e acqueviti.

