

24 Marzo 2017

Aurum, l'oro pescarese è un distillato di agrumi mediterranei

L'antica ricetta del liquore risale al poeta latino Ovidio. Oggi la tradizione rivive nel nettare battezzato dal grande Gabriele D'Annunzio



Abruzzo

C'è un liquore antico che affonda le sue radici nell'antica Roma e racconta della storia d'amore tra **Ovidio e Giulia**, figlia dell'imperatore Augusto. Il grande poeta abruzzese per conquistare la Prima donna di Roma le dona un prezioso **nettare agrumato**, il *Mulsum Citreum*, racchiuso in un vaso pompeiano dalle linee eleganti. Con esso una dedica: *Accetta, o bellissima, una bevanda degna solo degli Dei... e di te*. Giulia accetta il dono e contraccambia l'amore, ma il padre Augusto rompe l'incantesimo: imprigiona lei che non accetta di lasciare Ovidio ed esilia il poeta sul Mar Nero. Da questo amore leggendario nasce il **liquore Aurum**.

Alla fine dell'800 a Pompei riaffiorano stupefacenti reperti e testimonianze di vita romana. Ricompare anche l'elegante vaso della bottega *Mommsus* e pian piano i miti dell'antichità si fanno strada nei discorsi dei salotti. È un appuntamento con la storia, perché a Pescara, vicino alla patria di Ovidio, Sulmona, un imprenditore illuminato, **Amedeo Pomilio**, decide di fondare una distilleria per produrre un liquore aromatizzato dall'antichissima ricetta. A **Gabriele D'Annunzio**, abruzzese come Ovidio, è chiesto di dare un nome a quel **delizioso aromatizzato all'arancia** che ama sorseggiare. D'Annunzio pensa alla parola latina *aurantium*, arancio, poi all'oro e arriva al nome *Aurum*. La produzione del liquore comincia nel 1925 e, negli anni '30, viene costruito un liquorificio nella Pineta di Pescara, un edificio destinato a divenire un monumento di architettura industriale. Disegnato dall'architetto **Giovanni Michelucci**, oggi l'ex fabbrica di liquori è un centro culturale polivalente che ospita mostre ed eventi culturali, mentre la produzione dell'Aurum è passata all'Ilva Saronno. Il tempo è passato ma l'antica ricetta non conosce tramonto.

Leggermente ambrato con riflessi d'oro, l'aroma di questo liquore, con una gradazione alcolica di 40°, è ricco e caratterizzato da **note di brandy e distillato di agrumi mediterranei**. Un gusto pieno, forte,

persistente, di grande eleganza. Può essere gustato semplicemente on the rocks o nella preparazione di gustosi cocktail. Un esempio? Unito allo champagne con zucchero e lime schiacciato, frutta e ghiaccio. Ma Aurum è perfetto anche per la **preparazione dei dolci**, come ingrediente per aromatizzare le crêpes da guarnire poi con frutti di bosco e panna montata. O per impreziosire l'ananas. In questo caso, dopo aver tagliato le fettine di ananas, basterà cospargerle con 1 bicchiere di Aurum e lasciarle insaporire per 15 minuti.

Potrebbe interessarti anche

Ma-trù, il Pecorino di Amatrice dei Fratelli Petrucci [1]

Il panpepato, dolce antico dal fascino orientale [2]

Spianata Romana, il salame morbido che racchiude tutto il sapore del Lazio [3]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/territori/ma-tr%C3%B9-il-pecorino-di-amatrice-dei-fratelli-petrucci>

[2] <https://www.territori.coop.it/territori/il-panpepato-dolce-antico-dal-fascino-orientale>

[3] <https://www.territori.coop.it/territori/spianata-romana-il-salame-morbido-che-racchiude-tutto-il-sapore-del-lazio>