

# La ricetta segreta del successo



L'utilizzo dell'anice come aromatizzante dei cibi, del vino e delle bevande ha origini antichissime. Varnelli ne ha ricavato un liquore diventato ormai un'icona in Italia e non solo

L'anice è una delle piante aromatiche più antiche, il cui uso, in medicina, in cucina e come bevanda, è diffuso in molti paesi di tutto il mondo. Esistono due importanti varietà di anice, l'anice stellato (*Pimpinella anisum*) e l'anice verde (*Illicium verum*). Da entrambe si può ottenere un olio essenziale ricco di anetolo e con caratteristiche organolettiche e farmacologiche molto simili, tanto che possono essere usati indifferentemente. L'anice è eupeptico, diuretico, digestivo, eccitante della secrezione ghiandolare, antimicrobico, antifungino, antifermentativo, antiimmunodepressivo. I frutti, utilizzati per la preparazione dei liquori, sono molto profumati e, grazie alle già citate proprietà benefiche, sono utilizzati oltre che per uso alimentare anche nella cosmesi, in farmacologia e nella medicina naturale. L'Anice Secco Speciale Varnelli è il prodotto di punta della storica distilleria che opera dal 1868 a Pievebovigliana e a Muccia, ai piedi dei Monti Sibillini, come azienda erboristica artigianale leader nel settore dell'anice. Da sempre è gestita dalla famiglia Varnelli, oggi giunta alla quarta generazione con la signora Elda e le figlie Simonetta, Donatella e Orietta. Un successo che si fonda certamente sulla qualità dei prodotti ma anche sui valori di storia, ricerca, tradizione e legame con il territorio che la distilleria attua con convinzione.

La ricetta dell'Anice Secco Varnelli è segreta, ma si sa che contiene solo puro distillato di anice e meno del 2% di zuccheri. Una purezza davvero coraggiosa, perché con così poco zucchero non è possibile coprire eventuali difetti. Il Varnelli è incolore, trasparente con riflessi azzurrognoli, fluido, molto alcolico,

con un intenso e persistente profumo di anice fresco. Efficace digestivo, è ottimo come correttivo del caffè, meraviglioso sul gelato, rinfrescante per cocktail a base di succhi di frutta e sorprendente nell'abbinamento con ingredienti salati.

Tutti i prodotti Varnelli sono ottenuti da erbe, radici, frutta, miele e alcool controllati e certificati. La trasformazione è seguita personalmente dalle componenti della famiglia, nel rispetto dei segreti riti produttivi ereditati dagli antenati erboristi.



## Scheda tecnica

- **Nome:** Anice Secco Speciale Varnelli
- **Ingredienti:** alcool etilico, zucchero, fine distillato di anici
- **Zona di produzione:** Monti Sibillini
- **Colore:** limpido, brillante, trasparente con riflessi azzurrognoli
- **Profumo:** intenso e persistente aroma di anice, fragranze di finocchio selvatico, aneto e cumino arricchite da sentori floreali
- **Sapore:** molto caldo, di gran corpo, secco, abboccato, con intensi aromi di anice, cetriolo e finocchio selvatico, armonioso nel finale
- **Grado alcolico:** 46% Vol
- **Abbinamenti:** correttivo del caffè e dell'orzo, abbinato al gelato, alla frutta fresca, al cioccolato o utilizzato come ingrediente di raffinate ricette salate a base di pesce, di lumache, di castagne.
- **Confezioni:** bottiglie da 1 l, 0,70 l, 0,5 l, 0,1 l e mignon
- **Prezzo:** circa 15 euro la bottiglia da 0,70 l



## DISTILLERIA VARNELLI

Via Girolamo Varnelli, 10  
62034 Muccia (MC)  
Tel. 0737 647000 - Fax 0737 647107  
varnelli@varnelli.it  
www.varnelli.it