

AMARUM VISIONARIUM®

UNA SUBLIME PICCANTEZZA

*Un buon Amaro ha il potere di sciogliere l'atmosfera e
far sentire una persona speciale.*

Anselmo Gazzarò



STORYTELLING AMARUM VISIONARIUM



Visionarium è il risultato ed evoluzione di un incontro. Un fortuito incontro salvavita tra me, che all'epoca avevo severi problemi di salute, ed uno sconosciuto vecchietto colmo di una saggezza d'altri tempi.

Mi chiamo Anselmo Cazzarò sono nato a Gallipoli, Salento, 1 gennaio 1973. Un giorno particolare, infatti mia madre ha sempre detto: “ti sei fatto notare sin dal primo giorno della tua nascita!”

Ho vissuto la mia adolescenza nel mondo della musica e dopo il servizio militare, nel 1992, mi sono trasferito in Canada, Vancouver BC.

In quella terra ho scoperto il mondo della mixology diventando bartender, istruttore e imprenditore.

Nel 2004, dopo 12 anni, sono tornato nella mia terra, il Salento, e ho creato la mia prima scuola per barman, la W.F.B.S.: Working Flair Bartending School.

La mia vita era perfetta fino al 2007 quando, sfortunatamente o fortunatamente, un grave problema di salute mi portò in codice rosso in ospedale.

Il rene sinistro era infiammato ed ingrossato di 13cm, con un calcolo grande quanto una palla da golf; il rene destro era ostruito per il 50% da renella. Praticamente ero quasi arrivato alla dialisi.

In un mese avrei dovuto togliere l'infiammo con degli antibiotici e subire un'operazione per asportare il calcolo dal rene sinistro.

Lo stesso giorno che fui dimesso dall'ospedale, incrociai per strada un vecchietto, mai visto prima, con un aspetto strano che ricordava gli antichi sciamani, o forse sarà stato il mio angelo custode, che mi si avvicinò e disse, rigorosamente in dialetto “Ohimè, figlio mio, tu non stai affatto bene! Dalla faccia capisco che hai seri problemi ai reni!”. Io confermai la sua intuizione e subito dopo mi chiese: “Vuoi guarire?” e mentre mi porgeva la busta che aveva con sé, piena di un'erba appena spiantata (si notava dalla freschezza e dalla terra depositata nelle radici) mi disse: “ Tieni! Fatti un infuso di questa pianta tutti i giorni, 2 litri al giorno per un mese e vedrai che guarirai!”.





Un senso di fiducia nei confronti di questo vecchietto che aveva tutta l'aria di sapere quello che diceva, insieme alla speranza di guarire piuttosto che subire un'operazione, mi hanno convinto a seguire le istruzioni del vecchietto...

Dopo un mese e una seconda ecografia ai reni, il chirurgo che avrebbe dovuto operarmi mi chiamò chiedendomi cosa avessi fatto durante quel mese: i miei reni erano perfettamente puliti e in salute!

Gli mostrai uno stelo della pianta che avevo conservato in un libro, raccontando l'accaduto.

Il chirurgo con un sorriso mi disse: "Conosci la spaccapietre?".

Al che chiesi: "Spaccapietre è il nome della pianta?".

Il chirurgo confermandomi il nome e l'efficacia storica della pianta, mi congedò dicendomi: "Giovanotto, ti sei risparmiato l'operazione!".

Ero incredulo... Fino ad un mese prima rischiavo la dialisi e ora ero guarito solo grazie all'infuso di una pianta? Quante altre piante miracolose ci sono al mondo?

Da quel giorno la curiosità di scoprire il mondo delle botaniche è diventata sempre più forte; ho viaggiato in Asia, in Sud America... nei miei viaggi ho scoperto che a Taganga, in Colombia, l'infuso di spaccapietre lo vendono per strada come bevanda miracolosa, anche loro la chiamano "rompe piedras".

Nel 2013 sono arrivato a Valencia, in Spagna, e lì ho scoperto un diffuso utilizzo di botaniche da parte delle persone. A quel punto ho deciso di trasferirmi lì e aprire una seconda scuola in quella meravigliosa città, piena di ottime risorse che mi avrebbero portato ad accrescere le mie conoscenze e la mia scuola, trasmettendo ai miei studenti tutte quelle nozioni sulle botaniche utili per essere utilizzate nel mondo delle bevande miscelate.

Con l'attenzione nel curarmi, nello scoprire nuove botaniche, unita all'arte della mixology, in questi anni ho creato molte "pozioni" nelle mie sperimentazioni. Concentrandomi sulla spaccapietre (che ancora oggi utilizzo periodicamente per purificare i miei reni) e sulle botaniche che potevano arricchire il gusto, l'aroma, il colore e il valore dei principi attivi, ho creato un "infuso alcolico" che col tempo ho migliorato e arricchito, e che infine è diventato una bevanda spiritosa che ho chiamato

AMARUM VISIONARIUM



AMARUM VISIONARIUM

va oltre al concetto del comune amaro: il suo nome rappresenta un estratto alcolico concentrato con importanti botaniche ricche di ottimi principi attivi che aiuta il consumatore a purificare la mente, il cuore e il corpo.

Il suo nome nasce anche per elogiare tutti i grandi visionari del passato, che hanno aiutato il mondo con la conoscenza, la sperimentazione e la messa in opera di tutto ciò che ha dato energia vitale al miglioramento della vita umana.

Per gli appassionati, collezionisti ed esperti di liquoristica, le bottiglie di Amarum Visionarium saranno numerate e limitate per annata.

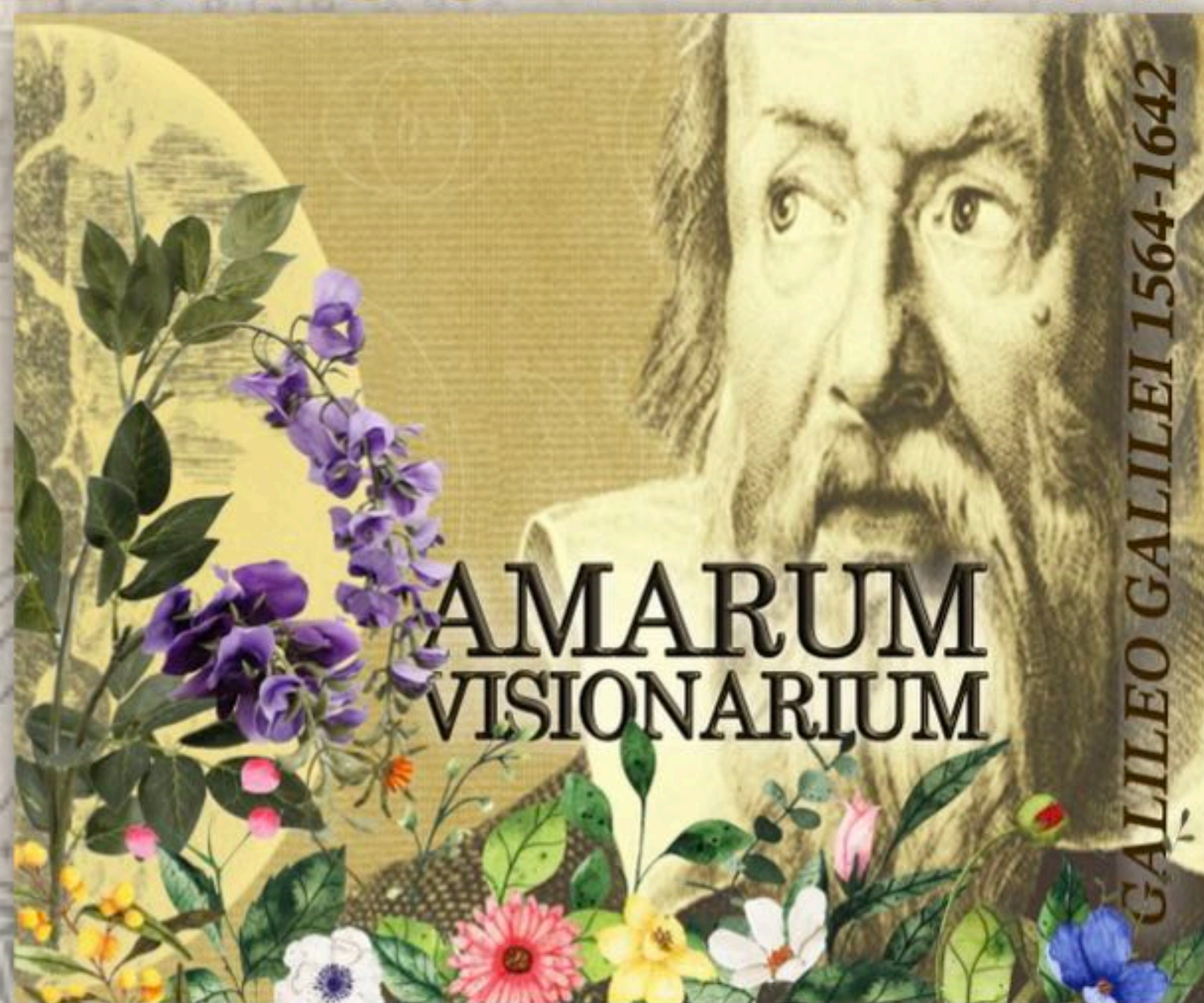
L'etichetta sarà dedicata ai più grandi visionari del passato, inoltre, con la luce ultravioletta di una lampada UV, il Brand Amarum Visionarium e le botaniche rappresentate sull'etichetta si illumineranno magicamente per distinguersi dalle altre bottiglie dietro il banco bar.



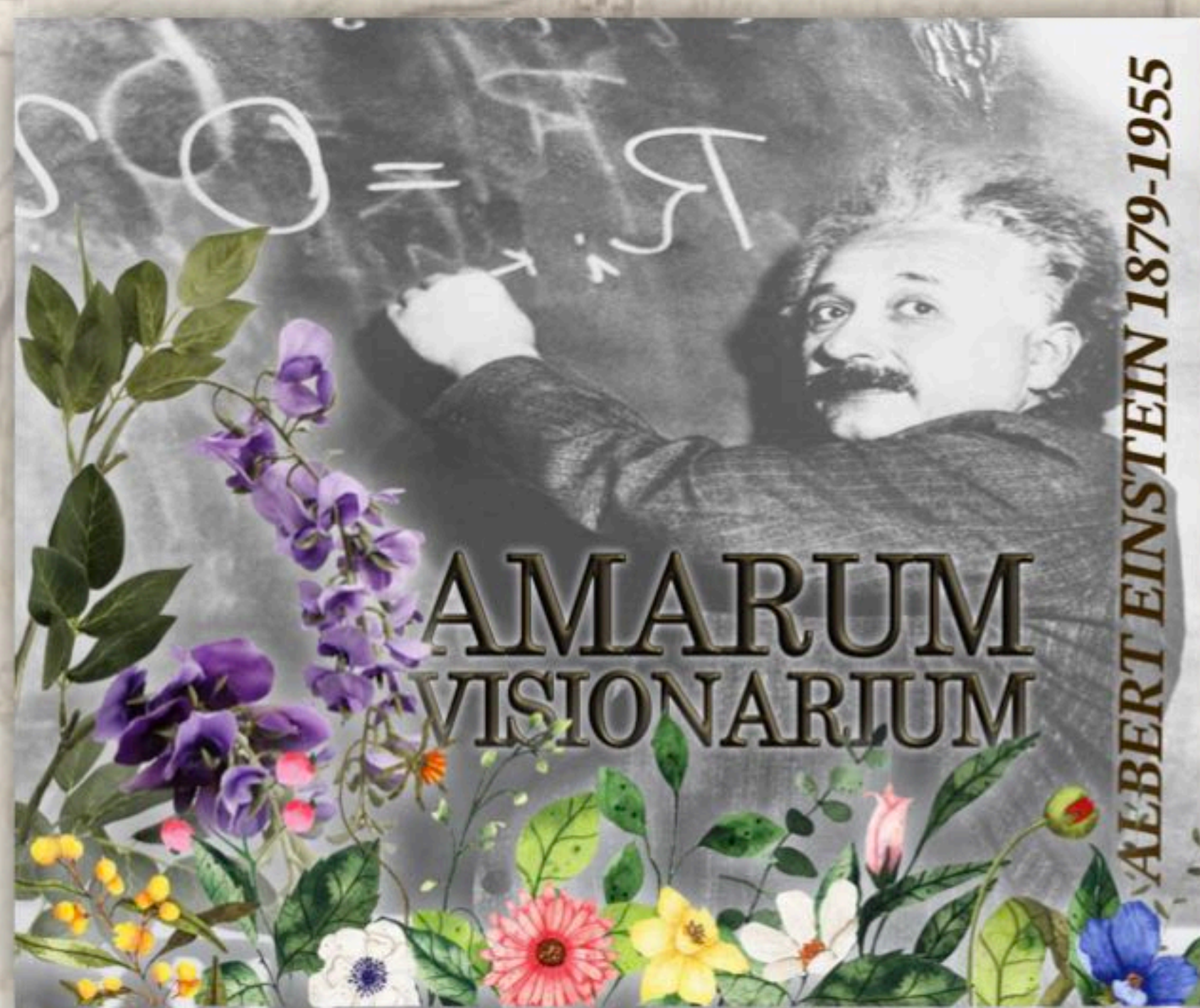
BOTTIGLIE CON ETICHETTE DA COLLEZIONARE



GUGLIELMO MARCONI 1874-1937
inventore, imprenditore e politico



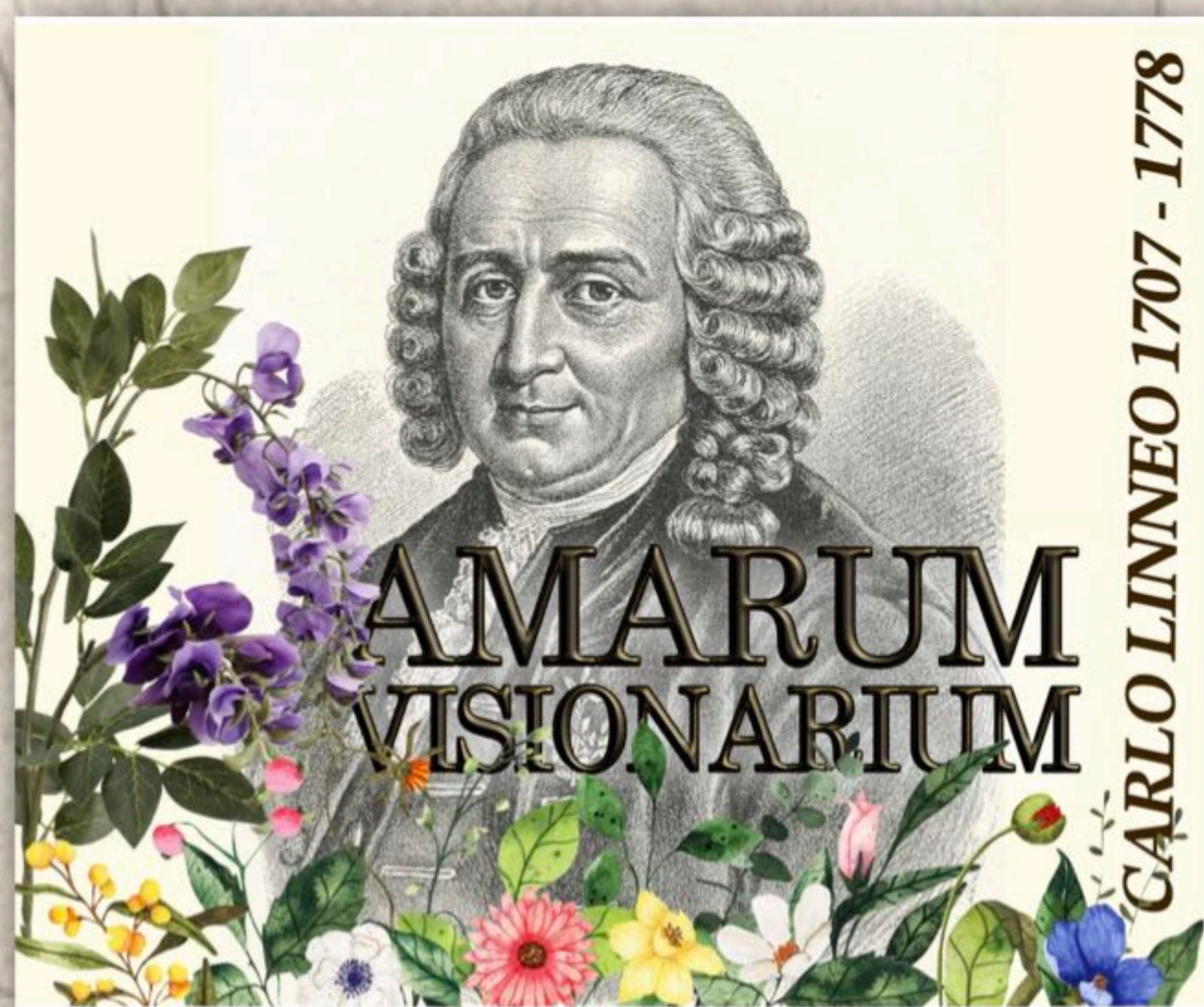
GALILEO GALILEI 1564-1642
fisico



ALBERT EINSTEIN 1879-1955
fisico



NIKOLA TESLA 1856-1943
Inventore, fisico, ingegnere elettrico



CARL N. LINNAEUS 1707-1778
medico, botanico e naturalista



GIOVANNI A. SCOPOLI 1723-1788
medico, botanico e naturalista

STRUTTURA DI AMARUM VISIONARIUM

INGREDIENTI PRINCIPALI



Spaccapietra o Cedracca (Ceterach Officinarum)

Molto diffusa ma poco conosciuta è la base principale di AMARUM VISIONARIUM. La medicina popolare da sempre la consiglia come rimedio da assumersi in caso di calcoli renali e di disturbi delle vie urinarie, generalmente in forma di infuso o decotto.

Cresce in tutto il territorio italiano, sui vecchi muri e rocce, in zone umide, soleggiate e calcaree.

Ha proprietà antinfiammatorie, disinfettanti e diuretiche.

Ha un gusto leggermente amaro e di tannino, “di campagna”.

STRUTTURA DI AMARUM VISIONARIUM



RADICE DI ZENZERO: accelera il metabolismo dei grassi favorendo l'eliminazione dei liquidi in eccesso. Aiuta a depurare l'organismo rafforzando il sistema immunitario. Ha proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. Il suo gusto è rinfrescante e piccante.



RADICE DI CURCUMA: ha proprietà antinfiammatorie delle vie urinarie, dell'apparato respiratorio e dei reni; ha proprietà antiossidanti e depurative. Ha un gusto simile allo zenzero, con una leggera nota di amaro.



PEPE NERO: ha proprietà antisettiche ed espettoranti. Ha un gusto acre e piccante.



BACCELLO DI VANIGLIA: antiossidante e antinvecchiamento, ha proprietà benefiche per il sistema cardio-circolatorio, per contrastare i radicali liberi e le malattie tumorali. Ottimo seduttore con un gusto dolce e cremoso.



CANNELLA: antiossidante, aiuta la circolazione sanguigna, combatte il colesterolo cattivo.



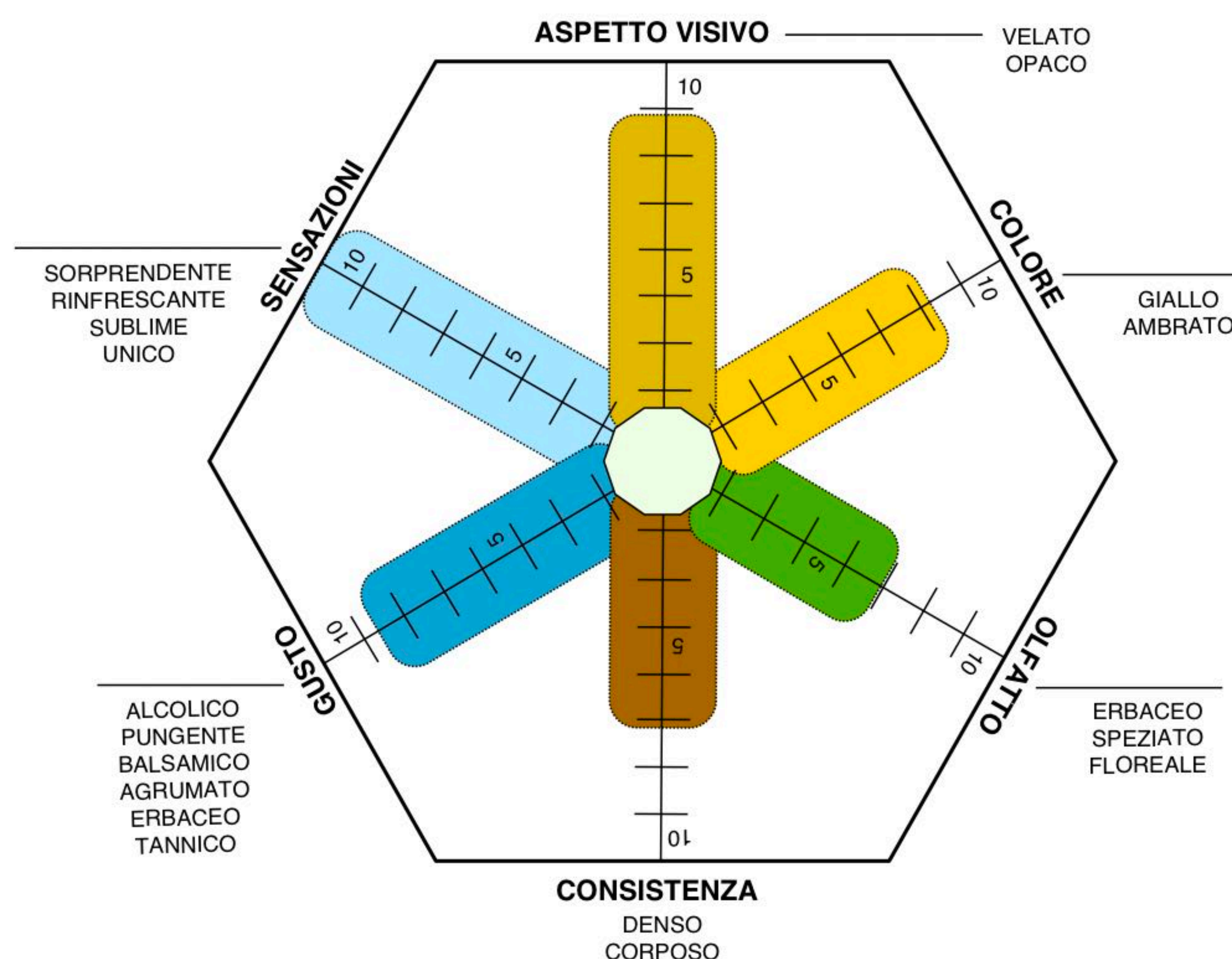
PETALI DI ROSA: depurativo antiossidante, rilassante e afrodisiaco. Ha un gusto dolce, delicato e floreale con un retrogusto aspro.



BERGAMOTTO: antinfiammatorio naturale, ricca di vitamina C, fibre, oli essenziali.

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Il primo impatto al palato è denso, erbaceo e rilascia una respirazione balsamica, con un tocco di tannino; il corpo è agrumato; la percezione al palato si chiude con il naturale tocco dolce della vaniglia e della cannella.



Visionarium è uno dei pochi amari al mondo senza zucchero, caratterizzato da una leggera piccantezza balsamica.



Importante:

Amarum Visionarium è prodotto dall'infusione in alcol di Botaniche e Radici naturali, non sono presenti coloranti, addensanti o additivi.

Eventuali sedimenti sono dati da un filtraggio agricolo, per gustarlo al meglio è preferibile agitarlo delicatamente prima dell'uso.

Servire a temperatura ambiente 18°-20° oppure con un cubo di ghiaccio.

NON È SOLO UN AMARO...

BITTER VISIONARIUM

Un'altra unicità di AMARUM VISIONARIUM è il concentrato alcolico di 50% vol. da utilizzare in gocce per aromatizzare e rendere unici drinks nobili come gin tonic, vodka tonic, infusi, tisane.

AMARUM VISIONARIUM è estremamente versatile!

Ottimo da bere con o senza ghiaccio, è ideale anche in miscelazione per drinks innovativi. Nelle fredde giornate invernali, provalo allungato con acqua calda e scoprirai una sublime tisana dal gusto avvolgente.



Per la sua versatilità, AMARUM VISIONARIUM è ottimo da utilizzare anche in pizzeria, in cucina per tartare di tonno, marinature, sfumature e riduzioni, oppure in pasticceria per biscotti, torte, gelati... lascia libero sfogo alla Tua fantasia!



CHI PUÒ BERE AMARUM VISIONARIUM



QUASI TUTTI !!!

SEMPRE CON MODERAZIONE



RICEPTARIUM



TISANA VISIONARIUM

Versa 5/7cl di Visionarium in una tazza da Thè.

Aggiungi acqua calda da una teiera.

(quanto basta)

Ottimo da abbinare con Thè verde e Thè nero.

Provalo!



*Un buon Amaro ha il potere di sciogliere
l'atmosfera e far sentire una persona speciale.*

Anselmo Cazzarò



**Versa 5/7cl di Visionarium in un bicchiere
Old Fashioned o in uno Snifter.
Provalo fresco con ghiaccio o
temperatura ambiente di circa 18°-20°
Ogni volta sperimenterai un gusto totalmente
inaspettato.**

VISIONARIUM - GIN O VODKA - TONIC

Procedimento:

Bicchiere: medium - Old Fashioned o Ballon

Riempi di ghiaccio a cubetti oppure usa un cubo grande di ghiaccio;

versa a scelta da 4 a 7 cl di gin oppure di vodka,

aggiungi 2 bacche di ginepro

1 stecca di cannella

1 petalo di rosa (Capillus de rosa)

scorza di limone e arancia

7 gocce di BITTER VISIONARIUM

Affianca una bottiglietta di acqua tonica al bicchiere (NON versare: sarà compito del cliente decidere la quantità di tonica desiderata).

Provalo!



VISIONARIUM'TINI

Bicchiere: coppetta da cocktail

6 cl di gin oppure vodka

0,5 cl dry vermouth

Uno spiedino con 2 pz di salmone affumicato

7 gocce di BITTER VISIONARIUM

Decorazione: scorza di limone, foglia di menta fresca.



Procedimento:

Metti qualche cubetto di ghiaccio nella coppetta da cocktail per raffreddarla. Metti del ghiaccio in un mixing glass e mescola per circa 20/25 secondi il gin o la vodka, il vermouth dry e una piccola scorza di limone.

Rimuovi il ghiaccio dalla coppetta da cocktail e versaci il contenuto del mixing glass, filtrando il tutto con un passino.

Posiziona da bordo a bordo della coppetta lo spiedino con i 2 pezzi di salmone affumicato. Aromatizza il salmone con 7 gocce di BITTER VISIONARIUM e lascialo gocciolare nel drink, ora aromatizzato al salmone.

Aggiungi uno zest di limone (*piega la scorza così che gli oli essenziali vadano sulla superficie del cocktail e del salmone*), in seguito passa la scorza sui bordi della coppetta e aggiungi una fogliolina di menta fresca nel bicchiere.

Servi il Visionarium'tini ben freddo. Provalo!



SPRITZ VISIONARIUM

Bicchiere medium - Calice

ghiaccio a cubetti

3 cl aperol

3 cl AMARUM VISIONARIUM

3 cl prosecco

3 cl soda

1 spicchio d'arancia spremuto (squeeze)

MESCOLARE

DECORAZIONE spicchio arancia
scorza di limone

Procedimento:

In un calice: riempi di ghiaccio e versa Aperol, AMARUM VISIONARIUM e soda; procedi con lo “squeeze and drop” (*spremi nel drink uno spicchio di arancia, così da estrarre il succo, e posalo nel drink*), aggiungi poi una scorzetta di limone. Mescola delicatamente con un cucchiaino per qualche secondo.

Provalo!

NEGRONI VISIONARIUM

Bicchiere medium - Old Fashioned

ghiaccio a cubetti

3 cl gin

3 cl AMARUM VISIONARIUM

3 cl vermouth rosso

squeeze 1 spicchio d'arancia (succo)

7 gocce di BITTER VISIONARIUM

MESCOLARE

DECORAZIONE spicchio arancia
scorza di limone



Procedimento:

In un bicchiere: riempire di ghiaccio e versare il gin, AMARUM VISIONARIUM e vermouth rosso. Squeeze uno spicchio d'arancia per ottenere il succo. Mescola delicatamente con un cucchiaino e aggiungi 7 gocce di BITTER VISIONARIUM. Decora con uno spicchio di arancia e una scorzetta di limone.

Provalo!

APERIUM ROYAL

Bicchiere medium - Calice

ghiaccio a cubetti

3 cl AMARUM VISIONARIUM

3 cl vermouth bianco

3 cl Prosecco

3 cl Soda allo zenzero

DECORAZIONE: spicchio di limone
rametto di menta



Procedimento:

In un calice: riempi di ghiaccio, versa prima il vermouth bianco e poi il Prosecco, mescola delicatamente con un cucchiaino e aggiungi delicatamente sulla superficie (FLOAT) AMARUM VISIONARIUM. Decora con uno spicchio di limone e un rametto di menta. Provalo!

VISIONARIUM JULEP

Procedimento:

Bicchiere tall - double Old Fashioned

Aggiungi:

1/2 lime a cubetti

3 cl lime sour (mix 50% succo di lime e 50% acqua)

1 cucchiaino zucchero BIANCO di canna

PESTA IL TUTTO

Aggiungi:

5-6 foglioline di la menta (solo dopo aver pestato)

ghiaccio a cubetti fino a riempire il bicchiere

6 cl AMARUM VISIONARIUM

MESCOLA

Riempi con soda

Aggiungi 7 gocce di BITTER VISIONARIUM

Decorazione: rametto di menta fresca,
spicchio di lime sul bordo.

Provalo!



PASSION'ARIUM

Procedimento:

Bicchiere tall - Double Old Fashioned

Aggiungi:

1/2 Lime a cubetti

3 cl Lime sour (mix 50% succo di lime/limone e 50% acqua)

1 cucchiaio zucchero BIANCO di canna

1/2 Maracuja fresca

PESTA IL TUTTO

Aggiungi: ghiaccio a cubetti

3 cl Gin

3 cl AMARUM VISIONARIUM

1 cl Cointreau

Ginger Beer a riempire

Mescola con un cucchiaino

Decorazione: 1/2 Maracuja caramellata
spicchio di lime sul bordo



MARACUJA CON CROSTA

1- Smuovi l'interno della Maracuja e aggiungi 5 gocce di BITTER VISIONARIUM

2- Aggiungi uno zest di arancia e copri il tutto con zucchero di canna grezzo

3- Con la fiamma di un cannello caramellizza lo zucchero e contemporaneamente spruzza uno zest di arancia generando una fiamma.

servire con un cucchiaino



SCOLARETTO

Procedimento:

Bicchiere tall - Double Old Fashioned

Aggiungi:

ghiaccio a cubetti

5 cl AMARUM VISIONARIUM

2 cl Amaretto Disaronno,
riempire con CocaCola

Mescola

Decorazione: spicchio arancia
scorza di limone

Provalo!



IOANNIS ANTONII
SCOPOLI,

S. C. R. ET APOST. MAJESTATIS IN MON-
TANISTICIS ET MONETARIIS CONSILIARIUM, SUPREMI
HUNGARIE INFERIORIS CAMERGRAFIATUS OFFICII
ASSESSORIS, MINERALOGIE PROFESSORIS, CÆSAREÆ
REGIÆ AGRARIÆ SOCIETATIS STIRIÆ, CARNIOLIÆ,
IZIÆ ET GRADISCÆ, OECONOMICÆ BERNEN-
SIS, ET APLIARÆ LUSATIÆ SUPERIORIS
SOCII,

PRINCIPIA
MINERALOGIÆ
SYSTEMATICÆ

ET
PRACTICÆ

EXHIBENTIA
M TELLURIS, SYSTEMA-
GICA, LAPIDUM CLASSES,
CUM PRÆCIPUIS VARIETATI-
CHARACTERIBUS, SYNONYMIS,
NEC NON REGULIS NONNUL-
LIBUS, AD DOCIMASIAM ET PY-
CHNIAM METALLURGICAM
PERTINENTIBUS.

VETERO-PRAGÆ

APUD WOLFGANGUM GERLE 1772.

VISIONARIUM EXPERIENCE

"UN'ESPERIENZA UNICA PER RISTORATORI E COMMENSALI"

"Visionarium Experience" è un viaggio sensoriale che unisce sapori, profumi e alchimie tra terra e mare. Ogni piatto è stato studiato per esaltare le note uniche di Amarum Visionarium, un amaro senza zucchero, intenso e avvolgente, dove spezie, agrumi ed erbe officinali si fondono in un equilibrio perfetto. L'armonia tra food & drink ti condurrà in un'esperienza gustativa unica, dove ogni sorso e ogni boccone raccontano una storia.

Sei pronto a vedere il mondo con nuovi occhi?"



Aperitivo di Benvenuto "L'origine, Vision Spritz"

(Un twist agrumato e speziato sullo Spritz)

- Prosecco Brut
- Amarum Visionarium
- Soda al bergamotto
- Scorza di limone e fiore edibile



Antipasto Tartare Trilogy "Essenza Primordiale"


(marinate con Amarum Visionarium)



- **Tonno:** emulsione di bergamotto e zenzero
- **Salmone:** olio alla vaniglia e semi di lino tostati
- **Carne:** crema di pancetta croccante e pomodorini sfumati al Visionarium



Drink "Vision Mule"

(Un twist sul Moscow Mule)

- Vodka
 - Amarum Visionarium
 - Ginger beer
 - Lime
 - Scorza di bergamotto
- 



Primo Mare & Terra

- **Primo Mare "Oro Liquido"**

Risotto alla curcuma con riduzione di Amarum Visionarium, pepe nero e tartare di gambero rosso

- **Drink Mare "Golden Negroni"**
(*Negroni speziato e agrumato*)

- Gin
- Vermouth bianco
- Amarum Visionarium
- Scorza d'arancia


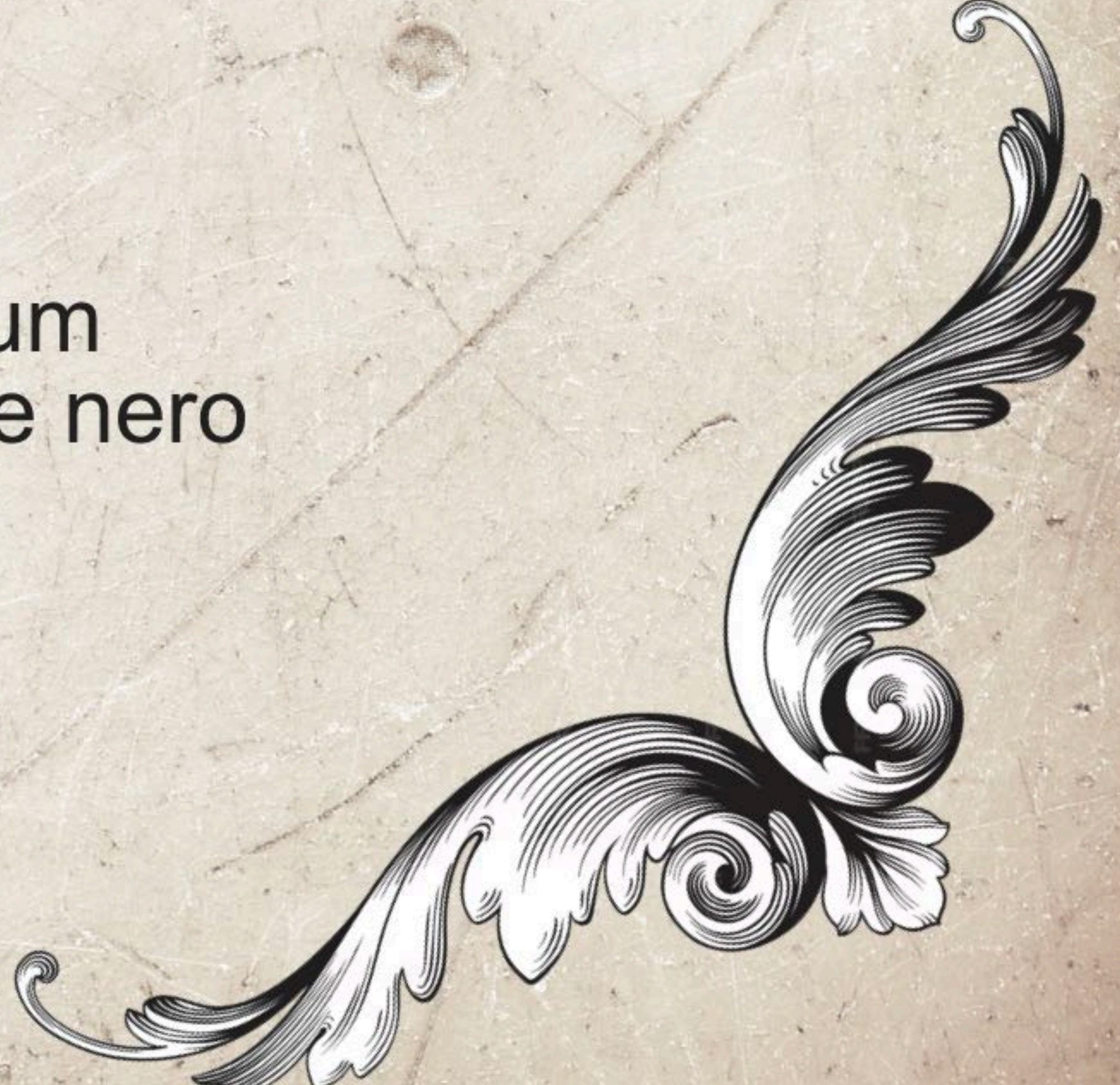




- **Primo Terra "Profondo Rubino"**

Gnocchi di patate viola con fonduta di parmigiano, pancetta croccante e riduzione di Visionarium

- **Drink Terra: "Savory Vision"**

(*Twist su un Manhattan con note erbacee e speziate*)

- Rye Whiskey
 - Vermouth rosso
 - Amarum Visionarium
 - Gocce di miele al pepe nero
- 
- 



Secondo Mare & Terra

- **Secondo Mare "Onde di Fuoco"**

Tataki di tonno marinato al Visionarium con crema di topinambur e riduzione di agrumi

- **Drink Mare "Deep Vision"**
(Martini secco con un twist aromatico)


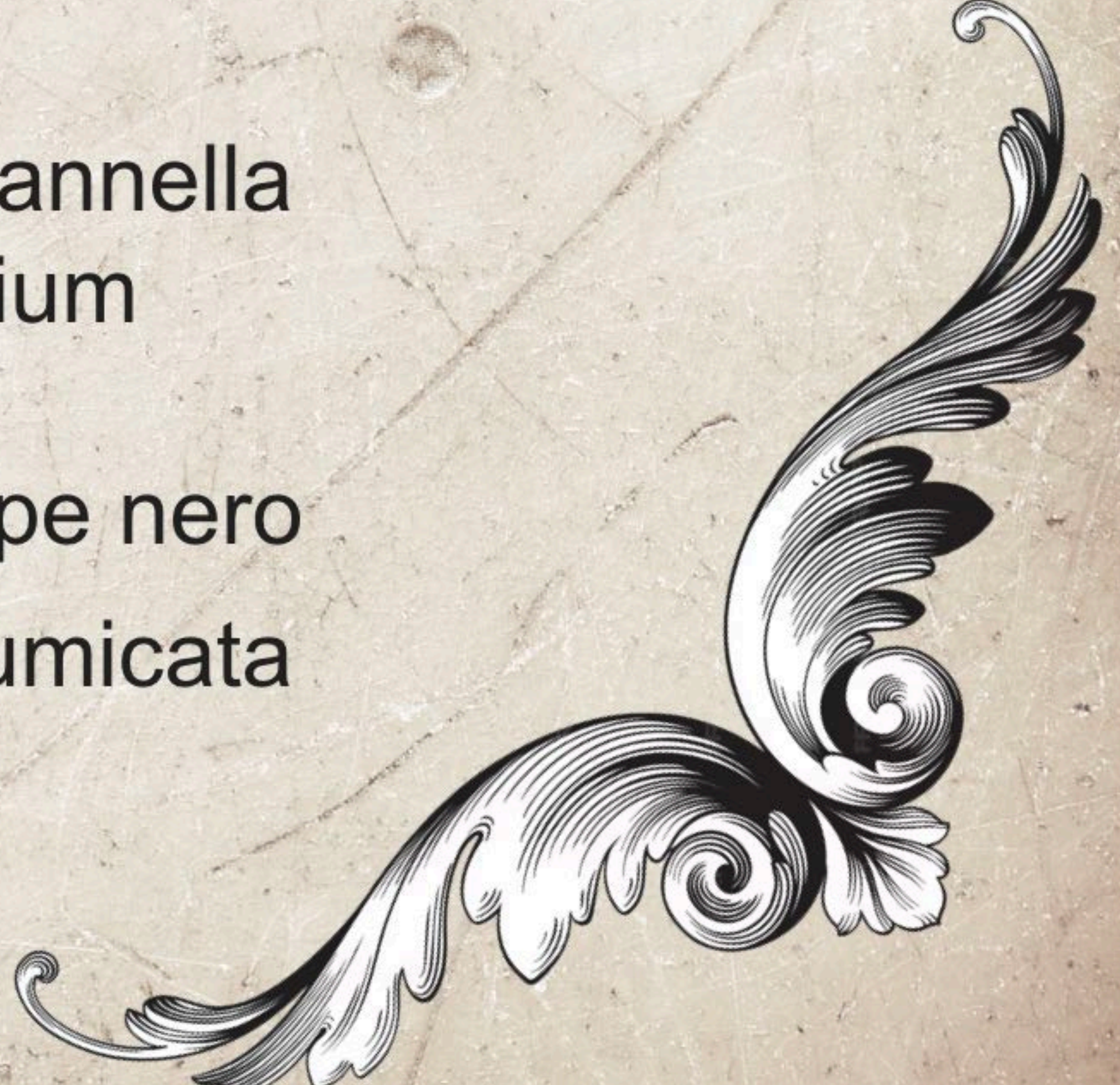
- Gin
 - Vermouth dry
 - Amarum Visionarium
 - Zest di limone





- **Secondo Terra "Alchimia Selvaggia"**

Bistecca Picanha (brasile) marinata con Amarum Visionarium, servita con purea di patate alla vaniglia e salsa di cannella e rosa

- **Drink Terra "Smoky Vision"**
(Old Fashioned speziato)

- Bourbon infuso con cannella
 - Amarum Visionarium
 - Angostura
 - Zolletta di miele al pepe nero
 - Scorza di arancia affumicata
- 
- 



Dessert Mare & Terra

- **Dessert Mare "Luce d'Aurora"**

Tartelletta al limone e bergamotto con meringa flambata e riduzione di Visionarium

- **Drink Mare "Citrus Vision"**

(Twist su un Daiquiri con note di agrumi e spezie)

- Rum chiaro
- Lime
- Sciroppo di vaniglia
- Amarum Visionarium


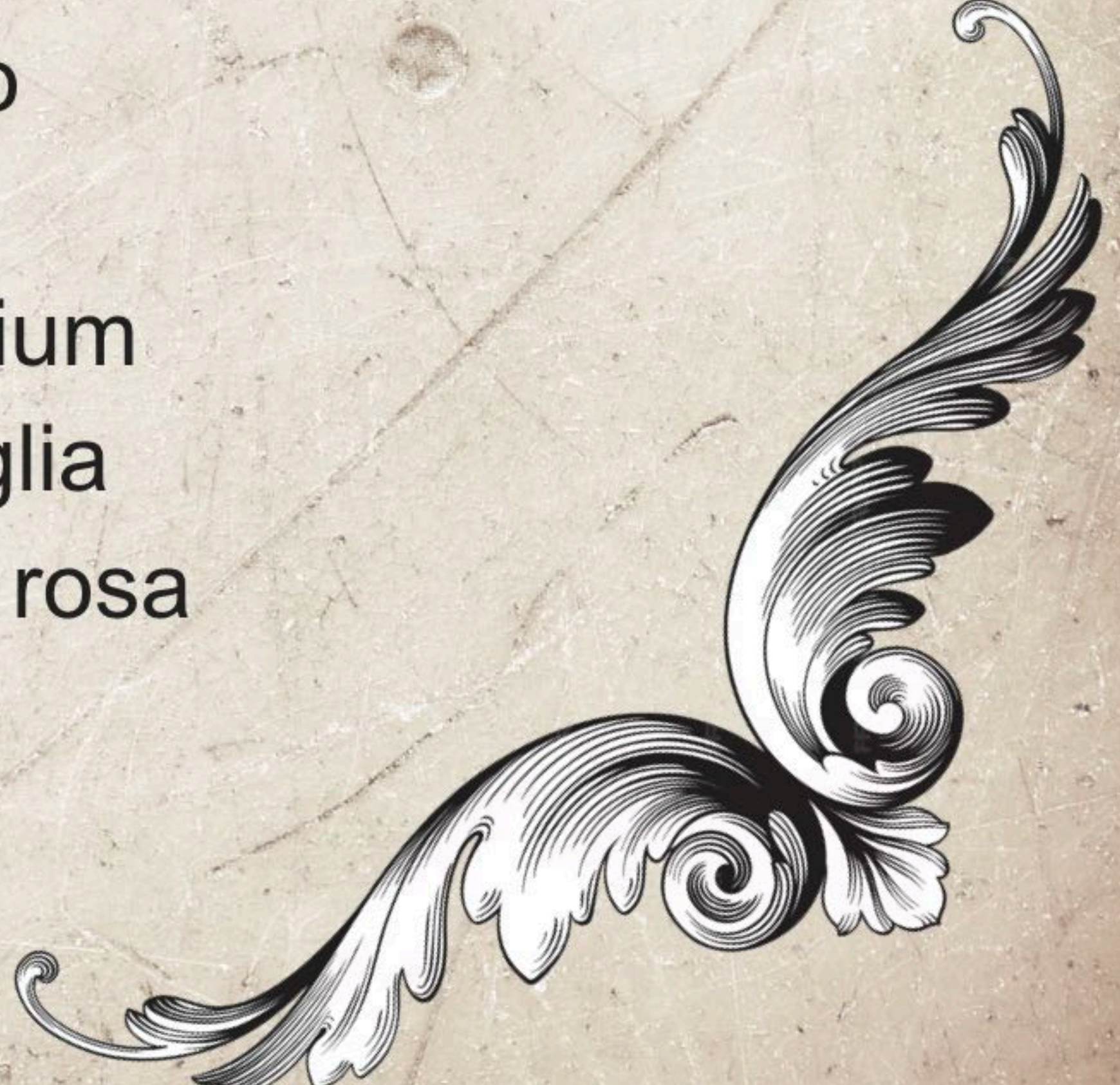


- **Dessert Terra "Oscura Tentazione"**

Mousse al cioccolato fondente e bergamotto con crumble alla cannella e pepe nero

- **Drink Terra "Dark Vision"**

(Espresso Martini speziato)

- Caffè espresso
 - Vodka
 - Amarum Visionarium
 - Sciroppo di vaniglia
 - Polvere di cacao e rosa
- 
- 

- Bottiglia da non far mancare in casa
- al Bar, Cucina, Pizzeria e Pasticceria



30% VOL ALC - 700ml

- ideale da viaggio
- ottima bomboniera



30% VOL ALC - 100ml

- per arricchire un gin tonic
- marinatura e salse
- dolci e cioccolato
- infusi e tisane



50% VOL ALC - 50ml



Progetto Grafico by:



Fotografie by:



Webmaster by:



Chef Specialist by:



Special thanks to the TSM Family for giving me the opportunity to produce my first production of Amarum Visionarium



Ringraziamenti

Amarum Visionarium è il frutto di un lavoro di èquipe che ha richiesto lunghi mesi di impegno da parte di tutti coloro i quali vi hanno partecipato. Sono grato alla mia famiglia e agli amici per i loro incoraggiamenti e sostegno durante tutto il mio ambizioso progetto. Chef Luigi Stamerra, Chef Giorgio Trovato, Pres. Alessandro Cosolo FBI, Paola De Marco, Fabrizio Falconieri, Emanuele Bianco, Cosimo Tricarico. Grazie di vero cuore.

Anselmo Cazzarò



Questa guida è stata creata per aiutare i consumatori di AMARUM VISIONARIUM a conoscere il mondo di Visionarium e a degustarlo al meglio anche creando nuove ricette.

AMARUM VISIONARIUM ha molte sfaccettature e la sua versatilità lo fa diventare un amaro unico e innovativo.

Può essere consumato:

- liscio oppure in ghiaccio, prima o dopo i pasti.
- Come tisana o infuso, allungato con acqua calda, nelle fredde giornate invernali.
- Miscelato con altri ingredienti per creare ottimi cocktails innovativi.
- In pizzeria per condire nuove creazioni.
- In cucina per creare ottimi piatti ed utilizzarlo, ad esempio, per marinare tartare di tonno o una bistecca di Scottona, oppure ancora per sfumare un soffritto o per condire un'insalata.
- In pasticceria, da utilizzare in alternativa ai classici liquori, per dare quel tocco di innovazione e unicità.

Il risultato finale sarà vincente e di sicuro apprezzamento...

Provare per credere!



VISIONARIUM® GROUP srls

info +39 375 87 31 088