



ISBN 978-88-6373-559-8



**ACQUA DI FIORI  
D'ARANCIO**  
di Ilaria Fioravanti  
e Enrica Monzani  
Collana  
**BUONO A SAPERSI  
PIACERI DA GUSTARE**

Edizione in brossura  
formato 12,3 x 16,3 cm  
Pagine 96  
Euro 7,90 (i.i.)  
ISBN 978-88-6373-559-8

edizione in lingua italiana  
con testo a fronte in lingua inglese

Ilaria Fioravanti e Enrica Monzani

# ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

La distillazione di **acqua di fiori d'arancio amaro** pare fosse conosciuta, nell'estremo Ponente Ligure, già nel XVIII secolo: non c'era giardino, viale o terrazzamento che non ospitasse filari di **melangoli**. I fiori freschi vengono ancora oggi distillati, così come allora, per produrre sia acqua profumata che olio essenziale, il *neroli*. La storia dei sensuali e inebrianti fiori bianchi si snoda qui tra cosmesi, cucina e farmacopea, in un confronto tra i popoli del **Mediterraneo Settentrionale** e di quello **Arabo**, con particolare attenzione alla realizzazione dell'*aiga nafra*, l'acqua di fiori d'arancio, vero oggetto di questo **viaggio**.

**Ilaria Fioravanti** si dedica allo studio e al recupero delle ricette della tradizione ligure. È autrice di *Dolci ricette di Liguria* (Edizioni Erredi, Genova 2015), *Rosa rosae, declinare la rosa in cucina* (Sagep Editori, Genova 2016) con Maria Giulia Scolaro e *Lievitati di Liguria, dolci&salati* (Sagep Editori, Genova 2017) con Valentina Venuti. Raccoglie storie e ricette nei suoi blog, [www.dallescrosealmare.it](http://www.dallescrosealmare.it) e [www.dolcisognare.blogspot.com](http://www.dolcisognare.blogspot.com).

**Enrica Monzani** food writer e food photographer. Un'inclinazione naturale per la buona tavola e la scrittura e una grande passione per la storia di Genova e la sua tradizione gastronomica. Racconta con parole e immagini ricette e storie della cucina ligure sul suo blog bilingue [www.asmallkitcheningenoa.com](http://www.asmallkitcheningenoa.com).

Sagep Editori Srl

Piazza San Matteo, 14/4 - 16123 Genova

Tel 010 5959539 - Fax 010 8686209 - [info@sagep.it](mailto:info@sagep.it)

[www.sagep.it](http://www.sagep.it)