

- DAL 1603 -

ad Orvieto e nelle più importanti farmacie d'Europa

# L'ORVIETAN®

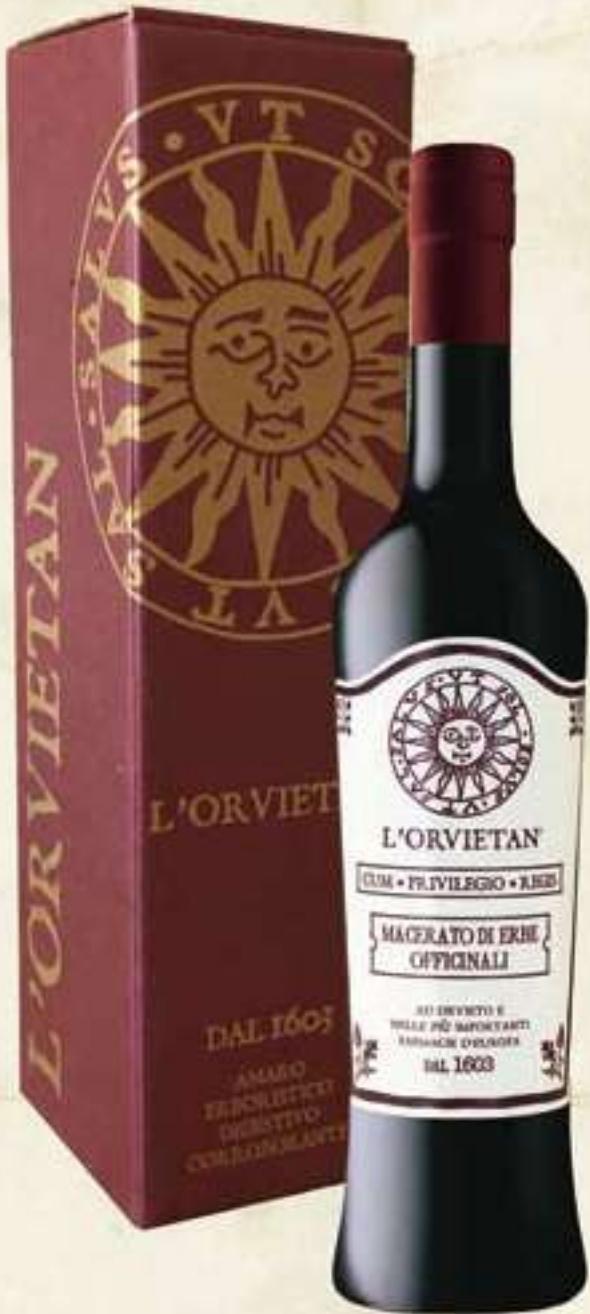
AMARO ERBORISTICO DIGESTIVO CORROBORANTE



Un'antica storia  
in bottiglia

ORVIETO - VIA DUOMO 74 - ITALIA

## UN'ANTICA STORIA IN BOTTIGLIA



L'Orvietan è un amaro erboristico ottenuto dalla macerazione in soluzione idroalcolica di oltre 25 erbe officinali, pressate a mano con piccoli torchi e poi filtrato a caldo, il cui nome identifica sia il venditore che il luogo di origine. Il primo a farsi chiamare L'Orvietano è Girolamo Ferranti che il 9 giugno 1603 ottiene dal Comune di Orvieto la sua licenza di vendita sulla pubblica piazza. La fama dell'Orvietan raggiunge tutte le principali piazze d'Europa, conquistando sia il popolo che la nobiltà. La sua diffusione capillare è legata alla figura dei venditori ambulanti di medicine. In particolar modo in Francia dove Cristoforo Contugi, successore di Ferranti ed inventore del simbolo con il sole che userà per incartare la sua medicina e distinguerla dalle numerose imitazioni, nel 1647 ottiene dal Re Sole, Luigi XIV, abituale consumatore, il privilegio esclusivo di vendita che così recita:

*“Se si prende anche il detto Orvietano nella quantità di un pisello la mattina a digiuno dissolto nel vino o nel brodo caldo, oppure in pillola corroborerà il calore naturale aiuterà meravigliosamente la digestione, e eviterà i dolori di stomaco, la difficoltà di respirare, l'palito cattivo, e inoltre impedirà che i vapori salgano al cervello, i quali potrebbero causare distillazioni sul petto”.*

Il successo dura per circa duecento anni, conoscendo numerose formule più o meno segrete. Dal 1655 L'Orvietan viene inserito da Johannes Schröder nel trattato sulla farmacopea passando così la mano ai farmacisti che proseguiranno la produzione del famoso elisir. Sono numerosi, infatti, nelle farmacie storiche d'Europa i vasi che recano la scritta L'Orvietan. Ne amplifica la fama, anche la letteratura con numerose tracce. Nella prima versione de I Promessi Sposi di Manzoni, quando accanto a Lucia c'era ancora Fermo, è Donna Prassede a suggerirne l'uso. De L'Orvietan parla anche Molière nell'opera L'Amour Médecin, lasciando intendere che avrebbe potuto curare anche il “mal d'amore”. Ne fa cenno poi in un racconto Voltaire, in una lettera Leibniz, in due romanzi Scott. E poi ancora Balzac e Chateaubriand. Sarà così diffuso che fino alla fine dell'Ottocento, nei vocabolari europei la parola “Orvieta” viene identificata con “famoso antidoto inventato ad Orvieto”.

Alla fine dell'ottocento Le Paulmier e Planchon, due farmacisti francesi pubblicano studi e formule sul famoso preparato, recuperando antichi e preziosi documenti e trattati farmaceutici. Ripartono da qui, in tempi moderni, Patrizia Catellani e Renzo Consoli, due studiosi dell'Accademia Nazionale di Scienze Lettere e Arti di Modena, e ripercorrono l'intera storia. Il loro nuovo studio stabilisce quali elementi utilizzare tra le 35 formule recuperate, definendo così la ricetta ideale de L'Orvietan che oggi vi proponiamo in bottiglia nella sua originale e segreta formula per riscrivere una nuova storia da bere.

Tutta d'un fiato o a piccole dosi.

### L'ORVIETAN

Via Duomo, 74

Orvieto - Italia

[www.lorvietan.com](http://www.lorvietan.com) - [info@lorvietan.it](mailto:info@lorvietan.it)

+39 0763 341060

# THE MAGIC OF THE PAST CAPTURED IN A BOTTLE

L'Orvietan is a bitter, an after dinner digestive, obtained from the maceration in a hydroalcoholic solution of over 25 herbs. The name, L'Orvietan, refers both to the original inventor and to its place of origin. The first Orvietan was Girolamo Ferranti who on June 9, 1603 obtained the license for its sale on the public market from the City of Orvieto.

The fame of L'Orvietan spread to all the principal marketplaces of Europe, conquering both the people and the nobility. Its far reaching popularity was connected to the figure of the itinerant vendors of medicinal potions. It became particularly well known in France where Cristoforo Contugi, who had inherited the secret blend from Ferranti, obtained the royal privilege and right to exclusively sell it from the Sun King, Louis XIV, in 1647. He then shrewdly used the sun as his logo.

*"The user was told to take a quantity the size of a pea mornings, dissolved in wine or hot broth, or as a pill, and it would... marvelously help your digestion, avoid stomach pains, difficulty in breathing, stop the vapors from rising to the brain..."*

L'Orvietan was all the rage for around two hundred years, with various more or less secret formulas. In 1655 Johannes Schröder published a recipe of his own for "L'Orvietan" in his treatise *Pharmacopeia Medico-Chymica*, after which it was the pharmacists who continued to produce this famous elixir. Pharmaceutical vases that bear the words "L'Orvietan" to identify their contents can be found in many of the historical pharmacies of Europe.

It seems to have been a universally known potion for protection against poisons, or even as a cure for love sickness. Reference to this miraculous concoction appears in Sir Walter Scott Kenilworth and The Talisman, Molière L'Amour Médecin, Voltaire Pot-pourri, and Balzac La Père Goriot among others. It became so ubiquitous that up to the end of the nineteenth century the word "Orvietano" in the European dictionaries was defined as the "famous antidote invented in Orvieto". Even Francis Parkman, author of The Oregon Trail, La Salle and the Discovery of the Great West - 1869, describes how Hennepin, a missionary who lived with the Sioux, "dosed (the Indians) with L'Orvietan, the famous panacea of his time, of which he had brought with him a good supply". At the end of the nineteenth century, Le Paulmier and Planchon, two French pharmacists published various formulas of this famous panacea taken from old documents and pharmaceutical treatises. Recently in a new study published by the National Academy of Sciences Letters and Arts in Modena, Patrizia Catellani and Renzo Consoli established which elements, among the 35 formulas recovered, were to be used in an ideal recipe for L'Orvietan.

So now here you have L'Orvietan, bottled in its original and secret formula, once more part of the story of liqueurs and elixirs. To be downed in one draught or savored in small sips.

# UNE ANCIENNE HISTOIRE DANS UNE BOUTEILLE

L'Orvietan est un remède obtenu grâce à la macération, dans une solution hydro-alcoolique, de plus de 25 plantes médicinales. Son nom désigne à la fois le vendeur et le produit, tous deux originaires d'Orvieto. Girolamo Ferranti est le premier à s'être fait appeler ainsi. Le 9 juin 1603, il obtient de la ville d'Orvieto la première autorisation de vente sur la place publique.

La renommée de L'Orvietan gagne les principales places européennes: le peuple est conquis, tout autant que la noblesse. Sa large diffusion est surtout due aux marchands qui le colportent et notamment à Cristoforo Contugi. Le successeur de Ferranti non seulement invente un logo, un soleil, afin de le différencier, par son emballage, de ses nombreuses imitations, mais il obtient aussi, en 1647, de Louis XIV, le Roi Soleil, consommateur régulier de L'Orvietan, le privilège exclusif de sa vente. Il est ainsi écrit que:

*"Si vous prenez la valeur d'un petit pois d'Orviétan le matin à jeun, dissout dans du vin ou dans un bouillon chaud, ou encore sous la forme d'une pilule, il vous revigorera, facilitera admirablement la digestion, et préviendra les douleurs d'estomac, les problèmes respiratoires, la mauvaise haleine. Il empêchera aussi que les vapeurs ne vous montent au cerveau, lesquelles pourraient provoquer des problèmes pulmonaires."*

Pendant près de deux siècles, L'Orvietan remporte un franc succès. Il connaît de nombreuses formules plus ou moins secrètes. En 1655, Johannes Schröder l'introduit dans le traité sur la pharmacopée, passant ainsi la main aux pharmaciens. Il leur reviendra, dorénavant, de perpétuer la fabrication du fameux élixir. En effet, dans les pharmacies européennes, nombreux sont les pots sur lesquels est écrit L'Orvietan. La littérature contribue également à sa célébrité. Dans la première version des Fiancés d'Alessandro Manzoni, alors intitulée *Fermo e Lucia*, Donna Prassede en suggère l'utilisation. Molière mentionne L'Orvietan dans *L'Amour Médecin*, laissant entendre que ce remède pourrait aussi guérir "le mal d'amour". Voltaire y fait allusion dans un récit, Leibniz dans une lettre, de même Balzac et Chateaubriand.

Le mot Orviétan est tellement répandu, qu'à la fin du dix-neuvième siècle, il est assimilé, dans le vocabulaire européen, au « célèbre antidote inventé à Orvieto ».

C'est à cette époque que deux pharmaciens français, Le Paulmier et Planchon, publient des études et des formules relatives à la fameuse préparation. Ils récupèrent de précieux documents et autres traités pharmaceutiques anciens. Aujourd'hui, deux chercheurs de l'Académie Nationale des Sciences, des Lettres et des Arts de Modène, Patrizia Catellani et Renzo Consoli, retracent son histoire.

Leur nouvelle étude établit, à partir des 35 formules retrouvées, la liste des ingrédients qui le composent, définissant ainsi, selon une formule secrète et originale, la recette idéale. Tel est L'Orvietan, que nous vous proposons aujourd'hui en flacon.

La nouvelle histoire de L'Orvietan se boit d'un trait ou à petite doses.

# UNA HISTORIA ANTIGUA EN BOTELLA

L'Orvietan es un amaro herborístico obtenido de la maceración de más de 25 hierbas medicinales en una solución hidroalcohólica, su nombre identifica el vendedor y el lugar de origen. El primero en hacerse llamar L'Orvietano es Girolamo Ferranti quien obtiene de parte del municipio de Orvieto el 9 de Junio de 1603 la primera licencia para su venta en la plaza pública.

La fama del'Orvietan alcanza todas las plazas principales de Europa, conquistando ya sea al pueblo que a la nobleza. Su amplia difusión está ligada a la figura de los vendedores ambulantes de medicinas. En particular en Francia donde Cristoforo Contugi, sucesor de Ferranti e inventor del símbolo con el sol que usaría para empacar su medicina y distinguirla de las numerosas imitaciones. En 1647 obtiene de parte del Rey del Sol, Luis XIV, consumidor habitual, el privilegio exclusivo de venta, que dice así:

*“Si se toma el dicho Orvietano en cantidad de un chicharo también por la mañana en ayunas disuelto en el vino o en el consomé caliente, o bien en píldora corroborará el calor natural que ayudará maravillosamente la digestión, y evitará los dolores de estómago, la dificultad de respirar, el mal aiento, y además impedirá que los vapores suban al cerebro, los cuales podrían causar destilaciones en el pecho”.*

El éxito dura cerca de doscientos años, con numerosas fórmulas más o menos secretas. Desde 1655 L'Orvietan fue incluido por Johannes Schröder en el tratado de farmacopea pasando así la mano a farmacéuticos que proseguirían la producción del famoso elixir. De hecho, en las farmacias históricas de Europa hay numerosos frascos que tienen escrito L'Orvietan. La literatura también amplifica su fama con numerosas trazas. En la primera versión de Los Novios de Alessandro Manzoni, cuando enseguida de Lucia estaba todavía Fermo, es Donna Prassede quien sugiere el uso. Del Orvietan habla también Molière en la obra L'Amour Médecin, dando a entender que habría podido curar también el mal de amor. Lo menciona también una historia de Voltaire, en una carta Leibniz, en dos romances Scott. Y además también Balzac y Chateaubriand. Será así difuso que hasta a fines del siglo XIX, en los diccionarios europeos la palabra “Orvietano” era identificada como “famoso antídoto inventado en Orvieto”.

Al final del siglo XIX Le Paulmier y Planchon, dos farmacéuticos franceses publicaron estudios y fórmulas de la famosa preparación, recuperando antiguos y preciosos documentos y trazos farmacéuticos. De aquí reinician, en tiempos modernos, Patrizia Catellani y Renzo Consoli, dos estudiosos de la Academia Nacional de Ciencias, Letras y Arte de Modena, y recorren la historia entera. Su nuevo estudio establece cuales elementos se utilizan entre las 3 fórmulas recuperadas, definiendo así la receta ideal de L'Orvietan que ahora les proponemos en botella en su fórmula original y secreta para reescribir una nueva historia para beber.

Toda de un trago o en dosis pequeñas.

# ANTIKE GESCHICHTE IN DER FLASCHE

Der L'Orvietan ist ein Krauterlikör aus 25 Heilkräutern, dessen Name sowohl den Verkäufer als auch den Entstehungsort bezeichnet.

Girolamo Ferranti war der Erste, der sich “l'Orvietano”, Mann aus Orvieto, nennen lies. Am 9. Juni 1603 erhielt er von der Gemeinde Orvieto die Lizenz den Likör auf den Plätzen der Stadt zu verkaufen.

Schon bald wird der L'Orvietan über die städtischen Grenzen hinaus berühmt und wird sowohl vom Volk als auch von der Nobilität der bedeutenden europäischen Städte geschätzt. Seine weite Verbreitung verdankt er vor allem den Wandlerhändlern, die in ganz Europa Medikamente verkauften. Insbesondere in Frankreich, wo Christoforo Contugi, Nachfolger Ferrantis, im Jahre 1647 das exklusive Verkaufsrecht von Sonnenkönig Louis XIV, der selbst regelmäßigen Konsument des L'Orvietan war, zugesprochen wird:

*“Wenn man den sogenannten Orvietan, wenn auch nur in der Menge einer Erbse zu sich nimmt, morgens, nüchtern, aufgelöst in Wein oder in warmer Brühe, oder als Pille, dann untermauert er die natürliche Wärme, unterstützt in wundersamer Weise die Verdauung, hilft Magenschmerzen zu vermeiden, löst Atembeschwerden, hilft gegen Mundgeruch. Darüberhinaus vermeidet er, dass Dämpfe ins Gehirn aufsteigen, die zu Destillationen auf der Brust führen könnten”.*

Der Erfolg des L'Orvietan dauert für etwa 200 Jahre an, in denen er diverse mehr oder weniger geheime Zusammensetzungen erfährt.

Ab 1655 wird der L'Orvietan von Johannes Schröder in den “Artzney-Schatz”, das wichtigste Arzneibuch des 17. Jahrhunderts im deutschsprachigen Raum, aufgenommen. Damit findet das berühmte Elixir Einzug in die Produktion der Apotheken. In der Tat finden sich in den historischen Apotheken Europas zahlreiche Vasen mit der Aufschrift L'Orvietan.

Vielfältig sind die Erwähnungen des L'Orvietan in der zeitgenössischen Literatur, was seinen mittlerweile internationalem Ruhm bezeugt. In der Erstausgabe der Promessi Sposi Manzonis ist es Donna Prassende, die die Einnahme des L'Orvietan empfiehlt. Molligere nennt den L'Orvietan in seinem L'Amour Médecin unter den Medikamenten, die vor Liebeskummer heilen können. Auch Voltaire nennt den L'Orvietan in einer seiner Erzählungen, ebenso Leibnitz in einem Brief und Scott in zwei seiner Romane. Auch in den Werken von Balzac und Chateaubriand wird der L'Orvietan erwähnt. Seine Verbreitung geht so weit, dass in vielen europäischen Wörterbüchern das Wort “Orvietano” mit einem “berühmten Heilmittel erfunden in Orvieto” identifiziert wird.

Am Ende des 19. Jahrhunderts veröffentlichen die zwei französischen Botaniker und Pharmazeuten Le Paulmier und Planchon Studien und Rezepturen über den L'Orvietan unter Heranziehung antiker Dokumente und pharmazeutischer Abhandlungen. Dies ist der Ausgangspunkt für die jüngsten Studien von Patrizia Catellani und Renzo Consoli, Forscher der Akademie der Wissenschaften, Literatur und Künste in Modena. Aufgrund ihrer Forschungen lässt sich aus den 35 wiederentdeckter Formeln das “ideale” Rezept des L'Orvietan rekonstruieren welches wir Ihnen heute in geheimer Rezeptur in unseren Flaschen anbieten.

Eine antike Geschichte zum Trinken!

In einem Schluck oder in kleinen Dosen.





# Alcune erbe dell'Orvietan

## PROCESSO DI LAVORAZIONE

Per la raccolta di ogni erba officinale viene seguito scrupolosamente il giusto tempo balsamico, dopo l'essiccazione si procede alla selezione e miscelazione secondo la ricetta segreta. Si passa poi alla lunga macerazione a freddo in alcool puro per estrarre i principi attivi delle erbe. Successivamente il tutto viene passato in piccoli torchi da banco e poi, importantissimo, filtrato con telo. Si trasferisce il tutto in piccole botti di legno per almeno un anno per dare il giusto tempo di decantazione e affinamento prima di essere imbottigliato.

## HOW L'ORVIETAN IS MADE

The various balsamic officinal herbs that go into the making of L'Orvietan are gathered when they are at their best. They are air-dried, selected and combined in the proper proportions, scrupulously following the secret recipe. Prolonged hydroalcoholic maceration extracts the active principals in the herbs, subsequently pressed using small hand presses and filtered with a linen cloth. The infusion is then aged in small wooden casks for at least a year, giving it time to decant and blend the flavors before being bottled.

## PROCÉDURE D'ÉLABORATION

Les différentes plantes médicinales sont récoltées chacune au moment propice. Elles sont séchées, sélectionnées, puis mélangées. Suit une longue macération à froid dans une solution hydro-alcoolique, afin d'extraire les principes actifs des plantes. L'ensemble est ensuite pressé à la main et filtré à l'aide d'une toile. Le liquide est versé dans de petits fûts en bois pour une durée d'au moins un an, le temps que le produit décante et s'affine avant d'être mis en flacon.

## PROCESO DE ELABORACION

Para la recolección de cada hierba medicinal es seguido escrupulosamente el justo tiempo balsámico, después de la desecación se procede a la selección y mezcla a según la receta secreta. Sigue una larga maceración fría en solución hidroalcohólica para extraer los principios activos de las hierbas. Sucesivamente se prensa todo a mano con pequeños tornos de banco y después se filtran con un lienzo. Se transfiere todo en pequeños barriles de madera por al menos un año para dar el tiempo necesario de sedimentación y refinamiento antes de ser embotellado.

## HERSTELLUNGSPROZESS

Unsere Heilkräuter werden unter strengster Beachtung des Sammelkalenders gesammelt. Nach der Trocknung werden die Kräuter nach unserem geheimen Rezept selektiert und gemischt. Es folgt eine mehrwöchige Mazeration in wässriger Alkohollösung, bei der die Wirkungsstoffe extrahiert werden. Darauf erfolgt die Pressung per Hand mit kleinen Tischpressen und abschliessend die Filterung unter Einsatz von Stoffsieben.

Für mindestens ein Jahr wird die Flüssigkeit in kleine Holzfässer gefüllt um ausreichend Zeit für Dekantierung und Verfeinerung zu geben. Danach erfolgt die endgültige Abfüllung in Flaschen.



### ANGELICA

### ANGELICA

L'Angelica è conosciuta per le sue proprietà digestive, toniche e antispasmodiche. L'odore di questa pianta è caratteristico perché molto aromatico e di sapore acre e leggermente piccante.



### GENZIANA

### GENTIAN

La genziana è utilizzata come aromatizzante negli amari, dalla radice si ricavano sostanze amarissime che stimolano la produzione del succhi gastrici che agevolano la digestione.



### ALPINIA OFFICINARUM

### GALANGAL

Pianta nativa della Cina, importata da Marco Polo a Venezia. Nota per le sue proprietà stimolanti, digestive, carminative e stomacheche. Possiede proprietà simili allo zenzero.



### CARLINA

### CARLINE ACAULIS

Il nome è legato a Carlo Magno che la usò per curare il suo esercito, si usa la radice raccolta da settembre a novembre, tagliata si essicca al sole. Alla carlina sono riconosciute proprietà amaro stomacheche, carminative e diaforetiche, l'uso della pianta dà buoni risultati nell'atonia gastrica e nelle affezioni epatiche.



### RABARBARO

RHUBARB

Per quanto riguarda le proprietà medicamentose di questa pianta si hanno notizie che risalgono all'antichità, ve ne sono cenni anche nella Bibbia. È tonica, rafforza l'organismo, facilita la secrezione biliare verso l'intestino, agevola la funzione digestiva, è inoltre cardiotonica e analettica.



### MALVA

MAUVE

Pianta usata sin dal medioevo per le sue proprietà depurative. I suoi principi attivi, contenuti nelle foglie, stimolano la regolarità intestinale aiutando il colon a svolgere il compito di depuratore dell'organismo.



### CANNELLA

CINNAMON

Della Cannella usiamo la corteccia frantumata. Pianta orientale, presente come rimedio contro molti malanni negli erbari cinesi già circa 2.700 anni fa. Greci e romani la usavano come digestivo. In realtà la cannella, oltre ad aggiungere aroma ai piatti e alle bevande, aiuta a scindere i grassi nel sistema digerente potenziando alcuni enzimi digestivi.



### ASSENZIO MAGGIORI

WORMWOOD

Per quanto riguarda le proprietà medicamentose di questa pianta si hanno notizie che risalgono all'antichità, ve ne sono cenni anche nella Bibbia. È tonica, rafforza l'organismo, facilita la secrezione biliare verso l'intestino, agevola la funzione digestiva, è inoltre cardiotonica e analettica.



### CONDURANGO

GONOLOBUS

Pianta nota per le sue proprietà amaro-toniche, aperitive e analgesiche gastriche. Indicato contro i dolori gastrici e nelle dispepsie.



### MIRRA

MYRRH

Già in uso sia in Grecia che a Roma prima di Cristo, è utilizzata per le sue proprietà disinettanti dell'apparato digerente e delle vie intestinali.



### RUTA

RUE

Della ruta si utilizzano le parti terminali della pianta più tenere e le foglie raccolte da maggio ad agosto. Molto aromatiche, digestiva, buona per prevenire l'aria nella pancia e gli spasmi intestinali perché stimola l'attività gastrica e contrasta la fermentazione.



### LAVANDA

LAVENDER

Grazie alle sue proprietà apporta benefici in caso di problemi digestivi. La sua assunzione, oltre a favorire la digestione ed a ridurre il gonfiore addominale, ripristina la flora intestinale ad un livello ottimale.



(ARCHIVIO DI STATO  
CONCESSIONE N. 95 DEL 25-5-2016)

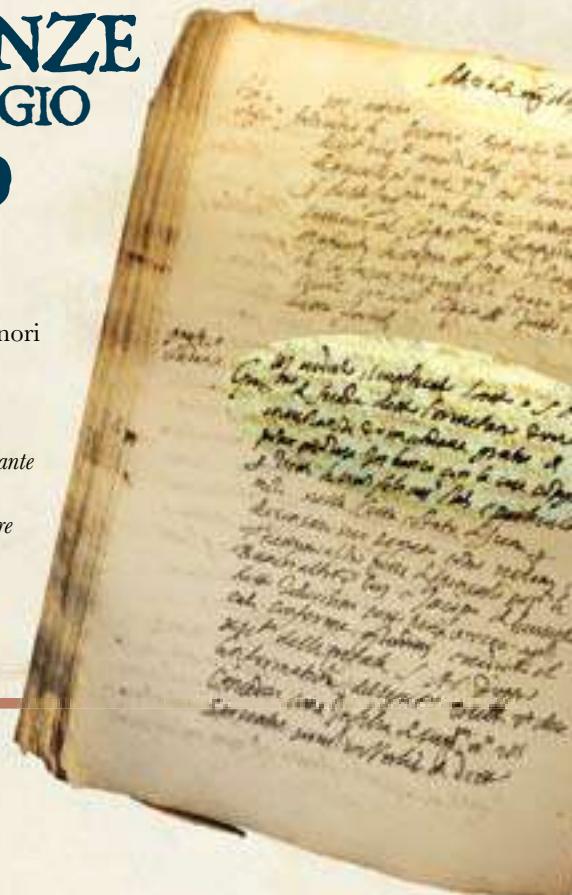
### ORVIETO 9 GIUGNO 1603

Concessione per la vendita sulla pubblica piazza  
rilasciata dal consiglio comunale

*"Girolamo detto L'orvietano domanda fede  
che il suo composito tante volte esperimentato..."*

### FIRENZE 26 MAGGIO 1609

Concessione  
alla vendita  
rilasciate dai Signori  
Otto di Balia,  
Granducato  
di Toscana  
*"per Girolamo Ferrante  
detto L'Orvietano  
concedono di montare  
un banco nella città  
et stato di Siena  
per dispensare  
un suo segreto..."*

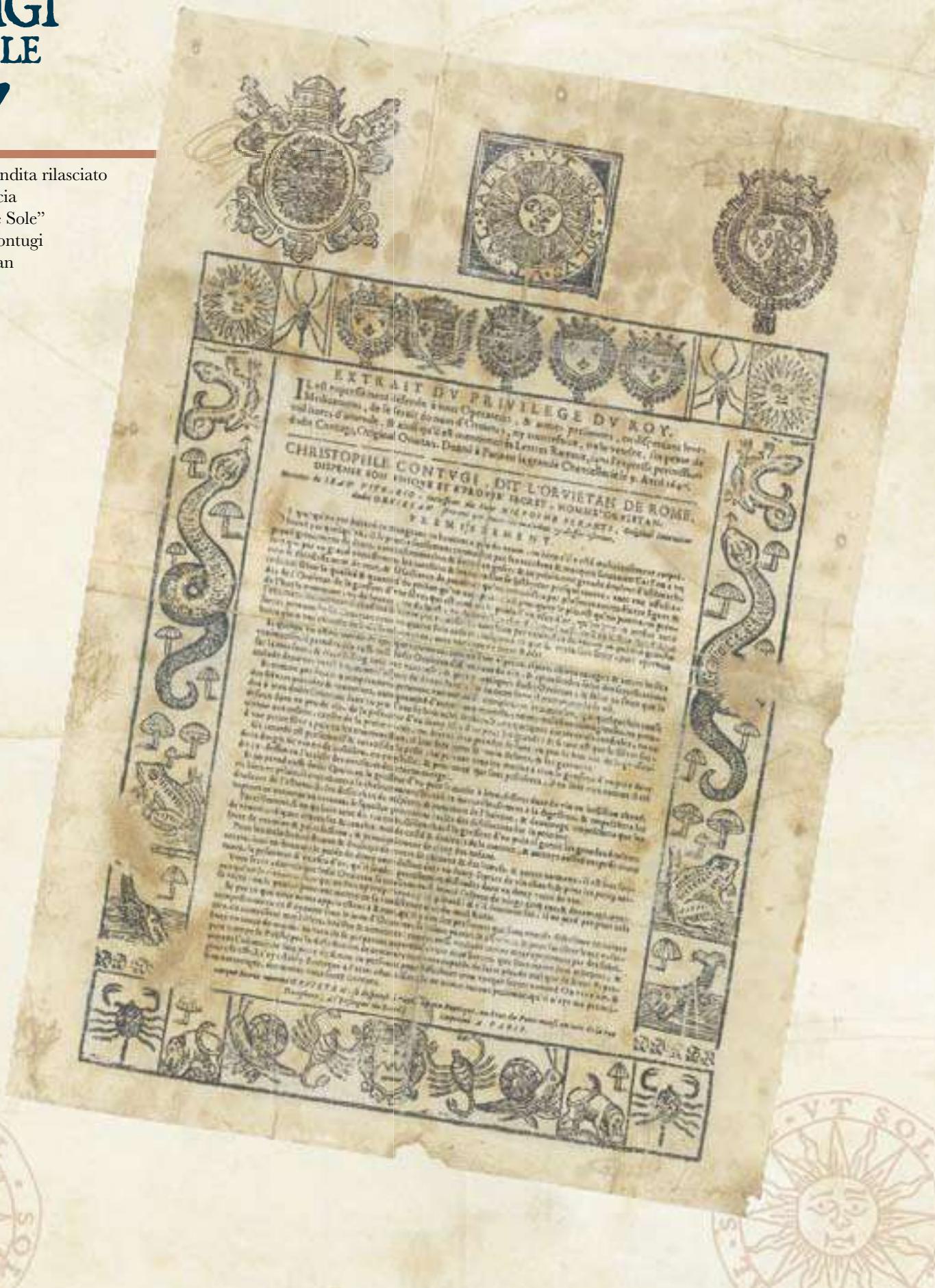


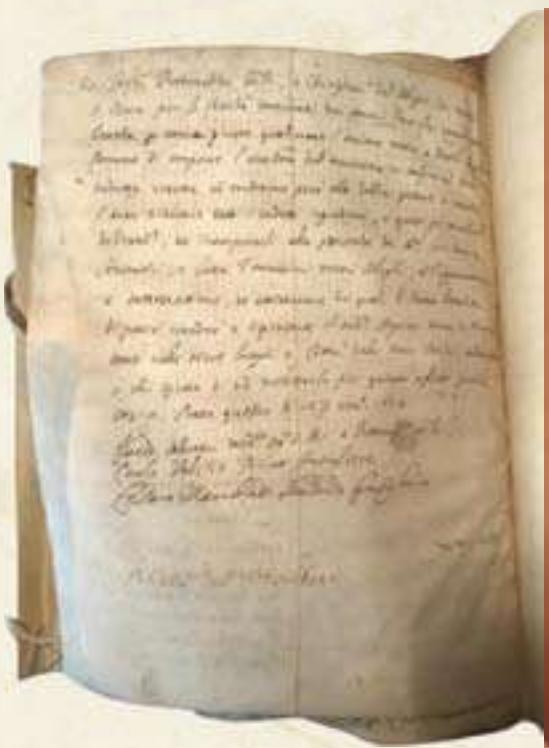
### VENEZIA 17 MAGGIO 1623

Lista degli ingredienti dell'Orvietano presentata  
da Gregorio Ferrante, figlio dell'inventore Girolamo,  
e approvata dal Collegio Medico della Sanità Veneziana

# PARIGI 9 APRILE 1647

Privilegio di vendita rilasciato  
dal Re di Francia  
Luigi XIV "Re Sole"  
a Cristoforo Contugi  
detto L'Orvietan





**ROMA  
23 GENNAIO  
1654**

licenza rilasciata  
dal Consiglio dei Medici  
di Roma per la vendita  
dell'Orvietano nelle piazze,  
luoghi e città  
dello Stato Pontificio.



**VENEZIA  
1675**

i Provveditori alla Sanità  
di Venezia concedono a  
Giuseppe Merula/Merulla  
detto Capeldoro, toscano,  
di manipolare e vendere  
l'Orvietano che era stato  
di Gregorio Ferrante



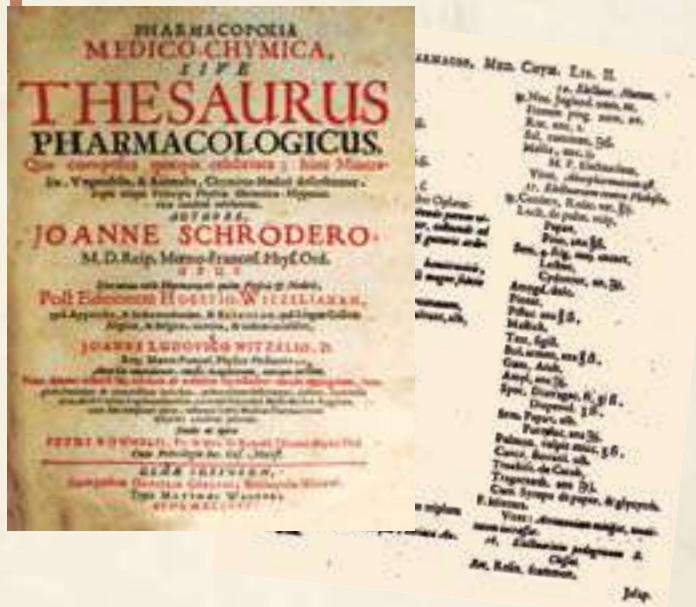
**VENEZIA  
1692**

Elisabetta Merulla sostiene un esame nella sua "officina in piazza di S. Marco" per produrre e vendere il medicinale. In calce la firma autografa di Elisabetta.

## FRANCOFORTE 1685

Johannes Schröder

Prima pubblicazione ufficiale della formula personale dell'Orvietan inserita nella "Pharmacopoeia Medico-Chimica"



## STOCCARDA 1760

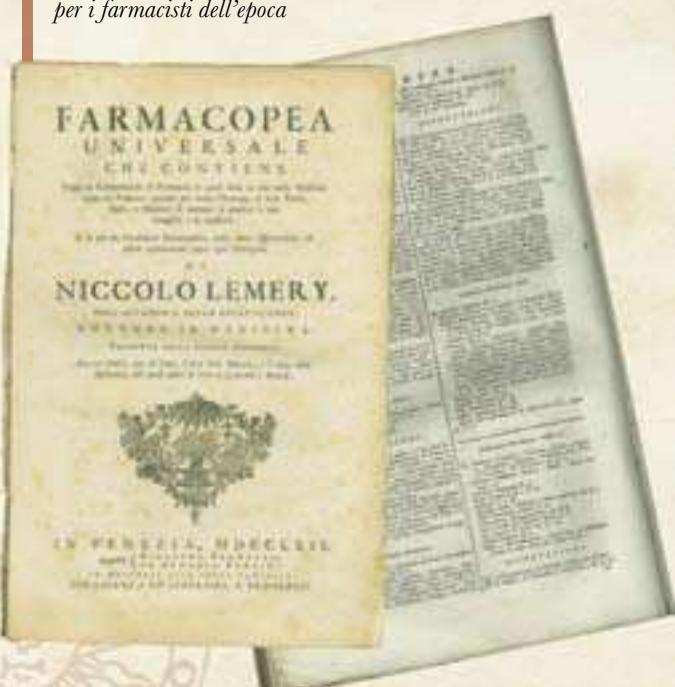
farmacopea stampata a Stoccarda in lingua latina contenente la ricetta dell'Orvietanum confermandone la popolarità anche nell'area tedesca



## PARIGI 1697-1762

Niccolò Lemery

pubblica tre modi su come preparare L'Orvietan sulla sua famosa Farmacopea Universale, strumento indispensabile per i farmacisti dell'epoca



## PARIGI 1788

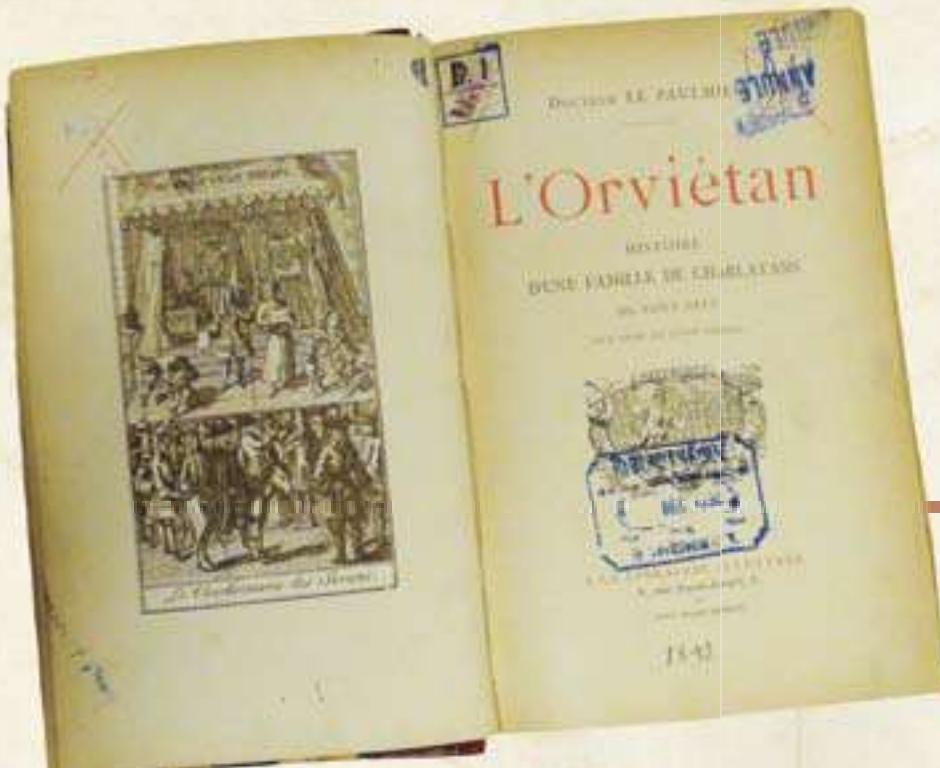
Baumé

Farmacopea del famoso Maestro Speziale di Parigi con più ricette dell'Orvietano



# L'ORVIETAN

saggi



**1893  
PARIGI**

Dott. Le Paulmier  
pubblica un'ampia ricerca sulla famiglia  
Contugi a Parigi e raccoglie molti documenti  
su L'Orviétan, lasciando moltissime tracce  
per future ricerche storiche

**1951  
MONDOVÌ**

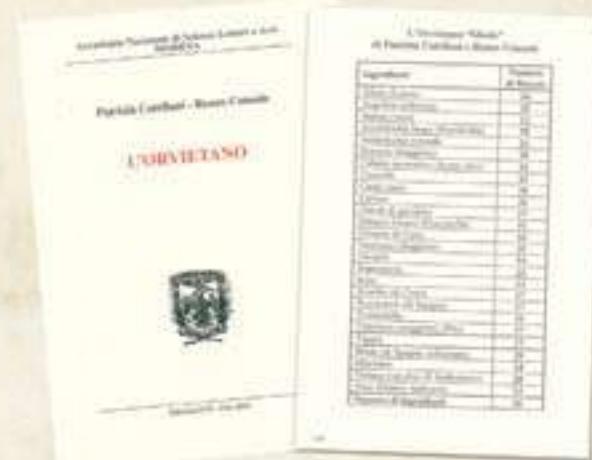
Alberico Benedicenti

saggio sull'evoluzione della farmacopea in  
Italia e in Europa, dal XVII al XIX secolo,  
con un capitolo dedicato interamente  
all'Orviétano, con numerosi dettagli di vicende  
sulla vendita del famoso farmaco



**1954  
ORVIETO**

Anton Giulio Bragaglia  
Saggio pubblicato sul bollettino dell'Istituto  
Storico Artistico Orvietano



## 2004 MODENA

Patrizia Catellani e Renzo Console pubblicano la più importante ricerca storica su L'Orvietan ed analizzando tutte le formule dei trattati farmaceutici indicano il loro "Orvietano ideale" prezioso suggerimento per la preparazione della formula contemporanea

## 2008 OXFORD

David Genticore studio sulla medicina moderna in Italia



## 2011 ORVIETO

Alberto Satolli presenta ad Orvieto la sua ricerca storica sulle Ceramiche per L'Orvietan



## 2016 VENEZIA

Sabrina Minuzzi ricerca sulle pratiche terapeutiche e mediche a Venezia dal '500 all'800 con la scoperta del ramo veneziano dell'Orvietan dove una donna, Elisabetta Merulla, per la prima volta ottiene la concessione per manipolare e produrre un farmaco.



nella letteratura moderna

## 2011 ORVIETO

Sandro Bassetti pubblica "L'Orvietan Medicina universale 1504-1828" ricerca storica sul noto elettuario



## 2019 ORVIETO

Laura Calderini L'autrice vive e lavora a Orvieto dove ha ambientato la prima parte del romanzo, che poi prosegue nella Venezia del XVII secolo in cui anche l'Orvietan è protagonista di una vicenda narrata.



# L'ORVIETAN a Venezia

a cura di Sabrina Minuzzi

Pochi anni dopo la prima licenza di vendita concessa ad Orvieto a Girolamo Ferrante, ha inizio anche la storia veneziana dell'Orvietano (come allora si chiamava).

Su richiesta di Gregorio Ferrante, il figlio di Girolamo, il 17 maggio 1623 il Collegio Medico della città lagunare esamina e approva la ricetta del medicinale. Gregorio è così autorizzato a manipolarlo e venderlo a Venezia e in tutti i territori della Serenissima. Purtroppo riesce a sfruttare per un mese soltanto la licenza ottenuta, perché muore appena trentenne proprio durante uno spettacolo in piazza S. Marco, il 26 giugno 1623. Ma la sua casa in Frezzeria, zona brulicante di attività commerciali allora come oggi, sita dietro il lato ovest di piazza S. Marco, resterà la sede dei produttori dell'Orvietano fino alla fine del Settecento.

Il 15 maggio 1675 i Provveditori alla Sanità di Venezia concedono a Giuseppe Merula/Merulla detto Capeldoro, toscano, di manipolare e vendere l'Orvietano che era stato di Gregorio Ferrante, proibendo a chiunque altro e in particolare ai ciarlatani di fabbricare lo stesso farmaco, vendendo magari con lo stesso nome una ricetta contraffatta. Si tratta di un privilegio e non più solo di una licenza, perché prevede un diritto esclusivo a favore di Merulla: indice del fatto che l'Orvietano era diventato un prodotto medicinale famosissimo, quindi da proteggere nel mercato.

Da allora le vicende dell'Orvietano sono tutt'uno con quelle della famiglia Merulla prima e Teodorovich poi: è citato nei testamenti come un bene immobile e la sua ricetta segreta si trasmette da una famiglia all'altra per via matrimoniale. Si tratta di un farmaco inventato in seno ad una famiglia i cui membri e discendenti sono coinvolti nella sua produzione e trasmissione.

Per trent'anni l'Orvietano è manipolato e venduto anche da una donna sola, Elisabetta, vedova di Tommaso Merulla – morto nel 1731, figlio del Giuseppe sopra citato. In realtà fin dal 1692 Elisabetta aveva sostenuto un esame per manipolarlo dalla sua casa-bottega della Frezzeria. E nel 1761, ultra ottuagenaria e comprensibilmente stanca, trasmette il privilegio alla figlia Angela e al genero Antonio Teodorovich.

Dal 1778 e fin dopo il 1792 il figlio della coppia, Francesco Teodorovich, rileva infine l'attività dei genitori per esercitarla nella medesima casa e bottega sita dietro piazza S. Marco, affiancandola però alla professione di chirurgo.



## Anno 1623

Venezia, Archivio di Stato, Provveditori alla Sanità, Rapporti, b. 588

[VEDI PAGINA 14](#)



## Anno 1692

Venezia, Archivio di Stato, Provveditori alla Sanità, Rapporti, b. 588,

[VEDI PAGINA 19](#)

## Anno 1623

Venezia, Archivio storico della Cura Patriarcale, S. Moisè, Morti Certificato di morte di Gregorio Ferrante del 26 giugno 1623



## Anno 1778

Venezia, Archivio Storico Curia Patriarcale, San Moisè, Capitolò, Verbali e parti, reg. 1  
*Affitto di casa e bottega (C.B.) aumentato da 42 a 55 ducati, quando l'erede Antonio Teodorovich manipolava e vendeva l'Orvietano dalla stessa sede in Frezzeria, dietro piazza S. Marco.*



## Venezia, Archivio di Stato

Catastico Napoleonico

*Dettaglio in cui non compare più la chiesa di San Geminiano in bocca di piazza. Il capitolo dei preti possedeva allora solo la frazione n. 1060 del catasto Napoleonico. Un'ala fu infatti demolita insieme a San Geminiano.*

① Casa e bottega dell'Orvietano: Gregorio Ferrante viveva dietro piazza S. Marco, nella parrocchia di S. Moisè

② Spazio in cui fino al 700 sorgeva San Geminiano ora occupato dall'edificio ottocentesco delle Poste



**1821**

MILANO

**Alessandro Manzoni**

*Lo scrittore nella sua prima versione de I Promessi Sposi, dove accanto a Lucia c'era ancora Fermo, nomina espressamente L'Orvietan quando donna Prassede, moglie di Don Ferranti, ne consiglia l'uso*

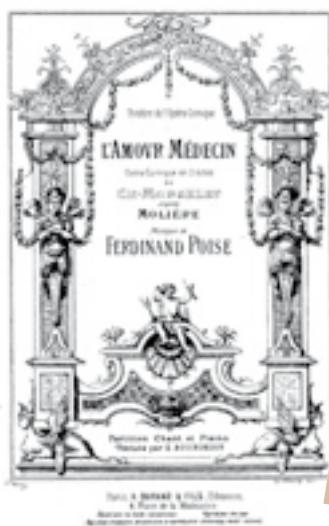
**1821 e 1825**

LONDRA

**Sir Walter Scott**

*Nella pubblicazione del romanzo "Kenilworth" in un capitolo è descritta la preparazione dell'Orvietan da parte del leggendario Wayland Smith*

*Nel romanzo "The Talisman" nell'episodio dove tentano di assassinare il Re Riccardo Cuor di Leone è lo stesso re che consiglia ad un suo schiavo, ferito da un pugnale avvelenato, di prendere una dramma di Orvietan*



**1665**

PARIGI

**Molière**

*Nella commedia L'Amour Médecin, il personaggio Sganarelle per curare la figlia, dopo aver consultato ben quattro medici senza avere la soluzione, manda a comprare L'Orvietan*

**1680**

## GINEVRA

Dictionnaire Francois  
PIERRE RICHELET

“Orvietan” una specie di contravveleno che è stato chiamato orvietano da un operatore di Orvieto che è una città in Italia



**1690**

## AMSTERDAM

Dictionnaire Universel  
ANTOINE FURETIÈRE

“Orvietan” antidoto o contravveleno che si è reso famoso a Parigi distribuito da un operatore venuto da Orvieto



**1735**

## PARIGI

Dictionnaire  
DANET

“Orvietan” antidoto o contravveleno chiamato così perché colui che venne a venderlo a Parigi era di Orvieto in Italia

**1765**

## PARIGI

L'encyclopédie  
DIDEROT E D'ALAMBERT

“Orvietan” famoso antidoto o contravveleno così chiamato perché fu inventato e dispensato da un operatore che era di Orvieto in Italia, che ne faceva esperimenti pubblici su se stesso prendendo differenti dosi di veleni

**1787**

## VENEZIA

Dizionario della lingua  
Inglese e Italiana  
FRANCESCO DI NICCOLÒ  
PEZZANA

“Orvietan” s.m. a kind of antidote



**1799**

## LONDRA

Universal Dictionary  
of Merchandise  
PHILIP NEMNICH

“Orvietanum” antidote

**1828**

## MILANO

Dizionario  
de' Medicamenti

“Orvietan” tutte le quali proprietà essendosi per moderni ristrette in una sola che si è quella di stimolo, l’Orvietano si trova posposto a qualunque sostanza che possa eccitare cosicché il farmaco lo conserva

**1828**

## CHICAGO

Dictionary  
NOAH WEBSTER

“Orvietan”  
un contravveleno  
in voga in passato

**1956**

## MILANO

Dizionario Rizzoli  
LAROUSSE

“Orvietan” Medicamento  
in gran voga nel XVII secolo.

**2000**

## ROMA

Dizionario  
di alchimia e di chimica  
farmaceutica antiquaria  
FUMAGALLI MARCELLO

“Orvietano” s.m.  
Celebre antidoto inventato e propagato da Girolamo Ferrante di Orvieto



**1849**

## LIONE

Dizionario Medico  
DOTT. BEAUDE

“Orvietan” Elettuario composto da una moltitudine di ingredienti come la vecchia teriaca, le vipere secche, l’oppio, il rosmarino, la cannella, il ginepro, e molte altre sostanze.

**2016**

## MILANO

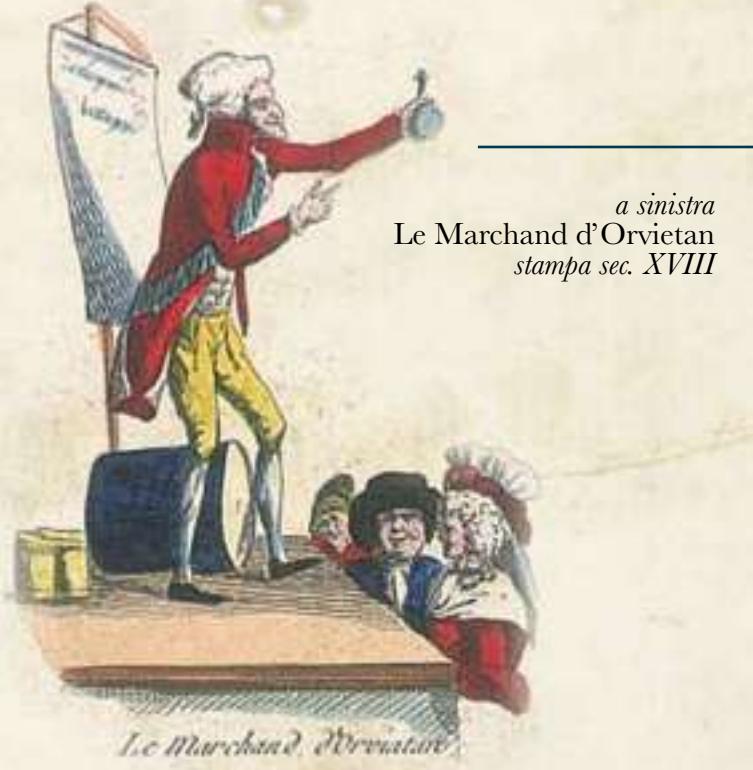
Garzanti linguistica  
“Orvietan”

Panacea inventata,  
secondo la tradizione,  
da Ferrante d’Orvieto



# L'ORVIETAN nell'arte

*a sinistra*  
Le Marchand d'Orvietan  
stampa sec. XVIII



*Le Marchand d'Orvietan*



*sopra*  
L'Orvietan  
1657 - olio su tela  
Karel Dujardin  
museo del Louvre  
Parigi



*sopra*  
Teatro e bottega dell'Orvietano  
1620 - Biblioteca nazionale di Francia, Parigi

*a destra*  
Commedia  
L'Orvietan  
di Leonardo Petrillo  
traduzione in  
orvietano di Gianni  
Marchesini



*sotto*  
Le Marchand d'Orvietan de campagne  
collezione privata



*sotto*  
le Marchan de l'Orvietan  
1743 - Etienne Jeaurat, Parigi



# Ceramiche per L'Orvietan



Sulla pergamena del 1602 che riporta i trenta simboli delle Arti di Orvieto, l'emblema dell'Arte degli Speziali è rappresentato da un albarello "a roccetto", tipico contenitore da farmacia del quale sono stati rinvenuti diversi esemplari dello stesso periodo in ceramica locale, secondo una produzione tradizionale tramandata per molti secoli.

Per ironia della storia, proprio quando l'attività dei vasai si affievolì fino a scomparire per quasi trecento anni, nello stesso periodo comparvero in mezza Europa, ma non ad Orvieto, vasi da farmacia in ceramica con l'iscrizione ORVIETAN, che ne indicava il contenuto, un "rimedio per tutti i mali".

La vicenda dell'*Orvietan*, iniziata a Orvieto nel 1603 con la concessione comunale di una patente per vendere quel composto segreto, si sviluppò in alcune piazze italiane fino al successo ottenuto dal prodotto – e dal produttore, con lo stesso nome – nella grande piazza parigina di Pont Neuf, con l'ausilio di artisti di strada che recitavano la commedia.

Ma il vero salto di qualità si verificò quando, con l'avvento della farmacopea a metà Seicento, L'Orvietan fu incluso tra i farmaci ufficialmente riconosciuti, con pari dignità degli altri ed una sua specificità.

Oltre che semplicemente come ORVIETAN o ORVIETANUM, tanto era ben noto, il farmaco era commercializzato in scatole con eleganti etichette metalliche punzionate ed esposto nei vasi delle farmacie con iscrizioni abbreviate, volutamente ermetiche, come antidoto (ANT. ORVIETANUM) o elettuario (L. ORVIETAN).

Su uno degli albarelli della settecentesca farmacia di Imola era scritto ORVIE: DI CARAS che significava "Orvietan preparato secondo la formula di Mosis Charas" autore della *Pharmacopea Regia Galenica*, uno dei primi trattati stampato a Ginevra nel 1676: come questo al-



barello in maiolica del 1765 proveniva da una fabbrica imolese, così tutti gli altri vasi da farmacia che contenevano L'Orvietan erano confezionati, con forme e decorazioni diverse, secondo la tradizione artistica di ciascuna manifattura locale.

Esistono perciò, particolarmente in Francia, ceramiche per L'Orvietan delle fabbriche di Parigi, Montpellier, Moustiers Saint-Marie, Rouen, Tolosa e Marsiglia, dove i vasi cilindrici della fabbrica Perrin prendevano il largo, con l'*Orvietan* dentro, su velieri britannici.

Alberto Satolli





Colore giallo intenso, leggermente velato, con riflessi verde rame e dorati. Una leggera resistenza alla rotazione del bicchiere ne rivela la lieve densità. Profumo intenso e complesso con una freschezza balsamica e un bouquet ricco di erbe officinali, malva, ruta, rabarbaro, lavanda e resine alpine. Il gusto caldo e potente avvolge progressivamente il palato con un lungo finale amarognolo, piacevolmente ruvido e astringente.

*Intense yellow color; slightly hazy, with copper green and golden hues. A slight resistance to the rotation of the glass reveals the slight density. Intense and complex aroma with a balsamic freshness and a rich bouquet of herbs, mallow, rue, rhubarb, lavender and alpine resins. The warm and powerful taste gradually envelops the palate with a long bitter finish, pleasantly rough and astringent.*



### LATTE SPEZZIATO

LATTE INTERO CALDO

UN BICCHIERINO DA 40 ML DI ORVIETAN / MIELE A PIACERE

*Diffonde una piacevole sensazione  
e aiuta il rilassamento di tutto il corpo*



### CAFFÈ OFFICINALE

CAFFÈ ESPRESSO O DELLA MOKA

ORVIETAN QUANTITÀ A PIACERE / ZUCCHERO

*Versate un po' di Orvietan in una tazzina di caffè e scoprirete come si può esaltare il profumo delle erbe officinali donando al vostro palato un persistente sapore speziato*



### TISANA CORROBORANTE

UN BICCHIERINO DA 40 ML DI ORVIETAN

ACQUA CALDA / MIELE A PIACERE

*Corrobora il corpo, tonifica e diffonde un piacevole benessere*



### APERITIVO DI 25 ERBE OFFICINALI

GHIACCIO / UN BICCHIERINO DA 40 ML DI ORVIETAN

1/2 LIME SPREMUTO / GINGER ALE A PIACERE

*aperitivo dal gusto deciso e sorprendente*



## cioccolatini

*cioccolato fondente con cuore di crema all'Orvietan*

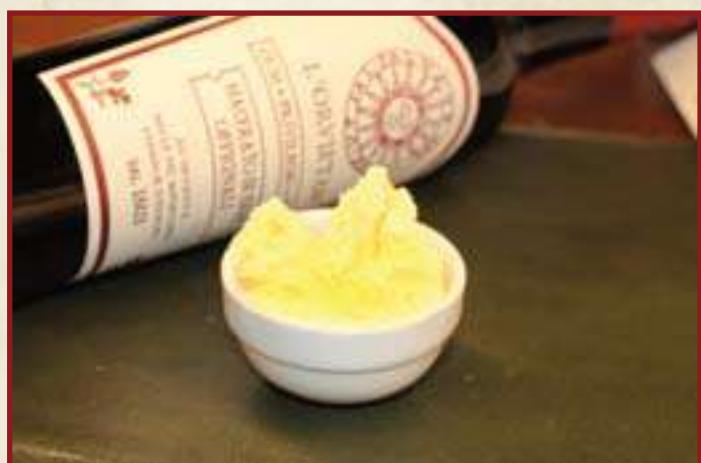
## semifreddo

*crema al profumo di Orvietan*

## biscotti

*ciambellino orvietano con uvetta macerata nell'Orvietan*

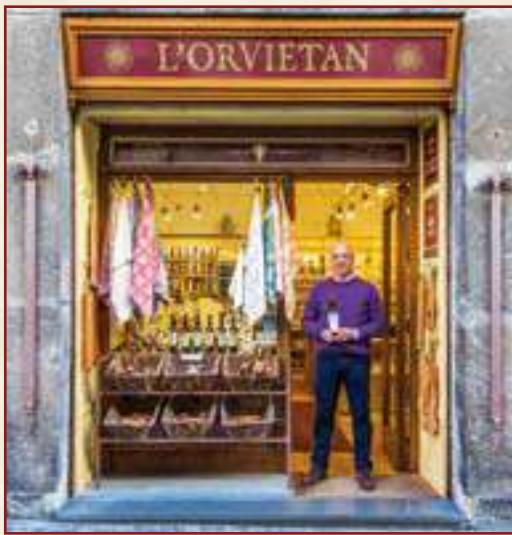
per altri cocktail, abbinamenti  
e ricette dettagliate vedi il sito [www.lorvietan.com](http://www.lorvietan.com)



1601	<i>Girolamo Ferranti il primo Orvietano, mostra e vende medicinali prodigiosi in pubblico a Parigi</i>	1691	<i>Giovanni Danese Ottiene dalla facoltà di Medicina di Vienna l'autorizzazione a vendere L'Orvietan nella città austriaca</i>
1603	<i>Ferranti ottiene il permesso di vendita dal Comune di Orvieto</i>	1697	<i>Nicolas Lemery include L'Orvietan nella sua splendida edizione de Pharmacopee Universelle</i>
1607	<i>Ferranti ottiene la licenza di vendere il suo antidoto nel Gran Ducato di Toscana, Firenze e Siena</i>	1714	<i>A Parma si stampa il volantino Virtù dell'Elettuario Triacale o sia Orvietano</i>
1622	<i>Primo accenno all'Orvietano nella letteratura non medica in "Inventaire Universel" di Tabarin</i>	1731	<i>Preparazione pubblica dell'Orvietan a Parigi in forma solenne e ufficiale</i>
1624	<i>Giovanni Battista Pasini fa stampare a Padova il Modus Utendi Electuario Quod Orvietanum Dicitur</i>	1734	<i>Dimostrazione pubblica nell'Ospedale di Digione</i>
1625	<i>Luigi XIII emette le "lettres de privilege" per la vendita dell'Orvietan</i>	1762	<i>Antoine Baume include due ricette di Orvietan nei suoi Elements de Pharmacie</i>
1628	<i>Il Cardinale Aldobrandini sotto Urbano VIII emette il privilegio di vendita per L'Orvietan in tutti gli stati della chiesa</i>	1821	<i>Sir Walter Scott descrive nel suo romanzo Kenilworth la preparazione dell'Orvietan</i>
1629	<i>Antonio Levantini ottiene una bolla da Urbano VIII per la vendita dell'Orvietano</i>	1825	<i>Ancora una volta Sir Walter Scott racconta dell'Orvietan nel nuovo racconto The Talisman</i>
1638	<i>Il frate Marco Aurelio Moretti sperimenta per la prima volta e fornisce la formula del suo Orvietan</i>	1844	<i>Honoré de Balzac nel romanzo Modeste Mignon cita L'Orvietan</i>
1641	<i>L'abate Secondo Lancellotti dedica "L'Orvietano per gli Hoggidiani" al cardinale Richelieu</i>	1892	<i>Gustave Planchon pubblica una ricerca storica, Notes sur l'Histoire de L'Orvietan</i>
1647	<i>Cristoforo Contugi ottiene da Luigi XIV il privilegio esclusivo di produrre e distribuire L'Orvietan in tutto il regno di Francia</i>	1893	<i>Il dott. Claude Stephen Le Paulmier pubblica una corposa ricerca su L'Orvietan</i>
1655	<i>Schroder include L'Orvietan nella sua Farmacopea Medico Chimica</i>	1951	<i>Alberico Benedicenti pubblica "Malati, Medici e farmacisti"</i>
1666	<i>Jean Prevost include una ricetta dell'Orvietan nel suo trattato farmaceutico</i>	1954	<i>Saggio di Anton Giulio Bragaglia pubblicato sul bollettino dell'Istituto Storico Artistico Orvietano</i>
1667	<i>Antonio de Sgobbis da Montagnana include L'Orvietan nel suo Nuovo et Universale Theatro Farmaceutico</i>	2004	<i>Patrizia Catellani e Renzo Console pubblicano lo studio più importante su l'origine e le ricette dell'Orvietan, indicando la formula per produrre l'Orvietano ideale</i>
1667	<i>Simon Pauli stampa la nuova edizione del Quadripartitum Botanicum e inserisce ben cinque ricette dell'Orvietan</i>	2008	<i>David Gentilcore pubblica "Malattia e Guarigione"</i>
1674	<i>Pharmacia Lugdunensis Reformata è la prima farmacopea redatta da un collegio medico e viene inclusa la ricetta dell'Orvietan</i>	2009	<i>Lamberto Bernardini inizia la raccolta dei documenti dell'Orvietano</i>
1676	<i>Moyse Charas scrive la sua ricetta per L'Orvietan nella prestigiosa Pharmacopea Royale Galénique et Chymique</i>	2011	<i>Alberto Satolli presenta ad Orvieto la sua ricerca storica sulle ceramiche per L'Orvietan.</i>
1680	<i>Il termine Orvietan è incluso nel Dictionnaire François di Pierre Richelet</i>	2011	<i>Sandro Bassetti pubblica L'Orvietan, ricerca storica, Medicina Universale 1504-1828</i>
1681	<i>Muore Cristoforo Contugi</i>	2015	<i>Lamberto Bernardini inizia la produzione e vendita de L'Orvietan in via Duomo 74 ad Orvieto con la preziosa collaborazione dei dottori Patrizia Catellani, Renzo Console e l'esperienza erboristica di Aurelio Visconti.</i>
1686	<i>Luigi XIV conferma l'esclusiva di vendita e produzione al figlio e alla vedova Contugi</i>	2016	<i>Sabrina Minuzzi pubblica il suo saggio Sul filo dei segreti e rende nota la vicenda Veneziana dell'Orvietan</i>
1688	<i>La Pharmacopea Bateana inserisce la ricetta dell'Orvietan</i>	2019	<i>Laura Calderini pubblica il racconto "le disubbidienti del San Zaccaria"</i>
1689	<i>Felice Passera stampa il suo Il Nuovo Tesoro degl'Arcani Farmacologici con cinque formule dell'Orvietan</i>	2019	<i>Lamberto Bernardini trasferisce la produzione sulla rupe di Orvieto in vicolo dei Dolci 6 "Piazza del Duomo"</i>



PARIGI, 1920 - Henri Fialon nella sua farmacia di Rueil



## Passione e curiosità

È stata la mia passione per la storia a farmi “incontrare” l’Orvietan, il personaggio e il medicamento che ne porta il nome. La curiosità ha fatto il resto.

Tra documenti e testi, antichi e moderni, ho scoperto che all’Orvietan era stato dedicato uno studio scientifico da parte dell’Accademia Nazionale di Scienze, Lettere e Arti di Modena. Gli autori dello studio, i professori Patrizia Catellani e Renzo Console, con i quali mi sono subito messo in contatto, mi hanno fatto notare che, tra le centinaia di pseudo-farmaci in uso tra il Seicento e il Settecento, ce n’erano tre in particolare che avevano raggiunto la massima fama e che venivano ritenuti veramente efficaci. Tra questi l’Orvietan, al quale avevano perciò deciso di dedicare la loro ricerca, che contiene tra l’altro anche tutte le versioni della ricetta originale e risale agli ingredienti che ne costituivano la base imprescindibile. C’era la possibilità, quindi, di riprodurre L’Orvietan fedelmente.

Ecco che il mio spirito di concretezza mi ha portato a passare ai fatti e, affidandomi al noto erborista Aurelio Visconti, abbiamo dosato, con vari tentativi e ulteriori ricerche, gli ingredienti indicati, ed è così che è rinata la ricetta de L’Orvietan.

Rispetto all’originale, che veniva fornito in polvere solubile, abbiamo pensato di creare un prodotto che fosse fruibile più semplicemente e piacevolmente, un amaro. E infine abbiamo aggiunto il nostro tocco personale con l’affinamento in botte per esaltarne l’aroma.

L’Orvietan non fu profeta in patria ma la sua panacea miracolosa ha fatto il giro d’Europa. Ed oggi, forse, abbiamo qualcosa di concreto per capirne il motivo.

*Lamberto Bernardini  
L’Orvietan*