



LIQUORE DI GENZIANA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Licquore di Genziana si caratterizza per un titolo alcolometrico pari al 30% Vol., colore giallo dorato e gusto decisamente amaro e intenso, dovuto alla concentrazione del composto amarogentina. La genziana è una pianta perenne a lento accrescimento con grandi fiori gialli. Il suo habitat naturale è rappresentato dai pascoli montani ove sono presenti terreni sciolti e profondi, ricchi di humus. Ottimo digestivo, stimolante e ricostituente per combattere la debolezza. I composti amari della genziana sono definiti anche sostanze eupeptiche (da *eu*= bene e *pepsis*= digestione).

METODO DI PRODUZIONE Il licquore di genziana nasce dall'infusione enoalcolica a freddo (alcol addizionato con vino bianco), della radice essiccata della pianta di genziana (presente in commercio) ed aromi naturali come i chiodi di garofano, la cannella, il ginepro ecc. L'infusione avviene in recipienti della capacità di 300 litri per un periodo di 40 giorni, al termine dei quali l'infuso viene filtrato imbottigliato ed etichettato.

CENNI STORICI Dai tempi più remoti le piante con gusto amaro, come la genziana, sono state utilizzate per le loro proprietà digestive. La genziana è già menzionata da Dioscoride, al sorgere dell'era cristiana, e da Andromaco il Vecchio, archiatra di Nerone, la cui *theriaca* (farmaco ritenuto dotato di virtù magiche, capace di risolvere tutti i mali) avrebbe dovuto rendere l'imperatore immune a ogni tipo di veleno. Ciò che è certo è che il nome della pianta proviene da re Genzio, ultimo re dell'Illiria, conquistata dai Romani nel 168 a.c che completarono così il dominio su tutti i Balcani. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che nelle aree montane del Reatino, in cui la genziana cresce spontaneamente, la preparazione del licquore avveniva principalmente in ambito domestico e trovava impiego come digestivo e rivitalizzante.



LIQUORE FRAGOLINO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma e Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Licquore fragolino, dal caratteristico colore rosso intenso e dall'aspetto "torbido", si caratterizza per il gradevole profumo di fragole. Si tratta di un infuso idroalcolico di fragole, portato alla gradazione alcolica di 25-30% vol.

METODO DI PRODUZIONE Ingredienti: fragoline di bosco, alcol, zucchero, acqua, vaniglia. Le fragole, pulite e lavate, vengono poste a macerare in alcool per 30-40 giorni. Terminato tale periodo, si procede con la preparazione dello sciroppo di acqua e zucchero, portato ad ebollizione per qualche minuto e successivamente lasciato raffreddare. Si versa lo sciroppo nel contenitore dell'infuso di fragole, si aggiunge la vaniglia e il tutto viene lasciato riposare per altri 15-20 giorni. Servire o imbottigliare, previa filtrazione, aggiungendo alcune fragoline fresche.

CENNI STORICI La produzione del Licquore fragolino è stata rilevata in provincia di Rieti, dove avviene prevalentemente in ambito domestico nel rispetto della ricetta tradizionale, e nel comune di Nemi, in provincia di Roma, nel comprensorio dei Castelli Romani dove sono presenti le famose fragoline di Nemi, raccolte nei boschi circostanti e coltivate da alcuni agricoltori locali. Le fragoline di Nemi sono un prodotto storico, citato anche negli Atti dell'Inchiesta Parlamentare Jacini sullo stato dell'agricoltura (1877-1884) e considerate una varietà autoctona a rischio di erosione genetica, e per questo tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15 sulla biodiversità agricola. Le fragoline di Nemi costituiscono l'ingrediente principale di alcuni dolci locali e in particolare del licquore fragolino.