Liquore al finocchietto 70cl

Il liquore al finocchietto nasce dall’infusione del finocchietto, raccolto a mano, in alcool purissimo: il risultato che ne deriva è questo liquore fresco, dal profumo intenso e dalle proprietà digestive.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
17,00 €

17,00 €

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreScapriccio

Descrizione

Il liquore al finocchietto è una bevanda alcolica dal sapore fresco e aromatico, profondamente radicata nelle tradizioni culinarie del sud Italia. È un liquore che cattura l'essenza delle erbe selvatiche mediterranee, offrendo un'esperienza gustativa che evoca le colline e i paesaggi incontaminati dove cresce spontaneamente il finocchietto selvatico.

Il profumo rappresenta la nota distintiva di quest'amaro fresco e dal gusto inconfondibile.

Origini e tradizione del liquore al finocchietto

Il finocchietto selvatico (Foeniculum vulgare) è una pianta erbacea che cresce spontaneamente in molte aree del Mediterraneo. Foglie, semi e fiori sono utilizzati in cucina, da secoli, per insaporire piatti e in fitoterapia per le loro proprietà benefiche.

Il liquore al finocchietto nasce proprio dalla tradizione contadina di sfruttare al massimo i prodotti della terra, trasformando questa erba aromatica in una bevanda digestiva e rinfrescante.

La preparazione del liquore al finocchietto è un rito che varia leggermente da una regione all'altra, ma il principio è sempre lo stesso: catturare l'aroma caratteristico del finocchietto selvatico in un infuso alcolico, che viene poi dolcificato e lasciato riposare per sviluppare il suo pieno potenziale aromatico.

Preparazione del liquore al finocchietto

Il processo di produzione del liquore al finocchietto è artigianale e richiede tempo e pazienza. **La raccolta del finocchietto avviene solitamente in primavera o all'inizio dell'estate**, quando la pianta è al massimo della sua fragranza. Si utilizzano principalmente le foglie e i fiori, che vengono selezionati con cura per garantire la qualità del liquore.

Una volta raccolto, il finocchietto viene messo in **infusione in alcol puro**, dove rilascia i suoi oli essenziali e le sue proprietà aromatiche. Questo processo di macerazione dura diverse settimane, durante le quali l'infusione viene esposta alla luce solare o conservata in un luogo buio, a seconda della ricetta. Dopo la macerazione, il liquido viene filtrato e mescolato con uno sciroppo di zucchero e acqua, che ne bilancia l'intensità e ne arricchisce il corpo. Il liquore viene poi lasciato riposare per alcuni mesi, in modo che i sapori si amalgamino e si affinino: la nota alcolica lascia gradualmente spazio agli aromi intensi del finocchieto risultando molto piacevole.

Caratteristiche organolettiche del liquore al finocchietto

Al naso, offre un bouquet aromatico inconfondibile, dominato dalle note fresche e leggermente balsamiche del finocchietto, con sfumature erbacee e un accenno di spezie.

Al palato, il liquore è morbido e vellutato, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza. Il sapore del finocchietto selvatico è intenso, ma non invasivo, con un retrogusto piacevolmente persistente che lascia una sensazione di pulizia e freschezza in bocca. È un liquore che invita a un secondo assaggio, grazie alla sua leggerezza e alla sua complessità aromatica.

Consumo e abbinamenti del finocchietto

Il liquore al finocchietto è tradizionalmente **consumato come amaro e digestivo**, servito freddo o a temperatura ambiente dopo un pasto abbondante. La sua freschezza lo rende particolarmente piacevole nelle serate estive, ma è apprezzato in ogni stagione per le sue proprietà digestive.

Il liquore al finocchietto può essere utilizzato **anche per aromatizzare dolci, come torte, biscotti e sorbetti, o per preparare marinature e salse che accompagnano piatti di carne o pesce**. È anche un ottimo ingrediente per **cocktail originali**, dove il suo sapore unico può aggiungere una nota erbacea e rinfrescante.

Benefici e curiosità del finocchietto

Il finocchietto selvatico è noto per le sue proprietà benefiche, in particolare **per la digestione e la purificazione dell'organismo**. Il liquore al finocchietto, sebbene alcolico, conserva alcune di queste qualità rappresentando un ottimo rimedio naturale dopo i pasti. Si dice anche che abbia proprietà carminative, aiutando a ridurre il gonfiore e favorire la digestione.

Oltre alle sue proprietà benefiche, il liquore al finocchietto ha una forte connotazione simbolica nelle culture mediterranee. Rappresenta il legame con la terra e con le tradizioni antiche, un prodotto che racconta storie di campagna e di convivialità, di momenti condivisi in famiglia o con gli amici, del desiderio di ricavare dalla terra quanti più prodotti è possibile attraverso passione e duro lavoro.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.