

- **Alcool biologico** per usi alimentari
- **Alcool etilico denaturato** per usi igienico-sanitari, farmaceutici e ospedalieri
- **Alcool etilico neutro** per preparazioni farmaceutiche, produzione liquori, frutta sotto spirito



PREMESSA

A tutti gli amanti della montagna e della natura, che nelle loro escursioni raccolgono le erbe come il genepy, la genzianella, frutti come limoni, ciliege per poi preparare degli squisiti da assaporare nei momenti di relax da soli o con gli amici: non vanificate poi tutta la vostra fatica utilizzando un alcool inadeguato, scadente o di bassa qualità.

Il più delle volte si attribuisce la causa della mal riuscita del liquore alle erbe, ai limoni, alle ciliege, alle arance non abbastanza mature, non saporite come l'anno precedente, poco gustose, in realtà la colpa non è dell'essenza ma dell'alcool impiegato.

Un alcool buongusto con presenza di impurità altera in maniera importante il sapore e l'aroma. La maggior parte dell'alcool alimentare che si trova in commercio è definito 'buongusto'. La legge italiana permette per l'alcool buongusto un'alta percentuale di impurezze (**circa 80 mg./lt.**). Ma l'aspetto da tener sempre presente e da non sottovalutare mai è che oltre ad alterarne il sapore e/o l'aroma, provocando una sensazione sgradevole al gusto, tutte queste impurità vengono poi ingerite dal nostro organismo.

Per avere delle garanzie sulla provenienza e purezza del prodotto è necessario che sull'etichetta ci sia la dicitura '**alcool etilico neutro**' (reperibile in farmacia e da rivenditori specializzati), ottenuto a partire da frumento. Per l'alcool '**neutro**' sono ammesse al massimo **5 mg./lt** di impurezze. Il frumento tenero è certamente una materia nobile per la distillazione, poco usato perchè molto costoso se confrontato con gli alcoli di origini agricole diverse; permette però di ottenere un alcool della migliore qualità. Se poi il frumento è anche biologico, oltre gli aspetti della qualità normalmente intesa, abbiamo la certezza di un prodotto naturale, di origine agricola biologica, che esclude la presenza di contaminanti e sostanze volatili indesiderate provenienti da chimica di sintesi che potrebbero essere presenti negli alcoli tradizionali.

E' consigliabile quindi impiegare BIOALCOOL® (alcool biologico neutro 96°) per la sua garantita biologicità e per le caratteristiche analitiche di purezza che rispondono ampiamente alle più severe normative CE. Tutto ciò certificato da un Ente riconosciuto da decreto Ministeriale che garantisce la provenienza dell'alcool.

Liquore al caffè -1-

Ingredienti: 350 gr di caffè macinato 1 litro di alcool neutro 96°, 1 stecca di vaniglia la scorza di un limone 1,1 kg. di acqua 1,1 kg. di zucchero Procedimento: in un vaso abbastanza capiente e possibilmente a chiusura ermetica mettiamo l'alcool e il caffè in polvere insieme alla vaniglia e alla scorza di limone. lo lasciamo in infusione per una settimana. Dopo una settimana prepariamo uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e una volta freddato lo mischiamo insieme all'infuso di caffè e lo lasciamo in infusione per un'altra settimana agitando una o due volte al giorno . Al termine della settimana lo filtriamo con dischi di carta - filtro da enologia e lo mettiamo a riposare al buio per 3 mesi

Liquore al caffè -2-

Ingredienti: 200 g di caffè appena macinato, 7 dl di alcool neutro a 96°, 6 dl di acqua e 700 g di zucchero. Far bollire 3 dl di acqua con 400 g di zucchero. Mettere in un recipiente a chiusura ermetica con il caffè macinato e lasciare in infusione per 6 ore. Passato questo tempo aggiungere l'alcool e mettere a riposo per 10 giorni. All'undicesimo giorno si prepara uno sciroppo con i rimanenti 3 dl di acqua e 300 g di zucchero (si fa sciogliere lo zucchero nell'acqua calda). Unire questo nuovo sciroppo a quello già nel vaso a chiusura ermetica. Far riposare per altri 10 giorni. Passato anche questo secondo periodo filtrare bene per eliminare i fondi del caffè e il liquore è pronto.

Liquore d'aglio

Ingredienti: 200 g di alcool neutro a 96°, 1 litro di vino bianco secco, 40 g d'aglio. Pestate l'aglio in un mortaio di marmo e ponetelo a macerare con l'alcool in un vaso. Rimestate, chiudete e dopo 20 giorni versate il tutto nel vino bianco. Lasciate riposare per un giorno, filtrate e mettete in bottiglia. Consumerete subito questo liquore sorbendone mezzo bicchierino prima dei pasti per regolarizzare i battiti cardiaci e abbassare la pressione arteriosa. L'uso dell'aglio è consigliato anche ai diabetici in quanto è ipoglicemico. Per eliminare l'alito cattivo lasciato dal suo uso, masticate due chicchi di caffè.

Liquore d'anice

Ingredienti: 400 g di alcool neutro a 96°, 400 g d'acqua, 350 g di zucchero, 40 g di anice stellato, 2 g di coriandolo, scorza di cannella, 3 chiodi di garofano, 1 stecca di vaniglia, la scorza di 1/2 arancia. Fate macerare tutti gli aromi con l'alcool in un vaso chiuso per 20 giorni, agitando due volte al giorno. Sciogliete quindi lo zucchero nell'acqua e aggiungetelo al macerato, lasciando riposare per altri 2 giorni; filtrate e imbottigliate. Potete sigillare con ceralacca le bottiglie o anche consumare immediatamente il liquore. Apprezzerete l'elisir in tutta la sua fragranza sorbendolo dopo il caffè in piccoli bicchierini.

Liquore d'assenzio

Ingredienti: 400 g di alcool neutro a 96°, 400 g d'acqua, 300 g di zucchero, 45 g di anice 40 g di finocchio, 15 g di coriandolo, 10 g di assenzio, 3,5 g di menta piperita. Aggiungete lo zucchero e l'acqua, amalgamate il tutto rimestando bene e lasciate riposare un giorno. Filtrate e imbottigliate chiudendo con la ceralacca. Dopo 6 mesi il liquore sarà pronto per essere sorbito come ottimo aperitivo ed eccellente digestivo. Mezzo bicchierino al di prima o dopo i pasti. Se corrisponde al vero il detto popolare che "più un'erba è amara tanto più è salutare", allora state tranquilli: di erbe amare come l'assenzio non ce ne sono. Pestate le spezie nel mortaio e ponetele a macerare con l'alcool in un vaso chiuso per una decina di giorni.

Liquore al basilico -1-

Ingredienti: 40 gr di basilico (foglie fresche) 50 gr alcool neutro a 96°, 20 gr di scorza di limone (solo la parte gialla) 1 litro di vino bianco secco Fate macerare le foglie con l'alcool avendo cura di rimestare frequentemente. Dopo 6 giorni filtrate e aggiungete il vino bianco che avrete cura di scegliere molto buono. Filtrate nuovamente e consumate fresco. Se amate i delicati profumi di erbe aromatiche, questo liquore oltre che sollevarvi dalle digestioni difficili e dai languori di stomaco vi delizierà.

Liquore di basilico -2-

Ingredienti: 1 litro di alcool neutro a 96°, 1 litro d'acqua, 700 g di zucchero, 80 foglie di basilico. Scegliete bene le foglie di basilico in piena estate e, con la quantità d'acqua consigliata, preparate un infuso che lascerete raffreddare. Dopo 24 ore, filtrate e unite lo zucchero e l'alcool, mescolate delicatamente e filtrate di nuovo. A questo punto potete imbottigliare. Il liquore va servito a temperatura ambiente. Il suo aroma originale e fresco lo renderà gradito soprattutto in estate, ma le proprietà del basilico ne fanno un ottimo digestivo e un buon rimedio contro l'insonnia durante tutto l'anno.

Liquore alla camomilla

Ingredienti: 300 g di alcool neutro a 96°, 600 g d'acqua, 300 g di zucchero, 30 g di camomilla romana, 2,5g di menta piperita, 2 g di angelica, 1 g di macis, 1 g di china. Dopo aver frantumato in un mortaio le spezie, ponetele al macero con alcool e 100 grammi d'acqua. Rimestate, chiudete e fate riposare per una settimana. Scaldate il resto dell'acqua a fiamma debole sciogliendovi lo zucchero e colate lo sciroppo ancora caldo sul macerato. Lasciate raffreddare e rimestate per amalgamare perfettamente gli aromi, quindi filtrate e avrete la sorpresa di ottenere un liquore limpido, dal delicato colore ambrato. Imbottigliate e aspettate un paio di mesi prima di servire. Ha effetto rilassante quindi: sogni d'oro.

Liquore d'erbe al miele

Ingredienti: 800 ml di alcool neutro a 96°, 800 ml d'acqua, 700 g di zucchero, 120 g di miele, 6 foglie di basilico, 6 foglie di erba di San Giovanni, 6 foglie di salvia, 3 foglie di rosmarino, 6 foglie di menta, 6 foglie di tè, 6 foglie di limone, 6 foglie di alloro, 6 fiori di camomilla, 6 bocche di ginepro, 2 chiodi di garofano, 3g di zafferano e cannella. Mettete in infusione per 6 giorni nell'alcool tutti gli aromi e le spezie, ricordandovi di scuotere dolcemente il recipiente un paio di volte al giorno. Aggiungete quindi lo sciroppo preparato con acqua e zucchero, a cui avrete incorporato a freddo anche il miele. Filtrate, ed è pronto. Liquore dalle notevoli proprietà tonificanti.

Liquore di genziana

Ingredienti: 80 g di alcool neutro a 96°, 1 litro vino bianco secco, 50 g di miele, 20 g di radice essiccata e grattugiata di genziana maggiore, 20 g di scorza d'arancia amara (solo la parte gialla), 10 g di menta, 5 g di bacche di ginepro, 5 g di finocchio, 5 g di salvia. Mettete le droghe nel solito vaso a macerare nel vino e nell'alcool per 10 giorni, avendo cura di rimestare due volte al giorno con un cucchiaino di legno. Filtrate e aggiungete il miele. Imbottigliate chiudendo con ceralacca e aspettate un mese prima di consumare.

Ne prenderete un bicchierino prima o dopo i pasti come stimolante dello stomaco o come digestivo. Oltre a queste proprietà, il liquore di genziana è un buon regolatore della milza e del fegato. È sconsigliabile l'uso alle gestanti.

Liquore di finocchio

Ingredienti: 120 g di alcool neutro a 96°, 1 litro di vino bianco secco, 50 g di zucchero, 10 g di semi di finocchio, 10 g di semi di anice, 10 g di semi di cumino, 10 g di semi di coriandolo.

Pestate in un mortaio di marmo le droghe e mettetele a macerare per 20 giorni in un vaso assieme all'alcool. Agitate due volte al giorno e, dopo aver filtrato, aggiungete il vino bianco nel quale avrete fatto sciogliere i 50 grammi di zucchero. Amalgamate il tutto, lasciate riposare mezza giornata e mettete in bottiglia. Prendetene mezzo bicchierino un'ora dopo i pasti come carminativo e diuretico. Consumate fresco.

Liquore di ginepro

Ingredienti: 100 g di alcool neutro a 96°, 1 litro di vino bianco ad alta gradazione, 15 g di bacche di ginepro, 2 scorze di arancia.

Schiacciate le bacche e mettetele poi a macerare con la scorza di arancia (solo la parte gialla) nell'alcool e nel vino bianco per 15 giorni. Agitate ogni tanto, quindi, trascorso il tempo di riposo, filtrate e consumate il liquore fresco. Mezzo bicchierino al dì dopo i pasti sarà utile per espellere gli acidi urici.

Le bacche, o coccole, del ginepro, oltre che per aromatizzare le pietanze e preparare la ben nota grappa, sono l'ingrediente fondamentale di un liquore benefico per lo stomaco.

Liquore di mele

Ingredienti: 500 g di alcool neutro a 96°, 500 g d'acqua, 300 g di zucchero, 130 g di semi di mela.

Fate sciogliere lo zucchero con l'acqua ponendoli in un pentolino su fuoco molto basso. Non appena lo sciroppo si sarà raffreddato, versatelo in un vaso a chiusura ermetica insieme con l'alcool e i semi di mela. Lasciate riposare per un paio di mesi scuotendo il vaso di tanto in tanto, quindi filtrate e imbottigliate. Il liquore di mele possiede anche proprietà digestive.

Liquore di rosmarino

Ingredienti: 70 g di alcool neutro a 96°, 1 litro di vino bianco, 20 g di foglie di rosmarino, 10g di scorza di limone. Fate macerare in un vaso il rosmarino e la scorza di limone (solo la parte gialla) con l'alcool per 6 giorni agitando una volta al giorno. Quindi filtrate, aggiungete il vino bianco e lasciate riposare per altri 2 giorni.

Provate questo rimedio per 7 giorni due volte l'anno: in primavera e in autunno. Consumate il liquore fresco nella dose di mezzo bicchierino dopo i pasti. Il liquore di rosmarino è un ottimo eupeptico, ma possiede anche proprietà toniche, stimolanti e diuretiche.

Liquore al timo

Ingredienti: 250 g di alcool neutro a 96°, 600 g d'acqua, 550 g di zucchero, 20 g di sommità fonte di timo, 3 g di diffamo, 3 g di maggiorana, 3 g di lavanda, 3 g di corteccia di cannella, 3 g di macis.

Lasciate per 10 giorni le spezie a macerare nell'alcool in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Trascorso il tempo richiesto unite anche l'acqua, in cui avrete sciolto lo zucchero; mescolate con cura, poi richiudete e lasciate nuovamente riposare per un giorno. Filtrate e imbottigliate, poi attendete almeno 3 mesi prima di gustare.

Il liquore, oltre ad avere un aroma particolarmente piacevole, potrà essere un aiuto in caso di raffreddamenti grazie alle virtù balsamiche e antisettiche.

Liquore russo

Ingredienti: 320 g di alcool neutro a 96°, 350 g d'acqua, 350 g di zucchero, 1/2 bicchiere di vino rosso, 10g di scorza d'arancia, 2 g di corteccia di cannella, 2,5 g di angelica, 2 g di anice stellato, 1 g di chiodi di garofano, 1 g di radice essiccata di genziana maggiore, 1 g di calamo aromatico.

Dopo aver pestato in un mortaio le spezie, ponetele a macerare in un vaso con 100 grammi di alcool e altrettanti d'acqua. Rimestate e chiudete ermeticamente, lasciando macerare per 10 giorni. Trascorso il periodo filtrate, aggiungete il vino rosso, il resto dell'alcool e uno sciroppo preparato sciogliendo lo zucchero nell'acqua scaldata in un pentolino su fiamma bassissima. Imbottigliate chiudendo con ceralacca e consumate dopo 6 mesi.

Liquore 13 erbe

Ingredienti: n. 4 foglie di limoncina, n. 4 foglie di alloro o lauro, n. 4 foglie di menta, n. 4 foglie di salvia, n. 4 foglie di basilico, n. 8 foglie di rosmarino, n. 4 bacche di ginepro - stella, n. 4 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, 1/2 cucchiaino di semi di finocchio, 1/2 cucchiaino di the, 1/2 cucchiaino di camomilla, buccia di limone (solo la parte gialla o verde), 1/2 l. acqua, 1/2 l. alcool neutro a 96°, 400g. zucchero.

Mettere tutte le erbe a bagno nell'alcool, lasciare macerare per 5 giorni, scuotendo ogni tanto.

Trascorsi 5 giorni aggiungere lo sciroppo ancora caldo, preparato con il 1/2 l. di acqua ed i 400 g. di zucchero. Lasciare raffreddare e dopo 24 ore filtrare.

Liquore al ginepro

Ingredienti: 300 g zucchero, 300 g acqua, 250 g alcool neutro a 96°, 100 bacche di ginepro.

Mettere le bacche di ginepro, insieme all'alcol, in un vaso a chiusura ermetica e lasciar macerare il tutto per 4 settimane.

Preparare uno sciroppo, facendo bollire lo zucchero con g 300 di acqua, poi lasciare che si raffreddi del tutto.

Filtrare il liquido nel quale ha macerato il ginepro, dopo di che aggiungervi lo sciroppo; imbottigliare poi lasciare stagionare il liquore per almeno 8 mesi prima di consumarlo.

Liquore alla menta

Ingredienti: 25 g. foglie di menta, 1/2 l. acqua, 1/2 l. alcool neutro a 96°, 1,25 g. semi di anice, 400g. zucchero. Mettere le foglie di menta, l'alcool ed i semi di anice a macerare in una bottiglia; chiudere e tenere al buio per 8 giorni, scuotendo ogni tanto.

Trascorsi gli 8 giorni, preparare lo sciroppo con il 1/2 l. di acqua ed i 400 g. di zucchero; lasciare raffreddare ed unire lo sciroppo alle foglie di menta a macero nell'alcool.

Agitare bene e filtrare.

Liquore alla salvia

Ingredienti: n. 30 foglie di salvia, n. 3 chiodi di garofano, 1/2 l. alcool neutro a 96°, 1/2 l. vino bianco, 500 g. zucchero.

Lavare ed asciugare le foglie di salvia. Mettere in un vaso tutti gli ingredienti; lasciare macerare per circa 2 mesi. Trascorsi i 2 mesi, filtrare e raccogliere il liquido in una bottiglia; chiudere con un tappo e con della cera lacca. Lasciare riposare per 6 mesi.

Liquore alle scorze di agrumi

Ingredienti: 300 g zucchero, 300 g alcool neutro a 96°, 300 g acqua, 4 arance, 2 limoni, un mandarino cinese, mezzo cedro.

Portare a ebollizione g 300 di acqua, togliere dal fuoco e sciogliervi lo zucchero, mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno.

Lasciar raffreddare e travasare lo sciroppo in un vaso a chiusura ermetica; aggiungervi l'alcol, la scorza delle arance (solo la parte arancione), dei limoni e del cedro (solo la parte gialla) e il mandarino, ben lavati. Lasciar macerare il tutto per 10 giorni, agitando di tanto in tanto il vaso.

Passare il liquore attraverso un colino, filtrare, imbottigliare e lasciare stagionare per almeno 6 mesi.

Liquore di Cedrina

Ingredienti: 60 foglie di cedrina la scorza di un limone (solo la parte gialla) 1 litro di acqua 1 litro di alcool neutro 96° 1/2 kg. di zucchero.

Prendete le foglie di cedrina sceglietele belle e fresche , lavatele e asciugatele una per una . Mettetele quindi in un vaso a chiusura ermetica insieme con la scorza del limone e con il litro di alcool puro . Lasciare macerare per un paio di settimane scuotendo il barattolo una volta al giorno .Trascorso questo tempo aggiungete uno sciroppo preparato con l'acqua e lo zucchero , dopo aver tolto dal barattolo le foglie di cedrina . Lasciate riposare per altre due settimane dopo di che' filtrate con dischi enologici e imbottigliate .

Liquore di Alloro (Laurino)

Lavate e asciugate 500 gr. di bacche di lauro e mettetele in un vaso con chiusura ermetica, unite 1 litro di alcool neutro a 96° e lasciare riposare per un paio di giorni. Trascorsi questi due giorni far bollire 1 Kg. zucchero in 1 litro d'acqua; quando è freddo, mescolare lo sciroppo con il contenuto del barattolo. Agitare una volta al giorno per un paio di settimane e riporre in luogo chiuso, lontano dalla luce poi filtrare, sempre con dischi enologici, e imbottigliare, consumare dopo un mese o due.

Liquore di Limoncello

Ingredienti : 1 litro di alcool neutro a 96° per liquore 6 limoni di giardino meglio se verdi - zucchero 300 gr mezzo litro d'acqua. Esecuzione Con un coltello tagliente levate la buccia superficiale ai limoni, tralasciando la parte bianca . Ponete le bucce nello spirito entro un vaso coperto, lasciandovele in infusione per circa 10 giorni. Preparate uno sciroppo leggero facendo bollire l'acqua con lo zucchero per 5 minuti, e quando sarà freddo, aggiungetelo nel vaso all'infuso. Lasciate riposare per una settimana e filtrate attraverso un telo molto fine affinché il liquore risulti limpido :-))

Liquore al cioccolato

Ingredienti: 100g di cacao amaro 1 lt. di latte intero un pizzico di cannella, qualche chiodo di garofano, e se piace un po' di noce moscata grattugiata 1 Kg di zucchero 0,25 l di alcool neutro a 96° . Miscelare il cacao con lo zucchero, e con gli aromi, riscaldare il latte (tiepido), aggiungere al latte la miscela zucchero - cacao, portare ad ebollizione mescolando in continuazione. Lasciare raffreddare e quindi aggiungere l'alcool dopo di che metterlo in frigo.

Liquore di arance

Ingredienti: 1/2 kg di arance - qualche scorza di limone (parte gialla) - 300 gr. di zucchero - 1/2 litro di alcool neutro a 96 gradi.

Lavare le arance ed asciugarle bene; punzecchiarle in vari punti, metterle in un vaso di vetro, aggiungere qualche scorza di limone, lo zucchero e l'alcool; chiudere con un tappo di sughero mettendo sotto il tappo un foglio di carta oleata e lasciare 3 mesi in un luogo fresco e asciutto controllando ogni tanto ed eventualmente agitando per far sciogliere lo zucchero; filtrare e imbottigliare il liquido, lasciandolo riposare ancora una settimana; le arance poi si possono usare per altre preparazioni.

Limoncello

Ingredienti: 1/2 litro di alcool neutro a 96 gradi - 1 kg di zucchero - 120 gr. di scorze di limoni (solo la parte gialla) - poco più di 1/2 litro d'acqua (calcolare 1/2 litro più 1/2 bicchiere).

Lavare molto bene le scorze dei limoni e tagliarle a pezzetti; metterle in un vaso di vetro con l'alcool; chiudere ermeticamente e lasciare macerare per almeno 24 ore, meglio se per 2 giorni; filtrare, rimettere nel vaso, fare bollire l'acqua con lo zucchero fino a quando è completamente sciolto, fare raffreddare, versarla nel vaso, chiudere e lasciare per altri 5 giorni.

Latte di gallina

Ingredienti: 1/2 litro di latte - 500 gr di zucchero - vanillina - 4 rossi d'uovo - 150 gr di alcool neutro a 96 gradi - 1/2 bicchiere di Marsala.

Bollire il latte insieme alla vanillina e allo zucchero; fare raffreddare; sbattere i rossi d'uovo; versare poco latte per volta sui rossi sbattuti e sbattere ancora sino ad amalgamare tutto il latte ai rossi; aggiungere il Marsala, l'alcool e mescolare bene; conservare in un luogo fresco; al momento di servire agitare la bottiglia.

Ciliege sotto spirito

Ingredienti: 1 kg di ciliege rosse e sode - 250 gr. di zucchero - alcool neutro a 96°.

Lavare le ciliege e disporle su un canovaccio fino a che siano completamente asciutte; metterle in un vaso di vetro, aggiungere lo zucchero e coprire con l'alcool; riporre il vaso in un ambiente fresco ed al buio per un mese e mezzo.

Centerbe casalingo

Ingredienti: 6 belle foglie di basilico 6 foglie di salvia fresca 6 foglie di Lauro 6 foglie di rosmarino 6 foglie di menta piperita 6 foglie di the 6 foglie di limone 6 foglie di limoncella 6 fiori di camomilla 6 chiodi di garofano 4 bacche di ginepro una presina di zafferano un pizzico di noce moscata 1 litro di alcool neutro 96°, 500 gr. di zucchero 500 gr. di acqua. Metto il tutto, escluso lo zucchero e l'acqua, in un vaso ben pulito ed asciutto; chiudo ermeticamente e faccio macerare per 7 giorni, scuotendo il vaso una volta al giorno. Trascorso tale tempo, pongo su fiamma moderata una terrina di terracotta resistente al fuoco, vi verso lo zucchero e l'acqua mescolando con un cucchiaino di legno sino ad avere una soluzione; smetto di mescolare e continuo la cottura in sobbollizione; schiumo con cura lo sciroppo, quando si formano in superficie delle bolle grosse e vischiose tolgo dal fuoco e lascio raffreddare. Filtro l'alcool della fusione attraverso della carta da filtro, nello sciroppo freddo; li mescolo delicatamente e lascio riposare per 24 ore ricoperto con un tovagliolo. Verso in bottiglie ben pulite ed asciutte e le chiudo con tappi nuovi di sughero. Per maggior garanzia di tenuta ricopro i tappi immergendo i colli delle bottiglie in paraffina sciolta a caldo. Le conservo quindi in luogo fresco, asciutto, buio e ben areato.

Digestivo di carciofo

Ingredienti: 500 gr di foglie di carciofo 1 litro di alcool neutro a 70° (alcool neutro a 96° allungato con acqua). Si devono soltanto mettere a macerare le foglie di carciofo nell'alcool per 12 giorni , quindi si filtra con carta enologica , e si imbottiglia . Considerate che il liquore e' abbastanza fortino , oltre ad essere amaro come e più del fernet , quindi potete eventualmente aggiungere un po' di sciroppo di acqua e zucchero (max 150 gr di acqua e 150 gr di zucchero) se volete renderlo un po' più leggero e meno amaro . Comunque io lo consiglio al naturale, un mezzo bicchierino fa' digerire anche i sassi .

Nocino (1)

Ingredienti: 33 noci verdi ancora nel mallo e tenerissime(cosi da poterle passare da parte a parte con uno spillo) tagliate in quattro parti . 1 litro di alcool neutro 96°, 500 gr. di zucchero 6 chiodi di garofano una stecca di cannella Metto le noci, i chiodi di garofano e la cannella in un vaso ben pulito ed asciutto e le copro con l'alcool ; chiudo ermeticamente e faccio macerare per 30 giorni ; tengo il vaso per quanto più possibile esposto al sole , i primi 20 giorni lo scuoto tre volte al giorno. Aggiungo uno sciroppo preparato con lo zucchero e con 500 gr. di acqua e mescolo con un cucchiaino di legno ; chiudo ermeticamente e faccio macerare 15 giorni; tengo il vaso quanto più possibile esposto al sole e lo scuoto due volte al giorno . Filtro il nocino con carta da filtro per una o due volte sino ad averlo sufficientemente limpido; lo verso in bottiglie , le chiudo con tappi nuovi di sughero . Per maggior garanzia di tenuta ricopro i tappi immergendo i colli delle bottiglie in paraffina sciolta a caldo . Le conservo in luogo fresco, asciutto , buio e ben areato . E' pronto dopo 60 giorni . (le noci rimaste assai gustose, vanno conservate , in vaso ben pulito ed asciutto sotto alcool).

Nocino (2)

Ingredienti: 20 noci senza guscio - 180 gr di zucchero - 2/3 di litro di alcool neutro a 96° - stecca di cannella. Mettere le noci e la cannella in vasi di vetro e versare dell'alcool puro; lasciare macerare per un mese e mezzo al sole; dopo la macerazione, filtrare e mescolare con uno sciroppo leggero fatto con 1/3 di litro d'acqua e due cucchiaini di zucchero.

Crema di limoncello

Ingredienti: 1/2 litro d'alcool neutro a 96°, 1 kg di zucchero, 1 litro di latte intero, 3 buste di vanillina in polvere e le bucce di 6 limoni. Mettere le bucce sottospirito per quattro giorni e mezzo. Bollire il latte la vanillina. Quando e' quasi freddo, aggiungere lo zucchero e mescolare. Filtrare le bucce dall'alcool, unire tutto e filtrare bene, anche due volte. Mettere in freezer per un paio di giorni.

Elisir inglese

Ingredienti: 350 g di alcool neutro a 96°, 350 g d'acqua, 400 g di zucchero, 5 g di foglie di menta, 2,5 g di foglie di melissa, 1,5 g di coriandolo, 1,5 g di cannella.

Lasciate macerare le spezie nell'alcool dentro un vaso a chiusura ermetica per 10 giorni, avendo cura di rimestare il contenuto due volte al giorno. Aggiungete lo zucchero disciolto nell'acqua e lasciate riposare per 5 giorni ancora, avendo l'avvertenza di non rimestare.

Filtrate, imbottigliate e servite dopo aver atteso qualche mese perché il liquore stagioni.

Elisir di rose

Ingredienti: 400 g di alcool neutro a 96°, 350 g d'acqua, 350 g di zucchero, 15 g di petali di rose profumate. Dopo aver scelto i petali delle rose più profumate del vostro giardino, poneteli in un mortaio con una manciata di zucchero e pestateli fino a ottenere una pasta che porrete a macerare

per una decina di giorni in un vaso di vetro ermeticamente chiuso, nel quale avrete aggiunto anche l'alcool. Durante questo periodo avrete cura di agitare moderatamente una volta al giorno il vaso con il suo contenuto. Trascorso il tempo prescritto per la macerazione, aggiungete l'acqua e il rimanente zucchero.

Lasciate macerare ancora nel vaso per una settimana agitando ogni tanto e, trascorso il tempo, filtrate attraverso una tela, imbottigliate e tappate con ceralacca e sughero.

Aspettate almeno 2 mesi prima di consumare questo elisir che gratificherà il palato vostro e dei fortunati ospiti.

Elisir di primavera

Ingredienti: 500 ml di alcool neutro a 60°, 500 ml d'acquavite stagionata, zucchero, frutta fresca (primaverile e non), 10 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella.

In un vaso di vetro, a bocca larga e a chiusura ermetica versate l'alcool assieme ad alcuni cucchiaini di zucchero, quindi mettete a macerare la prima frutta che compare in primavera in quantità non eccessiva, ma sufficiente per aromatizzare il liquore. Successivamente aggiungerete i frutti delle altre stagioni, che completeranno così lo straordinario elisir (fragole, ciliegie, pesche, albicocche, noci acerbe sminuzzate, fichi, lamponi, mirtili, prugne, pere, uva, more, ribes, uva spina, arance ecc.). Dopo diversi mesi, alla fine di novembre o di dicembre, aggiungete al composto l'acquavite e riponete il vaso, chiuso ermeticamente, in luogo buio e caldo per almeno 2 mesi. Agitatelo ogni tanto con molta delicatezza. Potrete servire il liquore assieme alla frutta o da solo, utilizzando la frutta per guarnire torte, decorare una coppa di gelato o insaporire una macedonia.

Ricordatevi che la frutta deve essere lavata e ben asciugata, ma non sbucciata; dovrete invece togliere gli eventuali noccioli. Tra uno strato e l'altro di frutta è indispensabile stendere un leggero velo di zucchero.

Elisir alla menta -1-

Ingredienti: 300 g zucchero, 250 gr. alcool neutro a 96°, 300 g acqua, 30 g menta fresca, 2 foglie di basilico, 2 foglie di limone, fiori di camomilla, semi di anice.

Mettere la menta, il basilico, le foglie di limone, un pizzico di fiori di camomilla e un pizzico di semi d'anice, insieme con l'alcol, in un vaso di vetro a chiusura ermetica, quindi lasciare in infusione per 8 giorni, scuotendo ogni tanto il recipiente.

Preparare uno sciroppo, facendo sciogliere lo zucchero in g 300 di acqua, e lasciarlo raffreddare del tutto. Passare l'infusione attraverso un colino e unirla allo sciroppo; filtrare nuovamente e imbottigliare. Consumare l'elisir dopo 8 mesi.

Elisir di menta -2-

Ingredienti: 200 g di alcool neutro a 96°, 250 ml di vino bianco secco, 50 g di menta, 2 scorze di limone. Ponete a macerare in un vaso le foglie di menta assieme all'alcool per circa 2 giorni. Aggiungete quindi il vino e le scorze di limone, lasciate riposare per altri 2 giorni e filtrate. Potete variare la ricetta aggiungendo 150 grammi di miele: il liquore guadagnerà così un sapore che lo renderà ancora più gradevole al palato.

Consumatelo fresco nelle dosi di uno-due bicchierini al giorno. Il liquore di menta, oltre a essere un ottimo dissetante, è pure uno stimolante del sistema nervoso.

Meloncino

Ingredienti: n. 1 melone maturo, 500 cl di acqua, 500 cl di alcool neutro 96°, 400 g. zucchero.

Lavate bene il melone, utilizzate la polpa per mangiare ed utilizzate solo la buccia.

Tagliate a pezzettini la buccia, mettetela in un vaso di capacità pari a 2 l ed a chiusura ermetica con l'alcool e lasciatela macerare per 40 giorni. Trascorsi i 40 giorni, preparate lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero e lasciate raffreddare. Filtrate il macerato di buccia di melone e alcool aggiungendolo allo sciroppo, mescolando bene. Imbottigliare e utilizzate il liquore solo dopo 3 mesi.

Rosolio ai fiori

Ingredienti: 250 g zucchero, 250 g alcool neutro a 96°, 200 g acqua, 50 g fiori d'arancio, 20 petali di rosa di giardino. Mettere in un vaso di vetro, a chiusura ermetica, i petali di rosa e i fiori d'arancio, unire l'alcol e lasciar macerare per 5 giorni. Preparare uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero in g 200 di acqua; aspettare che si raffreddi, aggiungerlo all'infusione e far macerare il tutto per altri 5 giorni. Filtrare il liquore, imbottigliarlo e stagionare per almeno 6 mesi.

Rosolio di cedro

Ingredienti: grammi 800 di zucchero bianco fine in polvere, 1 lt. di acqua piovana oppure di fonte, 8 decilitri di alcool neutro 96°, n. 3 limoni di giardino alquanto verdognoli.

Versate lo zucchero nell'acqua e agitatelo ogni giorno finché sia sciolto. Grattate in pari tempo la scorza dei limoni e tenetela infusa in due decilitri del detto spirito per otto giorni; per tre o quattro giorni rimescolatela spesso, e d'inverno serbatela in luogo riparato dal freddo.

Dopo otto giorni passate l'infuso dei limoni da un pannolino bagnato, strizzatelo bene e l'estratto mescolatelo coi restanti sei decilitri di spirito e lasciatelo riposare per ventiquattr'ore. Il giorno appresso mescolate ogni cosa insieme, versate il liquido in un fiasco, che a quando a quando andrete scuotendo, e dopo quindici giorni passatelo per carta oppure più volte per cotone. Questo va messo in fondo all'imbuto e in mezzo ad esso fateci passare uno stecco di scopa a più rami nella parte superiore onde dia adito al liquido di passare.

Mirto al miele

Ingredienti: 1 litro di alcool neutro a 96°, 2 litri d'acqua, 500 g di zucchero o 600 g di miele 600 g di bacche di mirto ben mature. Pulite le bacche di mirto con uno strofinaccio ruvido; collocatele in un recipiente di vetro scuro nel quale è stato già versato l'alcool e lasciatele in infusione per 15 giorni. Trascorso questo periodo colate, filtrate e premete con le mani le bacche macerate ancora ricche di aromi. Aggiungete all'alcool due litri di sciroppo freddo composto d'acqua e zucchero o miele e travasate in bottiglie scure.

Mirto

Ingredienti: 1 litro di alcool neutro a 96°, 1,3 litri d'acqua, 500 g di zucchero, bacche di mirto.

Riempite una bottiglia di vetro da un litro con delle bacche di mirto, dopo averle lavate e asciugate accuratamente; copritele con alcool e lasciatele macerare al buio per 40 giorni. Colate l'alcool in un altro recipiente e coprite nuovamente le bacche con l'alcool rimanente; colate anche questo dopo lo stesso periodo di infusione spremendo leggermente il mirto con le mani e aggiungetelo al precedente. Fate bollire l'acqua con lo zucchero, lasciate raffreddare lo sciroppo così ottenuto e miscelatelo con l'alcool.

Nespolino

Ingredienti per 1 litro: 1 litro di alcool neutro a 96°, 1 litro di acqua, 1 kg. di zucchero: 1 kg, 2 pugni abbondanti di semi di nespole. Lasciare i semi per un paio di giorni in un cestino, poi spellarli ed

essicarli al sole fino a quando saranno completamente asciutti (da 8 a 10 giorni) evitando che si inumidiscano. Mettere il tutto in un contenitore di vetro ben pulito e asciutto, mescolare con un cucchiaio di legno e lasciare al buio per 40 giorni. Trascorsi i 40 giorni, filtrare con un panno fine. E' pronto dopo 30 giorni

Vermouth semplice

Mettete in un contenitore due litri di vino bianco, 4 gr di punte d'assenzio, 4 gr di centaurea minore, 4 gr di cardo, 4 gr di coriandoli, 4gr di china, 4 gr di scorza di limone, 4 gr di scorza di arancio tutti questi ingredienti vanno pestati, aggiungere poi 1 gr di: cannella, noce moscata, chiodi di garofano polverizzati, 60 gr di zucchero e 60 gr di alcool neutro a 96° leggermente allungato con acqua. Chiudete il contenitore e fate macerare per 10 giorni, togliete le droghe e filtratelo

Ratafià di basilico

Ingredienti: 50 g di alcool neutro a 96°, 1 litro di vino bianco secco, 40 g di foglie fresche di basilico, 20 g di scorza di limone.

Fate macerare le foglie di basilico e le scorze di limone (solo la parte gialla) con l'alcool avendo cura di rimestare frequentemente. Dopo 6 giorni filtrate e aggiungete il vino bianco che avrete avuto cura di scegliere molto buono. Filtrate nuovamente e consumate fresco.

Se amate i profumi di erbe aromatiche, questo liquore oltre che sollevarvi dalle digestioni difficili e dai languori di stomaco, vi delizierà. Prendetene due bicchierini al giorno dopo i pasti.

Ratafià d'arancio

Ingredienti: 350 g di alcool neutro a 96°, 400 g d'acqua, 300 g di zucchero, 50 g di petali di fiori d'arancio freschi.

Lasciate macerare i petali per 5 giorni in 200 grammi di alcool, avendo cura di rimestare il tutto due volte al giorno. Filtrate e aggiungete lo zucchero disciolto nell'acqua a fiamma debole e gli altri 150 grammi di alcool. Lasciate riposare un giorno e imbottigliate.

Liquore profumato che servirete alla sera dopo cena come piacevole distensivo.

Ratafià di rosa

Ingredienti: 350 g di alcool neutro a 96°, 350 g d'acqua, 250 g di zucchero, 150 g di petali di rosa freschi, 1 g di corteccia di cannella, 1 g di coriandolo.

Mettete i petali di rosa, anche di colori diversi ma profumati, in infusione nell'acqua molto calda e fate riposare per un paio di giorni. Filtrate e aggiungete alcool, zucchero, cannella, coriandolo. Aspettate 12 giorni e filtrate di nuovo, fino a che il ratafià diventerà limpido.

Otterrete un liquore dal profumo soave che converrà servire in una bottiglia di cristallo. È un ottimo tonico.

Ratafià' di frutta varia

Ricavate un litro di succo di frutta varia (lamponi, fragole, more, ciliegie rosse) tutta ben matura, aggiungete un kg di zucchero, mescolate finchè lo zucchero non sia sciolto, aggiungete quattro quinti di un litro di alcool neutro a 96°, 5 chiodi di garofano, un grammo di cannella e di noce moscata. Ponete tutto in un vaso, chiudete e lasciate riposare per 4 mesi, trascorso questo tempo filtrate e imbottigliate.

Ratafià di mele cotogne

Un tempo questo elisir si preparava durante la vendemmia, molto in voga tra le dame del XVIII e XIX secolo, infuso dolce e fruttato con una gradazione che non supera i 30°. Pelate e grattugiate la polpa di alcune mele cotogne ben mature, ponete la polpa in una terrina, lasciatela per sei giorni, trascorsi i quali metterete la polpa in un sacchetto di tela e spremerete tutto il succo, mettete il succo in un vaso a chiusura ermetica, aggiungete quattro quinti di un litro alcool neutro a 96° allungato con molta acqua per ogni litro di succo, più sei mandorle schiacciate amare, un po' di cannella, sei chiodi di garofano, due gr di coriandoli schiacciati, tre hg di zucchero. Mescolate il tutto, chiudete il vaso e lasciate riposare per sei mesi. Filtratelo e conservatelo in bottiglia.

Genepi

Ingredienti: 300 g di alcool neutro a 96°, 400 g d'acqua, 400 g di zucchero, 10 g di genepi delle Alpi 5 g di menta piperita, 4 g di chiodi di garofano, 0,5 g di noce moscata, 5 g di anice, 3 g di assenzio, 5 g di issopo.

Macerate come al solito le droghe in un vaso a chiusura ermetica assieme all'alcool e lasciate riposare per 15 giorni agitando ogni tanto. Filtrate e aggiungete l'acqua e lo zucchero. Rimestate e lasciate riposare un giorno prima di imbottigliare con sughero e ceralacca. Attendete almeno 6 mesi per godere a pieno l'aroma del liquore.

Questo liquore dall'aroma inconfondibile è una boccata di Dolomiti. La ricetta riportata è suscettibile di leggere variazioni: infatti potrete aggiungere anche qualche grammo di angelica o una scorza di limone. Il genepi è un eccellente digestivo, e possiede anche una funzione carminativi.

Millefiori

Ingredienti: 180 g di alcool neutro a 96°, 500 g d'acqua, 500 g di zucchero, 1 g di fiori di lavanda, 1 g di fiori di timo, 1 g di menta piperita, 1 g di cardamomo, 1 g di chiodi di garofano, 1 g di maggiorana, 1 g di vaniglia, 1 g di dittamo, 1 g di macis, 1 g di coriandolo.

Frantumate le droghe in un mortaio e ponetele a macerare con l'alcool in un vaso chiuso per 10 giorni, avendo cura di agitare due volte al giorno. Filtrate finché il liquore sarà perfettamente limpido, poi aggiungete l'acqua e lo zucchero rimastando in modo da ottenere un amalgama perfetto. Imbottigliate con sughero e ceralacca e stappate dopo aver atteso 6 mesi.

Farete la felicità degli ospiti servendolo in piccoli bicchieri colmi di fragranza.

Rabarbaro cinese

Ingredienti: 200g di alcool neutro a 96°, 250 g d'acqua, 550 g di zucchero, 20 g di rizoma essiccato e pelato di rabarbaro. Frantumate il rabarbaro e mettetelo in un vaso con l'alcool e 20 grammi d'acqua, lasciandolo macerare per una decina di giorni. Trascorso questo periodo, fate sciogliere in un pentolino lo zucchero con l'acqua rimanente e aggiungetela al resto. Rimestate, lasciate riposare mezza giornata, filtrate e imbottigliate.

Il rinomato rabarbaro non dovrebbe mancare in nessuna casa dove si abbia a cuore la salute. La sua preparazione non prevede l'impiego di molte spezie: spesso i liquori medicinali più efficaci sono quelli più semplici. Usate questo liquore per l'inappetenza (mezzo bicchierino prima dei pasti), nelle digestioni difficili (un bicchierino un'ora dopo i pasti), nell'itterizia (mezzo bicchierino abbondante prima dei pasti), come disintossicante e depurativo (mezzo bicchierino abbondante al mattino per 15 giorni). È consigliabile una cura al rabarbaro due volte all'anno: in primavera e in autunno. Non se ne consiglia l'uso a gestanti, puerpere, malati di calcoli, gotta, reumatismi e varici.

China

Ingredienti: 500 g di alcool neutro a 96° , 500 g d'acqua, 500 g di zucchero, 40 g di corteccia di china, 4 g di scorza di arancia amara.

In un vaso a chiusura ermetica mettete circa 150 grammi di alcool diluiti con 50 grammi d'acqua. Nel frattempo avrete pestato nel mortaio la china e tolto alla scorza d'arancia la parte bianca. Fatto questo, unite la china e la scorza d'arancia al contenuto del vaso, chiudete ermeticamente e lasciate in macerazione per un paio di settimane. Trascorso il periodo indicato filtrate, versando tutto in un vaso più grande dentro il quale aggiungerete il rimanente alcool e lo sciroppo preparato con lo zucchero e il resto dell'acqua. Rimestate e la sciate riposare in vaso dopo averlo chiuso. Trascorsi una quindicina di giorni, filtrate il tutto e imbottigliate chiudendo con ceralacca.

Dopo 3 mesi, il liquore potrà essere "amorevolmente" servito.

Amaro alle erbe

Ingredienti: 300 g di alcool neutro a 96°, 650 g di vermut bianco, 150 g di zucchero, 14 bacche di ginepro, 11 aghi di rosmarino, 6 foglie di melissa, 5 foglie di salvia, 5 chiodi di garofano, 2 foglie di cardo santo, 2 foglie di menta piperita, 1 fiore di centaurea minore, un pezzetto di radice contusa di calamo aromatico, un pezzetto di radice contusa di genziana maggiore, un pezzetto di radice contusa di carlina, un pezzo di corteccia di cannella.

Lasciate macerare tutte le erbe nell'alcool per 6 giorni in un vaso a chiusura ermetica, agitando il contenuto di tanto in tanto. Filtrate e tenete l'alcool da parte in una bottiglia tappata.

Rimettete le erbe nel vaso e lasciatele macerare per altri 6 giorni con il vermut in cui avrete fatto sciogliere lo zucchero. Filtrate anche il vermut e unitelo all'alcool; dopo un giorno di riposo imbottigliate e tappate. Aspettate almeno 8 mesi prima di gustare.

Amaro montchamp

Ingredienti: 400 g di alcool neutro a 96°, 280 g d'acqua, 320 g di zucchero, 4 g di assenzio, 3g di calamo aromatico, 3g di centaurea, 2g di radice di angelica, 2 g di enula campana, 1 g di corteccia di cannella.

Per preparare questo rinomato amaro ponete a macerare tutti gli ingredienti per 12 giorni in un vaso a chiusura ermetica. Nel frattempo curerete di rimestare una volta al giorno il macerato, al quale aggiungerete infine lo zucchero disciolto nell'acqua calda. Lasciate riposare per una giornata, filtrate e imbottigliate.

Per apprezzarne appieno il sapore, è opportuno farlo riposare almeno 6 mesi, perciò è convenienteappare la bottiglia con sughero e ceralacca. Potete usarlo sia come aperitivo sia come digestivo.

Amaro tedesco

Ingredienti: 350 g di alcool neutro a 96°, 350 g d'acqua, 350 g di zucchero, 15 g di scorza di arancia amara, 10 g di menta, 5 g di valeriana, 5 g di assenzio, 5 g di zenzero, 5 g di centaurea.

Mettete le spezie a macerare nell'alcool per 15 giorni in vaso chiuso. Trascorso questo periodo, versate l'acqua molto calda sulla scorza d'arancia tagliata a pezzetti e lasciate in ammollo per 8 ore. Filtrate e aggiungete lo zucchero facendo poi scioppiare il tutto. Una volta raffreddato, unite lo sciroppo alla macerazione alcolica ottenuta con le spezie, rimestate e filtrate. Attendete un giorno e imbottigliate.

Se avete fatto le cose per bene, ne ricaverete un ottimo liquore digestivo che potrete usare anche come eccellente aperitivo. Prima di gustarlo, lasciate comunque trascorrere almeno 3 mesi.

FRUTTA SOTTO SPIRITO

ALBICOCCHESOTTO ALCOOL

Ingredienti: albicocche, Alcool etilico neutro a 96°, zucchero. Scegliete con cura le albicocche di piccole dimensioni e non eccessivamente mature. Eliminate il nocciolo praticando un'incisione da un'estremità all'altra. Dopo averle scottate leggermente in acqua bollente, scolatele e disponetele nei vasi senza pressarle: se vi piace potrete aggiungere un poco di vaniglia e un bicchierino di rum. Diluite l'alcool con acqua zuccherata. Alcool e acqua devono essere di uguale quantità, (ad un litro di alcool aggiungete un litro di acqua). Riempite i vasi fino all'imboccatura. Applicare le capsule chiudendo decisamente, ma senza forzare troppo. Riponete i contenitori e lasciateli riposare per 2 o tre mesi prima della consumazione

UVA SOTTO ALCOOL

Ingredienti: Alcool etilico neutro a 96°, uva, zucchero, chiodi di garofano. Scegliere uva fresca, preferibilmente Italia o Regina. Staccate gli acini che devono essere perfettamente sani e senza macchie, lasciando un centimetro circa dal picciolo. Disponete gli acini nei vasi di vetro senza pressarli e aggiungete, se lo desiderate qualche chiodo di garofano. Diluite l'alcool con una quantità di acqua zuccherata uguale o leggermente inferiore, e riempite i vasi fino all'imboccatura. Chiudete e lasciate riposare per almeno 2 o 3 mesi.

CILIEGESOTTO ALCOOL

Ingredienti: ciliegie, Alcool etilico neutro a 96°, zucchero. Eventuali aromatizzanti : cannella, chiodi di garofano. Scegliere le ciliegie preferibilmente con la polpa dura. Tagliate il gambo, lasciandone un centimetro; lavate i frutti e asciugarli. Sistemate nei vasi di vetro con acqua zuccherata e alcool (ad 1 litro di alcool aggiungete 1 litro o poco meno di acqua). Se lo desiderate aggiungete qualche chiodo di garofano oppure un pizzico di cannella. Riempite i vasi fino all'imboccatura. Applicare le capsule e chiudete decisamente, ma senza forzare troppo. Lasciate riposare per 2 o 3 mesi prima della consumazione.

AMARENESOTTO ALCOOL

Ingredienti: amarene, Alcool etilico neutro a 96°, zucchero. Eventuali aromatizzanti: cannella, chiodi di garofano. Scegliete le amarene non eccessivamente mature, preferendo quelle a polpa dura. Tagliate il gambo, lasciandone un centimetro circa, quindi lavate i frutti e asciugateli. Sistemate le amarene nei vasi di vetro senza pressarli e diluite con acqua zuccherata e alcool (ricordate che per ogni litro di alcool dovrete aggiungere pari dose di acqua). Se di vostro gradimento potrete aggiungere qualche chiodo di Garofano oppure un pizzico di cannella. Riempite i vasi di vetro fino all'imboccatura. Chiudete decisamente, ma stando attenti a non forzare il tappo. Lasciate riposare per 2 o 3 mesi prima della consumazione.

MACEDONIASOTTO ALCOOL

Ingredienti: Alcool etilico neutro a 96°, albicocche, ciliegie, fragole (preferibilmente di bosco), lamponi, pesche, ribes, uva, zucchero. Lavate accuratamente la frutta, tagliate a pezzetti le albicocche e le pesche, mentre le ciliegie, fragole, ribes, lamponi, e l'uva dovranno rimanere interi. Disponete il tutto nei vasi di vetro senza pressare. Diluite l'alcool con una quantità di acqua zuccherata (uguale o leggermente inferiore) e con questa soluzione riempite i vasi fino all'orlo. Chiudete e lasciate riposare per almeno 3 mesi prima della consumazione.