

Distillati “ Filu e Ferru “ e il liquore di mirto. Il nostro orgoglio Un gruppo al lavoro nella raccolta del mirto- Stagione 2021

Il mirto è un arbusto diffuso nel mediterraneo, che vive in consociazione con altri elementi caratteristici della macchia, quali il lentisco ed i cisti, nella fascia litoranea e collinare. È una pianta che necessita di un clima mite. Si adatta molto bene a qualsiasi tipo di terreno. Tollera bene la siccità. In estate esprime il massimo della sua bellezza quando la sua chioma verdastra si riempie di deliziosi fiorellini bianchi.

Arbusto sempreverde, fiorisce in maggio-giugno e fruttifica in ottobre-novembre.

Le bacche si utilizzano per preparare un ottimo liquore e per aromatizzare carni come il maialino, insaccate oppure olive. Il legno durissimo viene utilizzato per lavori d'intarsio, mentre le foglie ricche di tannino sono utilizzabili per la concia delle pelli.

I frutti sono bacche più o meno tondeggianti di colore nero-bluastro sormontate dal calice persistente.

Da noi in azienda la pianta del mirto ha trovato un habitat confortevole e si è riprodotta in assoluta autonomia, oggi abbiamo circa 40 piante adulte più tutte le giovanissime piante che curiamo con rispetto.

La raccolta delle bacche avviene a Dicembre inoltrato.



Con la ricetta di mia madre, prepariamo il liquore di mirto



Presso la nostra azienda si trovano in abbondanza le bacche di Mirto, il liquore di mirto è uno dei prodotti più richiesti a fine pranzo (c'è chi ne abusa prima e dopo) .

Il liquore lo prepariamo in azienda producendo così una notevole scorta del Tipico Liquore.

Sino ad ora non abbiamo mai commercializzato il liquore di mirto perché appena sufficiente a soddisfare le esigenze del ristorante ma considerata l'abbondanza del 2021 e con le aspettative della stagione in corso supponiamo di mettere in commercio circa 800 litri del nostro liquore.

Liquore di mirto artigianale.

Le bacche raccolte devono essere lavorate subito. Purtroppo non tutti seguono questa prassi, ma è un errore perché più vengono lasciate all'aperto e più perdono gusto, profumo e proprietà.

Si ottiene dalla **macerazione delle bacche di mirto nero** in bottiglie di vetro, per circa quaranta-cinquanta giorni, e, attraverso un metodo artigianale, viene reso limpido. In Sardegna si dice che è un liquore che **“macchia il bicchiere”**, perché ha un colore nero impenetrabile e molto denso, un gusto e un profumo intensi e persistenti. Il mirto va servito fresco.

La macerazione