

LIQUORE BARANCINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore Barancino.



La storia

Il liquore Barancino è una produzione tradizionale del bellunese, confezionato partendo dalla grappa addizionata con infusi tipici delle zone montane. È prodotto sin dal 1895 e viene nominato anche nel libro "L'Italia della Grappa" di G. Bonacina. La tradizionale ricetta continua ad essere usata ancor oggi anche da piccoli distillatori della zona.

Descrizione del prodotto

Il liquore Barancino è composto da una soluzione idroalcolica cui vengono aggiunti pino mugho, ginepro e zucchero. È privo di coloranti e si presenta con una colorazione brunita, un sapore intenso e un gusto amarognolo e una gradazione finale di 38° alcolici.

Processo di produzione

La produzione del Barancino è molto semplice: ad una base di grappa e alcol buongusto, una volta raggiunta la gradazione desiderata di 38° alcolici, si aggiungono infusi e oli essenziali di Pino Mugho e Ginepro, il tutto ben miscelato e addizionato con lo zucchero. Il prodotto è lasciato riposare per alcuni mesi e poi imbottigliato e commercializzato.

Usi

Consumato in modiche quantità il liquore Barancino è un ottimo digestivo.

Reperibilità

Tipico del bellunese, questo liquore è diffuso anche nelle altre Province venete, dove può essere trovato presso alcuni rivenditori specializzati.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

