

LIQUORE DEL CANSIGLIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore del Cansiglio.



La storia

Il "liquore del Cansiglio" prende il nome dall'omonima foresta "da remi" che si erge nell'altopiano a cavallo tra le province di Treviso, Belluno e Pordenone nelle Alpi Orientali, caratterizzata da estese zone boschive poco antropizzate. Il prodotto nasce nel secondo dopoguerra e da allora la sua ricetta è stata mantenuta inalterata nel tempo.

Descrizione del prodotto

Il liquore del Cansiglio è ottenuto dall'infusione di bacche ed erbe tipiche del bosco, diluito con acqua e zucchero. Viene prodotto alla gradazione di 25° alcolici. Si presenta di colore bruno ed è caratterizzato da un aroma molto fragrante e marcato, da un gusto rotondo e pulito grazie all'utilizzo esclusivo di aromi naturali e all'assenza di coloranti artificiali.

Processo di produzione

Il prodotto si ottiene dall'infusione di bacche ed erbe in acqua e alcol, che deve essere mantenuta per 3-4 settimane. Poi l'infuso viene distillato in piccoli alambicchi di rame e poi miscelato con acqua, alcol e zucchero senza aggiunta di altri aromi. Va mantenuto in appositi contenitori per circa 2 mesi prima di venire imbottigliato ed immesso al consumo.

Usi

Consumato in quantità modiche il "liquore del Cansiglio" è ottimo dopo i pasti e si lascia apprezzare a temperatura ambiente o più freddo, specie nei mesi estivi.

Reperibilità

Liquore tipico della zona del Cansiglio, questo prodotto può essere acquistato presso alcuni rivenditori specializzati di tutta la Regione del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.

