

LIQUORE FRAGOLINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore Fragolino.



La storia

La produzione del "liquore Fragolino" è sviluppata nelle antiche distillerie di Pincara, nate cinque generazioni or sono. La ricetta del prodotto è stata trovata in uno dei vecchi ricettari manoscritti patrimonio delle antiche distillerie e a tutt'oggi è custodito nel museo "Il futuro della memoria" ubicato all'interno delle stesse. La zona di produzione è il comune di Pincara in provincia di Rovigo, territorio particolarmente adatto alla coltivazione della fragola. Oltre che a numerose manifestazioni promozionali, il prodotto è presentato in primavera alla "Festa della fragola" di Salara (Rovigo), evento che promuove ogni anno questo frutto.

Descrizione del prodotto

Il "liquore Fragolino" è un infuso idroalcolico di fragole, portato alla gradazione di 30° alcolici. Per produrlo si utilizzano: alcool puro di cereali, fragole, succo di fragola e zucchero. Il liquore ha colore rosso intenso e un aspetto "velato". All'olfatto il profumo delle fragole dona una piacevole sensazione avvolgente.

Processo di produzione

Il prodotto necessita di alcuni giorni di infusione, poi viene miscelato allo zucchero precedentemente sciolto in acqua demineralizzata. Una volta ottenuto viene lasciato riposare in cisterne di acciaio fino a piena maturazione. Successivamente viene imbottigliato, sigillato e conservato nell'apposito magazzino per poi essere messo in commercio.

Usi

Il distillato va degustato ghiacciato liscio, ideale per la preparazione di aperitivi, ma è anche adatto per impreziosire macedonie, gelati e dolci.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno sia nelle distillerie di Pincara, sia in occasione di fiere e manifestazioni legate alla promozione dei prodotti tipici.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Pincara in provincia di Rovigo.

