

MARINELLE SOTTO SPIRITO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Marinelle sotto spirito, i frutti vengono anche detti "amarene" o "visciòle".



La storia

Le "marinelle sotto spirito" sono un prodotto tipico della provincia di Vicenza, preparato solitamente dalle famiglie per l'autoconsumo. La conservazione della frutta in alcool si rifà ad una tradizione antica, che mirava all'ottenimento di prodotti che potessero essere utilizzati anche a distanza di mesi dal periodo di produzione.

Descrizione del prodotto

Le "marinelle sotto spirito" sono degli ibridi di ciliegia che vengono messe in vasetto con zucchero e alcool puro al 95%. Le "marinelle" sono dette anche "amarene" della varietà "caproniana" e sono i frutti di un alberello ad andamento arbustivo che può trovarsi spontaneo, ma generalmente si propaga per innesto e che rimane abbastanza piccolo (2-3 metri) rispetto ad altri alberi di ciliegie. La produzione è abbastanza tardiva ed il prodotto è maturo verso la metà di giugno. Le "marinelle" hanno un gambo corto, sono abbastanza piccole e di colore rosso vivo, non molto scuro e polpa molle. A maturazione non risultano mai molto dolci, hanno un sapore acidulo, asprigno (sono più aspre della ciliegia perché maturano più tardi). Al consumo risultano particolarmente tenere, succose ed acquose.

Processo di produzione

Le marinelle mature vengono raccolte e, tolto il picciolo, vengono poste in vasi di vetro con zucchero e alcool puro. La quantità di frutti deve essere pari a quella di zucchero, mentre l'alcool si aggiunge fino a riempire il contenitore. Vanno conservate al riparo da fonti di luce e calore e possono venire consumate dopo alcuni mesi, ma l'alcool ha un effetto di conservazione che ne consente il consumo anche a 2-3 anni dalla data di confezionamento.

Usi

Tolte dall'alcool le "marinelle" sono utilizzate sia per il consumo immediato che per la preparazione di dolci e dessert.

Reperibilità

Prodotte soprattutto per l'autoconsumo familiare, le "marinelle sottospirito" si possono comunque trovare durante le manifestazioni di prodotti alimentari tradizionali o presso alcuni negozi nella zona dei colli Berici.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

