

LIQUORI FATTI IN CASA

Semplicissime ricette per liquori classici o originali

Benvenuto in MONDO GUIDE.

Se conosci già la serie, e hai scelto questo libro appositamente, buona lettura.

Se invece è la prima volta che leggi un libro di MONDO GUIDE, ti spieghiamo brevemente di cosa si tratta.

MONDO GUIDE è una serie che raccoglie tante collane su diversi argomenti, disponibili sia in formato elettronico pronto da scaricare, sia quasi sempre nel classico formato cartaceo da ricevere comodamente a casa.

Le uniche guide che non troverai cartacee sono le guide illustrate. Il motivo è semplicemente quello del costo di stampa a colori, che renderebbe il prezzo del cartaceo improponibile.

Le guide che compongono le diverse collane sono semplici ma dettagliate, curate con amore e spiegate passo passo.

Troverai sempre la stessa struttura, in modo da rendere la tua lettura piacevole, e in modo che tu possa riconoscere subito un libro della serie e cercare il prossimo che fa per te.

Cerca il colore! Ogni collana è identificata da un colore diverso che troverai in copertina, e che ti indicheremo nell'ultima pagina di questo libro, quando troverai l'elenco completo (ma sempre in aumento) dei libri di MONDO GUIDE.

All'inizio di ogni capitolo c'è la parte '**Lo sapevi che...?**': in questa sezione troverai informazioni preliminari utili sull'argomento del libro.

Alla fine di ogni capitolo c'è la parte '**Un'ultima cosa prima di voltare pagina...**': in questa sezione ti lasceremo qualche consiglio utile o una curiosità che non ti abbiamo detto prima.

In molte guide troverai poi una parte introduttiva chiamata '**Dizionario indispensabile**': ti servirà in alcuni casi per conoscere e per poter visionare in qualunque momento il significato di un attrezzo specifico (come per le guide sul fai da te), o di un termine specifico (come nelle guide sull'estetica) o infine di un alimento poco noto (come nelle guide sulla cucina internazionale).

Ti aspettiamo anche sul sito mondoguide.altervista.org, dove troverai tutti gli argomenti che ti appassionano, altre guide e i libri che stai cercando.

Grazie per aver scelto uno dei nostri libri, ti auguriamo buona lettura e buona esperienza in MONDO GUIDE!

© MONDO GUIDE Gennaio 2019 – Ogni riproduzione intera o parziale dell'opera è da intendersi vietata

*Vorrei un caffè corretto con un po' di cognac,
più cognac che caffè.*

Anzi, giacché si trova, mi porti solo una tazza di cognac e non se ne parla più

(Totò)

INDICE

LO SAPEVI CHE...?

La storia del liquore

Gli antichi alchimisti arabi

Bonifacio VIII e il suo elisir

Michele Savonarola e gli infusi miracolosi

I Medici e i liquori del Rinascimento: liquore e amaro si separano

Infine, il primo liquore ufficiale del 1737

I 4 metodi per ottenere un liquore

Distillazione

Estrazione (anche detta tintura)

Infusione

Percolazione

Le spezie usate per i liquori

Differenza tra liquore e amaro

RICETTE FACILI E DELIZIOSE

Aglione: liquore

Albicocche: liquore

Ananas: liquore

Banane: liquore

Betulla: grappa

Cacao e vaniglia: crema al liquore

Caffè: liquore di chicchi

Carciofo: liquore

Carote: liquore

Ciliegie: liquore di noccioli

Cipolle: liquore

Cioccolato: liquore

Fichi: grappa

Fragolino: liquore

Latte: liquore

Latte e limone: liquore

Limoncello: crema

Limoncello: liquore

Liquirizia: crema

Liquirizia: liquore

Melograno: liquore

Menta: liquore

Nocino: liquore

Peperoncino: grappa

Peperoncino: liquore

Pera: grappa

Rosolio: liquore

RICETTE SPECIALI E ORIGINALI

Acqua di perfetto Amore

Genzianella

Latte della Suocera (o della Vecchia)

Liquore al Tè verde

Liquormiele

Melonello

Rosolio del Monsignore

UN'ULTIMA COSA PRIMA DI CHIUDERE IL LIBRO
COLLANE DI MONDO GUIDE

LO SAPEVI CHE...?

Nel 700 d.C. circa, un movimento arabo che si denominava Al – Kimiya cominciò a studiare e perfezionare la tecnica della distillazione delle piante e dei fiori. Il nome di questo movimento, di derivazione greca (chymos = essenza) stava inventando la 'liquoristica', cioè l'arte di ricavare liquori dalla natura. Il processo della distillazione, per questi antichi alchimisti arabi, era una metafora della purificazione dell'animo. Il distillato in fondo può anche essere concepito come l'essenza purificata di una cosa.

La storia del liquore

Gli antichi alchimisti arabi

Stabilire con certezza quando è nato il primo liquore è impresa assai ardua.

Tuttavia possiamo rifarci ai documenti storici rinvenuti che puntano tutti verso il mondo arabo intorno all'anno 1100, e precisamente 1099.

In quell'anno infatti ci fu la presa di Gerusalemme, che tra le tante conseguenze portò gli alambicchi nel vecchio continente.

Così, si poté cominciare a distillare piante e fiori per uso alimentare (fino a quel momento si potevano creare solo cosmetici), cosa che in passato era proibita dalla religione musulmana.

Il cosmografo arabo Abu Abd Muhammad scrisse un trattato intorno al 1250, in cui spiegava che la prima essenza ad uso cosmetico che venne creata, prima della 'legalizzazione' era la semplice acqua di rose.

Nel corso dei secoli vennero scritti numerosi trattati sull'antica arte della distillazione, come quello di Zaharawi, che narra di varianti aromatizzate dell'acqua di rose, che veniva profumata con la cannella, con i chiodi di garofano ed anche con la canfora.

Infine arrivò un altro alchimista, nella persona di Al-Kindy. Sembra che proprio lui sia stato il primo a distillare l'alcool puro, creando un'essenza al limone, una al mirto, una all'aloè e una alla mela.

Bonifacio VIII e il suo elisir

Dobbiamo arrivare al 1300 per trovare le tracce di quello che oggi chiameremmo 'amaro'.

Causa della creazione di questo amaro fu nientemeno che papa Bonifacio VIII, colpito allora da un terribile attacco di colite. Il Giubileo doveva però essere celebrato, e il papa non poteva mancare, anche perché era il primo che si celebrava.

Certo, non c'era da stupirsi che il papa fosse stato colto da una colica, dato che si narra che i suoi pasti prevedevano almeno 6 portate, accompagnate da abbondante vino ed altre abitudini non proprio 'sante'.

Addirittura si ipotizza che il Giubileo sia stato organizzato per rimediare alle spese folli di questo pontefice. Non stupirebbe se fosse vero, anche perché da un lato c'era la situazione economica della sua famiglia, ridotta al lumicino dai suoi stravizi, dall'altra c'era l'idea di far pagare i pellegrini per avere salva l'anima.

Quindi, il papa era in disgrazia e inventò un Giubileo in cui chi voleva salva l'anima doveva pagare.

Tutto sembrava tornare perfettamente, se non fosse stato proprio per quella colica!

A salvare papa e pellegrini furono Arnaldo da Villanova e Raimondo Lullo, che guarda caso avevano appena inventato un elisir miracoloso, o almeno così dicevano loro.

L'elisir fu dato al papa, e il Giubileo fu salvo. Furono salvi anche i due alchimisti, che se non avessero salvato nientemeno che il pontefice, sarebbero stati tacciati di stregoneria.

Ma cosa c'era dentro questo elisir miracoloso?

Sembra che ci fosse l'oro, in scaglie, perché secondo le conoscenze dell'epoca si riteneva che questo metallo prezioso avesse proprietà purificanti.

Da qui l'abitudine, nei secoli successivi, di usare lo zafferano al posto dell'oro per dare agli elisir la stessa colorazione.

Oro o zafferano però, i costi di queste sostanze erano proibitivi per il popolo. Ecco perché questi prodotti erano riservati solo a quelli che potevano permetterseli, e cioè nobili, sacerdoti e alchimisti.

Ciò spiega anche perché per molti secoli la produzione di questi prodotti fu appannaggio delle abbazie in cui i monaci distillavano.

Michele Savonarola e gli infusi miracolosi

La medicina e la scienza non si fecero scappare l'occasione di cimentarsi con la distillazione, o meglio con l'infusione.

Risale ad esempio al 1100 la fondazione della Scuola di Salerno, che insieme alle altre Scuole ed Università si caratterizzarono per essere le custodi degli antichi saperi di questa scienza.

Questi infusi però avevano una caratteristica: erano molti amari, nella convinzione che la medicina non dovesse essere anche buona.

Ci pensò Michele Savonarola, nonno del più famoso Girolamo, che svolgeva il lavoro di medico e fisico, e sembra che fosse anche molto noto. Michele, intorno al 1450, inventò dei liquori aromatizzati. O meglio, inventò dei rimedi per varie malattie, che però fortunatamente erano anche squisiti. Basti pensare che con questi liquori aromatizzati si curava il vaiolo, con infuso di pinoli, radice di cocomero, petali di rose e miele, e la gastrite, con infuso di menta, zafferano, aloe, noce moscata e chiodi di garofano.

I Medici e i liquori del Rinascimento: liquore e amaro si separano

I Medici, tra le tante arti che sostennero, si occuparono anche di quella liquoristica. Grazie a loro infatti i liquori vennero prodotti ad uso ricreativo e divennero prodotti di eccellenza. Fu Caterina de' Medici, nella prima metà del 1500, che cominciò ad offrire ai suoi ospiti liquori in segno di ospitalità.

Grazie alla distillazione, sempre più perfezionata, si poté aumentare la produzione ed abbassare quindi i costi. Il meccanismo era quello del raffreddamento dei vapori dell'alcol, che aumentava la quantità di liquore prodotto. Fu proprio in questo momento che il liquore e l'amaro smisero di essere la stessa cosa e presero definitivamente la propria strada. Da una parte l'amaro, dall'altra il liquore, che diventerà prodotto a sé ed ingrediente per la creazione di tanti altri prodotti.

Infine, il primo liquore ufficiale del 1737

Con il passare del tempo, alcune nazioni in particolare divennero specialiste nella produzione e nel commercio dei liquori. Tra queste c'erano la Francia, l'Olanda e l'Italia.

Era il 1737 quando nacque il primo vero liquore ad uso ricreativo, grazie all'importazione delle spezie dagli altri paesi. A crearlo fu un frate di nome Jerome Maubec, e il suo liquore si chiamava 'Chartreuse Vert'.

I 4 metodi per ottenere un liquore

I liquori si ottengono tramite uno dei processi indicati qui sotto:

Distillazione

La tecnica della distillazione è in realtà un'arte molto antica che prevede conoscenze approfondite della natura e delle sue trasformazioni. Infatti i depositari di questi saperi erano alchimisti e studiosi.

Si fa risalire alla figura di Dioscoride Pedanio la scoperta del principio della distillazione. Era il I secolo d.C. e Dioscoride camminava per strada dopo una giornata piovosa. Osservando le pozzanghere che si asciugavano al sole, il medico dell'antica Grecia rimase affascinato dal modo in cui l'acqua prima evaporava, e poi ricadeva a terra sotto forma di pioggia. Era quindi un circolo che alternava le due fasi dell'evaporazione e della successiva condensazione di un liquido.

Dioscoride iniziò così a fare degli studi più approfonditi, e l'unica cosa che ne limitò le ricerche furono i mezzi a sua disposizione che per l'epoca erano ancora rudimentali.

Inventò infatti un'attrezzatura primitiva ma geniale, che potremmo paragonare al moderno alambicco. Era un vaso che terminava con una punta, al quale diede il nome di 'Ambix'.

Il vapore che si creava dalla condensa del liquido contenuto nell'ambix si raccoglieva proprio su questa punta.

Dioscoride aveva quindi inventato la tecnica per riprodurre un fenomeno che avviene in natura: la distillazione. Con questa tecnica due o più sostanze che si trovano sciolte in un liquido o in una miscela, possono essere separate tramite evaporazione e poi condensazione dei loro vapori in un alambicco. Le sostanze si possono separare perché hanno un punto di ebollizione diverso.

Del resto la parola 'distillazione' significa in senso letterale 'separare goccia a goccia'. Affascinante vero?

Alla fine del procedimento il vapore viene trasferito con un tubicino alla zona fredda del condensatore, e il liquido che se ne ricava viene infine raccolto in un contenitore.

Estrazione (anche detta tintura)

In questo caso il liquore si ottiene specificamente partendo da erbe e spezie. Il procedimento consiste nel far macerare in una soluzione a base di alcool, per lungo tempo e in contenitori separati, le essenze da cui si vuole ricavare il liquore.

La soluzione alcolica agisce sulle erbe e sulle spezie estraendone l'aroma, il gusto e soprattutto mantenendo inalterate le proprietà delle erbe stesse. Infine, si procede creando una miscela di acqua, alcool, zucchero con dosi precise, alla quale si uniscono le erbe.

Infusione

Con l'infusione, per ottenere il liquore si usa la frutta. In questo caso si procede così: la frutta viene immersa nell'alcool per molto tempo, da un minimo di 60 giorni ad un massimo che può arrivare anche a 8-9 mesi. Alla fine del periodo, si unisce questo succo ad uno sciroppo fatto con acqua e zucchero (rispettando determinate dosi). Dopo di ciò si filtra tutto e si imbottiglia.

Percolazione

La percolazione è l'ultimo procedimento con cui si può ottenere un liquore. Il procedimento è molto semplice: consiste nell'estrarre la parte aromatica della materia prima di partenza ponendola su un filtro. Sopra questo filtro si versa acqua molto calda o alcool etilico riscaldato. Il filtro trattiene la parte solida della materia prima, mentre gli aromi sono catturati dal liquido. Si tratta di una tecnica che viene usata principalmente nell'industria dei liquori perché ha dei tempi molto brevi. Tuttavia per le preparazioni casalinghe non è consigliata in quanto l'aroma originale può essere alterato dall'alta temperatura.

Le spezie usate per i liquori

Quali sono le spezie che si usano principalmente per ottenere i liquori?

Queste si dividono in diverse classi.

Abbiamo le erbe 'amare', che sono ad esempio il cardo, o la centaurea, o il camedrio.

Ci sono poi le erbe cosiddette 'aromatiche', come la maggiorana, il timo, il rosmarino, l'origano, il dittamo o la cerea.

Passiamo poi alle erbe che uniscono le caratteristiche di entrambe le altre due e sono dette quindi erbe 'amaro-aromatiche'. Tra queste si annoverano l'assenzio e l'achillea.

Esistono poi delle droghe 'amare' (dove droga assume il significato letterale di medicinale), come l'aloe, l'angelica, il rabarbaro, il lichene, e le droghe 'aromatiche' tra cui si citano l'anice stellato, la camomilla, la cannella, il coriandolo, il cardamomo e ancora il chiodo di garofano, la noce moscata, la mandorla e la vaniglia.

Anche in questo caso abbiamo un'ulteriore classe di droghe 'amaro-aromatiche', tra cui rientrano l'arancio amaro e dolce, la genziana, il ginepro, il pepe, il sambuco, la salvia, lo zenzero e lo zafferano.

Differenza tra liquore e amaro

Che differenza c'è esattamente tra un liquore e un amaro?

Partiamo dal liquore: si tratta di una bevanda alcolica ottenuta dall'alcool con l'aggiunta di aromi. Si ricava partendo dall'acquavite, a cui si aggiungono l'acqua, lo zucchero, ed appunto gli aromi, ottenuti questi ultimi dalla distillazione di erbe e piante. La gradazione alcolica del liquore è alta, e parte da un minimo di 20° fino ad un massimo 45-50°.

Per quanto riguarda invece l'amaro, questa bevanda si ottiene partendo sempre dall'acquavite, che però ha origine dai cereali, o dalla frutta o dal vino, a cui si aggiungono aromi ottenuti per infusione da bacche o radici. La distinzione si nota anche nella gradazione alcolica: l'amaro parte da una gradazione di 15°, ma la concentrazione di zucchero per litro non deve oltrepassare il 10%. Diversamente si parla di liquore.

In effetti è proprio la concentrazione di zucchero che rende netta la distinzione tra le due bevande. Nel liquore è molto alta, mentre nell'amaro (per definizione) è molto bassa o quasi nulla.

RICETTE FACILI E DELIZIOSE

Aglione: liquore



Lo sapevi che...?

Esiste un'antica cura ideata dai monaci tibetani proprio a base di aglio e alcool. Non stupisce se si considera che l'aglio possiede una quantità di proprietà benefiche davvero impressionante.

Notoriamente infatti l'aglio è un potente antibatterico, ed ha un'azione efficace contro raffreddori, malattie polmonari e sinusite. Inoltre è in grado di curare il mal di testa, i problemi agli occhi e alle orecchie.

Svolge anche un ruolo protettivo nei confronti di malattie molto gravi come l'ischemia, la trombosi, l'arteriosclerosi. Infine allevia i dolori di artriti, artrosi e reumatismi.

Ingredienti

250 g di alcool a 90-95 gradi

50 g di aglio

1 lt di vino bianco secco

Preparazione

Comincia con il pestare l'aglio in un mortaio di marmo. Poi mettilo in un contenitore che potrai chiudere ermeticamente e che avrai preventivamente riempito con l'alcool. Lascia il tutto a macerare per almeno 1 mese, con l'accortezza di lasciare il recipiente al buio e comunque al riparo da fonti di luce e calore. Trascorso il mese di tempo, travasa tutto (dopo avere mescolato lentamente ma con cura) in una bottiglia da 1 lt di vino bianco secco. Fai passare almeno un altro giorno, poi filtra tutto e versa in una bottiglia.

Un'ultima cosa prima di voltare pagina

Consumare un bicchierino di questo liquore è davvero un toccasana (sempre con moderazione). Se percepisci un alito che sa di aglio dopo, ti basterà masticare un chicco di caffè.

FINE ANTEPRIMA...ACQUISTA IL LIBRO PER CONTINUARE A LEGGERE

UN'ULTIMA COSA PRIMA DI CHIUDERE IL LIBRO

Proprio in questo momento, mentre tu hai appena finito di leggere questo libro, ne stiamo già scrivendo un altro.

Ecco perché ti consigliamo di rimanere sempre aggiornato, perché aggiungiamo continuamente guide alle collane per rendere la tua esperienza su MONDO GUIDE sempre più piacevole e completa.

Per questo ti invitiamo sul nostro sito mondoguide.altervista.org, dove troverai tutti gli argomenti che ti appassionano, altre guide e i libri che stai cercando.

Se hai amato leggere questo libro quanto noi abbiamo amato scriverlo, ti chiediamo di lasciare una recensione positiva sul sito in cui l'hai acquistato o un commento sul sito.

Se invece hai qualche dubbio o vuoi farci una domanda, invece di lasciare una recensione negativa ti chiediamo di scriverci all'indirizzo info.mondoguide@gmail.com. Troveremo certamente una soluzione.

Scrivendoci potrai anche avere informazioni sul prossimo libro in scrittura e perché no, suggerirci un titolo che non vedi l'ora di leggere.

Speriamo di rivederti presto su MONDO GUIDE!

COLLANE DI MONDO GUIDE

Ogni mese pubblichiamo nuovi libri.

Resta sempre aggiornato sul nostro sito mondoguide.altervista.org.

COLLANA CUCINA – COLORE ARANCIONE

Guida alla Pizza - Storia, preparazione e ricette del piatto italiano più famoso al mondo (Gratuito)

Guida alla cucina Siciliana - Ricette tradizionali spiegate passo passo tra storia e curiosità (anche in inglese)

Guida alla cucina Giapponese – Ricette spiegate passo tra storia e curiosità

Guida alla cucina Cinese - 300 ricette della cucina più famosa del mondo spiegate passo passo

Guida alla cucina Cucina Araba - Più di 100 ricette spiegate passo passo tra storia e curiosità

Guida alla cucina Messicana – 100 ricette della cucina più gustosa e colorata spiegate passo passo

Liquori fatti in casa - Semplicissime ricette per liquori classici o originali

Guida ai cocktail – Semplicissime ricette per preparare deliziosi cocktail

COLLANA AMORE & SEDUZIONE – COLORE ROSSO

Kamasutra illustrato - Le posizioni dell'amore per raggiungere il piacere di entrambi (anche in portoghese)

COLLANA CASA & HOBBIES – COLORE MARRONE

Guida al restauro mobili – Semplice guida per cominciare a restaurare i tuoi mobili

1.000 frasi per ogni occasione – Lasciati ispirare dalle massime dei grandi scrittori

COLLANA GREEN & BIO – COLORE VERDE

Casa Green – Come pulire a fondo la tua casa rispettando l'ambiente

COLLANA BELLEZZA & SALUTE – COLORE VIOLA

Guida illustrata alla ricostruzione unghie e nail art – Ricostruisci le tue unghie e poi decorale (Illustrato)

Guida illustrata del perfetto trucco e make up – Come truccarsi valorizzando i propri pregi e nascondendo i difetti (Illustrato)