Liquore Moliterno, sei proposte per rinfrescare l’estate

cattura-di-schermata-401-18b265f8

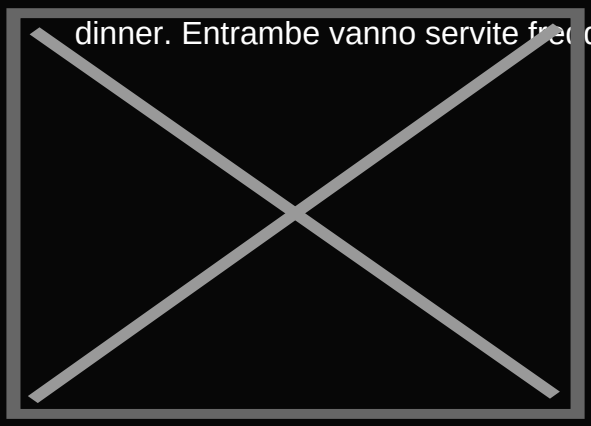
Prodotti naturali, espressione della tipicità del territorio. E’ questo il cuore della attività di Liquore Moliterno, azienda a conduzione familiare che ancora oggi utilizza gli antichi metodi della macerazione e dell’infusione, sapientemente completati dal riscorso a spezie, aromi ed essenze. Il risultato è un’offerta ampia e ricercata, adatta a tutte le stagioni perché, come recita il pay off del marchio, “rinfresca d’estate, riscalda d’inverno”. Un’offerta capace di far vivere le ricette di un tempo regalando “un pezzo di Storia e un sorso di pura delizia”.

Nel dettaglio, la proposta di Liquore Moliterno si compone di sei referenze:

- **Porcino**: liquore di particolare originalità, ottenuto per infusione di funghi porcini provenienti dalle  montagne del Pollino. Ottimo prima di un pasto, specie se a base di funghi, va servito fresco con ghiaccio o liscio. E’ anche indicato per impreziosire molte ricette in cucina.
- **Liquirizia**: dal gusto accattivante, è ottenuto per infusione della radice di liquirizia (Glycyrhiza glabra linnacus) opportunamente trattata. Deve essere servito molto freddo ed è ottimo come

digestivo, o liquore da dessert o ancora sul sorbetto.

- **Fragolino**: è un liquore delicato, ottenuto per macerazione e torchiatura delle fragole di bosco raccolte nelle zone del Pollino. Indicato sul gelato, delicato come dessert.
- **Fichi d'India:** dal colore delicato, si produce grazie alla torchiatura della polpa dei Fichi d'India, pianta succulenta dalla famiglia delle cactacee. Ideale come condimento su gelati alla frutta o di crema.
- **Finocchietto:** dal gusto fresco, si deve all'infusione della sommità fiorita del finocchio selvatico della sibaritide. E' un eccellente digestivo.
- **Limetta secca o dolce:** liquore ottenuto dalla macerazione della limetta, agrume della famiglia delle rutacee, è prodotto in due versioni, secca o dolce, che si differenziano per la minore quantità di zucchero presente: la prima è un ottimo digestivo, la seconda è ideale nell'after dinner. Entrambe vanno servite fredde e sono indicate nella preparazione di cocktail e longdrink.



Come detto, tutti questi liquori sono il frutto di un'antica tradizione, di cui l'azienda è testimone diretta. Prova ne è il museo aziendale che documenta le principali tappe della produzione di vini e liquori in Altomonte (un autentico balcone sul mar Ionio, circondato dai monti del Pollino), nonché alcuni aspetti della cultura contadina ed artigiana del luogo. Un ampio spazio caratterizzato da numerosi attrezzi da lavoro di artigiani e contadini, suppellettili della casa, ceramiche tradizionali e un carro da trasporto. Pezzo forte della collezione è un gassogeno della fine del 1800. Allestito nel 2003, il museo presenta anche appositi spazi per la degustazione e l'acquisto dei prodotti.