Frutto mediterraneo

Una «grappa di mirto» dovrà essere fatta con alcuni accorgimenti particolari: in un litro di grappa verranno messi a macerare 100 gr. di bacche ben mature, 200 gr. di sciroppo di zucchero o, una manciata di foglie secche di menta, 3 chiodi di garofano, un po' di cannella e tre ombrelle secche di finocchio selvatico. La macerazione al sole durerà tre mesi e la stagionatura altri tre.
Il liquore sarà di colore rosso scuro, di gusto morbido e rotondo e dal profumo di mirto.

Alcune curiosità

Il mirto è molto celebre fin dall'antichità: già la mitologia ne ha fatto una pianta dedicata a Venere e quindi oggetto di offerte propiziatorie durante i sacrifici.
Ovviamente era una pianta dedicata alla bellezza ma anche alla gloria ed all'eroismo tanto che molti eroi della mitologia venivano rappresentati con il capo cinto di mirto. Più tardi il cristianesimo volle consacrare la pianta quale auspicio di felicità per i giovani sposi per cui il mirto divenne una pianta tipica delle feste nuziali. Le proprietà medicinali delle foglie, celeberrime da sempre come astringenti, raggiunsero l'apice della fama quando gli speziali del XVI secolo prepararono e commercializzarono una preziosa acqua distillata chiamata «acqua angelica» usata come cosmetico. Ora il mirto gode di modesta importanza quale medicinale ma di notevole fama in cucina.
Con le sue bacche si usa, specie in Sardegna, condire la selvaggina e fare un liquore dolce dal sapore che ricorda la salvia e l'alloro con una punta di resina.

GARDEN CENTER QUADRIFOGLIO
Via Pateri, 88 - Nichelino (Torino) - Tel 011.6290380 - Fax 011.3747158 - Email: info@quadrifogliogarden.it - www.quadrifogliogarden.it