



Dal liquore alla liquirizia allo Sgroppino veneto

Un amaro profumato e piacevole da servire a fine pasto ma anche per insaporire torte, granite, guarnire coppe di gelato o “correggere” la classica tazzina di caffè. Ecco una ricetta semplice e dal successo garantito.

Il **liquore alla liquirizia** è un digestivo preparato con alcool e **liquirizia** pura spezzettata. Nel sud Italia viene gustato in un bicchierino al termine del pasto, come digestivo alla temperatura di 10°C, ma anche per guarnire coppe di gelato, preparare torte, dolci, granite o per “correggere” una tazza di caffè.



Liquore alla liquirizia (Foto © Lisa Gelpi).

Liquore alla liquirizia: gli ingredienti

L'**alcool** si ricava da materie prime zuccherine, come la barbabietola da zucchero, oppure da alcuni tipi di frutta come mele, pere o [ciliegie](#). La **liquirizia** si estrae, invece, dalla frantumazione di segmenti di radice che vengono puliti e sminuzzati; quindi, per mezzo di alcuni solventi, viene estratto un liquido che contiene tutte le preziose sostanze della liquirizia ma anche una percentuale di impurità e di acqua superflua che vanno eliminate attraverso metodi particolari.

Dalla sapiente unione della liquirizia con l'alcool nasce finalmente questo liquore che ha un sapore molto gradevole.

Liquirizia di Calabria Dop

L'80% della produzione nazionale di liquirizia si concentra sulle coste calabresi, dove le piante crescono in modo spontaneo per effetto di caratteristiche pedoclimatiche favorevoli. Dalle radici della pianta, molto lunghe e penetranti, si ottiene il succo o estratto di liquirizia che poi viene lavorato soprattutto nelle aree intorno ai comuni di **Rossano** e **Corigliano** da cui il prodotto finito si esporta in tutto il mondo.

La **Denominazione di Origine Protetta "Liquirizia di Calabria"** è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Per essere Dop, il prodotto deve provenire dalle

coltivazioni

e dallo spontaneo di ***Glychirrhiza glabra*** (Fam. Leguminose), nella varietà denominata in Calabria “Cordara”.

Dal liquore alla liquirizia allo Sgroppino

Durante una breve vacanza a Treviso, al termine di una cena, ho gustato lo “**Sgroppino**”, un tipico digestivo veneto a base di **sorbetto al limone** al quale vengono versati degli alcolici. Nel mio caso l’ho provato con aggiunta di **liquore alla liquirizia** e ho trovato l’abbinamento strepitoso.

Si può consumare nei bar veneti ma è possibile anche prepararlo in casa. Nonostante il procedimento sia lungo perchè è necessario far sciogliere la liquirizia e lasciare il liquore al buio per 15 giorni, il risultato sarà soddisfacente.

Ingredienti per il liquore alla liquirizia

- 500 gr zucchero
- 1 litro d’acqua
- 100 gr liquirizia “Amarelli” (oppure la famosa spezzatina)
- 500 ml alcool
- 2 bustine di vanillina oppure qualche goccia di vaniglia.

Preparazione

1. Fate sciogliere in una pentola lo zucchero con l’acqua e unite la liquirizia spezzettata; mescolare fino a quando si sarà sciolta; il liquido dovrà essere molto caldo ma non dovrà bollire.
2. Ottenuto un liquido omogeneo, lasciate raffreddare e poi unite l’alcool, le due bustine di vanillina e lasciate riposare per una notte intera.
3. Filtrate il composto, imbottigliate e lasciate riposare al buio 2 settimane per diminuire l’effetto dell’alcool.
4. Riponete il liquore in freezer e servite ghiacciato.

© Ricetta inviata da Lisa Gelpi

Data di creazione

11/03/2018

Autore

redazione