

il Golosario di Paolo Massobrio 2005

DEL MIRTO SARDO

- **San Martino Fabbrica Liquori Artigianali**
via Archimede
09047 SELARGIUS (Cagliari)
tel. e fax 070852637



- sanmartinosrl@tiscali.it

Il mirto è un arbusto che in Sardegna cresce particolarmente rigoglioso grazie al clima mite, che conferisce alle bacche il giusto grado di maturazione. Presso gli antichi era una pianta addirittura sacra, simbolo dell'amore, mentre in araldica rappresentava la felicità e la buona compagnia. Oggi la San Martino ne utilizza le bacche per preparare artigianalmente un liquore dolce dalle spiccate proprietà digestive. Il metodo di lavorazione è semplice ma accurato: a dicembre si colgono le bacche selvatiche, che crescono spontaneamente nella macchia mediterranea, vengono poste per due mesi in infusione con alcol e all'infuso così ottenuto viene aggiunto lo zucchero: il liquore è pronto.

Dalla breve infusione (solo cinque giorni) delle foglie si ottiene il liquore al mirto bianco, caratterizzato dal retrogusto amarognolo. L'azienda San Martino produce anche il Ginepro (un distillato delle bacche di ginepro), un aromatico Limoncello, prodotto con i limoni di Muravera e la pregevole acquavite, chiamata Filù e Ferru. Molto curate anche le confezioni: ceramiche, bottiglie rivestite di sughero o dipinte con soggetti tipici sardi.