



Mirto rosso di **SAN MARTINO**
via Mendas, 26
Quartucciu (Ca)
Tel. 070852637



La raccolta delle bacche e...



I fiori si raccolgono in
luglio-agosto, appena
sbocciano.
Le foglie durante tutto
l'anno.
Le bacche in autunno

Ancora oggi la fase della raccolta delle bacche è affidata alla mano dell'uomo, non esistono infatti macchine adatte, capaci cioè di staccare le bacche senza offendere l'arbusto. Per quest'operazione delicata i raccoglitori esperti si servono di una sorta di pettine che viene passato lungo i rami della pianta in maniera da non danneggiarla. Altro sistema utilizzato è quello che prevede l'urto dei rami della pianta ad opera di un bastone in modo tale che il controcampo causi il distacco delle bacche mature che vengono raccolte in appositi teli. L'arbusto rappresenta per i raccoglitori un'importante risorsa economica, e perciò loro interesse mantenere la pianta sana per poterla ritrovare l'anno successivo ancora carica di frutti.

Una volta riempiti i teli, inizia la fase di pulizia per la quale viene utilizzato un elemento assolutamente naturale: il vento. Mentre le bacche vengono sollevate ripetutamente da terra il vento separa eventuali impurità come foglie e rametti secchi.

Lafferano
aromi e spezie

Liquore di mirto

Ingredienti:

250 gr di bacche di mirto
250 gr di zucchero
350 gr di alcool a 95° C
350 gr di acqua

In un contenitore di vetro, disporre le bacche di mirto mature, accuratamente lavate e coprire con l'alcool. Lasciar macerare per 30 giorni, mescolando il composto quotidianamente. Filtrare le bacche e travasare il liquore in una bottiglia di vetro scura. Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero da aggiungere freddo all'essenza di mirto. Lasciar riposare per altri 30 giorni, prima di consumare.