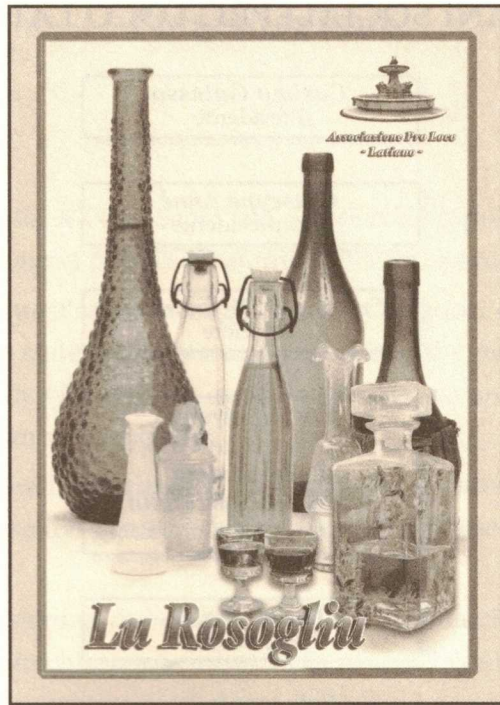




*Associazione Pro Loco
- Latiano -*



Lu Rosogliu



Lu Rosogliu

I QUADERNI DELLA PRO LOCO n. 8

XXVIII SAGRA TI LI STACCHIODDI 2005

A cura di:

Cosimo Galasso - coordinamento

Tonino Nacci - segreteria

Vincenzo Mustich - per la parte gastronomica

Con il patrocinio:

REGIONE PUGLIA

PROVINCIA DI BRINDISI

COMUNE DI LATIANO



ORGANI SOCIALI PRO LOCO LATIANO

Cosimo Galasso
Presidente

Giuseppe Annè
Vicepresidente

Crocifisso Di Tommaso
Tesoriere

Cosimo Argese
Pietro Lotti
Luigi Scalera
Giovanni Tanzarella
Consiglieri d' Amministrazione

Tonino Nacci
Segretario


Franco Argentieri
Cosimo Epifani
Cosimo Menna
Probiviri

Antonio De Fazio
Tommaso Gagliani
Cosima Spinelli
Revisori

ASSOCIAZIONE PRO LOCO
Pzza Umberto I, 36 - 72022 LATIANO (BR)
Tel. e Fax 0831.721096
E-mail: prolocolatiano@libero.it



- "Altri Tempi" - Numero speciale - Anno IX n. 1 •
- Registrazione del Tribunale di Brindisi n. 6/1986 • Direttore responsabile: Giuseppe Giordano •

Si ringrazia:  **IDEA RADIO**

Presentazione

In occasione della XXVIII *Sagra ti li Stacchioggi*, è pubblicato un numero speciale di *Altri Tempi*, l'ottavo quaderno della Pro Loco *Lu Rosoliu*.

L'opuscolo di quest'anno raccoglie ricette di liquori fatti in casa e per la preparazione sono state intervistate signore giovani e meno giovani. Queste ultime testimoni di vita vissuta quando si preparavano in casa *i rosoli* in occasione di matrimoni e sposalizi.

Lu matrimoniu era il matrimonio civile *quannu si cacciaunu li carti*. Questa cerimonia era a casa dei genitori della sposa e il rinfresco era completamente a loro carico.

Lu sposaliziu avveniva dopo circa un mese dal matrimonio. Questa cerimonia si svolgeva in chiesa e il rinfresco, in casa dei genitori dello sposo, era a loro carico - da *Li cosi tuci*, i quaderni della Pro Loco n. 3.

Questo modo di operare ha contribuito, in modo determinante, a raggiungere gli obiettivi che la Pro Loco da sempre si prefigge: valorizzare le tradizioni popolari utilizzando anche le memorie orali onde poter tramandare alle nuove generazioni conoscenze di vita e quegli insegnamenti che rappresentano un patrimonio culturale di inestimabile valore che altrimenti andrebbe perduto.

Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del ricettario e in particolare il professore Vincenzo Mustich che ha curato le ricette, le signore Marisa, Antonietta, Cotrina, Isabella, Raffaella, Margherita, Emilia e tante altre signore ancora per i loro ricordi e i loro segreti.

Cosimo Galasso
Presidente

Lu tiaulu e l'acqua santa

Come ogni anno, dagli ultimi sette, in occasione della sagra delle orecchiette, viene pubblicato questo piccolo opuscolo che propone la raccolta di quanto abbiamo a disposizione: la cultura della nostra gente e i prodotti del territorio.

Quest'anno è dedicato ai rosoli, pensando alla grande festa dei matrimoni anni '50 che si tenevano dalle nostre parti, in cui era obbligo servire agli invitati "li giri" di vari tipi di rosolii (*Li cosi tuci* - I quaderni della Pro Loco n. 3), ed al rispetto dell'ospite che immancabilmente li vede comparire e data l'insistenza delle nostre nonne, li "deve" assaggiare.

Preciso che non vuole essere una promozione al consumo sconsiderato di bevande alcoliche, piaga senza tempo e senza confini, ma una sensibilizzazione cosciente e partecipe alla comprensione di quanto la natura e lo studio dell'uomo mettono a disposizione.

Una considerazione sull'alcol è d'obbligo, in quanto è tollerato pochissimo dall'organismo umano!

Da alcuni viene considerato come una droga i cui effetti possono essere immediati ed a medio-lungo termine. Quelli immediati sono l'ubriachezza ed i suoi effetti; quelli a medio-lungo termine sono la sbornia e il suo malessere, i problemi fisiologici dovuti all'alcolismo (cirrosi...).

L'alcol viene assorbito nello stomaco, nell'intestino tenue e nel colon alterandone il funzionamento; il suo principale effetto è sul sistema nervoso, agendo come narcotico o provocando depressione. L'alcol che arriva piano al cervello interferisce con il suo normale funzionamento: sulla memoria, nella concentrazione, diminuisce la coordinazione dei muscoli, la lingua s'appesantisce "inceppandosi", gli occhi hanno una doppia visione. Risultato: il sonno o la perdita di coscienza nei casi più gravi.

Il luogo comune dell'alcol come afrodisiaco mi fa pensare al portiere di Macbeth di W. Shakespeare: "il bere è un gran provocatore di tre cose: il naso rosso, il sonno e l'orina. In quanto alla lussuria, messere, la provoca e non la provoca: eccita il desiderio, ma impedisce di soddisfarlo".

E' importante sapere che il nostro organismo non è in grado nemmeno in fase digestiva di affrontare grandi quantità di alcol; per poterlo scindere in sostanze assimilabili, ha bisogno di particolari processi biochimici (dovuti ad un enzima: ADH) che il nostro organismo dispone in piccolissima quantità. Quindi, se il consumo è eccessivo, ci si può intossicare anche con l'alcol. Curiosa ed incredibilmente reale, l'etimologia della parola intossicazione, deriva dal greco *toxicon*, che vuol dire veleno per frecce.

Alla ricerca delle istruzioni per l'uso ottimale del proprio organismo, vi lascio un'ultima riflessione che prendo da Plinio (...) "non c'è parte della vita umana per la quale non si lavori più intensamente, come se la natura non ci avesse dato l'acqua, la più salutare delle bevande... e tanti sforzi, lavoro e denaro spesi per pagare il prezzo di una cosa che sovverte le menti degli uomini e produce la pazzia, che ha causato migliaia di delitti, ed è così desiderabile che gran parte dell'umanità non conosce niente altro per cui valga la pena di vivere".

Questo qualche anno fa, oggi... pensiamoci di fronte ad un bicchierino contenente un liquido alcolico, aromatico e colorato, riusciremo a berne meno e ad assaporarlo di più, nel rispetto di tutti, ma principalmente di noi stessi.

Consentitemi un saluto ad un gabbiano che con il suo battito è volato soprattutto. Ciao Giovanni.

Vincenzo Mustich

Liquore o rosolio?

Il liquore è una bevanda idroalcolica, ottenuta dalla distillazione o dalla infusione di essenze con alcol e sciroppo (acqua e zucchero).

Il rosolio, invece è un liquore a bassa gradazione alcolica, è molto zuccherato ed è profumato con essenze da cui, di norma, prende il nome.

Originariamente comprendeva petali di rosa. Fu un ignoto ed arguto medico del XV secolo che per rendere migliore al gusto una cura a base di alcolici, la insaporì con miele e olio di rose.

L'arte liquoristica, molto diffusa in Italia, fu portata a Parigi da Caterina dei Medici andata in sposa ad Enrico II.

V.M.



Ricette



• *Rosogliu ti lauru n. 1* • • *Rosolio di foglie di alloro n. 1* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 400 g. di zucchero
- 20 foglie di alloro
- chiodi di garofano
- cannella

- ✓ Lavare e asciugare le foglie di alloro.
- ✓ Metterle in un vaso di vetro, versare l'alcool, i chiodi di garofano e la cannella; chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e aggiungere il preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.

◦ *Rosogliu ti lauru n. 2* ◦ • *Rosolio di bacche di alloro n. 2* •

INGREDIENTI

- gr 100 di bacche di alloro
- gr 180 di zucchero
- gr 180 di acqua
- gr 200 di alcool

- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare. Unire le bacche con l'alcool e far macerare per almeno 15 giorni in recipiente coperto.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e tappare bene.
- ✓ Far riposare in luogo fresco e buio per almeno 2 mesi.



◦ *Rosogliu ti agrumi n. 1* ◦ • *Rosolio di agrumi n. 1* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 400 g. di zucchero
- 2 limoni
- 4 arance
- 3 mandarini
- 1 pompelmo
- 1 cedro

- ✓ Lavare e asciugare i frutti non trattati.
- ✓ Sbucciare e prendere solo la parte colorata.
- ✓ Mettere le scorze in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e aggiungere il preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



◦ *Rosogliu ti agrumi n. 2* ◦ • *Rosolio di agrumi n. 2* •

INGREDIENTI

- bucce di 2 arance
- bucce di 2 limoni
- bucce di due mandarini
- 1 l di alcool puro
- 1 l di acqua
- gr 500 di zucchero

- ✓ Togliere la pellicina interna (quella bianca) alle bucce degli agrumi; Tagliarle a striscioline piccole e metterle in infusione con l'alcool per 10 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
- ✓ Filtrare l'alcool, unire lo sciroppo.



◦ *Rosogliu ti limuni* ◦

• *Rosolio di limoni* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 200 g. di zucchero
- 6 limoni
- chiodi di garofano
- cannella

- ✓ Lavare e asciugare i limoni non trattati.
- ✓ Sbucciare e prendere solo la parte colorata, tagliarla in listarelle.
- ✓ Mettere le scorze in un vaso di vetro, versare l'alcool, i chiodi di garofano, la cannella e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 10 giorni, agitare ogni tanto.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e aggiungere il preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



◦ *Crema ti limuni* ◦

• *Crema di limoni* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1 litro di latte
- 500 g. di zucchero
- 6 limoni

- ✓ Lavare e asciugare i limoni non trattati.
- ✓ Sbucciare e prendere solo la parte colorata tagliata a striscioline.
- ✓ Mettere le scorze in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 5 giorni.
- ✓ Portare ad ebollizione il latte con lo zucchero, lasciare raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e servire ghiacciato.

◦ *Rosogliu ti marangi* ◦

• *Rosolio di arance* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 400 g. di zucchero
- 600 g. arance

- ✓ Lavare e asciugare le arance non trattate.
- ✓ Sbucciarle e prendere solo la parte colorata.
- ✓ Mettere le scorze in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, lasciare raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.

◦ *Rosogliu ti anici* ◦

• *Rosolio di anice* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 50 g. di semi verdi di anice

- ✓ Preparare lo sciroppo sciogliendo lo zucchero in acqua a fuoco dolce.
- ✓ Lasciare raffreddare, aggiungere l'alcool e i semi di anice; lasciare in fusione per 2 mesi.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



◦ *Anisetta* ◦

• *Rosolio di anisetta* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 50 g. di semi secchi di anice
- buccia di un'arancia
- 2 chiodi di garofano
- un pizzico di cannella
- vaniglia

- ✓ Preparare lo sciroppo sciogliendo lo zucchero in acqua a fuoco dolce.
- ✓ Lasciare raffreddare, aggiungere l'alcool, i semi di anice e gli altri ingredienti.
- ✓ Lasciare in fusione per 40 giorni
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.

◦ *Rosogliu ti cornuli* ◦

• *Rosolio di carrube* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 300 g. di zucchero
- 500 g. di carrube

- ✓ Lavare e asciugare i frutti non trattati.
- ✓ Frantumare le carrube e metterle in un vaso di vetro; versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, lasciare raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo circa 70 giorni.

◦ *Mandarinettu* ◦

• *Rosolio di mandarini* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 300 g. di zucchero
- 6 mandarini

- ✓ Lavare e asciugare i mandarini non trattati.
- ✓ Sbuciarli e prendere solo la parte colorata.
- ✓ Mettere le scorze in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, lasciare raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.

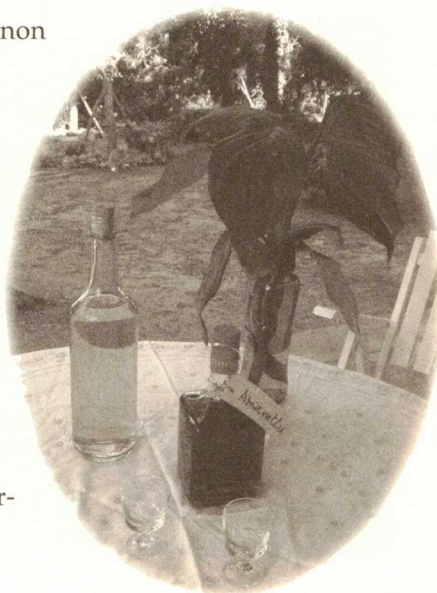
◦ *Amarettu* ◦

• *Rosolio di nespole* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 1 kg. nespole

- ✓ Lavare e asciugare i frutti non trattati.
- ✓ Snocciolare e raccogliere i noccioli.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
- ✓ Aggiungere l'alcool e i noccioli e lasciare in fusione per 40 giorni.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.
- ✓ Dalla polpa si prepara la marmellata di nespole.



◦ *Rosogliu ti murtedda n. 1* ◦ • *Rosolio di bacche di mirto n. 1* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 500 g. di bacche di mirto.

- ✓ Raccogliere le bacche mature di mirto (mese di novembre), lavare e asciugare i frutti.
- ✓ Metterle in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.

◦ *Rosogliu ti murtedda n. 2* ◦ • *Rosolio di foglie di mirto n. 2* •

INGREDIENTI

- gr 100 di foglioline di mirto
- gr 100 di limoni
- l 0,5 di acqua
- gr 500 di zucchero
- l 0,5 di alcool puro

- ✓ Lavare e far asciugare bene le foglie di mirto.
- ✓ Metterla in infusione con l'alcool e la buccia del limone in vaso per 10 giorni. Agitare ogni tanto.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
- ✓ Filtrare l'alcool e unire lo sciroppo.

◦ *Rosogliu ti finucchiu* ◦ • *Rosolio di finocchio* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 100 g. di semi verdi di finocchietto



- ✓ Lavare e asciugare i semi.
- ✓ Metterli in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare in infusione per circa 10 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



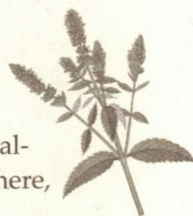
◦ *Rosogliu ti menta* ◦

◦ *Rosolio di menta* ◦

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 400 g. di zucchero
- 50 foglie di menta

- ✓ Lavare e asciugare le foglie di menta.
- ✓ Metterle in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 20 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



◦ *Rosogliu ti noci n. 1* ◦

◦ *Rosolio di noci n. 1* ◦

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 20 noci verdi
- una stecca di cannella
- 7 chiodi di garofano

- ✓ Raccogliere le noci nel mese di giugno, quando il mallo è verde (secondo l'usanza il 24, giorno di San Giovanni)
- ✓ Lavare e asciugare i frutti non trattati.
- ✓ Rompere le noci, ricavarne solo il mallo, pestarlo e metterlo in un vaso di vetro, versare l'alcool, aggiungere i chiodi di garofano e la cannella; chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare in infusione per circa 40 giorni scuotendo di tanto in tanto.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



◦ *Rosogliu ti noci n. 2* ◦

◦ *Rosolio di noci n. 2* ◦

INGREDIENTI

- 20 noci verdi raccolte il 24 giugno (S. Giovanni)
- 1 l di alcool
- gr 300 di zucchero
- gr 300 di acqua
- 5 chiodi di garofano
- cannella

- ✓ Sgusciare le noci e pestarne grossolanamente il mallo; metterlo in infusione nell'alcool, sistemare in vaso chiuso e far macerare per almeno 40 giorni. 5 giorni prima, unire la cannella e i chiodi di garofano.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
- ✓ Filtrare l'alcool, unire lo sciroppo.

◦ *Rosogliu ti amareni* ◦

• *Rosolio di amarene* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 1 kg. amarene

- ✓ Lavare e asciugare i frutti non trattati.
 - ✓ Snocciolare e raccogliere i noccioli.
 - ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
 - ✓ Aggiungere l'alcool e i noccioli e lasciare in fusione per 40 giorni.
 - ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.
- Dalla polpa si prepara lo sciroppo o la marmellata di amarene.

◦ *Rosogliu ti citronella* ◦

• *Rosolio di citronella* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 50 foglie di citronella

- ✓ Lavare e asciugare le foglie di citronella.
- ✓ Metterle in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 5 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.
- ✓ Servire freddo.

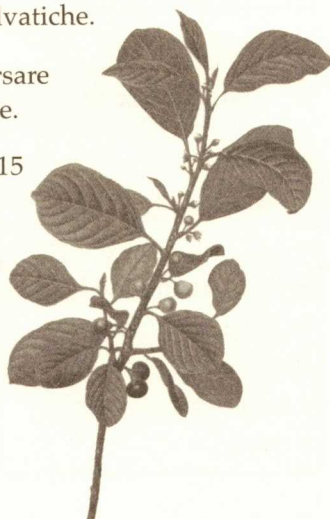
◦ *Rosogliu ti rumuli* ◦

• *Rosolio di more* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 600 g. di more selvatiche

- ✓ Lavare e asciugare le more selvatiche.
- ✓ Metterle in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 15 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.



◦ *Rosogliu ti zuezi* ◦

• *Rosolio di gelsi* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 500 g. di zucchero
- 700 g. di gelsi bianchi e neri

- ✓ Lavare e asciugare i gelsi.
- ✓ Metterli in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 15 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.
- ✓ Servire freddo.

◦ *Rosogliu ti erwi* ◦

• *Rosolio di erbe* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di acqua
- 400 g. di zucchero
- 10 foglie di ciascuna di queste erbe: basilico, menta, rosmarino, salvia, alloro, citronella
- chiodi di garofano
- cannella
- 1 limone

- ✓ Lavare e asciugare le foglie delle erbe.
- ✓ Metterle in un vaso di vetro, versare l'alcool e la scorsa di limone (solo la parte gialla) tagliata a striscioline; chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 5 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Filtrare, imbottigliare e consumare dopo un mese.
- ✓ Servire freddo.



◦ *Rosogliu ti campumilla* ◦

• *Rosolio di camomilla* •

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1/2 litro di vino bianco
- 200 g. di zucchero
- 50 fiori di camomilla
- un pizzico di cannella
- vaniglia

- ✓ Lasciare macerare tutti gli ingredienti, escluso l'alcool, nel vino bianco in un vaso di vetro a chiusura ermetica per 15 giorni al buio.
- ✓ Agitare di tanto in tanto.
- ✓ Filtrare, aggiungere l'alcool e imbottigliare.
- ✓ Consumare dopo un mese.



INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1 litro di acqua
- 200 g. di zucchero
- 500 g. di polpa di fichi d'India

- ✓ Pulire i fichi d'india e passarli al setaccio.
- ✓ Mettere il preparato ottenuto in un vaso di vetro, versare l'alcool e chiudere ermeticamente.
- ✓ Lasciare macerare per circa 7 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e unire al preparato.
- ✓ Dopo un mese, filtrare, imbottigliare e servire freddo.



INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcool (95°)
- 1 litro di latte
- 700 g. di zucchero
- 250 g. di cacao amaro
- 1 bustina di vaniglia

- ✓ Mescolare il cacao, lo zucchero, la vaniglia, versare il latte caldo e far bollire per 20 minuti.
- ✓ Quando il preparato è tiepido, versare l'alcool.
- ✓ Imbottigliare e servire freddo.

◦ *Rosogliu ti cafei n. 1* ◦

• *Rosolio di caffè n. 1* •

INGREDIENTI

- 1/2 l. di alcool (95°)
- 1/2 l. di caffè
- 500 g. di zucchero

- ✓ Preparare e zuccherare il caffè.
- ✓ Quando il preparato è tiepido, versare l'alcool.
- ✓ Imbottigliare e servire freddo.



◦ *Rosogliu ti cafei n. 2* ◦

• *Rosolio di caffè n. 2* •

INGREDIENTI

- gr 150 di caffè tostato macinato
- cannella
- gr 100 di limone
- gr 350 di zucchero
- gr 350 di alcool

- ✓ Lasciar macerare per una settimana il caffè, la buccia di limone tagliata a listarelle, il bastoncino frantumato di cannella e l'alcool.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere, far raffreddare e versare nel preparato precedente.
- ✓ Dopo circa una settimana, filtrare, imbottigliare e conservarlo per almeno 2 mesi.

◦ *Rosogliu ti fraculi* ◦

• *Rosolio di fragole* •

INGREDIENTI

- gr. 500 di fragole
- 1 0,5 di alcool puro
- dl 3 di acqua
- gr 300 di zucchero
- buccia di 2 limoni non trattati

- ✓ Tagliare a pezzi le fragole ben lavate. Sistemarle in barattolo di vetro, unire l'alcool, la buccia di limone e far riposare per circa 15 giorni.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
- ✓ Filtrare l'alcool, unire lo sciroppo.



◦ *Rosogliu ti menduli* ◦

• *Rosolio di mandorle* •

INGREDIENTI

- gr. 50 di mandorle amare fresche
- gr. 50 di mandorle dolci fresche
- l. 0,5 di alcool puro
- gr. 200 di acqua
- gr 300 di zucchero

- ✓ Spellare la mandorle dopo averle immerse per qualche minuto in acqua bollente.
- ✓ Frantumarle e lasciarle macerare nell'alcool per circa due giorni in vaso chiuso.
- ✓ Preparare lo sciroppo: far bollire per qualche minuto l'acqua e lo zucchero, spegnere e far raffreddare.
- ✓ Filtrare l'alcool aromatizzato e unire lo sciroppo.

◦ *Rosogliu all'ou* ◦

• *Rosolio all'uovo* •

INGREDIENTI

- 6 tuorli d'uova
- l. 0,4 di latte
- gr. 50 di zucchero vanigliato
- gr. 400 di zucchero
- 1/2 bicchiere di marsala
- 1 bicchiere di alcool puro

- ✓ Far bollire per qualche minuto il latte con lo zucchero.
- ✓ Montare i tuorli con lo zucchero vanigliato, unire il latte freddo, l'alcool e il marsala.
- ✓ Passare al passino e imbottigliare.

◦ *Rosogliu ti ua* ◦

• *Rosolio di uva* •

INGREDIENTI

- gr. 500 di uva bianca (malvasia)
- gr. 300 di acquavite
- gr. 90 di zucchero
- gr. 90 di alcool
- 2 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella

- ✓ Far macerare per 15 giorni la cannella, i chiodi, l'alcool e l'acquavite.
- ✓ Cuocere a fuoco dolce gli acini dell'uva per circa dieci minuti.
- ✓ Passarli al setaccio e ricavarne almeno 300 gr di succo.
- ✓ Unire al succo 90 gr di zucchero e mescolare bene.
- ✓ Aggiungere il liquido che abbiamo fatto macerare ben filtrato e conservare per almeno 50 giorni in vaso chiuso.
- ✓ Filtrare, imbottigliare, tappare bene e invecchiare in luogo fresco e buio per almeno 8 mesi.

◦ *Rosogliu ti scarcioppuli* ◦

• *Rosolio di carciofo* •

INGREDIENTI

- 5 carciofi
- 2 chiodi di garofano
- cannella
- pizzichino di semi di coriandolo
- dl. 6 di vermouth rosso
- dl. 2,5 di alcool
- gr. 100 di limone
- gr. 2 di foglie salvia

- ✓ Pulire bene il carciofo sino a ricavarne solo il cuore.
- ✓ Sfogliarlo e unirlo all'alcool e al vermouth.
- ✓ Lasciar macerare per 48 ore al coperto.
- ✓ Filtrare, unire la salvia, i chiodi, la cannella, la buccia del limone.
- ✓ Dopo circa una settimana filtrare e versare in una bottiglia di colore scuro.
- ✓ Tappare e conservare in luogo fresco e buio per almeno 3 mesi.



◦ *Rosogliu ti fichi* ◦

• *Rosolio di fichi* •

INGREDIENTI

- l. 1 di grappa
- gr. 800 di fichi secchi
- gr. 200 di zucchero

- ✓ Sistemare in un vaso di vetro i fichi formando vari strati.
- ✓ Cospargere di zucchero ogni strato.
- ✓ Coprire con la grappa e chiudere ermeticamente il vaso; far macerare per almeno 15 gg. agitando il recipiente di tanto in tanto.

◦ *Rosogliu ti meli* ◦

• *Rosolio di miele* •

INGREDIENTI

- l. 1 di alcool
- gr. 100 di arancia
- gr 600 di miele
- 3 chiodi di garofano
- 1 bastoncino cannella
- gr 100 di limone
- gr 600 di acqua

- ✓ Mettere a macerare nell'alcool, per almeno 15 gg., le bucce degli agrumi tagliati a striscioline.
- ✓ Diluire il miele nell'acqua tiepida ed unire delicatamente l'alcool ben filtrato.
- ✓ Aromatizzare con la cannella ed i chiodi. Chiudere in vaso.
- ✓ Lasciare in infusione al fresco ed al buio per almeno una settimana, agitando di tanto in tanto.
- ✓ Filtrarlo prima di consumarlo.

INGREDIENTI

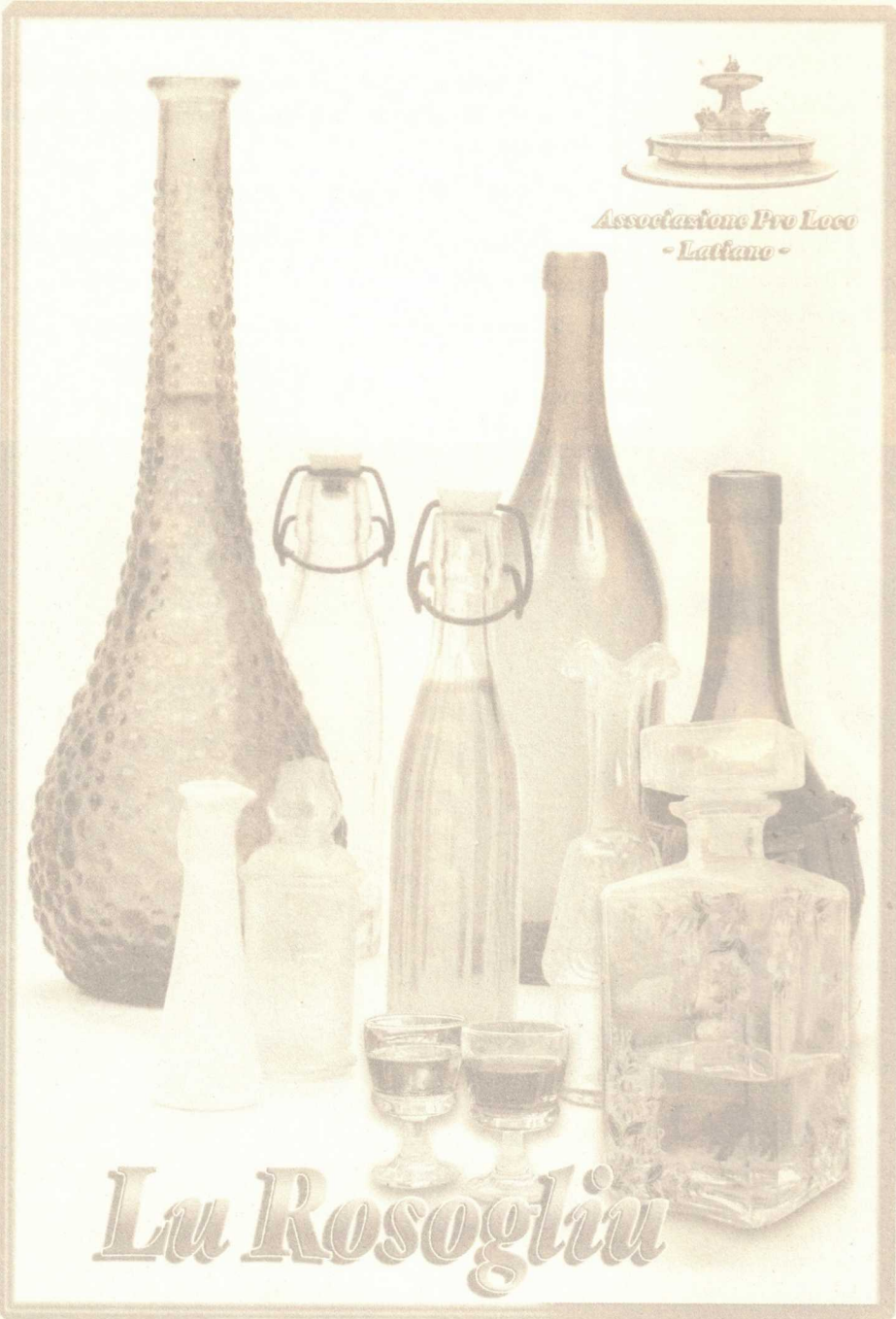
- 60 foglie di salvia
- qualche fiore di salvia
- l. 1 di alcool
- l. 1 di vino bianco secco
- kg. 1 di zucchero
- gr. 500 di limoni
- chiodi di garofano

✓ Far macerare tutti gli ingredienti sistemati in un vaso di vetro a chiusura ermetica per circa due mesi.

✓ Scuotere il recipiente di tanto in tanto.

✓ Filtrare e conservare al fresco e al buio per almeno 5 mesi.





*Associazione Pro Loco
- Lattano -*

Lu Rosogliu

Indice

PRESENTAZIONE	pag. 3
LU TIAULU E L'ACQUA SANTA	pag. 4
LIQUORE O ROSOLIO?	pag. 6
RICETTE	
ROSOGLIU TI LAURU N. 1	pag. 7
ROSOGLIU TI LAURU N. 2	pag. 8
ROSOGLIU TI AGRUMI N. 1	pag. 8
ROSOGLIU TI AGRUMI N. 2	pag. 8
ROSOGLIU TI LIMUNI	pag. 9
CREMA TI LIMUNI	pag. 9
ROSOGLIU TI MARANGI	pag. 10
ROSOGLIU TI ANICI	pag. 10
ANISETTA	pag. 10
ROSOGLIU TI CORNULI	pag. 11
MANDARINETTU	pag. 11
AMARETTU	pag. 11
ROSOGLIU TI MURTEDDA N. 1	pag. 12
ROSOGLIU TI MURTEDDA N. 2	pag. 12
ROSOGLIU TI FINUCCHIU	pag. 12
ROSOGLIU TI MENTA	pag. 14
ROSOGLIU TI NUCI N. 1	pag. 14
ROSOGLIU TI NUCI N. 2	pag. 14
ROSOGLIU TI AMARENI	pag. 15
ROSOGLIU TI CITRONELLA	pag. 15
ROSOGLIU TI RUMULI	pag. 15
ROSOGLIU TI ZUEZI	pag. 16
ROSOGLIU TI ERVI	pag. 16
ROSOGLIU TI CAMPUMILLA	pag. 16
ROSOGLIU TI FICATIGNI	pag. 17
ROSOGLIU TI CACAU	pag. 17
ROSOGLIU TI CAFEI N. 1	pag. 18
ROSOGLIU TI CAFEI N. 2	pag. 18
ROSOGLIU TI FRACULI	pag. 18
ROSOGLIU TI MENDULI	pag. 19
ROSOGLIU ALL'OU	pag. 19
ROSOGLIU TI UA	pag. 19
ROSOGLIU TI SCARCIOPPULI	pag. 20
ROSOGLIU TI FICHI	pag. 20
ROSOGLIU TI MELI	pag. 20
ROSOGLIU ALLA SALVIA	pag. 21

Finito di stampare
nel mese di settembre 2005
dalla Tipografia Neografica - Latiano (BR)

Si ringraziano
per la collaborazione:

TENUTA MORENO
Disco Hotel



C.da Moreno - 72023 Mesagne (Br) - Tel. 0831.721457 - Fax 0831.721457



Masseria Asciula
AZIENDA AGRICOLA
Tel. e Fax 0831.725116
Strada Prox. Latiano-S. Vito km 6 - LATIANO (BR)

- Portaombrelli
- Tavoli
- Anfore



- Applique
- Fontane
- Cachepot

73020 CUTROFIANO (LE) ITALY - Zona Artigianale
Tel. 0836.544383 - 543578 • Fax 0836.543763
www.coliweb.com - e-mail: info@coliweb.com

MUSCIO

SALUMERIA • PANETERIA • DOLCI DI UNA VOLTA

Una moderna e antica tradizione

LATIANO - Via Cadorna, 71 - Tel. 0831.721473

La Casa dei Fiori
i Massafra



ADDOLBI FLOREALI PER TUTTE LE CERIMONIE
IMPRESA ONORANZE FUNEBRI
TRASPORTI NAZIONALI ED ESTERI

72022 LATIANO (BR) Tel. neg.: 0831.724970
Via Cavour, 4 Tel. ab.: 0831.725723

Caffè Borgo Antico

CAFFETTERIA
PANINOTECA - CORNETTERIA

Pizza Umberto I - tel. 0831 726408
LATIANO

ELLEGI

COMPRAVENDITE - MUTUI
PERIZIE E CONSULENZE

servizi immobiliari

www.ellegiimmobiliare.it E-mail: ellegiservizi@tiscalinet.it

ASSOCIATO **FIAP**
www.italiacase.it

72022 LATIANO (BR) - Via E. D'Ippolito, 84 - Tel. e Fax 0831.725693 - Cell. 340.7815532