

## A FRASCATI PER REALIZZARE UN LIQUORE HOMEMADE

La tradizione dei liquori fatti in casa ci giunge da lontano nel tempo e ogni regione, paese e famiglia ha il proprio modo di realizzare i propri. Ogni ricetta, quindi, è unica e appartiene a una zona specifica.

Sabato 25 marzo, alle ore 10.00, nella Country House di “Erba Regina”, socio della DMO Castelli Romani, i visitatori avranno l’opportunità di essere introdotti nel mondo delle estrazioni e degli oli essenziali.



Sarà possibile conoscere il metodo usato per la macerazione nell’alcol, con tempistiche variabili in base alle diverse erbe. Poi, una volta avvenuto il filtraggio, c’è l’aggiunta di una miscela di acqua e zucchero. È possibile, inoltre, realizzare i liquori utilizzando gli oli essenziali (estrazione a corrente di vapore). Gli oli vengono prodotti nel momento balsamico delle piante, ovvero quando la pianta è più ricca di oli, e sono molto più flessibili nell’uso, permettono nel caso specifico di raggiungere il gusto desiderato.

Ai partecipanti verrà fornito un preparato di alcol, zucchero e acqua, a cui si potranno aggiungere gli oli essenziali a proprio piacimento. Durante l’attività saranno servite delle bruschette da affiancare agli assaggi.

“Erba Regina” è un agriturismo che dedica molto spazio alla produzione e alla raccolta di diversi tipi di erbe, anche spontanee. Questi prodotti, poi, vengono utilizzati in cucina e in altri vari modi nelle attività della struttura.

L’esperienza è consigliata a un pubblico adulto.

Per info e prenotazioni  
<https://www.visitcastelliromani.it/esperienze/>.

[Read More](#)