Esperimenti campagnoli

Da qualche tempo mi dedico ad un esperimento nuovo. Li chiamo esperimenti perché il risultato di questi tentativi lo inizieremo solo nel prossimo autunno (2016), per ora incrociamo le dita e aspettiamo.

Da settembre ho iniziato a mettere sotto alcol, nello specifico gin e whisky, della frutta. come ho visto fare in Inghilterra. Mi sono fatta dare la ricetta, che è all'incirca questa: riempire per 3/4 la bottiglia di frutta (a pezzettini e in certi casi bucherellata), aggiungere circa 40g di zucchero e poi aggiungere di nuovo liquore fino a che la bottiglia è colma. Lasciare poi macerare almeno un anno

ag

Come primi frutti ho scelto i mirtilli perché probabilmente sono il frutto che preferisco. Poi ho seguito l’autunno sfruttando i doni della campagna, ecco quindi entrare in gioco la rosa canina, i kaki, il prugnolo e l’uva San Martina, quella che ricresce sui tralci a partire da ottobre inoltrato.

In attesa di inserire nuovi frutti ho realizzato le etichette per i liquori in maturazione. Ogni etichetta (tranne l’ultima con il setter bianco e nero) parte da una fotografia che ho personalmente scattato e ogni etichetta è legata in maniera

Whisky e Rosa Canina
2015
Whisky e Rosa Canina
2015
Whisky, Uva e Mela
2015