

«Erbëtte»

Nome scientifico *Juniperus communis* L.

Nome volgare Ginepro

Nome dialettale ginévri, janèuro

Come si raccoglie

In autunno si raccolgono le bacche bluastre, le foglie invece contengono sostanze velenose quindi non possono essere utilizzate

Gastronomia

Le bacche sono usate per aromatizzare pietanze composte da carne oppure tisane e bevande alcoliche. In passato, da esse si otteneva una marmellata scura e densa

Curiosità

Gli usi del ginepro nella tradizione popolare erano molteplici, fasci di rami venivano utilizzati in allevamento per allontanare pidocchi e zanzare, oppure per spazzare le canne fumarie

La ricetta

Ratafià di Ginepro

Ingredienti: 1 litro di acquavite amabile, ½ litro di alcol a 95°, 1 bicchiere di vino rosso, 60 gr di bacche di ginepro, scorza di 1 limone non trattato, 300 gr di zucchero di canna.

Disporre le bacche e la buccia del limone in un capiente vaso di vetro o in un fiasco, versare l'acquavite, l'alcol ed il vino. Tappare e lasciare macerare per quaranta giorni, poi colare e filtrare. Sciogliere lo zucchero in una pentola a tenue calore con ½ litro di acqua. Togliere dal fuoco, raffreddare e incorporare il filtrato. Imbottigliare e tappare ermeticamente. Versare un bicchierino il ratafià in una tazza, diluire con acqua calda. Oppure sorbirlo a bicchierini o irrorarne un po' sul gelato. Si può inoltre utilizzare in cucina per insaporire selvaggina o le cotture al civet.

