

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Bevande analcoliche, distillati e liquori

### LIQUORE AL SAMBUCO DI CHIAROMONTE

<b>Area di produzione:</b>	Chiaromonte (PZ).
<b>Materie prime:</b>	Fiori di sambuco essiccati, alcool, zucchero.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Canna per la raccolta dei fiori, cassette di legno, contenitori di acciaio, imbuti.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Si tratta di un processo molto lungo la cui tecnica viene tramandata di generazione in generazione e che prevede una cura quasi maniacale di ogni fase della preparazione del "Liquore di Sambuco". Molti passaggi sono davvero importanti e appartengono ai segreti che ogni prodotto unico per la sua tipicità conserva. Le fasi principali sono: 1) Raccolta dei fiori fatta a mano e con l'utilizzo di canne – 2) Essiccazione in cassette di legno all'aria per circa 30 gg. – 3) Macerazione dei fiori in alcool per circa 90 gg. – 4) Eliminazione dei fiori e travaso in altri contenitori di acciaio – 5) Maturazione dell'infuso per altri 60 gg. – 6) Imbottigliamento.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Si tratta di un liquore ottenuto per infusione. Si presenta con un colore ambrato, dal gusto dolce, tipico liquore da dessert.
<b>Periodo di produzione:</b>	La preparazione del liquore avviene tra ottobre e novembre. Il prodotto si trova per tutto l'anno .
<b>Riferimenti storici:</b>	Relazione storica a cura del Presidente dell'Associazione Amici del Sambuco "Pasquale Battista" - De Santo Vincenzo; Disciplinare di produzione; Manifesto Sagra del Sambuco.