

# Capinera



## Liquore artigianale alla liquirizia 30° vol.

Liquore ottenuto sciogliendo gradualmente i tronchetti di liquirizia purissima in acqua e zucchero e un pizzico di menta. Viene poi lasciato riposare per un mese per poi essere imbottigliato e pronto per la vendita.

Il gusto in bocca è quello tipicamente dolciastro della liquirizia che, associato alla menta, lascia un piacevole sapore fresco con una punta balsamica.

### Proprietà

Fin dall'antichità è considerata una pianta curativa, consigliata come antinfiammatorio contro la tosse e contro i problemi alle vie respiratorie, veniva impiegata anche nella cura per i disturbi del fegato e dello stomaco.

### Leggende e curiosità

Nelle corti britanniche del Medioevo, era in voga un romantico ritornello che i cavalieri dedicavano



**LIQUIRIZIA**  
glycyrrhiza glabra

alle dame amate: “L’amore è sogno, dolce come latte e liquirizia “.

E lo stesso nome scientifico della pianta leguminosa da cui si estrae la liquirizia ne conferma la dolcezza: glycyrrhiza, dal greco “glucos”, dolce e “riza”, radice.

Pare incredibile, ma la sua dolcezza supera per ben cinquanta volte quella dello zucchero, ed è talmente potente che una piccola parte di liquirizia lasciata macerare in 20.000 litri d’acqua riesce sempre a far percepire il suo caratteristico sapore.

Crescendo spontaneamente in tutta la zona mediterranea (ma anche in Germania, Inghilterra, Russia, Asia e Australia) già nell’antichità era tenuta in grande considerazione dai medici: Ippocrate, Galeno, Dioscoride e Plinio la giudicavano insostituibile per combattere il mal di fegato, le gastriti, le coliche renali, le tossi convulse e, lavorata in pomata, ottimo cicatrizzante per le ferite.

Ma la virtù che più la faceva amare era quella dissetante; infatti gli Sciti, mangiando esclusivamente formaggi di capra e liquirizia, riuscivano a camminare per più di dieci ore nel deserto, sotto il sole senza patire affatto la sete.

Questo suo effetto balsamico era il più apprezzato: nei testi medici settecenteschi, agli inappetenti e ai gran mangiatori e bevitori, veniva raccomandato di bere prima e dopo i pasti un bicchierino di vino in cui fosse stata posta a macerare una radice di liquirizia.

Per questo la liquirizia fu, per secoli, di quasi esclusiva competenza del settore farmacologico: si comprava solo in farmacia, tagliata a pezzetti legnosi, ed era molto cara.

Anche agli inizi del Novecento, soltanto in farmacia era possibile acquistare le scatolette tonde di metallo bianco e nero, contenenti le celeberrime Pasticche del Re Sole, ma fu solo nel primo trentennio che entrò ufficialmente a far parte dell’industria, grazie a una ditta dolciaria milanese che, nel 1932, lanciò sul mercato una pastiglia di liquirizia pesante esattamente un grammo, e fasciata in carta paraffinata bianca e verde: la mitica Golia, acquistabile solo in pasticceria.

Inoltre, negli ospedali francesi veniva utilizzata insieme a gramigna e a orzo per preparare una tisana chiamata “bonne-à-tout” (buono per tutto).

## Importante

La liquirizia va usata con moderazione poiché favorisce la ritenzione idrica e aumenta la pressione sanguigna, controindicata quindi agli ipertesi, ma consigliata a chi soffre di ipotensione.

