

19 Luglio 2019

Luxardo

Marasche al frutto, l'irresistibile sapore asprigno che arricchisce ogni dolce

Le ciliegie candite allo sciroppo di marasca sono una delizia per guarnire dolci e gelati. Per garantire al massimo la qualità Luxardo ha selezionato una varietà



Veneto

Il sapore gioioso delle ciliegie e delle marasche annuncia l'arrivo dell'estate, ma grazie a golose preparazioni ci accompagna tutto l'anno, soprattutto d'estate regalando ai dolci e al gelato una sferzata di gusto in più. Le **ciliegie e marasche (visciole o amarene) scioppate** sono una specialità dalla lunga tradizione, una di quelle preparazioni che un tempo non mancava mai nella cucina della nonna. In Veneto l'**azienda Luxardo** [1] ha reso questo prodotto una specialità sublime. Le **Marasche al frutto** Luxardo sono deliziose ciliegie candite allo sciroppo di marasca, perfette per guarnire macedonie e dolci donando al palato una vera e propria esplosione di gusto.

L'esperienza di **Luxardo**, azienda famosa per la produzione del **liquore maraschino** sulla base di una ricetta ideata nel 1821 da **Girolamo Luxardo**, ha conservato nel tempo la sua specializzazione nella lavorazione della frutta e, in particolar modo, delle marasche. Nell'habitat favorevole del **nord-est d'Italia** Luxardo ha scelto di coltivare questi deliziosi frutti. La **Marasca Luxardo** è una **varietà selezionata** da Giorgio Luxardo, assieme al professor Morettini dell'Università di Firenze, subito dopo la Seconda guerra mondiale. Per arrivare alla selezione sono stati necessari diversi anni, ma alla fine si è riusciti a ottenere un frutto particolarmente adatto all'utilizzo industriale, sia per caratteristiche organolettiche che per conservabilità. Più piccola ma ricca di succo, la **Marasca Luxardo** viene coltivata in moderni marascheti, che vengono costantemente monitorati per ottenere una raccolta ottimale.

Nelle Marasche al frutto Luxardo la percentuale di ciliegie è circa del 50%, e altrettanto quella di sciroppo composto da succo di marasche e glucosio-fruttosio. Per la preparazione della specialità non vengono

utilizzati né addensanti, né conservanti. Il risultato è un prodotto dal **caratteristico sapore asprigno** capace di arricchire numerosi dolci. Può essere un'ottima soluzione per guarnire le torte, che grazie alle marasche riusciranno anche a conquistare i meno golosi. Le Marasche al frutto Luxardo possono essere utilizzate per aggiungere aroma alle creme, ai semifreddi, ai dessert e anche ai gelati. E tutto ciò che la vostra golosità suggerisce.

Links

[1] <https://www.luxardo.it/it/la-marasca-luxardo/>