

Amaro Pipernia ischitana 10 cl



Può essere usato in svariati modi: servito ghiacciato, a temperatura ambiente, aggiunto nel caffè o per fare dei cocktail particolari.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 6,00 €

Prezzo di vendita 6,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Naturischia](#)

Descrizione

Cosa è la piperna?

Dal sapore intenso e pungente come il suo profumo, la piperna è un tipo di erba dal fusto sottile e dai piccoli fiori bianchi, che sbocciano da aprile a luglio. L'altezza della pianta, coltivabile in vaso o in giardino, è di massimo 70 cm e si presta anche a sopportare temperature severe, se ben protetta dalle intemperie.

La caratteristica principale della piperna è proprio la sua essenza. Il retrogusto amarognolo e piccante si sposa perfettamente con i piatti di carne decisi, come il coniglio all'isclitana. L'esile tronco della pianta si perde nella pentola di terracotta e ne traccia i contorni. Durante la cottura la sua presenza inebria la casa di un'aroma unico, che molti isolani riconducono a ricordi d'infanzia.

Passeggiando per l'Isola nei sentieri di montagna, non è difficile imbattervi. La piperna è insieme alla maggiorana e all'origano una delle caratteristiche erbe da essiccazione. La sua conservazione è possibile e anche indicata per chi non può curare la pianta in vaso.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.