

# Festa di Ciliegie

**Note storiche:** Il liquore «Festa di Ciliegie», è un prodotto che contiene in se la tipicità del paese di Lari, esso è nato in occasione della sagra delle ciliegie e il suo nome era «sagra delle ciliegie», non avendo potuto depositare questo nome come marchio è stato cambiato in Festa di Ciliegie.

**Caratteristiche del prodotto:** Dal sapore non forte e gradevole, può essere servito liscio o come ingrediente per cocktails.

**Materie prime del prodotto:** Succo e distillato di ciliegie, alcool, acqua.

**Procedimento di lavorazione:** Preparato seguendo un'antica ricetta, senza l'aggiunta di coloranti.

**Luogo di produzione e lavorazione:** Lari.

Liquoreria Meini di Becucci Elena  
Via Belvedere, 31  
Lari

## LE CILIEGIE DI LARI, LA PASTA MARTELLI E IL MALLEGATO, LO SPECIALE INSACCATO LOCALE PIATTI E BONTÀ TIPICHE DI QUESTO TERRITORIO

Famose sono le Ciliegie di Lari che vantano una produzione secolare con ben 14 varietà autoctone: ogni anno vengono celebrate con la storica Sagra delle Ciliegie nel piccolo e suggestivo borgo di Lari. Con le ciliegie si producono il Liquore Festa della liquoreria Meini o il salame alla ciliegia della macelleria Balestri, da provare. Fiore all'occhiello dell'enogastronomia locale è la Pasta Martelli, conosciuta nel mondo per la sua qualità: una tradizione che viene tramandata da generazioni dalla famiglia Martelli, visitate il caratteristico pastificio. In questo territorio si mangia il mallegato,

un antico insaccato preparato dalla storica macelleria Ceccotti, diventato presidio slow food e il formaggio del Caseificio Busti che a Lari può essere degustato nella caratteristica grotta di stagionatura. Farine a filiera corta sono quelle che utilizza Bernardeschi, il fornaio di Lari, per realizzare i suoi pani e i pluripremiati dolci della tradizione, come panettoni e colombe. L'appetito si fa ancor più forte, se davanti abbiamo le uova di Paolo Parisi,



LIQUORE ALLE CILIEGIE MEINI

TUTTO 76

## IN BOTTIGLIA SONO UN VERO ELISIR

Dalla fine dell'Ottocento, sulle esperienze di un antenato farmacista, l'azienda di Ugo Meini produce liquori di erbe e distillati di ciliegie, come il Festa delle Ciliegie. Con la sua originale bottiglia tonda che ricorda il frutto, il liquore contiene solo succo e distillato di ciliegie di diversa qualità, mesciate secondo un'antica ricetta. Coloranti e addizionanti sono ovviamente sconosciuti nonostante il vivissimo aspetto del liquore. Dimostrazione che la natura, se lasciata fare, è capace di miracoli. Tra alambicchi, distillatori, bottiglie e botticelle per l'invecchiamento Ugo Meini confida il suo sogno: produrre il Wisner, un antico distillato di ciliegie Crognola la cui ricetta gli è stata donata dal conte Curini Galletti. Il Wisner, anticamente, veniva offerto agli ospiti in alternativa al vinsanto e la produzione personale di Meini ha fatto riscoprire ai suoi fortunati commensali gli intensi aromi e sapori del passato. Per informazioni: Liquoreria Meini, tel. 0587-685122.



triste destino che ha già toccato alcune varietà. Nel piccolo centro pisano ogni filare, ogni campo e frutteto rappresenta una specie con caratteristiche