Farmacia
Nostra Signora della Provvidenza

Con il caldo dell'estate ci disidratiamo e per bere meglio vi suggeriamo il nostro ....

!? Sciroppo di Rosa !?

Cosa è

Lo sciroppo di rose è uno storico prodotto radicata nella tradizione degli speziali genovesi: anticamente venduto in tutte le farmacie come medicamento (per la sua azione emolliente, disinfiammante, astringente ma anche rinfrescante dell'intestino); in età moderna, lo *SYRUPUS ROSATUS SOLUTIVUS* divenne una specialità tipica delle confetterie cittadine.
Questo sciroppo è prodotto in modo artigianale seguendo l'antica ricetta, in un'agriturismo di Casa del Romano. Utilizza i petali di rose coltivate in quota (1400 metri) e in ambienti incontaminati. Colte di prima mattina, dopo che il sole ha fatto evaporare la rugiada notturna, vengono subito lavorate affinché non vada persa nessuna delle loro proprietà.
Di colore e profumo intensi, è un'ottima bevanda dissetante per l'estate se allungato con acqua fredda, o un efficace calmante per la tosse in inverno se sciolto in acqua tiepida.

Modalità d'uso:

In estate, come dissetante, 3 cucchiai con ghiaccio e acqua, oppure con acqua tiepida in inverno per lenire la tosse.
Sulla panna cotta, sulla ricotta fresca, sullo yogurt o sul gelato (meglio se di yogurt) fornisce un sapore tipico e delicato.
Rende gustosi i dolci, ma non dev'essere cotto in forno, bensì aggiunto successivamente (ad esempio sul pan di spagna). Ideale anche su macedonie o sui frutti di bosco .
Come dicevamo può essere servito diluito in acqua frizzante ma anche nel vino bianco (meglio se mosso), nella birra chiara o nella grappa bianca.

Come aperitivo vi suggeriamo di provare il Rosa Spritz

Lo spriz originale nacque a inizio Ottocento quando era abitudine dei miltari austro-ungarici allungare il forte vino italiano con l'acqua frizzante. Da qui l'origine del nome, dal verbo tedesco "spritzen", ossia "spruzzare" o "allungare".
Nel primo dopoguerra si diffuse l'abitudine dell'aperitivo con innumerevoli "varianti". La ricetta originale prevede di macchiare/insaporire la miscela con il bitter.

La nostra proposta, il *Rosa Spritz,* è invece simile all'Hugo Spritz:

1/3 di vino bianco frizzante
1/3 di acqua frizzante
1/3 di sciroppo di rose

Riempite di ghiaccio un calice di vino, versate nell'ordine il vino, lo sciroppo di rose e infine l'acqua.

CONTACT: FARMACIA NOSTRA SIGNORA DELLA PROVVIDENZA - Piazza della Cernaia 9 r Genova

telefono: 010-001.80.85 / email: nsdellaprovvidenza@gmail.com / WathsApp: 351-37.53.252