Categoria A

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: ROSOLIO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Il nome *Rosolio* significa letteralmente *Olio di Rose* e richiama il fatto che la bevanda ha viscosità tale da richiamare quella dell'olio ed è profumato alla Rosa. In termini più poetici, ma improponibili, significherebbe "Ros Solis" (Rugiada di Sole).
Il *Rosolio* è un liquore a bassa gradazione alcolica ed elevato contenuto di zucchero (intorno al 50%) che può avere come sapore base un'ampia gamma di ingredienti, fra i quali l'angelica, l'anice, le arance, l'assenzio, il cacao, il caffè, la cannella, il cassis, il cedro, le rose, il sedano, il the e la vaniglia.
Sino dal '700, aveva una certa fama (diffusa anche in Francia) un "Rosolio di Torino", preparato impiegando rose, anice, mandorle amare, finocchio, semi di albicocche, colorato in rosso con cocciniglia.
Il *Rosolio* nasce tra la fine del '600 e l'inizio del '700, nel momento in cui diventa accessibile (almeno in termini di quantità se non di economicità) lo zucchero sufficientemente raffinato.
Il *Rosolio* è quasi completamente caduto in disuso ed alcune recenti riprese non hanno rispettato i canoni tradizionali (se la parte aromatica non è sufficientemente consistente il prodotto risulta stucchevole).

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione avveniva in tutto il Piemonte, ma in particolare nel torinese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

Le attrezzature sono quelle utilizzate in distilleria.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali di produzione e conservazione possono rispettare le attuali normative in materia igienico-sanitaria.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La tradizionalità del prodotto è documentata da ricettari stampati e manoscritti settecenteschi e ottocenteschi e da un'ampia letteratura tecnica, a cavallo fra '800 e '900.

Bibliografia:
Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del piemonte,* Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1990