

# Arquebuse

Fiori di Tanaceto Crespo



**La ricetta:** La ricetta dell' Arquebuse è molto antica e quasi dimenticata. L'Arquebuse è nato nei monasteri delle Alpi di Occitane tra Francia e Italia e, col tempo, si è diffuso in tutto il Piemonte. Tanaceto Crespo, in piemontese chiamato anche "erba di Arquibus", l'erba, dalle foglie frastagliate e di colore verde intenso, che cresce in montagna tra 1500 e 1800 mt, è abbastanza difficile da trovare!

**Alcool:** Alcool di grano tenero, europeo.

**Acqua:** Sorgente alpina (a 1400 m.s.l.)

**Zucchero:** Zucchero di canna bianco biologico.

**Colore:** Dorato limpido.

**Profumo:** Leggero dei fiori di Tanaceto Crespo.

**Gusto:** Gusto erbaceo, deciso, legermente amarognolo.

**Ingredienti:** Acqua di sorgente, alcool (40% vol), zucchero di canna bianco biologico, fiori di Tanaceto Crespo.

**Come lo facciamo:** Lavorazione artigianale.

Tutte le macerazioni avvengono nella nostra azienda.

Raccogliamo i fiori di Tanaceto Crespo sulle nostre montagne, li lasciamo essiccare naturalmente all'aria che filtra dalle finestre della nostra antica casa affacciata sul torrente Germanasca.

Poi li mettiamo in infusione in acqua di sorgente e alcool da frumento europeo.

Senza aromi, senza coloranti..

**La tradizione:** In Piemonte è tradizione finire ogni pasto con un bicchierino di amaro digestivo di erbe. Viene servito dopo il caffè, ed è un rito ormai consolidato da generazioni. Per tanti motivi:

- le proprietà delle erbe che si ritiene favoriscano la digestione
- il gusto piacevole delle erbe e dei fiori delle Alpi;
- l'effetto dell'alcool che "pulisce" i sapori intensi della cucina piemontese.

**Come si gusta:** Il suo sapore intenso e corposo richiede di essere gustato liscio al naturale, al massimo con un cubetto di ghiaccio. Ha delle proprietà toniche e digestive.

**Formato delle bottiglie:** 50 cl · 70 cl

Bernard