

Génépi des Alpes



Liquore tipico delle Alpi Cozie



La ricetta: Si fa presto a dire Genepi. Ci vuole un po' più di tempo a farlo bene. Noi lo facciamo rispettando la purezza assoluta dei fiori, che vengono raccolti a mano, delicatamente, oltre i 1500 metri delle nostre Alpi Cozie, dove crescono spontaneamente e dove il loro caratteristico colore dorato è un segno di natura.

Alcool: Alcool di grano tenero, europeo.

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

Zucchero: Zucchero di canna bianco biologico.

Colore: Dorato, limpido.

Profumo: Aroma erbaceo e tipico del Genepì.

Gusto: Deciso. Intenso. Un po' amaro.

Ingredienti: Acqua di sorgente, alcool da grano (35% vol), zucchero di canna bianco biologico, fiori di Artemisia Spicata spontanea e Artemisia Mutellina, spontanea e coltivata.

Come lo facciamo Lavorazione artigianale.

Tutte le macerazioni avvengono nella nostra azienda.

Racogliamo a mano i fiori di Artemisia che crescono spontaneamente oltre 2000 metri delle nostre Alpi Cozie. 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: A fine pasto, come digestivo. Ottimo come tonico corroborante durante le giornate in montagna.

Formato delle bottiglie: 50 cl · 70 cl · 1 Litro

Bernard