

## ELISIR DI GENEPI



Liquore di genepi, tipico alpino, dalle virtù digestive e corroboranti, ottenuto per sospensione dell'essenza coltivata a Pragelato alla quota di 1800 mt slm. Liquore limpido e morbido dalle intense note aromatiche adatto come digestivo a fine pasto, può essere servito a temperatura ambiente o fresco di frigo.

Dalla distillazione delle fave di cacao, insieme a ingredienti di qualità, il tipico liquore della metropoli torinese, il **bicerin**, viene esaltato dalle note aromatiche del nostro genepi formando un connubio perfetto.

## GENEPI DELLE ALPI

Il genepi è una specie vegetale tipica degli ambienti alpini, perfettamente adattata al severo clima alpino, che tradizionalmente veniva usata dalle popolazioni locali come rimedio naturale per infiammazioni dell'apparato gastro-intestinale e delle prime vie respiratorie.

L'Artemisia mutellina (nome scientifico per il genepi coltivato) cresce in modo ottimale in zone montane al di sopra dei 1500 mt slm ma dà il suo meglio in termini di carica aromatica a quote superiori ai 1700-1800 mt in versanti preferibilmente al sole e senza ristagni di acqua. Recentemente un progetto transfrontaliero Italia-Francia si è occupato della valorizzazione del genepi, sia per ciò che riguarda la coltivazione sia per i prodotti che si ottengono da questa preziosa pianta.

Anche grazie a questo progetto è nato un disciplinare di produzione per l'ottenimento del liquore che è stato accettato e riconosciuto dai produttori e che a breve consentirà di rivendicarne l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) Genepi del Piemonte.