

di Fulvio Piccinino

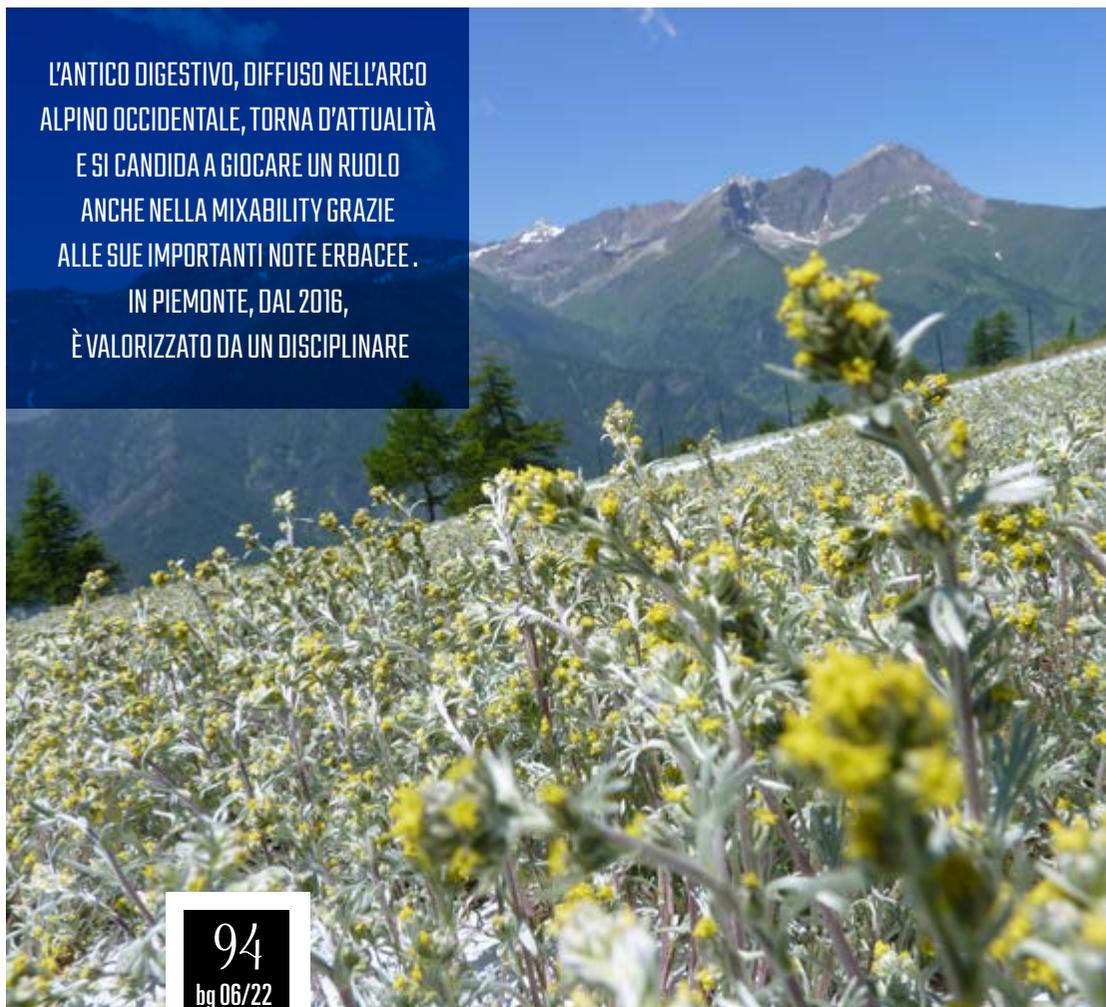
Osservando la realtà produttiva della liquoristica espressa dall'arco alpino potremmo affermare, senza paura di smentita, che la protagonista sia l'Artemisia. Una pianta definita, per la sua importanza, *mater herbarum* ovvero la madre di tutte le piante dai botanici della Scuola di Salerno, che ne studiarono le caratteristiche e le qualità medicinali. Il motivo è presto spiegato: questa pianta erbacea è consacrata ad Artemide, la dea greca della fertilità protettrice delle donne, specie durante il parto, grazie alla sua funzione antidolorifica. Per questo motivo è anche chiamata la pianta del pellegrino poiché un'antica tradizione dice che alcune foglie poste nelle scarpe permetterebbero di fare molti chilometri senza fatica. Immaginiamo il percorso: partendo idealmente dall'estremità orientale del nostro arco alpino troveremo il Pelinkovec sloveno, la Blanchette svizzera, che passato il confine con la Francia diventa l'Absinthe, la Fée Verte, mentre se scendessimo in Piemonte avremmo il Vermouth di Torino. In tutti questi prodotti il protagonista era l'Assenzio Romano, spesso unito al Gentile e al Pontico, coadiuvato da una serie di erbe aromatiche e spezie per renderlo più complesso.

Questa premessa è utile per introdurre un altro prodotto a base di Artemisia, il genepy o genepi. A differenza dei prodotti succitati, la popolarità del genepy è intimamente legata al suo territorio, l'arco alpino piemontese e valdostano. Qui ci concentreremo solo sulla denominazione di origine Piemonte per via della sua lunga e comprovata storia, legata alla popolazione e alle vicende locali. Questo disciplinare produttivo è stato necessario per tutelarlo da

LO STORICO GENEPY RITORNA A NUOVA VITA



L'ANTICO DIGESTIVO, DIFFUSO NELL'ARCO ALPINO OCCIDENTALE, TORNA D'ATTUALITÀ E SI CANDIDA A GIOCARE UN RUOLO ANCHE NELLA MIXABILITY GRAZIE ALLE SUE IMPORTANTI NOTE ERBACEE. IN PIEMONTE, DAL 2016, È VALORIZZATO DA UN DISCIPLINARE



REGOLE ED ERBE

Il 5 agosto del 2016 viene notificata in Europa la scheda tecnica del disciplinare produttivo dell'Indicazione geografica Genepi del Piemonte riservata ai liquori ottenuti soltanto con la lavorazione di steli floreali e foglie di piante di Genepi (Artemisia genipi, mutellina, glacialis, nivalis, petrosa) con grado alcolico minimo di 30% vol e 100 g di zucchero per litro.

La macerazione delle piante, che varia dai 30 ai 60 giorni nella classica lavorazione statica, deve avvenire esclusivamente in alcol la cui concentrazione varia dai 70 ai 90% vol. Infine, si stabilisce la quantità minima di erba essiccata, che deve essere presente nel macerato del prodotto finito:

ben 7 g per litro di liquore. Nel genepy sono ammesse per una quantità non superiore al 10% alcune erbe coadiuvanti, alcune delle quali tipiche delle montagne oggetto della IG, come Achillea Mascata,

Angelica, Artemisia Volgare, Melissa, Iperico, Timo Serpillo e Pino Silvestre. Il processo produttivo ammette anche la distillazione di una parte del macerato per catturare al meglio le note floreali senza avere un eccesso di amari e la sospensione. Il processo dà vita al genepy blanc in quanto essendo posto poco sopra la superficie dell'alcol, sfrutta la sua naturale evaporazione che ne estrae solo le fragranze leggere, lasciando nella pianta la clorofilla e altre sostanze pigmentanti.

Il processo dura quasi sempre 90 giorni, essendo un'estrazione molto più lenta rispetto alla macerazione, che dà prodotti incolori e decisamente più delicati al gusto.

95
bg 06/22

MANIVA SMILE-BOX
FA BENE ANCHE
A CHI NON LA BEVE.



DA GIUGNO 2022

Acqua Maniva sarà disponibile
anche nei nuovissimi formati
Tetra Pak® da 0,50L e 1L!

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA

1

FERRIER**Genepy del Piemonte**

Varietà 85% Genepy svizzero ◆ 15% Genepy occitano ◆ **Alcol** 35 % vol.

◆ **Zuccheri** 11%

Caratteristiche ◆ Prodotto in macerazione tradizionale ◆ Netti profumi di fiore di Artemisia, lievi sentori di scorza di limone, finale amaricante che sfuma delicatamente.

COCKTAIL**Negroni delle Alpi**

◆ 3 cl di gin ◆ 1,5 cl di bitter ◆ 1,5 cl di genepy

◆ 3 cl di vermouth di Torino

◆ Mescolare gli ingredienti in un tumbler riempito di ghiaccio cristallino.

2

LA FREIDIO**Genepy Piemonte**

Varietà 50% Genepy occitano ◆ 50% Genepy svizzero

◆ **Alcol** 40 % vol.

◆ **Zuccheri** 11%

Caratteristiche ◆ Prodotto in auto distillazione ◆ Profumi delicati ma nettamente percettibili di dittamo, timo e nipitella ◆ Ottima corrispondenza gusto olfattiva, finale pulito privo di scia amaricante.

COCKTAIL**Alp Julep**

◆ 4 cl di Bourbon ◆ 2 cl di genepi ◆ 4 germogli di menta

◆ Mescolare gli ingredienti direttamente in tumbler basso ◆ Spolverare di zucchero a velo e decorare con scorzetta di limone.

prodotti di scarsa qualità, che specie nei decenni passati hanno visto la commercializzazione di liquidi color verde bandiera in bottiglie kitsch, che in minima parte oggi sopravvivono soprattutto ad uso e consumo dei turisti. Prodotti ridotti a souvenir, da riportare a casa dopo la settimana bianca e da dimenticare presto nel mobile bar. Ma parlano delle origini dell'autentico genepy, la cui storia è intrecciata con quella della liquoristica europea. Nelle Alpi Occidentali si trova senza ombra di dubbio la sua culla, il monastero della Grande Chartreuse. La casa madre dell'Ordine dei Certosini, fondata da San Bruno poco dopo l'anno Mille, i cui farmacisti diedero vita nella prima metà del Settecento all'omonimo liquore che è considerato, con molta probabilità, il pri-

LE ORIGINI DEL GENEPEY RISALGONO AL '700 QUANDO APPAIONO I PRIMI LIQUORI D'ERBE IN PIEMONTE E VAL D'AOSTA

mo distillato di erbe della liquoristica moderna. Non è un caso che al di là delle montagne, dal versante italiano, si trovi Fenestrelle, paese famoso per il suo forte militare e per aver dato i natali a quella che potrebbe essere la prima distilleria ufficiale registrata sulle Alpi piemontesi, almeno stando ai ritrovamenti e alle date di fondazione nelle nostre mani. A darle vita un notaio, Stefano Pin, con la passione per i liquori, usati come prodotti di benvenuto e

per il brindisi finale, pronunciando la frase di rito "rata fiat" ("e così sia").

La passione del regio notaio Stefano Pin si trasformò poi in mestiere per il figlio Stefano Giuseppe, che a causa del

dominio napoleonico, impossibilitato a proseguire la professione notarile del padre, decise di raccogliere l'eredità botanica, dando vita ai primi liquori d'erbe.

Uno dei suoi cavalli di battaglia era il genepy, un liquore ben noto alla farmacopea familiare del luogo, utilizzato da secoli come espettorante, utile alla cura delle malattie da raffreddamento, eventualità tutt'altro che remota in quel luogo. Non dimentichiamoci che nei secoli oggetto della nostra ricerca si ebbe la coda della cosiddetta Piccola Glaciazione, che rese oltremodo difficoltosa la vita in montagna in virtù di temperature ed eventi atmosferici oltre la norma; basti dire che nell'inverno del 1744 a Palermo caddero oltre 40 cm di neve.

Le notizie sui libri di liquoristica canonici stampati dal 1896 al 1939, analizzati solitamente per scoprire la storia del vermouth o della distillazione della grappa, sono piuttosto avari di informazioni. Tutti citano il Genepy come una varietà di Artemisia montana, affermando che ne viene fatto un prodotto per macerazione a livello locale, ma senza indicazioni sul procedimento o dolcificazione, omologando la produzione a quelle degli amari di erbe alpine classici. Negli anni Trenta del secolo scorso nascono i primi comprensori scistici - il più famoso è probabilmente quello di



96

bg 06/22

GLU: LA NUOVA FLAVOURED
SPARKLING WATER È ARRIVATA



HEY, SHHH! IT'S GLU TIME!

Tre amici, un bosco, una pandemia. Sembrerebbe la trama di un film horror post apocalittico, in realtà è l'inizio di un progetto che porterà nei pubblici esercizi, ad inizio Giugno, una tra le **prime sparkling water aromatizzata alla frutta.**

GLU nasce come flavoured sparkling water: un'acqua frizzante aromatizzata con **essenze di frutta naturali. Zero calorie, zero zuccheri, zero conservanti.**

Queste sue caratteristiche le permettono di porsi come un'alternativa, decisamente più salubre, alle bibite frizzanti presenti in commercio.

E' un trend, quello delle flavoured sparkling water, in forte crescita nei mercati anglosassoni e dell'Europa del Nord. **GLU vuole anticipare i tempi** e porsi tra i primi player

italiani in questo nuovo segmento di mercato, andando a colpire un target molto ampio che va dalla Generazione Z, ai millennials, alle persone attente alla salubrità di cibo e bevande.

GLU non vuole essere una bibita "meno", ma **un'acqua "più"**. Vuole rappresentare la gioia di godersi un momento di benessere per il fisico e per lo spirito, divertendosi in compagnia con una lattina che stappi e consumi in tutta comodità, anche passeggiando. GLU vuole essere una bevanda rinfrescante che crea community tra chi si riconosce in essa.

Non servono parole quando ho una GLU in mano perché sono entrato nella mia oasi di benessere. Stappo la lattina, bevo e mi godo il mio momento di relax.

drinkglu.com | info@drinkglu.com | [f](#) [@](#)

3

VERGNANO

Genepy del Piemonte

Varietà non dichiarate

- ◆ Alcol 36 % vol.
- ◆ Zuccheri 21%

Caratteristiche ◆ Profumi franchi e netti di Artemisia e di erba tagliata che sfuma nel fieno secco ◆ La maggiore quantità di zucchero rende il sorso pieno e attenua il classico finale amaricante.

COCKTAIL

Genepy Classic

- ◆ 2 cl di genepy ◆ 2 cl di liquore alla genziana
- ◆ 2 cl di crema di menta Pancalieri
- ◆ Shakerare e servire in coppa cocktail con ricciolo di scorza di limone.

4

DISTILLERIA QUAGLIA

Genepy del Piemonte

Varietà ≈ 20% Genepy occitano ◆ ≈ 80% Genepy svizzero

- ◆ Alcol 35 % vol.
- ◆ Zuccheri 11%

Caratteristiche ◆ Fieno secco e fiori di artemisia, in bocca nota calda di pepe e finale di frutta stramatura con piacevole scia amaricante.

COCKTAIL

Green lady

- ◆ 4 cl gin ◆ 3 cl genepy ◆ 2 succo di limone
- ◆ sciroppo di zucchero a regolare
- ◆ Shakerato, servito in coppa cocktail con ricciolo di scorza di arancio.

Sestrière, voluto dal senatore Giovanni Agnelli - mentre nel Secondo Dopoguerra, complice il boom economico, diventa di moda la sttimana bianca. Folle di turisti accorrono sulle montagne: si divertono sulle piste, pranzano nei rifugi e bevono il genepy, generosamente offerto nei ristoranti come digestivo. E una volta finita la vacanza vogliono portare il liquore in città come ricordo.

Il Genepy diventa, dunque, un “must” del periodo, tanto che la regione Piemonte per far fronte alla sempre maggiore richiesta di piantine da macerare, per evitare la scomparsa della

varietà selvatica, avvia le prime coltivazioni estensive nelle provincie di Torino e Cuneo. Il biotipo che si adatta meglio a questa pratica è il Mutellina, suddiviso in due specie (Occitano e Svizzero), che si pianta in file ordinate ad altitudini superiori ai 1500 metri, mentre le altre varietà della famiglia sono la Spicata, Glacialis (g. dei ghiacciai), Nivalis (g. della neve) e Petrosa (g. delle rocce). La coltivazione permette di avviare un circolo virtuoso: si dà lavoro alle popolazioni locali, spesso costrette ad emigrare nei capoluoghi in cerca di lavoro, e si salvano dall’abbandono estesi appezzamenti di terreno che altrimenti sarebbero incolti o preda di arbusti e di specie infestanti.

Negli anni Duemila, vengono emanate le prime tutele a supporto di tale attività, fonte di reddito importante per alcune famiglie. Nel 2008 giunge un importante riconoscimento a livello comunitario: il Genepy del Piemonte, il Génepy des Alpes/Genepi delle Alpi e il Genepy della Valle d’Aosta vengono inseriti nel Regolamento europeo 110/2008 relativo alle Indicazioni Geografiche delle Bevande Spiritose. Un anno dopo, nel 2009, nasce un progetto transnazionale in collaborazione con la Francia, il Genealp, che ha lo scopo di proseguire gli studi sulla filiera produttiva di questa artemisia, dando preziose indicazioni sull’altitudine di coltivazione e il controllo della presenza del tujone, l’alcaloide che determinò la messa sotto accusa dell’Absinthe.

Nel 2016 la nascita del disciplinare Genepy del Piemonte sancisce la rinascita di questo prodotto tradizionale. La stesura è stata curata dall’Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepy e, oggi, chi aderisce al sodalizio piemontese produce il liquore nella sua forma più pura e cioè utilizzando esclusivamente piante appartenenti alle specie Artemisia senza l’aggiunta di erbe coadiuvanti anche se ammesse dal disciplinare (vedi box a pag. 95, ndr). La rinascita sta coincidendo anche con una nuova stagione del liquore alpino non solo in ambito after dinner, come digestivo, ma anche in ambito mixability grazie soprattutto alle sue spiccate note erbacee (in queste pagine, alcuni esempi di cocktail). Non ci rimane, dunque, che augurare lunga vita al Genepy e alla tradizione liquoristica italiana. *

**NEL 2016 NASCE
IL DISCIPLINARE GENEPY
DEL PIEMONTE,
CHE CONSENTE L’USO
D’ERBE COADIUVANTI**



98
bg 06/22

NOVITÀ

IL TUO
IMPIANTO
A PARTIRE DA

75€*

AL MESE + IVA

*SCOPRI TUTTI I DETTAGLI SUL SITO METRO.IT
OFFERTA VALIDA FINO AL 31/12/2022

NOI ABBIAMO L'IMPIANTO DI SPILLATURA DI VINO E BIRRA SU MISURA PER TE.

INQUADRA IL QR CODE PER
DETTAGLI SULL'OFFERTA



In collaborazione con
GRENKE

È possibile noleggiare un vasto assortimento di attrezzature professionali con un prezzo complessivo di almeno € 500,00. Il noleggio è fornito da GRENKE LOCAZIONE SRL, via Montefeltro 4 - 20156 Milano - società specializzata nella locazione operativa di beni mobili non iscritti nei pubblici registri. Il noleggio è subordinato all'accettazione della richiesta da parte di GRENKE. L'assicurazione All Risks che copre il prodotto è obbligatoria. Per maggiori dettagli rivolgiti al personale di vendita.

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO