

## Categoria A

### **1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: LIQUORI DI ERBE ALPINE**

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

In tutte le vallate alpine piemontesi è tradizionale la preparazione di liquori a base di varie tipologie di erbe spontanee o anche coltivate (come avviene, ad esempio, per l'arquebuse e attualmente anche per il genepy). Per la loro preparazione le erbe, dopo un'attenta selezione e pesatura per un giusto dosaggio, vengono poste a macerare e cioè lasciate per un certo tempo in infusione in alcol etilico puro o in una miscela di alcol etilico e acqua che, a temperatura ambiente, ne estrae i principi solubili.

La soluzione risultante viene tagliata con acqua più o meno dolcificata per portarla a una gradazione alcolica variabile generalmente tra i 25 e i 35 gradi e poi più volte filtrata per ottenere la dovuta brillantezza. I liquori di erbe alpine si ottengono senza l'aggiunta di aromi artificiali.

Le erbe alpine utilizzate per i diversi liquori sono principalmente:

- Achillea Moschata;
- Arquebuse;
- Artemisia;
- Carvi semi;
- Genepy maschio;
- Genziana radice;
- Genzianella fiori;
- Ginepro bacche;
- Imperatoria radice;
- Menta piperita;
- Timo serpillio

Tra i vari liquori di erbe alpine prodotti in Piemonte si possono ricordare, a titolo esemplificativo: **Amaro Dragonet, Amaro Chiot, Amaro delle Montagne di Cesana, Arquebuse, liquore Saint Veran, liquore di Erba Bianca (Achillea Moschata), Genzianella, Elisir di Genziana ed Erbe Alpine, Achillea Moscata, Centerbe.**

Per i liquori amari, il semilavorato base viene principalmente ottenuto per infusione in alcool delle piante o radici; alla distillazione si ricorre per alcune specie al fine di ottenere particolari aromi. Per i liquori a tono più amaro, la miscela viene dolcificata con sciroppo di acqua e zucchero con l'eventuale aggiunta di zucchero caramellato, sempre senza aggiunta di altri coloranti.

La tecnica successiva di lavorazione è inizialmente simile a quella del Genepy. Dopo il filtraggio per renderli brillanti, i liquori più amari necessitano di un più lungo periodo di stagionatura prima dell'imbottigliamento. I prodotti si presentano con colorazione naturale, con tonalità più o meno intense.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

I liquori di erbe alpine in oggetto vengono prodotti in tutto il Piemonte.

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER**

**L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I fiori, le piante e le radici essiccate vengono trasportate in contenitori idonei allo stabilimento dove vengono controllate, selezionate e, se non vengono subito poste in infusione alcolica, sono conservate in appositi recipienti aerati. La lavorazione viene effettuata in recipienti ed attrezzature di acciaio inossidabile ed il liquore viene imbottigliato nel vetro.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I montanari conservano le specie alpine nelle loro abitazioni; nel liquorificio la lavorazione e l'imbottigliamento avvengono in appositi locali (infusione e distillazione, lavorazione e invecchiamento, filtrazione ed imbottigliamento) che rispettano le attuali normative igienico sanitarie e la normativa riguardante la produzione di alcolici e superalcolici.

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

L'utilizzo delle specie spontanee raccolte dai montanari per produrre liquori risale a quasi un secolo e mezzo fa.