Categoria A

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: GARUS SUSINO

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

Il *Garus Susino* è ottenuto dalla lavorazione di una miscela di spezie esotiche, evidentemente giunte in Val di Susa nel corso dei traffici medievali. Infatti, si basa su una formulazione che comprende mirra, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aloe, capelvenere, zucchero grezzo di canna, acqua di fiori d'arancio e zafferano.
La preparazione è complessa, infatti, una parte dei componenti viene distillata, mentre altri sono aggiunti alla soluzione di zucchero grezzo, ed infine lo zafferano è unito al prodotto già preparato.
La gradazione alcolica varia da 20% a 40% vol.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'elisir è indubbiamente di origine francese, dove, però il nome era "Elixir de Garrus"; nel passato, tuttavia, conobbe una discreta fama e diffusione anche in Val di Susa.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

Le attrezzature consistono in recipienti di acciaio inox nei quali sono messe in infusione alcolica le piante ed in alambicchi a distillazione lenta. Miscelatori di acciaio inox sono impiegati per unire al distillato ottenuto lo sciroppo di zucchero che attenua la gradazione alcolica del prodotto che, dopo un periodo di riposo in altri recipienti inox, viene filtrato e imbottigliato in recipienti di vetro.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali di produzione e conservazione del prodotto rispettano le attuali normative in materia igienico sanitaria.

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

La tradizionalità del prodotto è documentata dal fatto che le ricette di preparazione impiegano unità di misure arcaiche come "mezze once", "scrupoli", "grossi" e "pinte".
Esistono documenti sulla produzione in valle di Susa sin dal 1800. Sul giornale locale "L'indipendente" del 1902, esiste una pubblicità della ditta Vighetto Giuseppe di Susa riportata sul volume di Giorgio Jannon "*Cronache di ieri. I tempi moderni nelle valli di Susa e Sangone 1887-1909*" Editrice Morra, 1996, pag. 36).