



ARCHIVES VDA - FONDS IUREL

# SAVOIR FAIRE Antichi mestieri, nuove opportunità FAIRE SAVOIR



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO  
DI SVILUPPO REGIONALE



INSIEME OLTRE  
I CONFINI INSIEME  
NELLE FRONTIERE



ASSESSORAT RÉGIONAL  
DE L'ÉDUCATION ET DE LA CULTURE - BREL  
PROGRAMME DE COOPÉRATION  
TERRITORIALE TRANSFRONTALIÈRE I/F  
ALCOTRA 2007-2013 - PROJET N° 269  
ETHNOLOGIA

SAVOIR FAIRE  
Antichi mestieri, nuove opportunità  
FAIRE SAVOIR

# LE GÉNÉPI

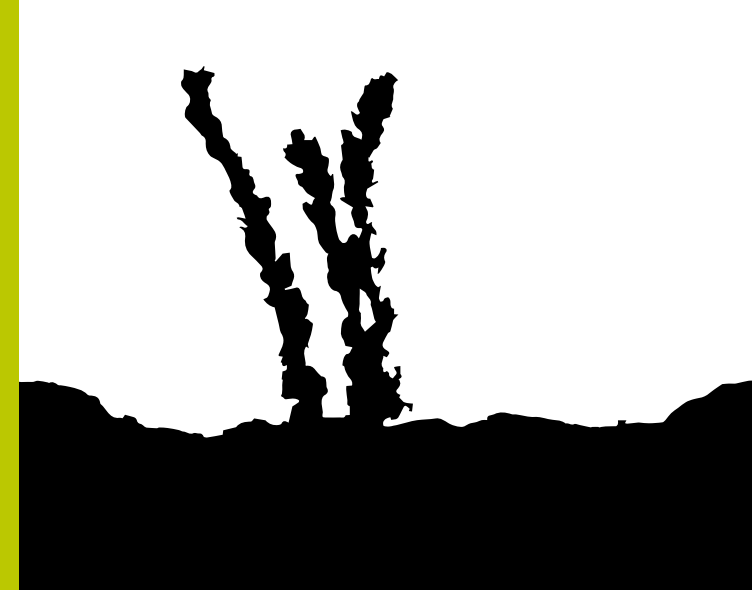




Si nos herbes de montagne sont la **quintessence de la lumière et de l'air alpin**, cueillir ces herbes c'est capturer l'instinct primordial de survie dans un milieu d'une extrême pureté, mais hostile, c'est porter avec soi ces vertus magiques et tenter de les absorber. Depuis la nuit des temps et à longueur d'année, l'homme sait connaître et cueillir les plantes les plus propres à son bien-être et à son alimentation : la cueillette est ancienne comme l'humanité et se double d'une connaissance rigoureuse des principes actifs de chaque plante. Grâce à la variété de ses microclimats et aux particularités de son territoire, la Vallée d'Aoste vante une richesse florale insoupçonnée sur un territoire très réduit.



Afin de **préserver ces espaces incontaminés** avec leur richesse, actuellement la loi réglemente et limite la cueillette des plantes de haute montagne, telles que le génepi. Tandis que les plantes spontanées poussent annuellement en nature, l'homme a réussi le défi de reproduire ce patrimoine précieux dans le cadre de cultivations respectueuses de l'environnement concentrant en elles-mêmes toute la richesse de l'espace naturel. Génepi est le nom autochtone, qui enfonce ses racines dans la nuit des temps, d'un ensemble de plantes de la famille *artemisia* se développant entre les 2000 et les 3200 mètres d'altitude : *artemisia genipi* et *artemisia glacialis* sont les espèces les plus utilisées. La cultivation du génepi est pratiquée à une altitude inférieure par rapport à son milieu d'origine : il s'agit d'un travail difficile, requérant un engagement sur plusieurs années. C'est ainsi que les cultivateurs de génepi, organisés à l'intérieur d'une association, fournissent l'essence la plus précieuse pour la transformation de la plus noble et de la plus haute des herbes alpines, notamment pour la préparation de la liqueur dite aussi génepi, obtenue par macération alcoolique des parties aériennes de la plante.



La recette du génepi, qui remonte probablement au Moyen-Âge, à la suite de la **maîtrise des techniques de distillation**, présente plusieurs variantes, selon la région, selon la tradition familiale, selon le goût des connaisseurs. Le nombre des plantes nécessaires peut changer, ainsi que les modalités et les temps du séchage, autour des deux semaines. Quant à l'alcool utilisé pour la macération, il peut être de l'alcool pur, qui sera dilué environ à 50%, ou de l'eau-de-vie, pour une gradation alcoolique finale entre les 30 et les 40 degrés. Enfin, la teneur en sucre peut changer grandement selon la force recherchée dans la boisson et peut osciller entre les 100 et les 250 grammes pour un litre d'alcool.

Liqueur ou elixir, le génepi est connu pour ses propriétés aromatiques – son goût alpestre, qui chauffe le corps, l'esprit et le cœur – pour sa valeur digestive et pour sa valeur symbolique, car il fait partie du rituel de l'hospitalité alpine. Si l'abus peut être dangereux, la liqueur est tout de même recommandée pour les maladies du refroidissement et pour la digestion.