



## PRODOTTI LOCALI

# Dopo il gin arriva l'amaro del Generoso

■ I quattro giovani imprenditori del Gin Bisbino non si fermano e, complice anche il successo ottenuto con il loro primo prodotto, ora hanno deciso di proseguire con una gustosa novità, sempre all'insegna della valorizzazione del territorio locale. Dai giardini di Sagno infatti la Bisbino Sagi si prepara a far uscire sul mercato l'Amaro Generoso, in cui vi è la stessa attenzione dei 4 produttori del Gin Bisbino. L'amaro Generoso, che sarà ufficialmente presentato il prossimo 13 novembre, è un aperitivo-digestivo ticinese, una giovane e coraggiosa interpretazione del tradizio-

nale "medeghett", tipico liquore della Valle di Muggio a base di Artemisia absinthium, una pianta nota per la sua proprietà di stimolare l'appetito e favorire la digestione. Come sottolineano i produttori, contattati dal GdP, l'amaro «è prodotto in maniera naturale unicamente con erbe, fiori e radici coltivate secondo le direttive dell'agricoltura biologica», ma soprattutto è strettamente legato alla montagna da cui prende il nome, il Generoso, di cui il liquore riporta i tipici profumi floreali dei prati e dei pascoli, frutto di una sapiente miscela di erbe medicinali e aromatiche, in buona parte coltivate direttamente nei giardini storici di Sagno. Nella ricetta esclusiva infatti oltre all'artemisia "medeghett" vengono utilizzati: timo, salvia, alloro, verbena, sambuco, camomilla, tiglio, zenzero, menta, semi di finocchio e altre tre erbe "segrete". Un prodotto da bersi quale digestivo o, con ghiaccio, come aperitivo. L'amaro sarà a

disposizione da assaggiare in anteprima da venerdì 10 a domenica 12 novembre alla fiera di San Martino. <http://www.amarogeneroso.ch>



**NOVITÀ** Generoso, l'amaro portentoso.  
(Foto Bisbino)