

LA COLTIVAZIONE DEL GENEPÌ

Genepì è il nome volgare dato ad alcune specie appartenenti al genere *Artemisia*, raccolte da secoli per ottenere, dopo essiccazione e mediante infusione in alcol, l'omonimo liquore. La specie più impiegata per le sue spiccate proprietà aromatiche è *Artemisia umbelliformis* L.

Il genepì predilige ambienti di alta quota, caratterizzati da suoli con bassa fertilità e ricchi di scheletro.

La coltivazione può avvenire tra i 1500 e i 2000 metri. La semina si effettua a inizio primavera in ambiente protetto e dopo due mesi le piante vengono trapiantate in campo, dove il ciclo colturale dura mediamente tre anni. Il primo anno la pianta sviluppa la parte radicale e aerea, mentre fiorisce da fine giugno ad agosto a partire dal secondo anno. La raccolta si effettua preferibilmente a fioritura avanzata per avere una maggiore concentrazione

di sostanze aromatiche. Dopo il terzo anno, le piante non producono quantità di infiorescenze sufficienti a garantire l'economicità della coltivazione.

Tutta la pianta contiene le sostanze aromatiche utili alla produzione del liquore. Particolare attenzione va posta nei riguardi del quantitativo di tujone, sostanza neurotossica, la cui presenza negli alimenti e nelle bevande è limitata per legge (Regolamento CEE 1334/2008). Il genepì, in quanto liquore, può contenerne fino a 35 mg/kg.

Presso le serre del DISAFA – Università di Torino, in collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto Protezione Sostenibile Piante (CNR-IPSP), sono state propagate da seme diverse popolazioni locali di *A. umbelliformis*, ora presenti all'interno dell'aiuola, utilizzando diverse combinazioni di substrati e inoculi di funghi micorrizici.

Testi a cura di: M. Caser, S. Demasi, V. Scariot - DISAFA (Università di Torino)