



**PIACERE
QUOTIDIANO**



**L'amaro digestivo italiano
dal sapore intenso e raffinato,
ottenuto dall'infusione
di erbe e radici aromatiche.**

Rupes fonde le sue radici con la grande storia italiana che ebbe inizio da un piccolo paese delle Calabrie, dall'incontro tra un semplice commerciante con alcuni giovani dagli alti ideali.

Per celebrare la memoria dell'antenato che quasi due secoli fa avviò l'attività di famiglia, si è deciso di ridare vita al "Rupes", affidando la ricetta ad un'affermata distilleria italiana che da 75 anni si distingue nel settore e utilizza erbe officinali calabresi di alta qualità.



Rupes racconta un territorio dalle grandi qualità permettendo di riscoprire la magia della meditazione attraverso il digestivo italiano più apprezzato di sempre.





- Il colore è marrone ambrato, il profumo con spiccate note erbacee riporta alla mente i sentieri delle campagne calabresi, dove queste erbe ancora oggi dimorano indisturbate ed incontaminate.

Il gusto equilibrato, amabile e deciso fa rivivere un'antica tradizione familiare di quasi due secoli, che attraverso le sue generazioni ha custodito ricetta e Leggenda che ci racconta di semplicità, raffinatezza, fermezza ed allo stesso tempo di grandi gesta di uomini che hanno contribuito al **italiano.**

La Leggenda

Erano i primi decenni del XIX Secolo.

La carestia si mostrava con il suo vero volto attraverso la fame. Braccianti e artigiani erano alle strette, vessati dai signorotti delle terre e dalle tasse.

Il giovane **Vincenzo** viveva a Roccella, **ai piedi della rupe**. Commerciava beni di prima necessità caricando sulle spalle la sua merce per rifornire i paesi limitrofi. **Sottobanco**, solo agli amici più fidati, vendeva uno stomatico di infusi d'erbe in **distillato**, estratto personalmente durante la notte ai piedi della rupe in cui viveva, per non destare sospetti ad occhi indiscreti. Degli ingredienti e della modalità di realizzazione custodiva gelosamente la ricetta tramandatagli dalla cara madre.

Fu in una di quelle notti mentre intento a distillare che conobbe Pietro, un giovane avvocato di Roccella di distinta e buona famiglia che si incontrava per discutere, insieme ad altri amici della riviera, all'ombra della notte, a due passi dalla piccola distilleria abusiva.

Vincenzo, diffidente inizialmente, accettò di far provare il suo infuso che continuò a portare di notte per alcuni anni.

Non osò mai chiedere di cosa si dialogasse in quegli incontri segreti,

neppure quando la confidenza fu maggiore.

Aveva intuito, però, che **i giovani erano poeti, sognatori, portatori e testimoni di una morale tollerante** e rispettosa nei confronti di tutti gli uomini e della loro dignità. Qualche volta, dopo aver lasciato l'infuso d'erbe da degustare, sentì in lontananza Pietro chiamare il liquore

"Rupes", alzando i calici all'esclamazione **"Evviva la Liberà"**; "Evviva la Patria".

Non capì mai perché Pietro e i suoi amici da lì a poco pagarono quegli incontri con la vita, giustiziati pubblicamente.

Custodi gelosamente il segreto di averli incontrati e, per paura, non produsse più il Rupes tanto caro a quei giovani.

Passarono molti anni e Vincenzo, poco prima di lasciare la vita terrena, alla fine del XIX secolo, fece in tempo a strappare

un'ultima promessa al figlio, non prima di avergli raccontato di quei giovani e del loro sogno di Libertà: **La ricetta di**

Rupes dovrà essere tramandata ma il racconto di quegli incontri dovrà rimanere un segreto almeno per un secolo"; quasi aleggiasse ancora la paura di quel Regno despota e prepotente, ormai retaggio del passato.

La promessa fu mantenuta. **Quella ricetta fu custodita gelosamente** e tramandata da padre in figlio per quattro generazioni.

Oggi, grazie alla passione per il commercio di Vincenzo, esiste nella Locride un'importante realtà imprenditoriale.

Rupes fonde le sue radici con la grande storia italiana che **ebbe inizio da un piccolo paese**

delle Calabrie, dall'incontro tra un semplice commerciante con alcuni giovani dagli alti ideali.

Per celebrare la memoria dell'antenato che quasi due secoli fa avviò l'attività di famiglia, si è deciso di ridare vita al "Rupes", affidando la ricetta ad un'affermata distilleria italiana che da 75 anni si distingue nel settore e utilizza erbe officinali calabresi di alta qualità.

Oggi Rupes racconta dell'incontro di Pietro con Vincenzo in **una notte di quasi due secoli fa**; ci piace pensare che tra quei brindisi si formò l'ideale d'Unità tanto cara ai precursori dei moti che da lì a poco resero l'Italia Libera.

Oggi Rupes ci parla di semplicità, raffinatezza, fermezza ed allo stesso tempo di grandi gesta.

Oggi. L'Amaro Rupes regala al palato un piacere quotidiano. dal sapore tutto italiano.



Le Erbe



Finocchietto
selvatico



Liquirizia calabrese



Alloro

L'Amaro Rupes è prodotto con la metodologia a freddo di vecchia tradizione che prevede l'infusione in alcol, per almeno 20 giorni, di erbe officinali di alta qualità in grandi tini d'acciaio. La scelta accurata dell'alloro, del finocchietto e della liquirizia calabrese, è la base su cui si sorregge l'arte della lavorazione e della miscelazione delle altre erbe e radici segrete.



Rupes sta riscuotendo grande successo commerciale ed ha ricevuto due prestigiosi riconoscimenti internazionali: la medaglia d'oro alla World Liqueur Awards 2020 e la Medaglia d'Oro alla America Awards 2020;

Gold Medal 2020 America Award



Gold Medal World Liqueur Awards



MADE IN ITALY
RUPES

MADE IN ITALY
RUPES
L'AMARO DIGESTIVO
OTTENUTO DALL'INFUSIONE DI ERBE E RADICI AROMATICHE

WORLD LIQUEUR AWARDS GOLD

L'amaro digestivo italiano
dal sapore intenso e raffinato,
ottenuto dall'infusione
di erbe e radici aromatiche.

Politiche Rupes

- La condivisione della politica commerciale è fondamentale per il successivo collocamento sul mercato e per garantire gli assetti nel pieno rispetto dei sistemi di settore e affermare la mission di Rupes che garantisce la valorizzazione di un prodotto artigianale e la soddisfazione del commercializzante.

www.amarorupes.com

