



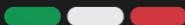
KYPRIS



L'amaro della Dea



**PRODOTTO
IN LABORATORIO ARTIGIANALE,
100% ITALIANO**



www.coopaspromonte.it



L'AMARO DELLA DEA

Kypris è un altro nome greco col quale è appellata la Dea Afrodite, e deriva dall'isola di Cipro (Kypros) dove, secondo la leggenda, la dea, formatasi dalle acque, avrebbe messo piede sulla terra ferma per la prima volta.

La scelta di un nome greco per il nostro amaro è un omaggio al nostro passato greco, ma è anche una celebrazione del nostro presente greco.

Samo, piccolo centro reggino dell'Aspromonte jonico, è stato fondato da coloni provenienti dall'isola di Samos, in Grecia, che scappavano dalle incursioni dei Persiani, e tutt'ora è gemellato con la città greca di Samos. Secondo alcuni storici tra l'altro, Samo di Calabria avrebbe dato i natali al famoso matematico e filosofo Pitagora da Samo.

Oggi, a Samo, la grecità rivive nei modi di dire e nelle tradizioni degli abitanti, e soprattutto nel loro forte senso dell'ospitalità: nelle vene dei samesi, degli aspromontani, scorre sangue greco. Chi viene a Samo, arriva da straniero e riparte da fratello.

Il mirto con cui produciamo il nostro amaro è la pianta sacra alla dea Afrodite, ecco perché il nostro liquore è...l'amaro della Dea!

CARATTERISTICHE

Kypris è un amaro digestivo dal sapore dolciastro e fruttato, ottenuto dall'infusione di bacche di mirto biologiche in alcool a 96 gradi. Kypris è prodotto interamente a Samo. Le bacche sono raccolte a mano in Aspromonte, nei pressi della Fiumara La Verde, sono pulite e messe a macerare nell'alcool nella stessa giornata, affinché conservino tutto il loro aroma.

Il colore e il sapore unico di Kypris sono dovuti alle bacche blu violacee ed all'intenso profumo della pianta di mirto (*Myrtus Communis*). Kypris non è il solito amaro, il suo gusto è una contraddizione. Al palato si presenta inizialmente dolce e subito dopo diventa amaro, lasciando un piacevole retrogusto fresco e fruttato, dal delicato sapore di mirto, e sprigionando alla fine tutta la sua gradazione alcolica (36%).

Kypris nasce nel cuore dell'Aspromonte ed è come l'Aspromonte. Anzi, Kypris è l'Aspromonte: dolce e amaro, bellezza e dramma. Col suo gusto piacevolmente dolce, Kypris è molto apprezzato anche dalle donne e da chi non consuma abitualmente alcolici. Consigliamo di conservare l'amaro in congelatore o in frigo e di gustarlo molto freddo. Dopo un pasto abbondante è un ottimo digestivo. Eventuali residui sono garanzia di genuinità del prodotto.

INGREDIENTI

ACQUA, INFUSO DI BACCHE DI MIRTO
(BACCHE DI MIRTO ASPROMONTANE 43%,
ALCOL 96 GRADI) , ZUCCHERO.

GUSTALO GHIACCIATO.



LA COOPERATIVA ASPROMONTE

Siamo quattro giovani innamorati della nostra terra e abbiamo voluto metterci in gioco per creare una realtà lavorativa stabile che ci permetta di costruire qui il nostro avvenire e che possa coinvolgere anche altri giovani che come noi amano l'Aspromonte e non vogliono partire.

Così, nel 2016, abbiamo fondato la nostra cooperativa e da allora offriamo diversi servizi, tra cui quello di ospitalità diffusa.

Nel 2019 abbiamo inaugurato il nostro piccolo laboratorio di trasformazione di prodotti agroalimentari, realizzato a Samo grazie al nostro lavoro e a tanti sacrifici, senza aver ricevuto alcun contributo pubblico.

Abbiamo sperimentato per molto tempo il nostro liquore di mirto, offrendolo alle numerose persone che abbiamo conosciuto ed ospitato a Samo in questi anni. E, finalmente, nel 2021 abbiamo lanciato sul mercato il nostro amaro Kypris, mettendo appunto questa ricetta che coniuga sapientemente tradizione e innovazione.

SEDE LEGALE:

VIA SATIRA, 2/A - 89030 - SAMO (RC) ITALIA

SEDE OPERATIVA:

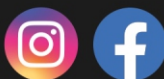
VIA LA VERDE I TRAVERSA 2,
89030 - SAMO (RC) ITALIA

TELEFONO: 3208188339 - 3274707192

EMAIL: coopaspromonte@gmail.com

PEC: coopaspromonte@pec.it

SEGUICI SU



[instagram.com/kypris_amarodelladea](https://www.instagram.com/kypris_amarodelladea)

[instagram.com/coopaspromonte](https://www.instagram.com/coopaspromonte)

[facebook.com/Aspromonte-Società-Cooperativa](https://www.facebook.com/Aspromonte-Società-Cooperativa)