Categoria A

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE O PANCALIERI PIEMONTE

3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO

L'olio essenziale greggio di menta piperita è ottenuto dalla distillazione in corrente di vapore dell'erba verde in pianta intera proveniente dalla coltivazione della Menta Piperita nera (Black Mint), corrispondente alla specie botanica Menta Piperita varietà *Officinalis sole*, forma *Rubenscens, Camus*, nota come *Menta di Mitcham* (località del Surrey, Inghilterra), in omaggio alla zona inglese dove se ne iniziarono le prime coltivazioni.

L'olio essenziale presenta un aspetto limpido, incolore o giallo pagliarino assai fluido, un aroma forte, penetrante, caratteristico di menta, un sapore pepato e lascia in bocca una persistente sensazione di freschezza seguita da una leggera punta di amaro.

La menta Piperita si propaga mediante piantine fogliate, estirpate manualmente e trapiantate quando la loro altezza è di 10-15 cm, in quanto i semi sono sterili.

I terreni migliori per la coltivazione sono di natura argilloso-silicea perché il sottosuolo è sempre umido. Essi sono sciolti o di media compattezza, limosi. La sabbia che rappresenta il 50-60% del volume è finissima e consente una buona percolazione dell'acqua. L'argilla è fine o finissima ed apporta una buona fertilità al terreno. I terreni hanno un pH prossimo alla neutralità (pH 6.8 – 7.4).

Al fine di ottenere l'olio essenziale, la raccolta viene effettuata nel periodo di piena fioritura verso la metà di agosto.

La resa massima in olio essenziale per ettaro di coltura è di circa 65 litri.

La distillazione in corrente di vapore è realizzata per mezzo di alambicchi in metallo, di capacità variabile, costituiti da un corpo contenitore del prodotto da distillare, da un coperchio o duomo, e da una serpentina refrigerata per la condensazione delle frazioni volatili. Il vapore necessario per la distillazione può essere prodotto direttamente, mediante immissione di acqua nel contenitore dell'alambicco e per mezzo di una sorgente di calore posta al di sotto dello stesso, oppure indirettamente qualora venga generato da una caldaia a parte ed insufflato nel contenitore attraverso apposito impianto alla temperatura massima di 105 °C (vapore saturo). In ambedue i casi le attrezzature sono dotate di apparecchiature per il controllo della temperatura e della pressione.

Le operazioni di distillazione, dirette all'ottenimento dell'olio, sono effettuate nello stesso areale dove avviene la produzione.

L'olio essenziale ricavato dalla distillazione dell'erba verde, prima del suo utilizzo, deve essere sottoposto ad una o più ridistillazioni sottovuoto, denominate "rettifica" o "plurirettifica", per ridurre percentualmente taluni elementi indesiderati, tra i quali i "terpeni", e migliorare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche

L'olio essenziale di menta piperita può essere impiegato nell'industria liquoristica, dolciaria e farmaceutica.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le zone vocate sono l'area ristretta lungo il Po e i suoi affluenti (Pellice, Varaita, Macra), compresa tra Carignano e Villafranca Piemonte con centro in Pancalieri (To), comprendente comuni della Provincia di Torino e di Cuneo.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA

CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La distillazione in corrente di vapore è realizzata per mezzo di alambicchi in acciaio inossidabile di capacità variabile in regola con le attuali disposizioni di legge.
Dopo l'operazione di distillazione in corrente di vapore, la menta deve essere refrigerata prima di essere imbottigliata e immessa in consumo.
L'olio essenziale di menta deve essere conservato in fusti di acciaio inox od alluminio, ben sigillati, per evitare l'ossidazione.
L'olio essenziale di menta può essere utilizzato dopo sei mesi dalla distillazione. Il prodotto, una volta distillato, se conservato in ambienti freschi, con scarsa luminosità, non perde le sue caratteristiche negli anni.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE

La menta deve essere stoccata in appositi magazzini.
Durante la lavorazione in distilleria, il locale essenze deve essere separato dalle zone di preparazione della carica dell'alambicco o di riempimento dell'alambicco.
Tutte queste operazioni si svolgono in appositi locali rispondenti alle normative in materia legale.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La Menta Piperita nera venne introdotta in Italia nel 1903 da Honorè Carles, associatosi nel 1901 a Giovanni Varino fondatore della omonima distilleria di Pancalieri nel 1870. Dal 1908 questa specie botanica si diffuse velocemente sia per le rese in campo, remunerative per gli agricoltori, sia per le rese in essenza, remunerative per i distillatori.
Notizie sulla coltivazione delle mente in Piemonte risalgano al XVIII secolo, come riportato dalla "Iconographia Taurinensis", conservata nella biblioteca dell'Orto Botanico di Torino, ora Dipartimento di Biologia Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino.
Negli anni '20, numerose distillerie di menta sorsero nel Pancalierese.
Dal dopoguerra ad oggi, la coltivazione di menta rimane vincolata alla zona del Pancalierese, ampliandosi o contraendosi secondo il trend di mercato dell'olio essenziale, con il particolare della graduale acquisizione, da parte dell'azienda agricola, del mezzo strumentale (alambicco) necessario per effettuare in proprio l'operazione di distillazione. Ciò naturalmente consente di affermare che, anche se delle distillerie avanti citate, al giorno d'oggi ne rimangono poche, il prodotto, vale a dire l'olio essenziale greggio di menta piperita, continua ad essere presente sul mercato per le sue inconfondibili eccellenti caratteristiche.

Bibliografia*:*

Paolo Rovesti, *L'Industria dell'essenza di menta in Italia, L'industria chimica*, Il notiziario chimico industriale, Agosto 1930
Aldo Pesante, *La verticilliosi della menta (Mentha Piperita L.) in Piemonte*, Bollettino del laboratorio sperimentale e osservatorio di fitopatologia, N. 2, luglio-Dicembre
Guido Rovesti, *La menta piperita e la sua industria in Italia*, Rivista Italiana Essenze e profumi, Milano, marzo 1929
Giovanni Fenaroli, *Sostanze Aromatiche Naturali*, Ed. Hoepli 1963, Milano