

DA PANCALIERI IN TUTTO IL MONDO

# COOPERATIVA ERBE AROMATICHE, LA VERA MENTA DEL PIEMONTE

di Giancarlo Percivati

**Nasce nell'85 e riunisce circa 40 aziende agricole. Tra gli impieghi delle erbe i Tic-Tac Ferrero ed i migliori vermouth.**

Le erbe officinali hanno avuto, fin dalla più remota antichità, una vasta utilizzazione e diffusione, in particolare modo per le loro proprietà terapeutiche. Tra queste un posto di primo piano è occupato dalla menta, la cui specie più apprezzata, la Menta Piperita, ha una storia millenaria, che fa risalire la sua coltivazione a molti secoli avanti Cristo.

Oltre a trovarne menzione nella Bibbia, nel Vangelo di S. Matteo e S. Luca, ancora più antiche notizie vengono fornite dal papiro egiziano detto di Ebers, che data 1550 anni a.C.

La Menta veniva considerata dai romani una vera e propria panacea, come ricorda il naturalista Caio Plinio Secondo, detto "il Vecchio", nella sua famosa *Historia naturalis*, dove vengono enumerate tutte le proprietà della Menta, distinguendola dalle Mente selvatiche.

*«L'odore - dice - eccita l'animo; il sapore, l'appetito. Essa non lascia inacidire il latte, schiarisce la voce ai cantanti, guarisce l'angina tonsillare, è utile nelle malattie polmonari. Ferma il singhiozzo ed i vomiti, è ottimo rimedio contro i morsi dei ragni, degli scorpioni e dei serpenti, guarisce le ragadi ed i mali d'orecchio; sana i malati di stomaco ed è vermifuga». Infine, conclude il sommo naturalista romano, «guarisce la milza se gustata nell'orto senza svellarla, a condizione che chi la gusti dica per nove giorni queste parole: Guarisco la milza!».*

Senza arrivare ai limiti di queste credenze, la menta è ancor oggi un'erba che, per le sue caratteristiche organolettiche, costituisce un importante componente nei prodotti dell'industria farmaceutica, alimentare-dolciaria, cosmetica e liquoristica.

E proprio una zona del Pinerolese, il cui centro naturale è costituito da Pancalieri, rappresenta il "cuore" nazionale della coltivazione della menta, dove da oltre cent'anni si produce un olio essenziale che, per la finezza del profumo e la gradevolezza del gusto è considerato dagli esperti come il migliore del mondo.

In questa realtà agricola collocata ai limiti della provincia di Torino ed ai confini con quella di Cuneo, è sorta nel 1985 una cooperativa agricola a responsabilità limitata, la "Erbe aromatiche Pancalieri", che ha raccolto intorno a sé prodotti di erbe officinali della "zona storica", che va da Carmagnola a Racconigi, da Cavallermaggiore a Moretta, da Villafranca a Vigone, da Piobesi a Carignano.

Attualmente fanno parte della "Erbe Aromatiche Pancalieri" una quarantina di aziende agricole (nell'85, anno di fondazione, i soci erano tredici) che con i circa cento ettari di terreno dedito a piante offi-



Un momento del taglio della menta da essiccare.

ciali coprono oltre il 40% della produzione di olio essenziale e circa il 60-70% di piante essiccate di quella zona che è di gran lunga il primo produttore continentale e tra i maggiori del mondo.

La cooperativa, così come le altre aziende agricole locali, non si limita a coltivare la menta, che rappresenta comunque quasi i due terzi dell'intera produzione della zona. Già a partire dagli Anni '50, infatti, si sono affiancate alla menta, e via via sviluppate, una ventina di altre specie di piante officinali, che vanno dall'assenzio al dragoncello, dalla santoreggia alla melissa, dalla malva alla camomilla romana, dall'iperico all'ortica.

La cooperativa, i cui obiettivi, oltre a conglobare il maggior numero di produttori, erano quelli di studiare nuove tecniche di coltivazione, di incrementare le varietà prodotte e la superficie coltivata e di arrivare da un miglioramento della qualità a prezzi il più possibile competitivi, ha ▶

**Perché  
dobbiamo  
produrre  
meno rifiuti...**

# ...Perché dobbiamo produrre meno rifiuti

**È vero. Dobbiamo produrre meno rifiuti. Oggi nel pinerolese ne produciamo quasi 4 quintali all'anno per abitante. Un costo di decine di miliardi per la raccolta e lo smaltimento. Dobbiamo produrre quindi meno rifiuti.**

**Ma non solo.**

**Dobbiamo favorire la raccolta differenziata (carta, plastica, vetro, ecc.) altrimenti il costo per lo smaltimento dei rifiuti, già dai prossimi anni, potrà aumentare anche di 40-50.000 lire ogni abitante del pinerolese, più che triplicando i costi del 1995.**

**E non per scelta nostra.**

**Infatti nell'ultima "Finanziaria" è stata introdotta, per lo smaltimento in discarica, una tassa di 20 lire al kg a cui si aggiungono 5 lire al kg stabilite da una legge regionale.**

**Inoltre, sempre la stessa legge regionale, prevede un ulteriore costo di 100 lire al kg (oggi la tariffa base ACEA del servizio smaltimento rifiuti è di 60 lire al kg) qualora la percentuale della raccolta differenziata (carta, plastica, vetro, ecc.) non raggiunge il 23% del peso totale dei rifiuti.**

**Oggi nel pinerolese questa percentuale è appena del 6%.**

**Noi stiamo installando altri cassonetti gialli per la carta, bianchi per la plastica, verdi per il vetro, proprio per supportare un incremento della raccolta differenziata.**

**Collaboriamo insieme, nell'interesse di tutti.**

**ACEA**  
energia · ambiente

Per ogni informazione telefonare al numero verde  
**1678/08055** (costo a carico dell'ACEA)

sede in via Resiga 6, mentre i capannoni, dove avviene la produzione e dove sono collocati i moderni impianti per la distillazione e l'essiccazione, sono localizzati verso Osasio, sulla vecchia "Pancalera", in via Principe Amedeo 95.

Nei dieci anni di vita della Cooperativa, l'attività di molte aziende di Pancalieri e della zona storica ha potuto beneficiare dei continui miglioramenti apportati in fatto di meccanizzazione agraria e di miglioramento delle tecniche di coltivazione e trasformazione. I coltivatori della zona, infatti, abituati a costruirsi, riparare e modificare le macchine necessarie per le operazioni colturali, hanno contribuito all'ideazione di macchinari specifici per le coltivazioni locali, poi disegnati e realizzati, nell'ambito della Cooperativa, dal responsabile tecnico, Piero Ferrero, componente del Consiglio di amministrazione insieme al presidente, Andrea Chiattone (l'unico socio non agricoltore), al vice-presidente Cristoforo Bonetto, ed ai consiglieri Franco Rolfo e Giampiero Sola.

La coltivazione delle piante officinali nel Pancalierese è stata senz'altro favorita dalla natura del terreno alluvionale della zona, pressoché unico nel suo genere e adatto a questo tipo di colture particolarmente esigenti che richiedono un terreno molto fertile, fresco e soleggiato.

A favorire lo sviluppo delle coltivazioni della menta e delle altre piante officinali, infatti, non è stata soltanto la vicinanza con i due corsi d'acqua, il Pellice ed il Po, che proprio a Pancalieri si uniscono, ma soprattutto il fatto che lo stesso Po, spostando il suo corso di una manciata di chilometri, abbia liberato una lunga fascia di terreno estremamente fertile, naturalmente adatta a colture "difficili".

La coltivazione delle piante officinali ha inizio con la semina o con il trapianto. La prima si effettua normalmente in campo nel periodo autunnale per i semi di lunga germinazione, come l'iperico, la melissa e l'echinacea, e nel periodo primaverile per le varietà come la santoreggia, l'issopo, la malva, ecc.

Il trapianto, invece, si effettua per le specie di piante officinali "ibride" che, avendo seme sterile, si propagano unicamente per divisione del ceppo derivato dalla coltivazione dell'annata precedente. Di queste piante fanno parte la menta piperita, il dragoncello, l'assenzio gentile e la camomilla romana. Le operazioni ►

di trapianto si eseguono di norma nei mesi di aprile-maggio, quando le piantine hanno raggiunto l'altezza di 15-20 cm e la divisione del ceppo avviene manualmente.

Una volta delicatamente raccolte in fasci, le piantine sono pronte per essere trapiantate da un'apposita trapiantatrice multifila ideata e costruita dalla Cooperativa.

Per la menta piperita, negli ultimi anni, il trapianto primaverile è stato sostituito da quello autunnale, eseguito con macchinari completamente automatizzati, con i quali le radici vengono messe a dimora, ricoprendole completamente con circa cinque centimetri di terra. Le piantine cominceranno ad emergere nel mese di marzo.

Fino a luglio, quando le piantine avranno raggiunto il loro tempo balsamico, cioè il momento ottimale della raccolta, gli agricoltori della Cooperativa dovranno procedere alla disinfezione, manuale e meccanica, dei terreni, eliminando così erbe indesiderate. È al momento del raccolto, che corrisponde alla fioritura delle piante, che la lavorazione delle erbe medicinali assume due aspetti diversi: la distillazione per la menta, l'estragone e la camomilla romana, e l'essiccazione per la maggior parte delle altre piante.

Per la distillazione, le erbe destinate a questo processo vengono sfalciate in campo per mezzo di moderne falciatrici meccaniche o autocaricanti, quindi portate nei pressi della distilleria dove si procede al caricamento di tre potenti alambicchi, ciascuno capace di contenere dieci quintali di erba fresca. Qui avviene la distillazione che, attraverso una corrente di vapore, prodotta da una caldaia esterna, tenuta a bassa pressio-

ne per non danneggiare la qualità della menta, permette di ottenere il famoso olio essenziale, in misura di circa un kg per 3-4 quintali di erba fresca.

Il ciclo ha una durata di circa due ore: il vapore immesso nella parte bassa dell'alambicco si espande ed investe il materiale da distillare; l'olio essenziale, reso volatile, rompe le membrane delle piantine e, con movimento ascensionale, viene convogliato dalla caratteristica "pipa" dell'alambicco nel condensatore, che è raffreddato ad acqua e ad aria.

Dal condensatore esce una miscela di acqua ed olio essenziale che viene inviata al separatore, nel quale l'olio si divide dall'acqua per differenza di peso specifico e viene raccolto in appositi contenitori. I residui di erba distillata vengono quindi sparsi sui terreni per il loro alto potere concimante.

L'olio essenziale di menta piperita trova i suoi maggiori impieghi nell'industria alimentare, dolciaria, delle bevande e nell'industria cosmetica, dei dentifrici (ora purtroppo sempre più indirizzati verso prodotti sintetici) e nell'industria farmaceutica.

Diverso, invece, il processo produttivo per le piante che vengono commercializzate sotto forma di prodotto essiccato. Queste vengono raccolte in fasci da uno speciali mietilega e immediatamente sistemate nei tre essiccatoi fissi ed in quello mobile utilizzati dalla Cooperativa. Qui avviene il ciclo di essiccazione che ha una durata di tre giorni circa e deve essere effettuato con aria calda ad una temperatura non superiore a 40°C, utilizzando parametri impostati e tenuti sotto controllo attraverso apparecchiature elettroniche.

Il prodotto secco, estratto dall'essiccatoio, viene poi normalmente tagliato, sbrollato, setacciato ed, infine, confezionato in sacchi. I principali utilizzatori delle piante officinali essiccate sono le industrie vermouthistiche, dei liquori e del-

le bevande aromatizzate, nonché l'erboristeria e l'industria farmaceutica.

La Cooperativa Erbe Aromatiche Pancalieri, che ha un fatturato, nel 1995, di circa un miliardo e trecento milioni, di cui ottocento milioni destinati all'esportazione, annovera tra gli utilizzatori dei suoi prodotti tutti i principali produttori di vermouth, tra i quali, come clienti diretti, la Martini & Rossi e la Cinzano, mentre nel settore dell'olio essenziale di menta un nome di spicco è costituito dalla Ferrero che "insapora" i famosissimi Tic-Tac con la menta migliore del mondo: quella di Pancalieri. □

## PANCALIERI, TRA MENTA E "DOC"

*«Pancalieri, l'isola d'erba, il più grande erbario d'Italia». È questo lo slogan attraverso il quale, con una rassegna unica in Italia, Pancalieri si è fatta conoscere ed apprezzare su tutto il territorio nazionale.*

Dal 1981, infatti, si svolge, con "clou" nella terza domenica di settembre la rassegna "Viverbe", una vera e propria mostra mercato dell'erboristeria che ha raccolto, nelle ultime edizioni, qualcosa come 20-25mila visitatori per anno (nel 1996 si terrà dal 13 al 18 settembre).

Un fascino basato sul richiamo della terra, sul suggestivo ritorno alle cose semplici, sui profumi che si credevano perduti e dimenticati, che permettono di far conoscere ad un pubblico sempre più numeroso i prodotti delle campagne di Pancalieri e della Cooperativa Erbe Aromatiche, dalle varie erbe officinali ed aromatiche alla famosa menta, nei suoi più svariati impieghi.

Così a Viverbe l'erba più poliedrica del regno vegetale ritorna al consumatore sotto forma di profumo o di caramella, facendo bruciare la lingua con il più piccolo dei confetti o aromatizzando le insalate, caricando di sapori esotici i piatti della cucina più ricercata o, semplicemente, sciogliendosi in un bicchiere d'acqua in un dissetante e fresco sciroppo.

Ma la menta di Pancalieri è unica e come tale non può né confondersi né essere confusa. Per questo la Cooperativa Erbe Aromatiche Pancalieri ha proposto, in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura della Provincia di Torino, l'istanza per l'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata.

Un riconoscimento che spetta di diritto ad un prodotto unico per qualità, che fa conoscere a tutto il mondo l'aroma delle terre di Pancalieri. □



*Erbe e olii essenziali esposti nella rassegna Viverbe.*