

Istituto d'Istruzione Superiore

"Arturo Prever"

Istituto per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Pinerolo

Indirizzo Tecnico dei Servizi della Ristorazione



I distillati ed i liquori del Pinerolese

- Alunna: Orsolini Laura 5C
TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE
A.S. 2012\2013

Indice

- ✓ *Introduzione*..... pag. 4
- ✓ *Storia della distillazione*..... pag. 5
- ✓ *Tecnica della distillazione*..... pag. 7
- ✓ *Educare al bere* pag. 12

- ✓ *Albergian Pinerolo*..... pag. 14
- ✓ *Bernard Pomaretto*..... pag. 18
- ✓ *Essenzialmenta Pancalieri*..... pag. 21

- ✓ *Bibliografia, sitografia* pag. 25

Ho voluto parlare di liquori e distillati perché sono elementi fondamentali della tradizione piemontese, che io amo molto.

Amo molto anche questa valle, dove sono nata e cresciuta. Amo le persone i paesini e i bellissimi paesaggi che questa valle offre.

Nel raccogliere il materiale per scrivere questa tesina, ho avuto modo di conoscere persone molto speciali. Persone che sono portatrici di una tradizione secolare, che non ha mai smesso di battere nei loro cuori.

Il Piemonte è pieno di risorse, ed è pieno di persone che le sanno sfruttare al meglio. C'è chi coltiva la vite e ne fa un vino fantastico, c'è chi fa il Castelmagno, c'è chi coltiva le mele, c'è chi fa la birra, c'è chi fa il "Bicerin" , c'è chi lavora il cioccolato, regalandoci delle golose prelibatezze e c'è chi fa il Genepy, il gelato alla menta e l'"Amaro Albergian".

In ognuno di questi prodotti c'è un "pezzo" della tradizione piemontese, considerata una delle più ricche d'Italia.

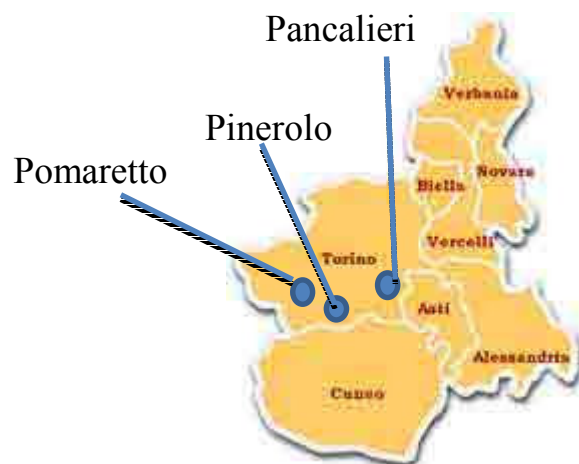
La tradizione gastronomica del Piemonte ha radici antiche ed è molto ricca. Insieme ad essa quelle delle altre regioni d'Italia costituiscono la ricchezza e l'orgoglio dell'intero Paese.

Introduzione

Dai mosti fermentati di piante e frutti che crescono nelle zone alpine si ricavano numerosissimi prodotti, tra i quali *acquaviti* e *liquori*, che appartengono alla *tradizione piemontese* e vantano un pregio e una qualità rinomati in Italia e nel mondo.



Distillati, ma maggiormente liquori, vengono prodotti nelle zone del Pinerolese come *Pinerolo*, *Pomaretto* e *Pancalieri*, dove alcune aziende hanno raccolto la tradizione familiare trasformandola in attività economica.



Nascita, evoluzione e diffusione, dell'acquavite.

Ho lavorato su tutti questi aspetti dal punto di vista storico.

Dal punto di vista alimentare, mi sono concentrata sugli aspetti positivi e negativi che può portare il consumo di alcol e sulle motivazioni che spingono l'uomo a desiderare questo tipo di bevanda. Per quanto riguarda l'aspetto gastronomico mi sono presa l'impegno di cercare dei prodotti, non solo distillati, ma anche liquori, che potessero essere il simbolo della nostra tradizione gastronomica. Mi sono dedicata principalmente a tre aziende produttrici della Provincia di Torino:

- *Albergian* di Pinerolo;
- *Bernard* di Pomaretto;
- *Essenzialmenta* di Pancalieri.

In tutte queste aziende ho trovato un elemento comune, la *passione* per il lavoro e la voglia di continuare a produrre un prodotto unico; ed ho evidenziato diversi punti di forza che caratterizzano ogni singola azienda.

Storia della distillazione

In principio tutti i popoli antichi, persiani, babilonesi, egizi, greci arabi e romani utilizzavano la distillazione per estrarre profumi ed essenze da fiori, frutti e piante. Attraverso gli *arabi* essa arrivò in Italia tra la fine del IX secolo e l'anno Mille, al più importante centro di ricerca dell'epoca: la *Scuola Medica Salernitana*. Fondata sui principi medici greco-romani e arabi, fu la prima e più importante istituzione medica dell'Europa medievale. Alla Scuola Medica Salernitana si devono attribuire i primi studi sulla distillazione e all'utilizzo dell'acquavite in ambito *medico*. Le terapie greco-romane infatti vedevano il vino alla base di rimedi e medicinali.

Questa usanza nei secoli è stata tramandata ed ha influenzato le tradizioni popolari, le quali la applicarono alla produzioni di infusi casalinghi, a base di alcol, zucchero ed essenze naturali; gli antenati dei moderni elisir e liquori.

Come testimonia Andrea Mattioli (Siena, 12 marzo 1501–Trento, 1578)

“Meritatamente si può chiamare acqua di vita perché conserva tutte le cose che si pongono dentro di lei: vengono preservate e non si corrodono. Così anche la vita di coloro che la usano bere viene conservata: toglie dai corpi ogni putredine, custodisce, ripara, difende e prolunga la vita; scalda lo stomaco, conforta il cervello, acuisce l'intelletto, chiarifica la vista e risana la memoria.”

Non era solo un ottimo disinfettante, ma serviva per “rianimare il cuore”, curare le coliche, la febbre quartana (forma atipica di febbre intermittente che si verifica ogni quattro giorni), prevenire la peste e lenire il mal di denti.

Si può affermare che la scienza e l'arte della distillazione nascano come discipline dell'*alchimia*. Ad essa si ispirarono i primi tentativi dell'uomo di studiare la materia e le sue trasformazioni. Nella concezione alchemica i metalli erano delle sostanze in un processo naturale d'evoluzione da uno stato impuro (piombo) alla purezza (oro). Questa evoluzione era paragonata a quella degli organismi viventi, quindi anche dell'uomo. La distillazione si trasformò quindi da strumento di ricerca medica, in strumento di ricerca filosofica.

Lo scopo dell'alchimia era quello di preparare una sostanza, chiamata “elisir”, in grado di accelerare questa evoluzione, raggiungendo rapidamente la perfezione. Uno dei metodi d'indagine usati dall'alchimia fu proprio la distillazione.

Gli alchimisti, nel tentativo di ricavare questa sostanza, sottoponevano elementi di diversa natura alla pratica della distillazione. Durante queste continue prove, qualcuno tentò con il vino.



Si giunse così alla scoperta dell'acquavite. Non è da escludere che essa, considerata “acqua perfettissima”, fosse tenuta in conto per l'evoluzione interiore dell'uomo, tanto quanto la *pietra filosofale* lo era per i metalli. All'acquavite si attribuirono

perciò quei poteri in grado di aiutare l'uomo a raggiungere la perfezione interiore, cui naturalmente tendeva.



A partire dal XII secolo gli alchimisti incominciarono a diffondere i *primi trattati*, dove la preparazione dell'alcol è descritta in modo preciso, introducendo il metodo della distillazione con alambicco.

Si deve però aspettare il 1600 per trovare una descrizione chiara, e senza riferimenti all'alchimia, che tratti in modo preciso la distillazione dei vini e dell'apparecchio usato per ottenere l'acquavite. Il primo a pubblicare un documento con queste caratteristiche fu il napoletano Della Porta (1535-1615) nel suo trattato "La distillazione". Con esso è abbandonato il pensiero medievale, legato all'idea dell'acquavite come sostanza "pura" e

"miracolosa", mezzo per raggiungere la perfezione umana. Con Della porta anche il metodo produttivo si modernizzò, con l'introduzione della rettificazione, utile ad una migliore purificazione dell'acquavite. L'acquavite cominciava ad assumere un ruolo *scientifico ed economico* e ad abbandonare quello filosofico.

Tra il 1400 e il 1500 l'acquavite, nonostante le sue origini mediterranee, si diffuse inizialmente nel nord dell'Europa, grazie ai marinai olandesi e ai loro commerci nell'area Atlantica. Essi acquistavano il vino prodotto nelle zone del mediterraneo, tra cui la Francia, per poi distillarlo. L'acquavite veniva usata "concentrata" da diluire in acqua per ottenere una bevanda simile al vino.

In breve tempo i francesi capirono che avrebbero ottenuto un maggior vantaggio economico a commercializzare direttamente l'acquavite e cominciarono a commerciare distillati.

In parallelo allo sviluppo dell'acquavite sul piano economico, avveniva la sua diffusione nella *cultura contadina*. Qui la distillazione veniva usata come strumento secondario dell'agricoltura, per poter sfruttare anche i prodotti di scarto. Essi diventano così la base per la produzione di liquori a base di erbe officinali a diffusione locale o il mezzo per trasformare il *surplus* alimentare o non idoneo alla vendita.

Ogni nazione ha poi sviluppato la distillazione in funzione delle materie prime a disposizione. Infatti a partire dal '500 non si distilla più solo vino, ma anche sidro, cognac, gin, vodka, whisky, rum, tequila, acqueviti di frutta e Grappa.

La diffusione delle bevande alcoliche sul mercato, portò all'esigenza di studiare alambicchi in grado di produrre quantità di acquavite più elevate, in minor tempo e a costi inferiori. Nel 1800 i numerosi tentativi ed esperimenti portarono all'elaborazione di un nuovi sistemi di distillazione che furono il punto di partenza dello sviluppato dei moderni alambicchi.

Tecnica della distillazione e della produzione di liquori

Le acqueviti sono bevande alcoliche ottenute dalla distillazione di un liquido ricavato dalla fermentazione di vino (cognac e il brandy), dalle vinacce (grappa), dal mosto d'uva (l'acquavite d'uva), dal sidro (calvados), dalla melassa (rum) e dai cereali (da whisky e la vodka).

La distillazione per ottenere le acqueviti è eseguita attraverso le seguenti fasi:

- *Preparazione del mosto e fermentazione;*
- *Distillazione (deflemmazione e rettificazione)*

Preparazione del mosto e fermentazione

Nella preparazione dei mosti vengono utilizzati cereali, uva, vino, canna da zucchero, frutti, miele ecc. Il mosto viene fatto fermentare attraverso l'utilizzo di lieviti selezionati che trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica.

La fermentazione è un processo di grande importanza. Essa, infatti, è la fase dove si creano le componenti secondarie che danno origine a quei profumi e aromi che si ritroveranno nel prodotto finale.

Distillazione

Attraverso la distillazione sono valorizzate le componenti volatili, che vengono separate dal resto del liquido fermentato. Si concentra l'alcol etilico presente nel fermentato e si selezionano le sostanze pregiate, scartando quelle indesiderate e sgradevoli. Questo risultato è ottenuto condensando il vapore che si forma durante l'ebollizione del liquido.

Dal processo di distillazione si ottengono tre parti:

- *Testa:* è la prima parte del distillato, con caratteristiche organolettiche sgradevoli e nocive (alcol metilico);
- *Cuore:* è la parte nobile e pura del distillato, composta principalmente da alcol etilico e dalle componenti secondarie e pregiate;
- *Coda:* è l'ultima parte del distillato, con caratteristiche organolettiche simili alla testa.

La testa e la coda, sono quindi scartate dal prodotto finale, composto solo dal cuore. La parte pregiata del distillato, secondo il tipo di materia prima, si ricava tra i 55 e i 75°C. A temperature inferiori si ricava la testa e a temperature più elevate la coda.

La distillazione può essere eseguita con due tecniche diverse:

- Con *alambicco discontinuo*: artigianale, di dimensioni medio-piccole;
- Con *alambicco continuo*: Industriale, di dimensioni medio-grandi.

L'alambicco discontinuo è l'apparecchio che da sempre viene usato per la distillazione artigianale diffusasi in paesi come Pinerolo, Pancalieri e Pomaretto, dove la distillazione, come visto, rappresentava una componente importante per l'economia delle famiglie di allora.

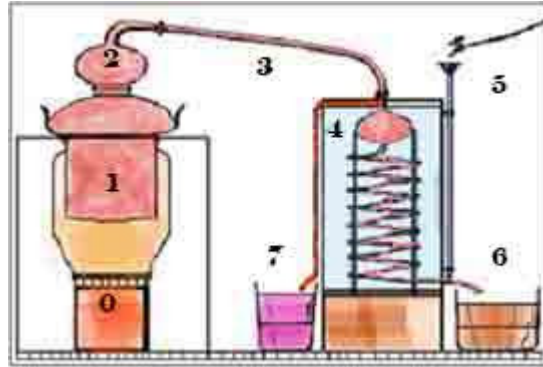
L'alambicco discontinuo si chiama così perché prima di iniziare una nuova fase di distillazione si deve terminare il ciclo in atto.

Nella distillazione discontinua il liquido da portare ad ebollizione è all'interno della caldaia posta a contatto diretto con il fuoco. Con questo sistema solitamente si devono operare due distillazioni prima di ottenere il prodotto finale e la separazione di teste e code è meno netta rispetto a quella ottenuta con la distillazione continua.

Di fatto questa non deve essere considerata una caratteristica negativa, ma anzi è da considerarsi un elemento da valorizzare perché è quello che distingue i prodotti artigianali da quelli industriali.

I prodotti artigianali, inoltre, hanno un'altra grande particolarità. Essi presentano un gusto e un aroma diversi a seconda del luogo dove vengono coltivate e/o raccolte le materie prime e delle tradizioni locali. Pertanto non si troveranno mai prodotti con le stesse caratteristiche, perché sarà il "sensibile" dell'artigiano a determinare il carattere dei suoi prodotti.

Schema di un alambicco discontinuo



1. Il *liquido* da distillare viene convogliato nella *caldaia* (1);
2. La *fonte di calore* (0) riscalda il liquido e i vapori ricchi di alcol e di componenti aromatici vengono concentrati nel *capitello* (2) ;
3. I vapori scorrono lungo un tubo allungato, detto *collo di cigno* (3) e giunge alla *serpentina* in acqua fredda;
4. Quest'ultima attraversa un *condensatore* (4) riempito di *acqua fredda* (5) che condensa i vapori in liquido;
5. L'*alcol* (6) si raccoglierà in un contenitore separato da quello dell'*acqua del condensatore* (7).

Nel capitello avviene la deflemmazione.

I vapori alcolici, ricchi di acqua, si condensano sulle pareti più fredde e ritornano nella caldaia, dove riprendono ad evaporare. I vapori più leggeri e più ricchi di alcol salgono nel collo di cigno e verranno poi condensati.

Durante la distillazione avviene un'altra operazione molto importante: la rettificazione. Essa consiste nell'eliminazione delle parti del distillato che risultano tossiche: teste e code, e consente quindi di preservare la parte pregiata: il cuore.

Come si fanno i liquori?

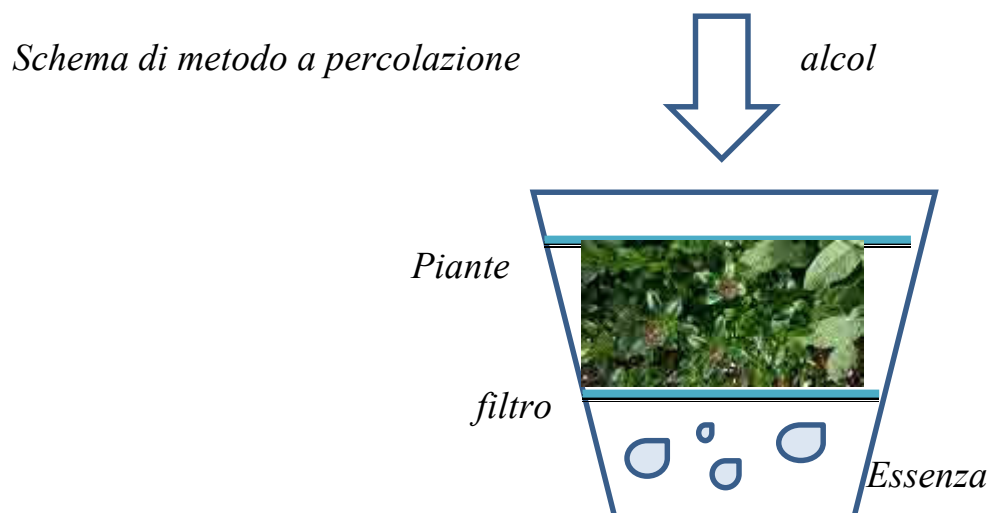
Il liquore è una *bevanda spiritosa* ottenuta mediante aromatizzazione dell'alcol etilico essenze estratte da radici, fiori, erbe e spezie e con l'aggiunta di una quantità minima di zucchero (100 g) ed eventualmente una sostanza colorante.

L'acqua utilizzata nella produzione dei liquori dovrebbe essere di sorgente, priva di sali minerali insolubili, che tenderebbero a depositarsi sul fondo della bottiglia.

Nella tradizione popolare familiare il metodo di produzione dei liquori più usato è la *tecnica "a freddo"*. Con questo procedimento le erbe sono messe all'interno di grossi contenitori, insieme a una soluzione di alcol etilico e acqua, per un periodo variabile a seconda della bevanda che si vuole ottenere (24 ore-10 giorni), a temperatura non superiore a 35°C.

Le essenze si possono anche ottenere attraverso altri metodi:

- Distillazione: metodo x concentrare le componenti aromatiche di piante, erbe, spezie, fiori, in modo da ottenere le essenze e gli oli essenziali, da usare nella produzione di liquori. A livello locale la distillazione delle erbe e della piante viene fatta in alambicchi a vapore;
- Percolazione: avviene quando sulle componenti vegetali viene versato l'alcol etilico, che raccoglie le parti aromatiche delle piante.



Una delle caratteristiche dei liquori è l'essere colorati.

Per dare il colore giallo-ambrato si possono utilizzare:



- *Caramello* (E150) : ottenuto a caldo dalla giusta miscela di zucchero e acqua;
- *Zafferano*: ottenuto da un'infusione di qualche giorno in alcol e acqua e successiva filtrazione.

I coloranti rossi sono di origine animale e vegetale:

- *Cocciniglia* (E120): ottenuto dalle coccinelle;
- *Carminio*: derivato della cocciniglia, è il tipico colorante dei bitter aperitivi.



Il verde è ottenuto da:



- *Clorofilla* (E 140): ottenuta dalle foglie di ortica;
- *Verde brillante* (E 142): sintetico.

Per legge i coloranti devono essere indicati in etichetta con la dicitura “*colorato con..*”, seguita dall' E-number (numero di 3 cifre dell'additivo), oppure dal nome del colorante.

Educare al bere

Dal punto di vista alimentare le bevande alcoliche *non* sono considerate degli alimenti, in quanto *non* contengono principi nutritivi. Solo i liquori danno un certo contributo in zuccheri semplici, in relazione alla quantità aggiunta durante il processo di produzione.

Ogni grammo di alcol fornisce 7 Kcal. Esse però forniscono energia di scarsa qualità, la quale viene dispersa velocemente dal corpo, sotto forma di *calore*.

E' Indispensabile ricordare che la legge limita il consumo dell'alcol ai guidatori. Vivere dei bei momenti è piacevole, ma per preservare i ricordi le emozioni è meglio non esagerare, soprattutto se chi beve deve guidare. *O si beve o si guida.*

Dopo questa riflessione sorge spontanea una domanda: ma allora, perché si beve?

L'alcol non ha solo effetti negativi, come si potrebbe pensare leggendo l'elenco appena riportato.

Le bevande alcoliche infatti hanno una buona capacità digestiva. E' poi sono un ottimo conservante naturale.

Il piacere del bere, inoltre, è sicuramente legato all'aspetto *sociale* e alle tradizioni locali; gustare prodotti tradizionali può far tornare alla mente bei ricordi ed emozioni passate in particolari momenti della vita. Bere in compagnia può essere il momento ideale per tornare indietro nel tempo e rivivere, insieme ad amici e parenti, quei bei momenti.

Non sono poi da trascurare gli aspetti religioso- culturali per le quali molte persone in determinati momenti o occasioni assumono bevande alcoliche.

Quanto e come bisogna bere?

Questa è una domanda che ci si pone da sempre. La dietetica sostiene che le dosi accettabili di assunzione di alcol nell'arco di 24 ore dovrebbero essere: massimo 30g per un *uomo* e 20g per una *donna* (1 bicchiere di vino per ogni pasto).



Quando si decide di bere qualcosa di alcolico, è bene che ciò avvenga lentamente e a stomaco pieno: l'assorbimento dell'alcol è estremamente rapido. La sua presenza nel sangue è rilevabile già dopo 5 minuti. Tale velocità è dovuta al fatto che l'assorbimento dell'alcol può avvenire in *qualsiasi* punto dell'apparato digerente: cavo orale, stomaco, intestino tenue. Tracce di alcol si possono riscontrare nel sudore, nelle *lacrime* e nel latte *materno*.



Siccome l'alcol entra immediatamente nella circolazione arteriosa, la sua distribuzione avviene dove è maggiore l'afflusso di sangue: cervello, fegato, cuore, reni. Da questo si può capire perché i primi sintomi da assunzione di bevande alcoliche si percepiscono a livello del *sistema nervoso*: ebbrezza, felicità, malumore, stanchezza,

sonnolenza.

Oltre a non apportare nutrienti all'organismo, l'assunzione di alcol non regolata e prolungata può causare gravi patologie:

- ✓ *Disfunzioni nell'assorbimento dei nutrienti;*
- ✓ *Dipendenza psichica e/o fisica;*
- ✓ *Lievi o gravi epatiti e cirrosi epatiche* (gravi patologie che consistono nell'infiammazione del fegato). L'alcol è trasformato nell'organismo, quasi totalmente nel fegato. Da queste trasformazioni vengono liberate sostanze nocive per l'organismo;
- ✓ *Gastrite e ulcera;*
- ✓ *Cancro*: gli organi più esposti sono la bocca e lo stomaco.



Durante la *gravidanza* e l'*allattamento* è vietata l'assunzione di bevande alcoliche. Se l'alcol venisse assunto, potrebbe causare un distacco della placenta. Di conseguenza si avrebbero:

- *Morte del feto;*
- *Emorragia interna*, data dal distacco della placenta dall'utero, con consistenti perdite ematiche.



I *bambini* e gli *adolescenti* fino ai 18 anni, devono evitare di bere sostanze alcoliche. Essi, infatti, non hanno l'enzima necessario per il metabolismo dell'alcol, il quale verrebbe assorbito dall'organismo e provocherebbe gravi danni al sistema nervoso centrale e al fegato, l'organo in cui avviene il metabolismo dell'alcol. Se un adolescente consumasse grandi quantità di alcol, il suo fegato sarebbe sottoposto ad uno sforzo maggiore per l'attività di smaltimento della sostanza. Col tempo, un'abitudine del genere potrebbe comportare gravi danni al fegato e al sistema nervoso centrale.



Albergian Pinerolo

Albergian è il nome di una delle più importanti e longeve aziende del pinerolese che producono prodotti tipici e tradizionali da materie prime esclusivamente locali.

Qual è la sua storia?

Inizialmente *Albergian* fu un *Grand-Hotel* costruito a *Pragelato* nei primi anni del '900 da Serafino e Secondina Ponsat. Guidate dall'amore per le valli e per il loro lavoro, queste persone riuscirono a fare dell'hotel una grande attrazione, tanto che diventò la residenza estiva dell'aristocrazia e della borghesia piemontese. La popolarità dell'hotel crebbe ancora quando nacquero i primi sport alpini, richiamando così un numero maggiore di turisti, che ora potevano raggiungere il prestigioso hotel servendosi del servizio di trasporti *Sapav*, che partiva da Perosa Argentina.

Albergian non era solo un semplice hotel. Nelle stagioni meno affollate, infatti, la famiglia confezionava liquori, infusi e prelibatezze da servire agli ospiti. Essi, al termine del loro soggiorno, chiedevano di poter avere qualche barattolo di confettura o di miele o qualche bottiglia da portare a casa e riassaporare, ricordandosi delle belle giornate di vacanza passate a *Pragelato*.



Questo fu l'inizio di una grande attività produttiva che si rafforzò soprattutto a partire dal primo dopoguerra. Non si produceva più solo “qualche vaso”, ma tutta una serie di prodotti sfiziosi a base di amore per le valli e di tradizione piemontese, che ha continuato ad esistere negli anni e ha portato all'apertura dello stabilimento di *Pinerolo*.

L'azienda raggiunse importanti livelli qualitativi e andò ben oltre lo stretto rapporto con l'albergo, diffondendosi ben presto a livello nazionale e *internazionale*.

I mercati sono sempre più selettivi e costringono le aziende a fare delle scelte decisive per il proprio futuro. Albergian ha fatto queste scelte decidendo di *non* aggiungere ai propri prodotti *additivi chimici* conservanti, dolcificanti artificiali, ... Ha sempre mantenute intatte le tradizioni e la passioni che si sono tramandate nel tempo.

Ha deciso, inoltre, di non sottoporre le materie prime a processi di conservazione, ma di seguire il *ciclo naturale* di crescita e maturazione dei frutti, ortaggi e piante che crescono nelle zone alpine e vengono raccolte nel periodo giusto, per ottenere prodotti di qualità. Per questo motivo si è scelto di limitare la produzione, in quanto la quantità di prodotti lavorati ottenuti dipende dalle risorse che Madre Natura ci offre; è' quindi da considerarsi un elemento positivo e non negativo.

Oggi l'azienda è guidata da *Adriano Tillino* e continua a diffondere la grande tradizione piemontese, in Italia e nel mondo.

E i liquori?

Albergian produce una vasta gamma di *acqueviti* (Grappa al lampone, alla pesca, al miele, Grappa vecchio Piemonte, Grappa Arneis e Moscato, ...) e di *liquori* (Genepy, Elisir delle Alpi, Elisir del Prete, ...) Questi ultimi in particolare, sono da sempre uno dei simboli della tradizione piemontese.

I liquori *Albergian* sono prodotti nel “momento balsamico”, quando le erbe sono pronte per essere lavorate. Questo permette di ottenere un prodotto equilibrato e dal gusto e aroma eccezionali.

Il metodo di produzione è quello della *macerazione “a freddo”*. La sua semplicità e il fatto che non richiede particolari tecnologie, lo ha reso il metodo più utilizzato nel fare liquori a carattere “casalingo”. In *Albergian* questa tradizione si è mantenuta e anche se ora l'obiettivo di quest'azienda è produrre su larga scala, la qualità e il carattere dei prodotti fatti in casa non si sono persi.





Il processo di produzione ha inizio quando le erbe sminuzzate vengono messe in un *maceratore* con acqua e alcol.

Dopo alcune settimane di macerazione, il liquido viene *filtrato*.

Successivamente il liquido ottenuto viene addizionato con lo *zucchero* ed eventualmente colorato con del *caramello*.



Le fasi che seguono sono l'*imbottigliamento*, l'*etichettatura* e l'*imballaggio*.

I prodotti ora possono essere messi in vendita nell'ampio punto vendita di Pinerolo e in tutti i negozi *Albergian* del Piemonte, dell'Italia e del mondo.







Bernard Pomaretto

“Il mio segreto sta in questi sacchi: nelle piante!” Enrico Bernard

Il Sig.or Enrico introduce così il discorso sulla sua azienda, *Bernard & Co.*. Un'attività, la sua, di piccole dimensioni. Quasi paragonabile ad una produzione a livello di cantina, essa produce invece a livello nazionale e *internazionale*.

L'azienda *Bernard* iniziò la sua attività con *Giacomo Bernard* nel 1902, in un piccolo paesino della Val Chisone: *Pomaretto*.

Allora l'azienda produceva sia liquori che bibite di ogni genere. La produzione di liquori non era ancora il fulcro dell'azienda. Bisogna infatti tener conto che a quel tempo la principale attività era quella agricola e la maggior parte del tempo era speso nei campi e sulle montagne delle nostre valli.

Intorno agli *anni '30* l'azienda conobbe un periodo d'intenso lavoro. In valle, infatti, iniziarono a nascere le prime infrastrutture turistiche e ristorative e la domanda di liquori aumentò considerevolmente. La produzione cresce, e con essa anche la necessità di modernizzare il laboratorio. Intorno agli *anni '50* l'azienda produce anche altre tipologie di bevande.

La svolta avvenne nel '90, quando i *Bernard* decidono di investire le loro risorse e speranze nella produzione di liquori.

Oggi la tradizione viene mantenuta in vita da *Enrico Bernard*. La sua forza risiede nella produzione di liquori di eccellenza, molto conosciuti ed apprezzati da chi cerca un prodotto artigianale dal sapore inimitabile.



L'azienda *Bernard & Co.* produce liquori che racchiudono tutta la tradizione e il sapore della Val Chisone. Nel corso degli anni la tecnica di produzione di questi elisir si è affinata sempre di più. Tutt'oggi Enrico si tiene in costante aggiornamento per trovare sempre qualcosa di nuovo che non sia *fatto per vendere, ma che venda per come è fatto.*

“Bisogna sempre fare qualcosa di nuovo ed aggiornarsi”, sostiene con grande enfasi Enrico.

“E' indispensabile e molto utile uscire dall'Italia, per confrontarsi con gli altri Paesi e i loro prodotti e per far conoscere i propri! L'importante è far crescere il proprio prodotto, creandolo senza seguire le mode. Io sono sempre stato contro le mode e ho sempre preferito farle io. “



Il processo di produzione

“Noi facciamo i liquori come si fanno quelli in casa, solo che ne facciamo un po' di più! “.

Enrico Bernard spiega come da una pianta profumata si ricavi quella preziosa bevanda alcolica così amata ma unico.



“I nostri liquori sono prodotti ricette della tradizione alpina.

per il suo sapore pungente,

seguendo attentamente le Raccogliamo la maggior

parte delle erbe e dei fiori sulle montagne tra la Val Germanasca e la Val Chisone. Li raccogliamo solo al giusto momento di maturazione e vengono fatte correttamente essiccare prima di essere utilizzate.

I nostri liquori sono prodotti grazie alla macerazione “a freddo”, una tecnica antica che necessita di diversi giorni per essere compiuta.

La macerazione avviene esclusivamente per immersione delle piante e dei fiori in alcol e acqua pura di sorgente, leggera e con una “dolcezza” strepitosa.



Quando è il momento i liquori vengono filtrati e imbottigliati. Noi non aggiungiamo mai additivi chimici e aromi artificiali. Gli aromi sono naturali e derivano dalle piante.”

Questo non è “un” metodo, questo è “il” metodo che garantisce qualità e genuinità, ma che richiede grande passione, pazienza e competenze. Solo in questo modo gli elisir *Bernard* riescono a catturare e a fare propri i colori, i sapori e i profumi delle erbe e dei fiori di montagna, donando a chi li assapora le sensazioni e le emozioni che solo le Alpi sanno trasmettere.

“L’odore eccita l’animo e il sapore l’appetito”
Plinio il vecchio (Como, 23 d.C. – Pompei, 76 d.C)



Essenzialmenta Pancalieri

Esistono molti tipi di menta, ma forse non tutti sanno che quella maggiormente utilizzata è la *menta piperita*, dal gambo scuro e dalla foglia allungata. La menta viene impiegata per la produzione di dentifrici, di prodotti di cosmesi, di bevande ed è presente nelle cucine di molti chef e negli american bar dei barman più preparati. La menta, in particolare quella di *Pancalieri*, è molto apprezzata per le sue proprietà diuretiche, digestive, rinfrescanti e terapeutiche. E’ possibile usarla per l’aroma terapia o sottoforma di gocce per lenire il mal di testa.

La menta migliore al mondo è prodotta proprio a Pancalieri, un paesino di 2000 anime, dove la provincia di Torino incontra quella di Cuneo.

L’olio essenziale di menta

L’olio essenziale ottenuto dalla menta di Pancalieri è considerato uno dei migliori al mondo per la finezza del suo *profumo* e per la gradevolezza del suo *sapore*.

Quest’essenza si ricava dalle piante della menta coltivate amorevolmente dai contadini di Pancalieri.

La *raccolta* avviene tra luglio e agosto, quando la menta è completamente fiorita ed è il tempo balsamico per poterla raccogliere. Al momento si coltivano 300 ettari di terreno, che danno in media 30000 kg di olio essenziale all’anno!

Dopo la raccolta la menta viene portata allo stabilimento. Qui ci sono delle *fosse*, dove vengono inseriti dei cestelli per contenere una grande quantità di menta pressata.



Dopo averli riempiti perfettamente, questi cesti vengono messi nell'*alambicco* con l'ausilio delle macchine.



Nell'alambicco il *vapore* attraversa la massa verde ed estrae l'*olio essenziale*. Dopo il vapore viene condensato e l'olio passa in un separatore, dove viene eliminata l'*acqua*. Essa essendo più pesante viene espulsa da sotto la macchina. L'olio che si ricava è molto concentrato ed ha un colore giallo paglierino.

Ogni alambicco può distillare fino a 10 quintali di menta, da cui si ricavano circa 3-4 kg di olio.



Una storia antica

La storia dell' "*oro verde*" inizia circa 1500 anni fa, quando egizi, greci e romani, cinesi e indiani, usavano l'olio essenziale di menta per *scopi medici*.

Solo dal 1700 la "*white mint*" (menta bianca o piperita) si diffonde in tutto il mondo a partire dall'Inghilterra.

La menta diventò il "*fiore all'occhiello*" di Pancalieri

intorno al 1860 quando, un confettiere di Cavour, *Pietro Primo*, iniziò a coltivarla nella cascina "La graziosa" di proprietà del Conte Benso.

Nel 1862 fu poi la sperimentazione geniale del farmacista pancalierese *Chiaffredo Gamba* a determinare una grande svolta nella storia della menta. Egli portò in Italia una varietà di menta inglese che iniziò a coltivare e a distillare, diventando uno dei primi produttori del pinerolese.

Nel 1870 nacque la prima distilleria che produceva a livello nazionale. Alla vigilia della Prima Guerra Mondiale si contavano diciassette distillerie e circa 24 negli anni '30.



Attualmente sono in funzione quindici distillerie con quaranta alambicchi funzionanti.

Da oltre 150 anni a Pancalieri si produce una menta di altissima qualità grazie alle *condizioni climatiche*, ma anche grazie alle tante *famiglie* guidate dalla passione per la menta, che in questa attività hanno investito molte delle loro risorse.

Oggi la menta viene utilizzata per produrre una vasta gamma di prodotti, come dolci, liquori, sciroppi, cosmetici e medicinali (non omeopatici). Tra questi:

- Sciroppi di menta;
- Gelati alla menta;
- Liquori al cioccolato e menta;
- Infusi e caramelle alla menta;
- Cioccolatini alla menta;
- Biscotti alla menta;
- Saponi, creme e cosmetici alla menta.



A breve si arriverà alla già richiesta DOP (*denominazione di origine protetta*) per l'olio essenziale, già inserito nel Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino. Nel frattempo *Andrea Chiattonne*, la moglie *Irma* e la figlia *Mirella*, continuano a mandare avanti l'azienda agricola "*Essenzialmenta*" di Pancalieri, aggrappandosi alle loro radici e a voler portare avanti la tradizione, la salvaguardia e la promozione della menta.

Al museo



Situato in Pancalieri e inaugurato *nell'ottobre del 2007*, il *Museo della menta e delle piante officinali* propone un viaggio nella storia delle piante



officinali, dalle loro origini fino ad ora.

Il museo raccoglie testimonianze e documenti, cicli di lavoro, fasi di produzione e stupende foto che riportano i visitatori indietro nel tempo e rimandano al fresco profumo della menta.



Bibliografia

- “*Nutrizione oggi*”: Silvano Rodato e Isabella Gola Ed. Clitt;
- “*Di bere in meglio*”: Roberto Bianchi Clerico Editore;
- “*Servizi di sala e bar 2*” : Oscar Galeazzi HOEPLI

Sitografia

- “www.spazioprever.it” ;
- “www.INRAN.it”;
- “www.wikipedia.it”;
- “www.albergian.it” ;
- “www.barathier.it”;
- “www.essenzialmenta.it”;
- “www.google.it”;

Le fotografie delle aziende sono state scattate direttamente in sede, con gentile concessione di *Adriano Tillino* (Albergian), *Enrico Bernard* (Bernard & Co.) e *Mirella Chiatton*e (Essenzialmenta di Pancalieri).