

Alcune note sulla coltivazione e trasformazione della Menta Piperita

Il nuovo e sempre crescente interesse per sistemi di cura alternativi alla medicina tradizionale, ha fatto crescere, negli ultimi anni, l'interesse per le piante officinali ed i loro derivati come oli essenziali o estratti.

Anticamente la commercializzazione di questi prodotti era riservata a raccoglitori che, per esperienza tramandata oralmente, prelevavano dai pascoli o dal sottobosco la maggior parte di queste essenze. In seguito, al mutare di condizioni economico-sociali dovute, tra l'altro, all'aumento della domanda in concomitanza di una diminuzione dei redditi agricoli, si è iniziato a coltivare intensivamente alcune di queste piante. L'estrema variabilità della richiesta, ed il forte aumento del costo della mano d'opera, hanno reso molto instabile questo mercato determinandone ampie oscillazioni sebbene, in questi ultimi anni, il mercato appaia in ripresa.

Il termine *officinale* deriva, come è noto, da *officinae* come anticamente venivano chiamate le Farmacie e pertanto era invalso l'uso di riferirsi con detto termine alle piante usate nella farmacopea, mentre oggi si intendono per piante officinali, non solo quelle ma anche le aromatiche, da cosmesi, etc.

Oggi si coltivano piante officinali in molte regioni d'Italia; a seconda dei sistemi produttivi e delle condizioni pedo-climatiche viene prescelta la specie più adatta e dai risultati migliori.

La regione italiana con la maggior superficie investita a piante officinali è il Piemonte che occupa circa i 2/3 di questa con Menta Piperita di cui, la maggior parte, viene distillata direttamente dalle aziende produttrici sia in azienda che in distillatori sociali.

Nonostante che la produzione piemontese non sia trascurabile né come quantità unitaria né come qualità, il fabbisogno nazionale richiede molto più prodotto di quanto gli agricoltori italiani possano

metterne a disposizione; sebbene le fluttuazioni di mercato, anche a causa dell'instabilità dei prezzi, sia notevole, il rapporto tra esportazione ed importazione di olio essenziale è sempre fortemente spostato verso l'importazione; la causa di questo si può ravvisare sia nel verificarsi di una minore incidenza del costo di produzione in paesi dove la mano d'opera sia a più basso prezzo, sia in rese unitarie maggiori anche se con prodotto finito di minore qualità rispetto all'italiano.

Le specie di menta classificata dalla flora italiana sono in numero di 5 fondamentali, più 13 provenienti da ibridi naturali. Quella che viene comunemente coltivata e riprodotta, sia per le sue particolari doti di vigore vegetativo sia per il suo alto contenuto in olii essenziali, è la *Menta Piperita* Linné — *Mx Piperita* (*M. Aquatica* × *M. Spicata*) — *Menta Officinalis Rubescens* (Camus).

Spermatofita angiosperma, appartiene alla classe delle *Dicotyledones* (sottoclasse *Sympetalae*) ordine *Tubiflorae*, famiglia *Labiata*, genere *Mentha*.

Pubescente solo all'angolo dei fusti e sulle nervature della pagina inferiore della foglia, presenta perianzio costituito da calice e corolla, ben distinto, con petali saldati tra di loro; i fiori sono raccolti in spighe cilindriche allungate. Le foglie, opposte, hanno piccioli che raggiungono i 10-15 mm., sono ovato-ellittiche, glabre come i pedicelli e la base dei calici, seghettate e acute.

Generalmente se ne riscontrano due razze colturali sostanzialmente uguali: *la nera* con sfumature nerastre delle foglie, fusti rosso scuro e fiori rosso violetto, e *la bianca*, detta anche 'piemontese' con sfumature più chiare, fusti verdi e fiori bianchi. Tra le due esistono alcune differenze nella composizione dell'olio essenziale ma nonostante le migliori qualità della piemontese, gli appezzamenti in cui questa viene coltivata sono ormai rari dal momento che presenta una minore concentrazione unitaria di olio essenziale e produce una minore quantità di massa vegetale.

Le coltivazioni sono fatte quasi esclusivamente con la menta nera, detta anche *menta inglese* o di *Mitcham* che in Francia viene chiamata *Menthe Poivrè*, in Germania *Pfeffermintz*, in Spagna *Mentha Pimienta* ed in Inghilterra *English Mint* o *Black Mint*. Le molteplici ibridazioni a cui l'intera specie è sottoposta, impediscono di stabilire l'esatto indigenato delle razze coltivate.

Andando ad analizzare il ciclo vitale della menta possiamo dire che in effetti è una pianta rustica che riesce ad adattarsi e prosperare nei terreni più svariati ed ai climi più diversi; la Piperita in particolare, nonostante riesca a vegetare in varie condizioni, raggiunge la miglior produzione, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, in terreni profondi, freschi, molto sciolti, molto fertili e con climi non troppo caldi ed aridi nei periodi estivi né troppo freddi nel periodo invernale. È una pianta perenne, stolonifera con una forte capacità di copertura per il terreno. I fusti quadrangolari di colore rosso-verde possono raggiungere lunghezze di gran lunga superiori al metro e mezzo, che però rimangono eretti solo per un'altezza compresa tra i 60 cm. ed un metro. La parte basale del fusto striscia sul terreno ed emette, dai nodi, dei nuovi apparati radicali che si sviluppano fino all'affrancamento.

Questa capacità stolonifera è ampiamente sfruttata per la riproduzione e moltiplicazione della pianta stessa. La ripresa vegetativa avviene nel mese di maggio, alla fine del periodo invernale, quando il terreno è umido e la temperatura si innalza gradualmente. In questo periodo la pianta, di consistenza ancora interamente erbacea, si avvale particolarmente delle abbondanti piogge primaverili raggiungendo in poche settimane la copertura definitiva.

La fioritura avviene, in conseguenza dell'andamento stagionale, tra la fine di luglio e la seconda metà di agosto.

Secondo alcuni agricoltori più attenti e preparati, si verifica un notevole incremento in olio essenziale (fino al 20% in più della normale resa unitaria) se nel periodo antecedente la fioritura si riscontrano alte temperature costanti. Se il clima, il terreno ed il quantitativo di acqua nel suolo lo permettono, si può ottenere un'altra fioritura nel periodo fine settembre-metà ottobre con la conseguente possibilità di ottenere un secondo raccolto. In aziende in cui la coltivazione delle piante officinali rappresenta la parte preponderante della Produzione Lorda Vendibile, in annate particolari e con tecniche agronomiche adeguate, si sono ottenute addirittura tre fioriture e quindi tre raccolti. Sebbene il primo taglio sia il più ricco tanto in quantitativo di massa verde quanto in percentuale di olio essenziale, anche gli altri tagli riescono ad essere remunerativi e la qualità del prodotto in termini di composizione chimica non è dissimile da quella ottenuta nei tagli precedenti.

Storicamente la varietà piperita, già presente nell'erbario Aldovrandi composto tra il 1559 ed il 1608, pare provenire, geograficamente,

dal nord dell'Europa sebbene alcuni le vogliano attribuire provenienza orientale.

La coltivazione a scopo industriale è iniziata verso il 1750 in Inghilterra, a Mitcham nel Surrey, poi in Provenza (Francia), quindi si è espansa un po' in tutto il mondo.

Agli inizi del 1800 alcune piante furono regalate al celebre pittore torinese Bernardino Galliardi dall'Ambasciatore inglese a Milano. Come si può leggere nella *Istoria delle piante officinali* del 1810, il pittore ne fece dono al naturalista Paolo Sangiorgi che la coltivò nel suo giardino di Treviglio effettuando saggi di coltivazione anche in altri orti botanici.

Sempre il Sangiorgi in quell'epoca esegue la prima distillazione e dall'entusiasmo della sua esperienza vi è un aumento di interesse verso la menta e la sua coltivazione su più larga scala.

Come coltura estensiva è stata utilizzata soltanto verso il 1870 soprattutto nella zona a sud-ovest di Torino: Moncalieri, Pancalieri, Carmagnola, Villafranca, Vigone, Lombriasco e Casalgrasso. In queste zone si riscontra un tipo di terreno a carattere spiccatamente alluvionale, limoso, profondo, fresco, semipermeabile e fertilissimo. Già nel 1860 un certo Pietro Primo, dolciario e liquorista di Cavour, distillava menta per suo conto e per suo uso, raccogliendo il prodotto di Racconigi, Castiglione di Saluzzo, ma soprattutto di Pancalieri diventato ormai l'epicentro della coltivazione di questa labiata. In seguito sono state effettuate coltivazioni intensive con alterni risultati anche nelle zone intorno a Padova e Ferrara. Si hanno notizie di coltivazioni anche nelle Marche, ma molto discontinue e con scarsi risultati.

Passando ad analizzare la composizione ed i principi attivi, sappiamo che nelle foglie e nelle sommità fiorite della menta si trovano degli organi particolarmente costituiti, detti *peli secretori*, che contengono quella sostanza che le conferisce il tipico odore e sapore. Questa sostanza, che viene liberata durante l'infusione o la distillazione, ha consistenza oleaginosa, bianco giallastra, opaca e, a volte, con leggere sfumature verdastre; si riscontra in percentuale di 0,3-0,5 % nella foglia fresca ed oltre l'1 % nella foglia essiccata e viene detto *olio essenziale* o *essenza*.

La composizione specifica percentuale dell'olio essenziale può differire da zona a zona di provenienza in base a molti fattori: differenze di clima — più o meno freddo in fioritura — composizione del terreno, presenza o meno di certi microorganismi, epoca della raccolta, etc.

La percentuale media che si può comunque riscontrare in un olio con un buon valore merceologico è la seguente: 50-65 % mentolo totale di cui il 5 % esterificato, mentone 8-30 %, isomentone 6-10 %, 1-8 cineolo circa il 10 %, poi si riscontrano in basse percentuali α e β pinene, limonene, acetato di metile e piperitone, menthofurano, etc.

L'essenza più pregiata e più apprezzata sia nell'industria dolciaria che farmaceutica è quella che contiene maggiori quantità di mentolo libero ed esterificato con un più basso contenuto di mentone.

Secondo molti autori il prodotto piemontese risulta tra i migliori perché rispetta maggiormente questo rapporto Mentolo-Mentone.

Oltre alle componenti chimiche di cui si è parlato precedentemente, nelle foglie di menta si trovano altri composti chimici importanti in farmacologia come gli acidi: fumarico, chetoglutarico, caffeinico ed un complesso polifenolico che nel passato veniva considerato come tannino; si riscontrano inoltre sostanze ad attività antibiotica, enzimi ossidanti e vitamina C.

Alla menta si attribuiscono molte doti medicamentose, infatti le vengono riconosciute doti tonico eupeptiche, leggermente analgesiche, carminative ed utili nell'atonía gastro intestinale associata a farmaci specifici. L'estratto di menta facilita l'attività biliare ed è usato spesso come correttivo nei preparati galenici per attenuare sapori spesso sgradevoli di alcuni preparati. Pare che l'ingerimento di dosi eccessive di olio essenziale di menta provochi azioni eccito-stupefacenti; in dosi terapeutiche ha effetti simili all'estratto: antinausea, antiemetico e blando analgesico in alcune gastralgie. In soluzione oleosa si usa nella corizza (forme catarrali di rinite). Appositamente costituito in pastiglie deliquescenti ha azione di antisettico del cavo oro-faringeo utile per combattere il cattivo odore dell'alito.

Il mentolo sulla cute e sulle mucose provoca prima iperestesia associata a sensazioni di fresco, poi paralisi delle terminazioni nervose sensitive con anestesia locale.

La soluzione acquosa di Mentolo in proporzioni di 1:1.200, ha buone proprietà antisettiche e batteriostatiche elettive per alcune specie di batteri. Nei mammiferi, per dosi stabilite tossiche, il mentolo determina una chiara azione depressiva fino alla paralisi con abolizione della sensibilità e dell'eccitabilità riflessa. La dose letale per via sottocutanea nel coniglio è di 1,5 g/kg. Nell'uomo la tossicità è legata all'assorbibilità specifica infatti si sono verificati casi in cui l'assorbimento orale di alcuni grammi di Mentolo ha provocato solo forti sensazioni di fresco

mentre applicazioni localizzate nel naso hanno determinato, per azione riflessa, casi mortali.

In dermatologia la soluzione alcoolica è usata come antipruriginoso, deodorante e antisettico.

Un altro importante impiego dell'olio essenziale di menta è costituito dall'industria dolciaria per caramelle e sciroppi. Una buona parte del prodotto piemontese viene ritirato dalle industrie dolciarie proprio a questo scopo; è interessante rilevare che molte piccole e grandi case dolciarie sono proprio in Piemonte.

Per un certo periodo, le case produttrici di sciroppi, avevano ritenuto più opportuno confezionare i loro prodotti con materia prima di sintesi e coloranti; dopo l'entrata in vigore delle normative europee che regolano l'uso dei coloranti artificiali nei prodotti alimentari, sembra, secondo alcuni menticoltori, che ci sia stato un nuovo interesse per l'olio di estrazione naturale con conseguente aumento della richiesta e quindi del prezzo di mercato.

Prima di vedere in dettaglio come si procede all'estrazione dell'olio essenziale di menta, accenniamo brevemente all'intero ciclo colturale di questa importante pianta medicinale: se, come si è detto precedentemente, è una specie che predilige terreni fertili e particolari cure colturali, dall'altra il suo ciclo produttivo si può assimilare a qualsiasi produzione erbacea da pieno campo come il medicaio o il prato stabile. Meccanizzabile per l'intero ciclo vitale può essere coltivata avvalendosi di un normale cantiere di lavoro da fienagione compreso il carro falciatore usato per la raccolta di fieni freschi. Vediamo per sommi capi le principali fasi di lavoro:

— *Scelta e preparazione del terreno.* Oltre a quanto detto precedentemente, si dovrà tener conto che l'impianto di menta potrà durare dai due ai tre anni di massima produzione; coltura spesso inserita in una normale rotazione quinquennale, richiede solo un'aratura di media profondità ed una fresatura superficiale prima del trapianto.

— *Trapianto.* Ci sono due teorie circa l'epoca di trapianto: una, più usata, che prevede un trapianto autunnale (ottobre) con talee di stolone lignificato in fase vegetativa conclusa, ed una a trapianto primaverile (maggio) con talee radicate, sempre di stolone, in fase vegetativa avanzata. La menta subisce fortemente la crisi del trapianto ma con entrambe le tecniche, dipendentemente dalle condizioni pedo-climatiche e dalla capacità tecnica dell'agricoltore, si otterranno ottimi risultati.

Generalmente il trapianto è eseguito con macchine agevolatrici tipo quelle che si usano per il trapianto degli ortaggi, avviene a radice nuda e si avvale fortemente di una concimazione di fondo di tipo azotato. I sestri di impianto sono simili ad ortaggi di piano campo con distanza sulle file di 30-40 cm. tra le file e 10-15 sulla fila.

— *Cure colturali.* L'impianto della menta non richiede particolari cure colturali se non delle sarchiature all'inizio del primo anno e delle scerbature manuali durante il rimanente periodo. Dato l'uso alimentare ed erboristico del prodotto finale sono da escludere interventi di tipo chimico ed anche le sarchiature possono essere meccanizzate con normali sarchiatrici interfila che si usano normalmente per il mais.

— *Raccolta.* La fase finale del ciclo produttivo potrà essere effettuata con normali attrezzature da fienagione con l'unica precauzione di non lasciare mai il prodotto fresco molto affastellato dal momento che una leggera insorgenza di muffe potrebbe inficiare l'intera produzione di olio o conferire odore e sapore sgradevole alla foglia secca. Nel caso si usi uno sfalcio ed una raccolta manuale si potrà far precedere il caricamento da una leggera essiccazione (solo qualche ora) sul letto di taglio, nel caso si usino carri falcia-caricatori si potrà andare direttamente al distillatore o all'essiccatore, con l'unica precauzione di evitare che l'erba di menta sia coperta di rugiada: nel caso della distillazione questo provocherebbe un ritardo nel trattamento, nel caso dell'essiccazione potrebbe favorire l'insorgenza di muffe.

Come si è detto, la pianta della menta a scopo officinale può essere utilizzata sotto forma di pianta secca, tranciata o defoliata, o sotto forma di distillato.

Dalla pianta intera raccolta manualmente o meccanicamente, si può procedere all'essiccazione o tramite *processo naturale* o tramite *celle di essiccazione*.

Nell'essiccazione naturale eseguita su grigliati, il prodotto viene steso in strati molto alti (15-20 cm.) e rigirato frequentemente fino alla completa essiccazione.

Mentre per alcune piante officinali può essere eseguita a sole diretto, per la menta è necessaria l'ombra con sola aria fresca che, ventilando, asporti l'acqua in uscita dalla pianta stessa. Le attività di disposizione sui graticci, rivoltamento e asportazione sono eseguite a mano con molta cura al fine di non danneggiare foglie e fusti. Il risultato

dell'essiccazione sarà tanto migliore quanto migliori saranno state le condizioni meteorologiche del periodo di trattamento e quanto più secca sarà stata l'aria.

Le celle di essiccazione consistono in strutture chiuse all'interno delle quali circola dell'aria a temperatura ed umidità controllate. Possono essere costituite da stanzoni o piccoli edifici in lamiera coibentata: l'aria calda viene introdotta tramite la ventilazione forzata su griglie di tubi alettati all'interno dei quali scorre del vapore o del liquido diatermico a temperatura controllata. Il materiale da essiccare all'interno di questa struttura viene appoggiato su griglie appositamente costituite in maniera che l'aria calda sia costretta ad attraversare completamente la massa erbosa senza scegliere vie preferenziali che prestino meno resistenza al passaggio. L'aria all'interno dell'essiccatore non dovrebbe mai superare i 37°C in quanto temperature superiori potrebbero provocare una vera e propria tostatura del prodotto.

Per certe specie officinali come la menta, all'essiccazione segue la defoliazione infatti il mercato erboristico recepisce questo materiale solo privo dei fusti legnosi praticamente inutili ai fini medicinali. Il valore merceologico della menta essicata, oltre che della qualità intrinseca della pianta, è anche funzione dell'interezza della foglia: il prodotto tranciato (o il rotto della defoliazione) hanno un valore commerciale comunque buono ma decisamente inferiore alla foglia intera.

Per distillazione si intende l'operazione che mira a separare un liquido volatile da una o più sostanze non volatili ovvero a separare l'uno dall'altro due o più liquidi di volatilità diversa. Sebbene il termine comprenda moltissime pratiche diverse dei più disparati settori dell'industria, qui di seguito intenderemo solo quella lavorazione volta alla prima trasformazione delle piante officinali. Come si è detto, il prodotto che si ottiene è un liquido oleaginoso intensamente profumato detto olio essenziale o essenza, composto da elementi chimici volatili contenuti appunto nelle piante aromatiche. L'estrazione di queste essenze avviene, secondo il principio del cambiamento di stato della materia, in concomitanza con le proprietà del vapore che si forma per riscaldamento di un liquido e che raffreddandosi torna allo stato fisico iniziale. L'aumento della temperatura in un liquido determina l'innalzamento della tensione di vapore; quando questa eguaglia la pressione atmosferica, il liquido entra in ebollizione passando velocemente allo stato gassoso.

La distillazione delle piante officinali avviene in *corrente di vapore*: l'olio essenziale, reso volatile tramite l'innalzamento della temperatura nello spazio circostante al prodotto in lavorazione, rompe le membrane che lo contengono all'interno dei peli secretori; dopo essersi liberato viene asportato dalle particelle più grosse del vapore in movimento ascensionale.

In seguito, dopo la condensazione dei due liquidi e la raccolta in un apposito contenitore, grazie alla diversa densità tra olio ed acqua, avremo la separazione dei due componenti.

Prima di passare alla descrizione dello schema di un distillatore per piante officinali, è necessario ricordare che anche da molte specie forestali (es. Ginepro, Pino Cembro, Abete Bianco, etc.) si distillano essenze ma il tipo di lavorazione è sostanzialmente diverso. Oltre che diversità nella struttura della distilleria, si riscontrano differenze anche dal punto di vista funzionale: tra le altre si ricorda che la massa in distillazione è immersa in acqua; negli alambicchi per corrente di vapore il materiale erbaceo non deve mai toccare l'acqua in ebollizione pena il deterioramento del prodotto finale.

Essenzialmente, dunque, questi alambicchi sono costituiti da un grosso *contenitore chiuso*, all'interno del quale viene posto il materiale fresco sorretto da una griglia; il vapore prodotto dalla *caldaia* attraversa la massa erbosa e fuoriesce dall'alto dove trova un'apposita uscita collegata al *refrigeratore*. Da questo il liquido condensato arriva ad un recipiente (*Fiorentina*) in cui si separa dall'acqua.

Sostanzialmente il ciclo di lavorazione si compone di quattro fasi: 1) Produzione di vapore; 2) Estrazione dell'olio essenziale; 3) Condensazione; 4) Separazione.

Produzione di vapore. Durante un'indagine sui distillatori piemontesi se ne sono riscontrati essenzialmente due modelli che differiscono proprio per la produzione del vapore: uno a produzione diretta e l'altro con generatore esterno all'alambicco. Il primo, di costruzione più antica, produce il vapore tramite l'ebollizione dell'acqua contenuta nella parte basale, sotto la griglia che sostiene il materiale da distillare. Le fiamme prodotte nel fornello sottostante, investono direttamente il punto in cui si trova l'acqua producendone l'ebollizione. Il combustibile inizialmente era costituito da carbone o legna, in seguito è stato sostituito con bruciatori ad olio pesante e, successivamente, a gasolio. Questo modello di distillatore è stato abbandonato perché presentava due gravi inconvenienti: 1) il contenitore dell'acqua doveva essere riem-

pito all'inizio di ogni distillazione; l'acqua, generalmente fredda ed in grande quantità, richiedeva molte calorie ed un lungo lasso di tempo prima di rientrare in ebollizione; 2) durante questa lunga fase di riscaldamento le prime particelle di vapore si condensavano sul materiale erboso ridiscendendo sotto forma liquida dopo aver asportato una parte minima di olio essenziale; la poca essenza diluita entrava successivamente in ebollizione con l'acqua ripercorrendo il ciclo e conferendo al prodotto finale cattivi odori e sapori.

L'introduzione dei bruciatori a gasolio e dell'autoclave ha prodotto una sostanziale modifica del distillatore infatti, in quelli di recente costruzione, la produzione di vapore avviene in una caldaia esterna all'alambicco. La pressione a cui opera la caldaia è di 3-6 atmosfere ma viene riportata a pressione atmosferica tramite un sistema di valvole tarate. La temperatura di uscita del vapore è leggermente superiore ai 100°C ma quando arriva a contatto con il materiale da distillare, a causa di normali cali di pressione, scende intorno ai 98°C, temperatura ideale per questo tipo di trattamento. L'acqua viene continuamente immessa nella caldaia tramite un'autoclave e quindi non si osservano cali di temperatura o interruzioni nella distillazione.

Estrazione dell'olio essenziale. Dalla caldaia, tramite un sistema di tubi coibentati, il vapore entra nella parte basale dell'alambicco espandendosi ed iniziando a salire. Occorre un ampio lasso di tempo prima che il vapore abbia riscaldato e portato a regime di distillazione tutta la massa del materiale; dopo questa fase inizia la distillazione vera e propria: il vapore miscelato all'olio essenziale fuoriesce da un apposito foro posto nella parte superiore del *pentolone*. Per rimuovere il materiale esausto (ovvero la massa erbosa al termine della distillazione) ed il coperchio a tenuta stagna, ogni distillatore è dotato di un argano su carrello scorrevole o braccio ruotante con un sistema di catene che estrarrebbero anche la griglia di appoggio.

Nel modello più antico di cui si è parlato precedentemente, il coperchio era costituito da un grande cono, delle dimensioni basali del *pentolone*, con funzione di *duomo* e da un secondo cono discendente, collegato al primo, con funzione di primo refrigeratore.

Condensazione. La prima forma di refrigeratore è stata proprio quella appena descritta di tipo conico, molto allungato, raffreddato dalla sola aria. L'evoluzione storica ha portato a sperimentare ed adottare prima l'avvitamento su se stesso della parte terminale del cono (*serpentina*) per aumentarne la superficie e poi l'uso dell'acqua al posto

dell'aria che, a contatto del tubo medesimo ed in contromovimento, favorisca lo scambio termico e la rapida concentrazione del vapore.

Separazione. Al termine della serpentina esce una miscela di acqua ed olio che in breve tempo, per differenza di peso specifico si separa. L'acqua rimane in basso mentre l'olio affiora. Lo strumento atto alla separazione dei due liquidi è un recipiente di foggia particolare, generalmente suddiviso in tre sezioni collegate dal basso, detto *bottiglia fiorentina*: sebbene sia esteriormente molto diverso, concettualmente non differisce dalla vera «bottiglia fiorentina» la quale pare che sia nata nell'industria olearia fiorentina, particolarmente avanzata tecnologicamente e famosa per la qualità dell'olio di oliva, per separare in continuo l'olio dalle acque di vegetazione dopo la pressatura delle sanse di oliva.

L'olio essenziale che si raccoglie nella prima sezione della fiorentina viene poi raccolto in bottiglia ed inviato alle industrie di trasformazione per venire manipolato e utilizzato in qualcuna delle innumerevoli possibilità che offre il pregiato olio di menta.

PAOLO CALOSI

