

Incontro di aggiornamento sulle piante officinali - marchio TRENTINERBE

26/1/2015 Centro Vivaistico Forestale Casteller - San Rocco di
Villazzano (Trento)

Sali aromatizzati alle erbe

Pietro Fusani

CRA - MPF

Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi
dell'Economia Agraria - Unità di Ricerca per il Monitoraggio
e la Pianificazione Forestale

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA
IN AGRICOLTURA E L'ANALISI
DELL'ECONOMIA AGRARIA

Sali aromatizzati alle erbe: perchè?

- ampliamento dell'offerta
- opportunità di **valorizzazione** del prodotto “erbe essiccate”

Esempio di valorizzazione:

prezzo indicativo di vendita sale aromatizzato (200 g): € 5

Az. Agr. Pfliegerhof (Castelrotto, BZ): € 5,50 (180 g); Az. Agr. Krauterschloss (Laces, BZ): 200 g € 5,30 (200 g)

costi indicativi: sale € 0,20 (200 g) + confezionamento € 0,80 = € 1

ricavo lordo indicativo da 200 g di sale aromatizzato: € 4 per 20 g di erbe essiccate (10% in peso)

valorizzazione mediante sale aromatizzato: 1 kg erbe essiccate = € 200

Elementi caratterizzanti il prodotto “sale aromatizzato”

- **sale:** tipologia, origine
- **erbe:** specie utilizzabili, tipologia
- **modalità di preparazione:** composizione, attrezzature
- **tipologia del prodotto:** sali al vino, sali per piatti particolari etc.

Necessità di definire questi elementi nel disciplinare del marchio Trentinerbe

Sale

- **tipologie:** salgemma, sale marino
- **origine:** italiana, estera
- **granulometria:** grossa/ media/ fina

origine estera: oltre 20 tipologie in commercio - problemi di costo, reperibilità, idoneità (sali già caratterizzati da aromi etc.)

origine italiana:

Sale marino: di Trapani (vari marchi), Sale di Cervia

Salgemma: Italkali, Sicilia (Agrigento, Palermo) - marchi Sale di Sicilia, Sale di Sicilia Iodio Più etc.

sale marino di Cervia:

tipologia	granulometria	Prezzo €/kg	
		Conf. 5 kg	Conf. 25 kg
grosso	3-10 mm	0,91	0,63
medio	1-2 mm	1,13	-

ordine minimo 200 € - spedizione gratuita 300 €

sale marino di Trapani (SOSALT)

- granulometria: fine e grossa
- confezioni: 10 e 25 kg
- consegna minima: 3 t
- vari distributori Trento - METRO extrafino 1 KG: 0,68 €

Erbe

specie più idonee - presenti nel disciplinare trentinerbe (Tab. A):

- alloro
- maggiorana
- origano
- rosmarino
- salvia
- santoreggia (*Satureja montana*, *Satureja hortensis*)
- timo (*Thymus vulgaris*)

altre specie utilizzabili (parti aeree):

- dragoncello (*Artemisia dracunculus*)
- erba cipollina (*Allium schoenoprasum*) (Tab. C)
- erba luigia (*Lippia triphylla*)
- issopo (*Hyssopus officinalis*) - sapore molto intenso

Altre specie: **fiori o petali** (colorazione)

- Calendula
- Fiordaliso
- Malva
- Monarda (sapore dolciastro)

Altre specie: **frutti**

- Aneto (*Anethum graveolens*)
- Coriandolo (*Coriandrum sativum*)
- Cumino dei prati (*Carum carvi*)
- Finocchio

Altre spp. idonee ma **non presenti** nelle liste del disciplinare Trentinerbe:
basilico, timo cedrino (*Thymus × citriodorus*), citrus spp. (scorze di limone, arancio etc.), ginepro (bacche), prezzemolo, sedano, levistico...

Parametri e tipologie da definire

- stato delle erbe: fres~~X~~che / essiccate
- tipologia di sale aromatizzato: **monospecie/ multispecie**
- **percentuale in peso di erbe complessiva**: variabile in funzione della tipologia di sale (mono o multi specie) e delle specie utilizzate
definire % min e max, es: 5-10%

- sali aromatizzati multispecie:

definizione della **composizione**: n° di specie utilizzate e proporzioni relative

- specie con aroma intenso: timo, salvia, alloro, issopo - minor quantitativo

Modalità di preparazione:

- erbe: essiccazione, separazione parti utilizzate (foglie/steli, frutti etc.)
1. utilizzo di **sale grosso**: macinatura e miscelazione contemporanea di erbe e sale - migliore incorporazione aroma
 2. utilizzo di **sale fino**:
 - miscelazione delle erbe
 - miscelazione erbe/ sale: modalità, attrezzatura (contenitori, agitatori etc.)

Attrezzature:

- Mulino a martelli - in funzione della granulometria di sale utilizzato
- recipienti

Tipologie particolari di sali aromatizzati

- **sali al vino:** vino impiegato, modalità di preparazione
- **sali per pesce:** dragoncello, origano, erba luigia...
- **sali per carni:** alloro, rosmarino, salvia, santoreggia...
- **sali per insalate:** fiori colorati...

Confezionamento

- quantità: 100 - 200 g
- vasetto in vetro/ plastica
- sacchetto plastica
- altre confezioni: tubi, macinini...

Esempio di sale aromatizzato prodotto dal CRA-MPF

percentuale totale di erbe essiccate: 10%

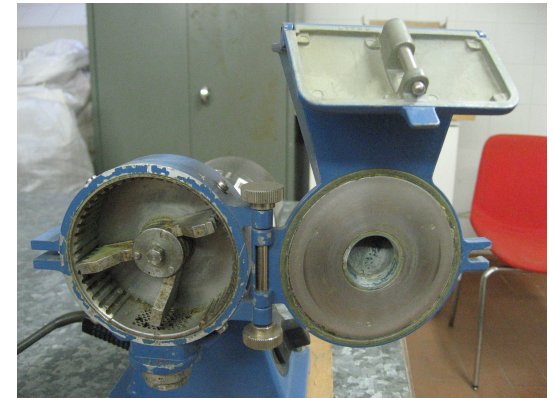
specie utilizzate e proporzioni:

- timo, rosmarino, origano, santoreggia (*Satureja montana*): 20%
- salvia: 12,5%
- alloro: 7,5%

Modalità di preparazione:

- essiccazione erbe
- separazione foglie/steli
- macinatura con mulino a martelli da laboratorio adattato
- calcolo quantità e miscelazione manuale al sale

Confezione: 70 g in sacchetti plastica alimentare



Campioni illustrativi

- Sale multispecie: **5%** erbe totali
- Sale multispecie: **10%** erbe totali
- Sale multispecie: **25%** erbe totali
- Sale monospecie: alloro **5%**
- Sale monospecie: alloro **10%**
- Sale con fiori calendula **10%**
- Sale con fiori fiordaliso **10%**

Grazie per l'attenzione!