

Mirto di Sardegna Tradizionale

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Sinonimi

Il Mirto ha diverse denominazioni dialettali, Mulsta (Ittireddu), Multa (Berchidda, Ittiri, Oschiri, Padria, Pattada, Sassari, Tempio, Alghero), Murta (Bitti, Bolotana, Fluminimaggiore, Oliena, Orani, Orgosolo, Quartu), Murtiu (Carloforte), Murtizzu (Bono) e Muta (Burcei e Villacidro).

Descrizione sintetica del prodotto

Il Mirto di Sardegna è un liquore dal colore rosso ottenuto dall'infusione idroalcolica di bacche di mirto, di cui conserva il caratteristico profumo, con l'aggiunta esclusivamente di dolcificanti come zucchero o miele.

E' dotato di particolari proprietà digestive e viene consumato preferibilmente freddo. Il grado alcolico è compreso fra 28% e 36% vol.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il sistema di lavorazione comprende le seguenti fasi :

- La raccolta delle bacche di mirto deve essere effettuata direttamente dalla pianta dopo il raggiungimento dell'invaiaitura; queste devono provenire dalla flora spontanea o da coltivazioni che siano il più possibile vicine alle condizioni di spontaneità, effettuate senza l'ausilio di fertilizzanti e di fitofarmaci.

- Le bacche da sottoporre a lavorazione non devono contenere foglie in quantità superiore allo 0,1% in peso; le bacche possono essere lavate con acqua per consentire l'allontanamento delle impurità grossolane (polveri e terriccio, etc).

- L'infusione delle bacche in soluzione idroalcolica al minimo di 40° per un periodo non inferiore a 15 giorni in infusori in acciaio inox utilizzando esclusivamente alcol classificato secondo la normativa vigente; è vietata l'aggiunta di conservanti, aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altro prodotto, nonché l'utilizzo di altri distillati.

- La spillatura dell'infuso fiore, pressatura delle bacche e filtrazione.

- La riunione del fiore e del pressato costituisce la base per la produzione del liquore; il risultato viene conserva-



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Mirto di Sardegna Tradizionale

Categoria:
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Nome geografico abbinato:
di Sardegna

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

to per un periodo non superiore a 24 mesi, calcolati a partire dal 31 dicembre della campagna di raccolta relativa.

- La dolcificazione con zucchero o con miscela zucchero - miele; quest'ultimo con una percentuale non superiore al 15% in peso della miscela dolcificante.

- I processi tecnologici volti alla diluizione, filtrazione, illimpidimento e stabilizzazione con coadiuvanti autorizzati dalle vigenti normative comunitarie o nazionali.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Per esigenze di lavorazione è consentita la frigo conservazione delle bacche a temperatura non inferiore a - 18°C, per un periodo non superiore a 15 mesi.

Il trasporto dal luogo di raccolta al liquorificio e la conserva-

zione devono essere effettuati in contenitori che permettano una efficace aerazione e preservino l'integrità delle bacche.

L'infusione delle bacche avviene in infusori in acciaio inox così come la riunione del fiore e del pressato avviene in contenitori in acciaio inox.

Il liquore finito viene immesso al commercio in bottiglie di vetro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si rileva il rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie .

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il liquore di Mirto ha origini molto antiche, infatti viene prodotto in Sardegna da più generazioni;

non esistono però in proposito fonti scritte ma solo tradizioni orali dato che la bevanda veniva prodotta ad esclusivo uso familiare. La ricetta è stata tramandata dai genitori ai figli per cui anche in una ricerca storica la tradizione orale non può essere trascurata in assenza di fonti scritte. Solo a partire dalla metà degli anni settanta si hanno notizie di una produzione del liquore di Mirto a livello commerciale.

Richiesta di deroghe alla normativa comunitaria

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.Lgs. n. 155/97).

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it