






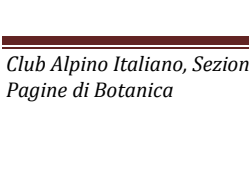

	<i>Mirto Mortella</i>	
	NOME SCIENTIFICO: <i>Myrtus communis</i> L.	
	FAMIGLIA: <i>Myrtaceae</i>	
	PERIODO FIORITURA	<i>Giugno-agosto</i>
	HABITAT	<i>Specie spontanea nella macchia mediterranea e nei boschi . Anche coltivata.</i>
	DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA	<i>Bacino del Mediterraneo, Canarie. Verso est fino all'Asia centrale. In Italia è presente in tutta la fascia costiera con decisa preferenza lungo quella occidentale; nelle isole maggiori e quasi in tutte quelle minori [da 0 a 600m. s.l.m.].</i>
	Arbusto	Arbusto perenne, sempreverde, legnoso, aromatico, di forma arrotondata ed allargata, molto ramificato, compatto, alto fino a 4 m.circa .
	Foglie	Foglie opposte; lamine fogliari lucide ^[1] , coriacee, brevemente picciolate, lunghe 1-5 cm, di forma acuminato-lanceolata, a margine intero, con ghiandole puntiformi traslucide che liberano un aroma caratteristico quando la foglia è schiacciata tra le dita.
	Fiori	Fiori con profumo aromatico uguale a quello delle foglie; diametro: fino a 3 cm, sempre solitari, all'ascella delle foglie, su peduncoli lunghi fino a 3 cm; presentano cinque petali bianchi e numerosi stami (circa 50). Impollinazione entomofila (api).
	Frutti 	I frutti sono bacche ellissoidali, di colore nero-blu o rosso violaceo a maturità. Sono grandi circa 1 cm.; hanno un rivestimento ceroso; presentano alla sommità i residui induriti del calice del fiore, a forma di coroncina. Persistono a lungo sulla pianta. Gli esemplari con bacche di colore bianco non costituiscono una varietà riconosciuta sotto il profilo della classificazione botanica. La disseminazione è effettuata dagli uccelli (merli e tordi). Anche le formiche possono provvedere alla dispersione dei semi nell'ambiente (Mirmecocoria) ^[2] . Riproduzione: per seme. Propagazione: per talee.

NOMI REGIONALI

Basilicata : Martell

Calabria : Morzidàra , Morz

Campania : Mortella

Emilia Romagna : Mirt

Liguria : Murtea , Mortin

Lazio : Mortella

Puglia : Murteddhra

Sardegna : Multa, Murtha, Mustha, Murta durci

Sicilia : Murtedda

USI

- Rami, foglie, fiori e frutti di *Myrtus communis* contengono un olio essenziale detto mirtolo (contenente: mirtenolo, geraniolo ed altri principi attivi minori), tannini e resine.
Tali principi conferiscono alla pianta proprietà officinali ed aromatiche note fin dall'antichità.
- Al Mirto sono attribuite proprietà antinfiammatorie nella cura di affezioni a carico dell'apparato respiratorio e digerente; è utile per curare gengiviti, emorroidi, leucorrea, acne. È segnalato l'uso in psoriasi.
- Dalle foglie e dai fiori si prepara "l'acqua angelica" usata in cosmesi come tonico astringente.
- Il decotto di foglie aggiunto all'acqua del bagno ha azione tonificante.
- L'olio essenziale di Mirto è usato in profumeria (saponi, deodoranti, cosmetici).
- In cucina le foglie sono usate per insaporire carni arrosto ed insaccate, pesce, olive.
- Plinio cita una bevanda ottenuta aromatizzando il vino con bacche di Mirto e miele; tale bevanda è preparata ancora oggi in qualche paese della Sardegna.
- Il miele monoflora di Mirto è molto raro; (i fiori di Mirto sono privi di nettari e gli insetti impollinatori bottinano solo il polline). I fiori di Mirto contribuiscono, comunque, alla produzione di mieli millefiori.
- Il legno, duro, è utilizzato per fabbricare piccoli oggetti.
- Le proprietà tintorie delle bacche sono oggetto di studio.

VALORE ORNAMENTALE

La fioritura durante l'estate, spesso seguita da una rifioritura autunnale, e talora anche invernale nei climi miti, la vistosa fruttificazione nei mesi freddi, l'aroma che si sprigiona dalle piante soprattutto d'estate, ne fanno una specie apprezzata dal punto di vista ornamentale per composizioni floreali; in vaso, su terrazzi e balconi; è piantata in parchi e giardini per formare siepi.

LA SARDEGNA PROFUMA DI MIRTO

Il Mirto è molto diffuso in Sardegna; il suo principale utilizzo riguarda la produzione del liquore di Mirto.

Per infusione idroalcolica delle bacche mature, ricche di oli essenziali, tannini e sostanze colorate, si prepara il liquore "Mirto rosso"; il "Mirto bianco" si prepara dai giovani rami (germogli) primaverili.

Il sistema di approvvigionamento tradizionale della materia prima è la raccolta delle bacche dalle piante spontanee.

Attualmente il mercato è in notevole espansione a livello nazionale ed internazionale; allo scopo di evitare lo sfruttamento sistematico delle piante della macchia con conseguente pericolo di alterazione irrimediabile degli equilibri naturali, si sono realizzati progetti di coltivazione del Mirto su larga scala.

Presso l'Università degli studi di Sassari si svolgono ricerche sperimentali per l'ottimizzazione dei sistemi culturali e di quelli di raccolta delle bacche. Inoltre, studi rivolti al miglioramento genetico della specie hanno permesso di selezionare oltre 40 varietà, tutte destinate alla produzione del liquore. Nel corso delle ricerche sono state prese in considerazione la vigoria e la produttività delle piante, la forma e la pezzatura delle bacche, la loro pigmentazione.

Le origini del liquore sono incerte; alcune fonti le fanno risalire ad una tradizione popolare di inizio '800.

Esiste, dal 1994, l'"Associazione dei produttori di Mirto di Sardegna tradizionale" ed un "Disciplinare di produzione" in cui sono definite le norme relative ai metodi di produzione, alle caratteristiche fisico, chimiche ed organolettiche del liquore.

STORIE, MITI E LEGGENDE

" Mirto" evoca il nome di "Myrsine" fanciulla attica che, secondo la leggenda, fu uccisa da un giovane da lei vinto nei giochi ginnici e poi trasformata in un arbusto di Mirto dalla dea Atena.

- Qualcuno fa derivare "myrtos" da "myron = essenza profumata", con riferimento alle proprietà aromatiche della pianta.

Il Mirto ha un'antichissima tradizione simbolica. Secondo alcune leggende arabe Adamo avrebbe portato con sé, dal paradiso terrestre, un ramo di Mirto, in ricordo della vita felice e senza peccato.

- Gli Egiziani se ne adornavano durante le festività.

La mitologia greca fa del Mirto pianta sacra ad Afrodite (Venere dei Romani). Secondo la leggenda la dea, dopo il giudizio di Paride, si cinse con una corona di Mirto; Ovidio racconta che la stessa, uscendo dalla schiuma del mare, si sarebbe celata dietro un cespuglio di Mirto per nascondersi allo sguardo di un satiro.

- Strettissimo fu il rapporto del Mirto con il concetto di femminilità; secondo il filologo Apollodoro (180-115 A.C.) una ghirlanda di Mirto avrebbe simboleggiato la sposa-madre.

Segno di fecondità, coronava gli sposi durante il banchetto nuziale, presagio di vita serena e felice. Ancora oggi, in alcune località, la pianta viene usata nella composizione di mazzi di fiori per le spose.

- La sua valenza erotica si riscontra anche nelle tradizioni popolari; nei canti cretesi

rappresenta, ancor oggi, la pianta afrodisiaca per eccellenza: si esorta chi voglia essere amato a coglierne un ramo.

- Fu anche considerata beneaugurante per coloro che partivano per fondare colonie; e se ne ornavano il capo i cittadini che ricoprivano alte cariche civili e militari.
- Ebbe anche un simbolismo funebre.
- Roma era considerata la città del Mirto; pare che esistesse già come pianta spontanea nel territorio fin dal tempo della sua fondazione.
- Plinio racconta che sia stato il primo alberello ad essere piantato in luogo pubblico: davanti al tempio di Quirino, sull'antico colle del Quirinale, erano stati piantati due Mirti sacri.
- Si ricorda che fu sempre presente nelle feste nuziali romane e beneaugurante nella casa degli sposi.
- Con rami di Mirto si incoronavano i poeti; altresì erano incoronati con il "Mirto di Venere vittoriosa" i guerrieri trionfanti che avevano conseguito la vittoria senza spargimento di sangue.

CURIOSITA'

- Ad Ischia esistono i giardini "La Mortella". Il nome è legato alla presenza di splendidi esemplari di Mirto.
- "Orto del Mirto": è un settore dell'Orto Botanico di Pisa che ospita un esemplare di Mirto molto antico.
- La "Madonna del Mirto" è la patrona di Villafranca Sicula ed anche di due paesi vicini: Burgia e Lucca Sicula. La festa della "Madonna del Mirto" si celebra nella prima domenica di agosto.
- A Brunella (Nuoro) si è svolta la XV sagra del Mirto, 1-2 agosto 2009.
- Sagra del Mirto a Santadi (Cagliari): si celebra in febbraio.
- Il nome "Mortadella" deriverebbe dal termine "Myrtatum", in riferimento all'antica utilizzazione del Mirto per aromatizzare tale insaccato.

IL MIRTO E LA POESIA

Con una fronda
di mirto giocava ed una
fresca rosa,
e la sua chioma
le ombrava lieve
e l'omero e le spalle.

Archiloco

(poeta greco di Paro, VII sec. A.C.)
traduzione di Salvatore Quasimodo

Piove sulle tamerici
salmastre ed arse
piove sui pini
piove sui mirti
divini.....
E il primo
ha un suono e il mirto
altro suono e il ginepro
altro ancora, strumenti

Gabriele D'Annunzio

diversi
sotto innumerevoli dita.

da "La pioggia nel pineto"

IL MIRTO E LA LETTERATURA

- In Virgilio il Mirto è inserito sempre in scenari ostili e lugubri, forse perché sacro a Venere, Dea non amata dal Poeta.. Nell'Eneide la Pianta è citata nell'episodio che narra l'incontro tra Enea e Polidoro:
... il Mirto cresce dal corpo del fanciullo in "jaculis acutis" (in rami pungenti) (Aen, III 46)
.... Forte fuit iuxta tumulus, quo cornea summo virgulta et densis hastilibus horrida myrtus (si trovava un rialzo lì accanto e in cima ad esso virgulti e una pianta di Mirto rigida, fitta di rami) Aen. III 22-23
- In una nota fiaba di G.B. Basile (Napoli 1575 - Giugliano 1632) "Lo cunto de li cunti" la bambina..... nasce direttamente come "fronda" di Mortella

"Nel casale di Miano c'erano un marito ed una moglie che, non avendo figli, desideravano con grande voglia avere qualche erede e soprattutto la moglie diceva continuamente: «o dio, se partorissi qualcosa, non m'importerebbe che fosse una frasca di mortella!».

E tanto ripeté questa canzone che (dopo nove mesi) tirò fuori dai Campi Elisi del ventre una bella pianta di mortella. E con grande piacere, dopo averla piantata in un vaso ornato con tanti bei mascheroni, la mise sulla finestra, curandola mattina e sera.....
- Un vecchio detto inglese recita:
"Myrtus for remembrance"
Mirto per ricordare.....

NOTE

[1] Lucentezza fogliare: è una strategia adottata da alcune piante della flora mediterranea allo scopo di limitare la perdita di acqua per traspirazione, durante il periodo estivo. La lucentezza è legata ad uno strato ceroso che ricopre la lamina fogliare e che comportandosi come uno specchio riflettente allontana i raggi solari limitando l'eccessivo riscaldamento della superficie della foglia.

[2] Mirmecocoria: è uno speciale tipo di disseminazione effettuata dalle formiche. I semi di Mirto sono dotati di una piccola appendice ricca di sostanze nutritive, detta "elaiosoma", da cui le formiche sono attratte per poi cibarsene. Nel cammino verso il nido le formiche disperdono alcuni semi nell'ambiente; quelli che giungono nel formicaio sono tutti privati dell'elaiosoma che è stato utilizzato come cibo. Poi, una parte dei semi viene predata completamente all'interno del formicaio; i rimanenti, portati fuori, nelle collinette di rifiuti che sorgono presso l'entrata del nido, risultano non danneggiati e perfettamente in grado di germinare.
La permanenza temporanea dei semi nel formicaio li protegge da eventuali incendi

estivi.

La Mirmecocoria è stata osservata anche nell'Alaterno (*Rhamnus alaternus* L.)

^[3] Il Mirto e gli incendi

Quando un incendio distrugge o danneggia la porzione epigea di un esemplare di Mirto, la pianta reagisce producendo giovani germogli di origine radicale (polloni radicali) che formeranno nuovi fusti in sostituzione di quelli danneggiati o distrutti.

Si comportano alla stessa maniera le seguenti specie della Flora

Mediterranea: Alaterno, Corbezzolo, Dfne, Fillirea, Leccio, Lentisco.

I semi di Cisto, invece, germinano più facilmente se esposti al calore degli incendi : il calore frattura i tegumenti del seme facilitando la penetrazione dell'acqua all'atto della germinazione.

Riferimenti bibliografici

- La flora mediterranea - Paperback della natura – De Agostini 1998
- F. Venturelli- L. Virli - Invito alla botanica -Zanichelli 2007
- Enciclopedia dei fiori e del giardino. A cura di I. Pizzetti - Garzanti 1998
- A. Cattabiani- Florario - Oscar Saggi Mondadori 1998
- Atti "Giornate del Mirto" (1999-2005-2007)
a cura del Prof. M. Mulas - Università degli Studi di Sassari.
- Prof. Giovanna Aronne- "La mirmecocoria in specie della flora mediterranea "1994 - Università degli Studi Federico II. Facoltà di Agraria-Portici
- Giuseppe Sermonti - Fiabe dei fiori - Misteri e indovinelli botanici – Rusconi editore .