

Hyssopus officinalis* L.*Famiglia:** Lamiaceae

Etimologia: il termine generico si fa derivare dall'antico ebraico *esob* o *ezob*, con il significato di "erba santa", passato attraverso il greco *hyssopos* e il latino *hyssopum*, ma non è affatto certo che la pianta cui si riferivano gli antichi ebrei sia la nostra. Il nome della specie fa ovviamente riferimento agli usi più frequenti.

Nomi comuni in Italiano: il termine comunemente usato in italiano è issopo, ma non mancano altri termini generici e nomi dialettali.

Sottospecie: in Italia sono presenti due sottospecie, *aristatus* e *officinalis*, che qualcuno considera come specie a sé, e qualcun altro delle varietà.

L'issopo

È una pianta erbacea sempreverde presente nei nostri areali più temperati e miti, specie delle regioni centrali, in aree di collina e di montagna soleggiate. Più frequentemente si ritrova coltivata negli orti per le proprietà aromatiche o utilizzata come ornamentale ed è possibile acquistarla nei migliori vivai.

La pianta non raggiunge generalmente il metro di altezza, ha fusto quadrato ascendente e legnoso alla base, ramificato, e presenta numerose foglie strette e lineari, appuntite, lunghe non oltre un paio di centimetri, di un bel verde e opposte come è tipico della famiglia. I fiori estivi di colore blu-violetto (a volte anche bianchi o rosa), sono raccolti in sorte di spighe alle ascelle fogliari.

**L'uso dell'issopo**

Le foglie aromatiche hanno reso nota la pianta in ambito alimentare e terapeutico, ma è usata ampiamente anche dalle distillerie e dall'industria dei profumi. Per questo l'issopo è da tempo tra le piante officinali più coltivate.

Si tratta peraltro di usi che vengono da molto lontano. Nella Bibbia è ricordata più come pianta sacra, anche se non è affatto certo che la pianta cui si riferivano gli antichi ebrei fosse il nostro issopo. Con essa si celebravano riti come quello della purificazione dei lebbrosi e Davide che si pente invoca il perdono di Dio, chiedendo: "Aspergimi con l'Issopo, e sarò puro, lavami, e sarò bianco più che neve."

Nel Vecchio e nel Nuovo Testamento sono diverse le citazioni dell'issopo, fino alla passione del Vangelo di Giovanni, quando, per accostare la spugna zuppa d'aceto alla bocca del Cristo morente, i soldati la pongono in cima ad una canna d'issopo.

Le foglie e le sommità fiorite contengono un olio essenziale e altre sostanze

Hyssopus officinalis

buone per infusi destinati a curare patologie dei bronchi e delle vie aeree, essendo dotate di notevoli proprietà diaforetiche, bechiche e balsamiche. L'attenzione per la cura di queste patologie risale a Ippocrate e Dioscoride e fu ripresa dalle regole della Scuola medica salernitana, ma essa si è confusa nel tempo, anche presso autori spesso molto citati (da Plinio a santa Ildegarda) con altre supposte proprietà e usi strampalati o quanto meno azzardati, che non avevano già allora alcun riscontro, come nel caso dell'uso in caso di avvelenamento da funghi.

Oltre alle citate proprietà, all'issopo vengono comunque attribuite comunemente anche proprietà carminative, digestive e diuretiche, oltre a quelle di agire efficacemente all'esterno come cicatrizzante delle piccole ferite e contusioni. L'impiego dell'issopo è tuttavia soggetto a controindicazioni significative.

Dell'issopo si fa anche un uso cosmetico, a cominciare da lozioni tonificanti del viso, e un uso domestico, come capita per altre piante dall'intenso profumo, ossia come repellente per insetti del pavimento, dei letti e degli armadi.

È noto il suo impiego in liquoristica insieme ad altre erbe, come ad esempio nello *Chartreuse* e in molti altri "amari".

In cucina

In cucina viene utilizzato come aromatica e dato l'intenso profumo si usa anche per preparare aceti e vini aromatici. In realtà come aroma sembra un po' in disuso rispetto al passato, ma i fiori e le foglie più tenere si possono aggiungere in insalate, frittate, zuppe e minestre, ripieni e nelle preparazioni di carni per arrostiti, soprattutto se grasse o di selvaggina. Con le cime fiorite si preparano salse e si profumano macedonie.

