

## Carta d'identità

### *Myrtus communis* L.

**Famiglia:** Myrtaceae

**Etimologia:** Il termine utilizzato per indicare il genere ha le sue radici nella mitologia greca: Myrsine è la giovane che viene trasformata da Atena in un arbusto, un mirto, dopo essere stata uccisa da un giovane da lei sconfitto nei giochi, ma per alcuni autori *myron* ha il significato di essenza profumata, la stessa radice di mirra. Il termine utilizzato per indicare la specie è di facile intuizione.

**Nomi comuni in Italiano:** La pianta è conosciuta con il nome comune di mirto, consacrato dalla memoria e dalla letteratura, ma è abbastanza usato anche mortella (il noto Giardino della Mortella fa giusto riferimento a questa pianta), che si vuole origini dal fatto che con il mirto veniva aromatizzata tradizionalmente la mortadella. Molti i nomi specifici dialettali nelle aree dove la pianta vegeta, anche se le radici non sono sempre simili.

**Somiglianze e varietà:** esistono numerose varietà di mirto coltivate a scopo ornamentale, variamente alte, con foglie eleganti, anche con striature e fiori molto profumati.

### *Il mirto*

Il mirto è pianta arbustiva tipica dell'area mediterranea, in particolare della bassa macchia litoranea, e non supera la linea del Po. Arbustivo e cespuglioso - di altezza variabile, ma può arrivare ad essere alta anche qualche metro - è più frequente nelle aree costiere.

Ha fusto ramificato, legnoso e rossastro da giovane, e foglie coriacee e lucide, opposte ed ovali con apice appuntito. I fiori ascellari, ricchi di

stami, sono biancastri e raggiati. I frutti sono bacche globose blu tendenti al nero a maturazione, carnose e a volte pruinose. Per via del sempre maggiore utilizzo è pianta che oramai viene anche ampiamente coltivata e anzi è oggetto di sempre nuove sperimentazioni culturali.

### *L'uso del mirto*

Il mirto è noto per l'ormai famoso liquore e per gli altri usi in cucina, ma anche per i suoi molteplici usi legati al suo profumo, ai suoi principi attivi e a tannini e resine presenti in buone quantità nella pianta. Del resto essa era assai conosciuta anche nell'antichità - oggetto di molte citazioni letterarie - tanto che in Grecia era sacra a Venere e con le sue fronde venivano adornate le teste di poeti ed eroi a Roma, dove esisteva un'ara dedicata giusto a Venere Mirtea. Dal Medioevo proviene la c. d. "Acqua degli Angeli", nella quale il mirto riveste un ruolo fondamentale. L'olio è stato impiegato fin dall'antichità in profumeria e nella preparazione di saponi o cosmetici, mentre i profumatissimi fiori entrano oggi nei pot-pourri secchi.



# Myrtus communis

La pianta è stata usata anche con valore simbolico, spesso a indicare verginità o amore puro, tanto che in diversi luoghi è tradizionale la presenza dei fiori nei bouquet nuziali. Come però capita spesso, al contrario le tribù israelitiche lo utilizzavano per le corone funebri. La pianta viene utilizzata anche per il legno, per piccoli lavori al tornio, come combustibile e come pianta ornamentale o da siepi, anche disegnate per via della sua flessibilità a quest'uso.

Non mancano oggi giorno la sperimentazione di nuovi preparati ad uso alimentare, che finora sono apparsi tuttavia come tentativi non del tutto riusciti.



alle marinate e ai condimenti per carni, specie se grigliate e in particolare per quelle di maiale.

Questi usi sono presenti anche in molti riferimenti letterari antichi. Le bacche mature e seccate vengono utilizzate invece in alcuni luoghi come sostituti del pepe e in alcune località vengono mangiati i boccioli fiorali non ancora aperti o gli stessi fiori, dopo che hanno svolto la funzione di decorare insalate. La pianta è sostanzialmente usata allo stesso modo anche in Grecia e in Spagna.

Gli usi e i prodotti più noti sono tuttavia quelli liquoristici. Si va dai liquori semplicemente aromatizzati al mirto al vero e proprio “Liquore di Mirto” propriamente detto, ottenuto da un procedimento di infusione delle bacche, al c. d. “Mirto bianco”, per il quale vengono utilizzati i germogli. Del Liquore di Mirto la Sardegna ha fatto quasi un simbolo dell'Isola, trasformandolo negli ultimi tempi da prodotto di nicchia a prodotto da mercato nazionale. Dalla Sardegna provengono del resto diverse preparazioni tipiche, insaporite o aromatizzate col mirto, come “*sa taccula*”, piatto costituito da un bollito di uccellagione.

## In cucina

Nella tradizione delle diverse regioni italiane e di altre aree mediterranee si usano parti diverse della pianta. I frutti si utilizzano freschi o per preparare buone marmellate ma in cucina si utilizzano anche i fiori e le foglie per aromatizzare molte preparazioni, dalle olive in salamoia