

Mirto

Il **Mirto**, nome scientifico *Myrtus communis* L., è un arbusto sempreverde, eretto e dal profumo aromatico e resinoso. Il fusto è lignificato e ramificato sin dalla base; i rami opposti e i ramuli angolosi. La **corteccia** è liscia, di colore grigio e a frattura longitudinale, tranne che sui rami più giovani dove è rossastra. Si sfalda in placche o strisce fibrose negli esemplari adulti. La pianta può raggiungere un'altezza sino a 400 cm. Il **Mirto** è l'arbusto principe della macchia mediterranea: vegeta ed è abbondantemente diffuso dalle dune costiere fino ai 400-600 metri di quota. I nomi volgari sono *mirto* e *mortella*. **Le foglie** sono coriacee, semplici, opposte, o raccolte in verticilli; sono sessili, cioè prive di picciolo, ed hanno lamina di 2-5 cm, lanceolata o ellittica, con margine intero e talvolta leggermente revoluta. L'apice è acuto, la pagina superiore è di color verde scuro, lucida con nervatura mediana infossata; la pagina inferiore è di colore verde chiaro, presenta piccole ghiandole ed è opaca. Se stropicciate, le foglie di questo arbusto, emettono una gradevole fragranza simile al profumo dell'arancio, dovuta alla presenza di mirtenolo. Il **Mirto** è una pianta sclerofilla mediterranea. La lucentezza delle foglie è una conseguenza della strategia evolutiva adottata da *Myrtus communis* per superare stress termici frequenti e limitare la perdita di acqua per traspirazione durante i periodi estivi, caratterizzati da siccità prolungata. Infatti, lo strato ceroso che ricopre la lamina fogliare fa aumentare notevolmente il potere riflettente dei raggi solari della foglia, riducendo proporzionalmente l'energia assorbita e contenendo il riscaldamento della superficie fogliare. La chioma è densa o espansa,



Figura 1. **A** Aspetto cespuglioso di un mirto: numerosi fusti sottili intrecciati uscenti da uno stesso ceppo. **B.** Habitus tipico di un arbusto di *Myrtus communis* con chioma irregolare. **C.** Foglie penduli di **Mirto** su parete calcarea. **D.** Giovani foglie verdi chiare opposte lungo i rametti e raccolte in verticilli.

I **fiori**, di colore bianco-crema, emanano un profumo molto intenso, simile a quello delle foglie; sono solitari o raramente accoppiati all'ascella delle foglie. Hanno peduncoli lunghi fino a 3.0 cm e un **calice** formato da cinque sepali liberi ed appuntiti. La **corolla** è composta da 5 petali obovati, pelosi e ghiandolosi al margine. Gli **stami**, con antere gialle, sono numerosi, circa cinquanta, e più lunghi dei petali; lo **stilo** è sottile e semplice, confondendosi con gli stami e col piccolo **stigma**. L'impollinazione è entomofila, soprattutto api, tant'è che il miele monoflora di mirto ha un sapore dolce e durevole e un aroma che ricorda quello del fiore. La fioritura del **Mirto** ha luogo tra giugno e luglio, ma sono frequenti nuove rifioriture nello stesso anno nel periodo autunnale, da settembre fino alla prima decade di novembre, se l'umidità e la temperatura si attestano su valori standard, favorevoli alla formazione, all'accrescimento dei bottoni fiorali e all'antesi vera e propria. È frequente la presenza simultanea sui rami di boccioli rosacei, fiori e bacche nere mature. La lucentezza delle foglie del **Mirto** rappresenta un esempio di adattamento alle caratteristiche ambientali del Mediterraneo. Grazie all'azione riflettente delle foglie, parte dei raggi solari vengono deviati, come se si riflettessero su uno specchio, evitando in tal modo i danni che potrebbero essere causati alla pianta da una eccessiva insolazione. Una pianta in fiore emana un profumo aromatico intenso e resinoso, proveniente dalle foglie, dai fiori.



Figura 2. **A** Arbusto di *Myrtus communis* in fiore. **B.** Rifioritura autunnale di un arbusto di **Mirto** su parete rocciosa assolata: presenza di boccioli rosei, fiori e bacche mature, **C.** Boccioli e fiori profumati: corolla imbutiforme di 5 petali bianchi obovati; i numerosi stami portano all'apice le antere pollinifere gialle. **D.** Stilo con stigma apicale reso quasi invisibile dai lunghi stami straboccanti dalla corolla: notare il verticillo di foglie sovrastante i due fiori bianco-cremosi.

In tassonomia filogenetica il genere *Myrtus* appartiene alla tribù Myrteae, alla famiglia Myrtaceae e all'ordine Myrtales.

La specie *Myrtus communis* è una fanerofita legnosa con portamento cespuglioso.

Il nome generico *Myrtus* sembra derivi da Myrsine, leggendaria fanciulla dell'Attica, uccisa da un giovane da lei battuto nei giochi ginnici e trasformata dalla dea Pallade in un arbusto di Mirto. Il nome specifico, *communis*, indica la frequenza della diffusione di questa specie. Il nome italiano di Mortella, deriva dal nome della mortadella, perché essa veniva aromatizzata con le sue foglie.

I **frutti** del **Mirto** giungono a maturazione fra ottobre e novembre e persistono sulla pianta fino a gennaio. Sono bacche commestibili di 7÷10 x 6÷8 mm, subglobose o ellissoidi, glabre, blu-nerastre, pruinose. Hanno all'apice una corona di rudimenti del calice persistente. I semi, di dimensioni 2,5÷3 x 2 mm, sono reniformi, di colore da bruno a biancastro. All'inizio di settembre, appena dopo l'infruttescenza, il colore delle bacche è di un verde chiaro che passa al bianco rossastro verso metà di ottobre, quando la crescita del frutto si arresta. Verso la metà di novembre il colore vira al blu-nerastro a piena maturazione.



Figura 3. **A** Aspetto di un arbusto di *Myrtus communis* con i rami ricoperti di bacche acerbe di colore verde chiaro. **B** Bacche rossastre non ancora mature: **C** Bacche mature ricoperte di pruina, responsabile della loro lucentezza: notare la corona apicale di rudimenti persistenti del calice.

La disseminazione nell'ambiente è zoocora. Avviene ad opera degli uccelli che si cibano delle bacche, soprattutto merli e tordi. Anche le formiche, sia pure in misura minore, contribuiscono alla disseminazione delle bacche, che trasportano nel formicaio per cibarsi di un'appendice dei semi, chiamata *eliasoma*, ricca di sostanze nutritive. La riproduzione avviene per seme e la propagazione per talea.

Il **Mirto** è uno dei principali entità della macchia mediterranea bassa, frequente sui litorali, dune fisse, garighe e macchie, dove vive in consociazione con altri elementi caratteristici della macchia, quali il Lentisco, il Rosmarino ed i Cisti. Forma densi cespugli resistenti al vento nelle aree a clima mite. Si adatta molto bene a ogni tipo di terreno ben drenato, anche se predilige un substrato sabbioso. Il portamento, le piccole dimensioni, l'ispessimento e la lucentezza delle foglie del mirto testimoniano l'adattamento della pianta al clima caldo temperato, che presenta prolungati periodi di siccità. **tollera bene la siccità**. Vegeta dal livello del mare sino a quote di 500 m. In Campania è diffuso nella fascia costiera e nelle aree interne. È diffuso negli ambienti di macchia e di gariga insediati sui versanti collinari dei complessi carbonatico-dolomiti preappenninici e appenninici che bordano ad est la pianura campana da sud a nord. Nel territorio afferente al Parco Urbano dea Diana la specie *Myrtus communis* è diffusa lungo i pendii collinari dei monti tifatini e dei monti Durazzano. Cresce in associazione con il Lentisco, con i Cisti, e in alcune aree, con il Corbezzolo e con la Fillirea a foglie larghe.

Nella flora italiana è presente il **Mirto tarantino**, *Myrtus communis* subsp. *tarentina* (L.) Nyman, che si distingue dal Mirto comune: l'arbusto ha una crescita più lenta, potendo raggiungere una altezza massima di 2 m; ha foglie più piccole, lunghe circa 2 cm, e addensate; i rami sono più sottili e poco ramificati; le bacche sono sferiche. Risulta, pertanto, ideale per colture al coperto. Questa sottospecie è originaria del Salento ed è alquanto diffusa nella provincia di Taranto, da cui il nome. L'arbusto ha la chioma rotondeggiante e compatta rispetto alla Mirto comune. I fiori, le foglie e le bacche hanno le stesse proprietà balsamiche ed aromatiche della specie madre.

Myrtus communis è una specie commestibile ed officinale. I costituenti principali che si ottengono dalla pianta sono il mirtolo, che contiene il mirtenolo, il geraniolo, l'alfa-pinene, il limonene, il cineolo, i tannini e le resine. L'intera pianta può essere utilizzata per il contenuto in oli essenziali e di sostanze aromatiche e balsamiche ad azione antisettica, decongestionante ed astringente, sia per **uso interno** in caso di infezioni urinarie, perdite vaginali, congestione bronchiale, tosse secca, che per **uso esterno** contro l'acne (olio) infezioni gengivali ed emorroidi. I principi attivi del **Mirto** sono facilmente assorbiti e conferiscono all'urina un aroma di violetta entro 15 minuti dall'ingestione. L'olio è impiegato in profumeria, nella preparazione di saponi e cosmetici. Durante il medioevo i medici e gli erboristi del tempo utilizzavano i fiori per ottenere un profumo che veniva chiamato *acqua degli angeli*. Anche oggi l'essenza è ricavata dai fiori è usata in profumeria e cosmetica, tuttora nota come "Acqua degli angeli", che è un ottimo tonico astringente. In cucina le foglie possono essere utilizzate per insaporire piatti di carne e pesce, per aromatizzare carni insaccate e olive. Le bacche vengono usate per produrre liquori, famoso è il Mirto sardo, ma anche per aromatizzare l'acquavite. Per l'intenso profumo i fiori di Mirto, sono impiegati nella realizzazione del **pot-pourri**, uno stufato di carni e verdure. I frutti sono anche appetiti da numerose specie ornitiche e da diversi ungulati, tra cui il cinghiale e il cervo. Le foglie ricche di tannino, sono utilizzabili per la concia delle pelli. Il legno, duro, pesante, compatto e di colore grigio rossastro, può essere impiegato per la fabbricazione di piccoli oggetti al tornio o per farne manici e bastoni. Di particolare pregio è la radica, usata per piccoli mobili ed oggetti da arredamento.

Come combustibile fornisce buona legna da ardere e ottimo carbone.

Alla derivazione del termine Myrtus da Myrsine, come narra la mitologia greca antica, se ne affianca oggi un'altra, proposta da alcuni studiosi, i quali ritengono che la parola *myrtos* derivi da *myron*, che significa *essenza profumata*, con evidente riferimento alle proprietà aromatiche della pianta. Un'ipotesi che riceve conferma dal fatto che in molti testi antichi l'arbusto era chiamato *Mirrina*, così chiamata dal gradevole profumo che le sue foglie e i suoi fiori diffondono, nonché dall'olio aromatico, il mirtolo, che si estrae dalle sue bacche. Le proprietà aromatiche, officinali e culinarie dei fiori, delle foglie e delle bacche del mirto erano note alle civiltà antiche: egizia, greca, romana e araba. Il famoso **Ippocrate**, Kos 460 a.C- Larissa 377 a.C, nel *De herbis et curis* da lui scritto, descrive i medicinali che prescriveva ai suoi pazienti, preparati con i fiori, le foglie e le bacche mature di mirto. Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) parla del "vino di mirto" e della "salsa delle bacche di mirto", ingredienti culinari molto apprezzati dai Romani per condire arrosti. Cassiodoro, 485-580 d.C, politico, letterato e storico romano, dopo aver ricoperto incarichi amministrativi sotto il regno di Teodorico il Grande, fondò a Squillace il monastero di Vivario con la sua biblioteca, dedicandosi alla realizzazione di un erbario, dove descrive con precisione il mirto e le sue proprietà terapeutiche. Così si esprime: "Imparate la natura delle erbe e studiate diligentemente il modo di combinare le varie specie ... e se non sapete il greco leggete soprattutto una traduzione di Dioscoride - farmacista e medico greco (40-90 a.C), che descrisse e disegnò le erbe dei campi con mirabile passione. Dopo leggete le traduzioni di Ippocrate e di Galeno (129-200 d.C.), specialmente la *Terapeutica* e il *De medicina* di Aurelio Celso (Medico romano, c. a 25 a.C-50 d.C.) e il *De herbis et curis* di Ippocrate...".

Il mirto ha una antichissima tradizione simbolica. Leggende arabe narrano che Adamo avrebbe portato con sé, dal paradiso terrestre, un ramo di mirto, in ricordo della vita felice e senza peccato. Gli Egiziani si adornavano con fronde di **Mirto** durante le festività. Nell'antica Grecia, questa pianta era sacra ad Afrodite, dea dell'amore e della bellezza. Roma era considerata la città del **Mirto** per il fatto che nel territorio circostante sembra esistessero cespugli spontanei di mirto sin dal tempo della sua fondazione. Plinio il Vecchio racconta che davanti al tempio di Quirino, sull'antico colle del Quirinale, siano stati piantati due Mirti sacri. Ghirlande di mirto beneauguranti erano presenti nelle feste nuziali romane e nella casa degli sposi. I poeti romani erano incoronati con rami di mirto e con il "Mirto di Venere vittoriosa" erano incoronati i guerrieri che avevano conseguito la vittoria senza spargimento di sangue.

Nel Foro un'antica ara era consacrata a Venere Mirtea; pare infatti che la dea dopo essere nata dalle acque del mare di Cipro, accortasi di un satiro che la spiava, corresse a nascondersi dietro un cespuglio di Mirto per nascondersi dagli sguardi concupiscenti del satiro. I fiori erano considerati simbolo di verginità e di amore puro e venivano impiegati per ornare il capo delle giovani spose e per addobbare i tavoli durante i banchetti nuziali. In Mesopotamia i rami del **Mirto** venivano bruciati per prevenire il contagio di malattie infettive. I persiani usavano le foglie mettendole a contatto direttamente con i piedi, contro sudore, proprio come si fa oggi, con le solette antisudore.

Il suo legno odoroso, veniva bruciato nelle cerimonie religiose antiche. Gli ebrei lo usano durante il Sukkoth, Festa delle Capanne (sukkà = capanna) che prevede la presenza di 4 specie legnose, fra cui il Mirto (hadas). In Medio Oriente, i fiori, vengono ancor oggi impiegati per confezionare bouquet da sposa.

Presso l'Orto Botanico di Pisa, una zona è denominata "L'Orto del Mirto" c'è la sezione dedicata alle piante medicinali; l'area prende il nome da un vecchio albero di *Myrtus communis* subsp. *tarentina* (L.) Nyman, ivi ubicato.

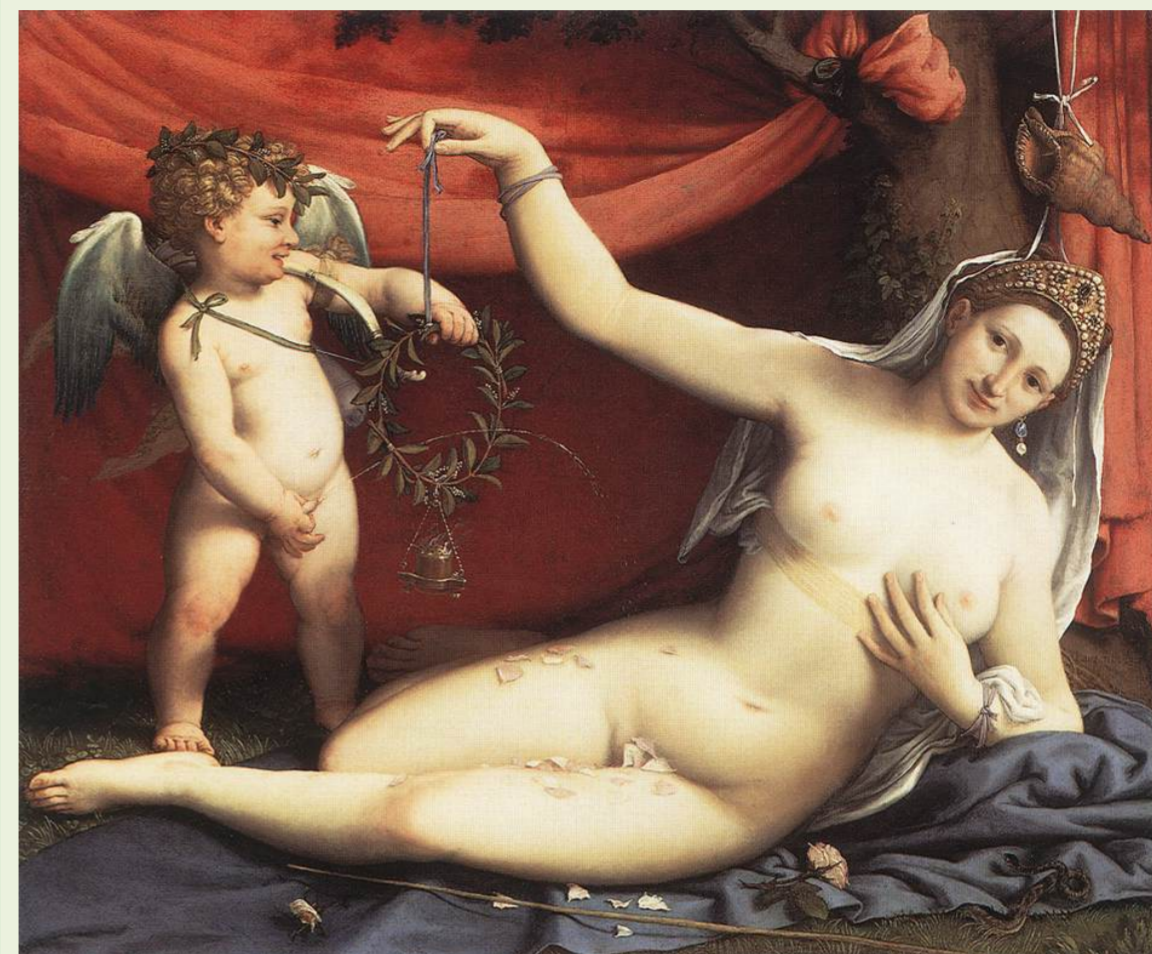
Recentemente presso l'Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Tossicologia - Sez. Alimenti e Ambiente, sono stati riscontrati interessanti risultati sull'attività antiossidante degli estratti delle bacche di mirto, che ne suggeriscono un incremento dell'uso in campo alimentare.

Molti sono stati i poeti che hanno citato il mirto nelle loro opere. Virgilio nel libro terzo dell'Eneide, versi 22-23, racconta l'incontro tra Enea e Polidoro dicendo: "...*Forte fuit iuxta tumulus, quo cornea summo virgulta et densis hastilibus horrida myrtus*" (C'era per caso un'altura, sulla cui sommità virgulti di corniolo e una pianta di mirto rigida, fitta di rami). Le origini mitiche del Mirto, pianta sacra a Venere, sono rievocate spesso nell'arte rinascimentale.

Riportiamo un Particolare della "Primavera" di S. Botticelli, "Venere e Cupido" di Lorenzo Lotto e "L'unione felice ((La pace fra i coniugi)" di Paolo Veronese.



Part. Primavera di Botticelli. La dea Venere ha alle spalle un cespuglio di mirto.



Lorenzo Lotto. "Venere e Cupido", 1520.

Olio su tela Metropolitan Museum New York.

Venere adagiata su un tappeto blu che regge con la mano destra una corona di mirto.

Simboli allegorici:

Cornucopia: fecondità; mirto: matrimonio; conchiglia e petali di rosa: femminilità.







"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, VI sec. a.C.).

"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..."

Gabriele D'Annunzio, La pioggia nel pineto
(Alcyone, 1902-03).



Nomi comuni

-   Mirto, Mortella.
-  Deutsch: Myrte, Brautmyrte.
-  English: Common myrtle.
-  Français: Myrte commun.
-  Español: Arrayán.



"L'unione felice (La pace fra i coniugi)"

Paolo Veronese, Unione Felice, 1570.

Londra, National Gallery of Art.

La sposa sta per essere incoronata con una corona di mirto, simbolo di fedeltà e amore eterno. Sin dall'antichità il mirto veniva usato nelle cerimonie di matrimonio. Il ramo di ulivo che la coppia stringe tra le mani è simbolo di pace e concordia.

