**MIRTO** (*Myrtus communis KL.*

## Il mirto appartiene alla famiglia delleMyrtacee

Il mirto è una pianta originaria delle regioni del mediterraneo europeo e nordafricano. L**'**habitatdel mirto si estende in tutto il bacino Mediterraneo fino a nord ovest dell'Himalaya, dove lo si trova allo stato spontaneo. Molto diffuso in Sardegna**,** dove cresce spontaneamente lungo i sentieri e nelle strade di campagna.

Il mirto è una specie tipica della macchia mediterranea, frequente sui litorali, nelle dune fisse, è sensibile ai venti forti, tollera bene la siccità e si adatta molto bene a qualsiasi tipo di terreno anche se predilige il substrato sabbioso; è facilmente coltivabile anche in casa, in vaso, in piena terra o in siepi aromatiche

Il mirto è un arbusto cespuglioso, selvatico, sempreverde, aromatico e resinoso; il fusto è ricoperto da una corteccia che varia colore in base all’età della pianta, negli individui giovani la corteccia è rossastra, mentre in quelli più maturi vira verso il grigio. Le foglie sono lucide e lanceolate, coriacee, di colore verde-scuro, mentre i fiori sono bianchi o rosa pallido ed emanano una piacevole profumazione. La pianta di mirto fiorisce a partire dalla primavera e, successivamente, dai fiori si sviluppano i frutti, piccole bacche bluastre, leggermente allungate che vengono raccolte a cominciare dalla fine di novembre, a completa maturazione. Le foglie, i fiori, gli steli e le bacche sono molto profumati. La lucentezza delle sue foglie rappresenta un tipico esempio di adattamento al clima Mediterraneo. Grazie all’azione riflettente delle foglie, parte dei raggi solari vengono deviati, come se si riflettessero su uno specchio, evitando alle foglie di venir danneggiate da una eccessiva insolazione.

**Proprietà**

Per le sue proprietà balsamiche, antisettiche, astringenti e antinfiammatorie, il mirto è impiegato per la cura di problemi del sistema respiratorio e dell'apparato digerente; il liquore prodotto dalle bacche, infatti, ha proprietà digestive.

Le bacche del mirto contengono zuccheri, vitamina C, antociani, oli essenziali, le foglie contengono tannini e oli essenziali (mirtolo, contenente mirtenolo e geraniolo).

Le foglie essiccate vengono usate per aromatizzare pietanze, sia a base di pesceche di carne, salumi e formaggi.

**Curiosità**

In antichità il mirto era simbolo di femminilità. Protagonista di molti miti, i greci lo collegano a quello della fanciulla Myrsìne, uccisa dopo aver battuto un suo coetaneo in una gara ginnica e poi trasformata da Atena in un arbusto di mirto, mentre per i romani è collegato alla dea Venere, dea della bellezza, dell’amore e della fertilità: si raccontava infatti che la dea, appena nata dalla spuma del mare, si fosse rifugiata in un boschetto di mirti.