

MENTA PIPERITA

Sauro Biffi

Direttore de Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio



DENOMINAZIONE
Mentha x piperita L.

FAMIGLIA
Passifloraceae
Lamiaceae (Labiatae)

DESCRIZIONE

La Menta è una pianta erbacea perenne alta da 40 a 60 cm, con rizoma legnoso e stoloni striscianti; ha fusto eretto a sezione quadrangolare, di colore variabile dal verde al viola. Le foglie sono opposte lanceolate, picciolate, con margine, irregolarmente dentate. I fiori, di colore rosa violetto o bianchi, sono quasi sempre sterili. La pianta ha odore intenso e gradevole.

La *Mentha x piperita* L. è un ibrido naturale fra la *Mentha aquatica* L. e la *Mentha viridis* L.; le varietà più coltivate sono la *Mentha piperita pallescens* Camus, detta anche bianca o piemontese, con foglie di colore verde chiaro e fiori bianchi, e la *Mentha piperita rubescens* Camus, detta anche Menta nera, con fiori rosa violaceo e foglie

verde scuro. Quest'ultima ha un aroma intenso e penetrante, è ricca di olio essenziale, ma rispetto alla bianca contiene minore % di mentolo e presenta maggiore rusticità e adattabilità ai vari tipi di terreno. La Menta nera, chiamata anche Italo-Mitcham dalla zona inglese da cui proviene, è stata introdotta nel 1903 e da allora non ha subito sostanziali modifiche.

PROPRIETÀ E IMPIEGHI

La Menta ha proprietà profumanti, aromatizzanti, digestive, coleretiche, colagoghe, eupeptiche, antisettiche, carminative, antispasmodiche, balsamiche, diuretiche, rinfrescanti e antisettiche. È largamente impiegata nell'industria cosmetica, farmaceutica e dolciaria come correttivo

del gusto e nell'industria dei liquori. Per uso interno l'infuso di Menta determina un aumento della produzione biliare ed è indicato in gastriti, enteriti acute e croniche. Per uso topico l'olio essenziale viene applicato su contusioni, eczemi, foruncolosi e ascessi, ulcere e punture d'insetti; per inalazioni in caso di raffreddori e bronchiti.

TECNICHE COLTURALI

TERRENO E AMBIENTE

La Menta piperita è una pianta perenne e può rimanere per diversi anni nel terreno, dove si sviluppa e si allarga; per ragioni agronomiche viene coltivata come pianta annuale. È considerata una pianta da rinnovo e l'avvicendamento si ha spesso con l'erba medica, il frumento e il trifoglio. È consigliato svolgere una rotazione larga della Menta, evitando che ritorni sullo stesso terreno prima di 6-7 anni. La Menta si adatta molto bene a quasi tutti i climi, preferendo temperature miti; non teme le gelate o le brinate tardive, richiede l'esposizione al sole, non sopporta i venti dominanti e predilige terreni freschi, sciolti, profondi e fertili. È sconsigliata la sua coltivazione in suoli argillosi, umidi e freddi durante l'inverno, e in terreni con ristagno idrico, poiché, in questo caso, è più frequente la comparsa di malattie fungine.

PROPAGAZIONE

La Menta si moltiplica a partire dal mese di giugno mediante gli stoloni, prelevati di preferenza da un menteto di un anno. L'impianto si esegue in autunno o a fine inverno-inizio primavera, avendo cura di interrare gli stoloni in piccoli solchi profondi qualche cm e di disporli in fila a gruppetti di due o tre. Di norma si preferisce eseguire il trapianto nei mesi autunnali, al fine di avere una raccolta anticipata; maggiori rese in massa verde e una più alta resistenza a eventuali periodi siccitosi. Da un mq di menteto si può prelevare il materiale per impiantare 20 mq di Menta. È possibile eseguire un impianto di Menta ricorrendo al trapianto delle piantine alte 5-8 cm



e ottenute dalla divisione di cespo. Questa operazione si esegue in primavera inoltrata e in terreni sciolti con possibilità di irrigazione. Sempre nei terreni sciolti e irrigui si può procedere all'impianto mediante l'interramento del ricaccio autunnale di Menta; la parte epigea viene così sfalciata, interrata in solchi profondi 10-15 cm e irrigata abbondantemente.

Questa tecnica permette di evitare la diffusione di alcuni patogeni dell'apparato radicale.

SESTO D'IMPIANTO

L'impianto può essere fatto impiegando gli stoloni e ponendoli a distanza di 40 cm fra le fila e di 20-30 cm lungo la fila. Le nuove tecniche di coltivazione pongono le file a 70-80 cm, con una densità ottimale di circa 10-15 piante per m²; sarà bene non scendere sotto questa densità, in quanto le colture poco dense tendono a fornire poco olio essenziale e di qualità inferiore. Gli stoloni andranno posti in piccoli solchi profondi 8-10 cm che andranno poi rullati dopo la messa a dimora

degli stoloni o delle piante e sarà bene intervenire con un'irrigazione.

FERTILIZZAZIONE

È una pianta particolarmente esigente di azoto, potassio e predilige terreni ricchi di sostanza organica. Nelle lavorazioni profonde potrà essere utile l'apporto di 300-400 q/ha di letame. Da prove eseguite in Bulgaria si è verificato che per produrre una tonnellata di biomassa sono necessari 5,5 kg di azoto, 5,7 kg di potassio e 0,9 kg di fosforo. Possono essere apportate 120 unità di azoto sotto forma di nitrato ammonico, distribuito in parte all'impianto e in parte alla comparsa dei nuovi germogli; 100 unità di P_2O_5 sotto forma di perfosfato e di 150-200 unità di K_2O . È stato dimostrato che l'azoto incrementa il contenuto di mentolo e di mentone nell'essenza.

CURE COLTURALI

Nell'anno di coltivazione è necessario fare particolare attenzione alle infestanti: particolarmente dannosi sono il villucchio, il convolvolo che, con il suo arricciamento, provoca l'allettamento dei fusti; le linarie, le achillee e la camomilla. Prima di intraprendere la coltivazione sarà bene verificare quali infestanti sono presenti nel terreno e, comunque, intervenire con le tecniche agronomiche al fine di ridurre la presenza. Poiché la Menta produce molti stoloni, sarà bene intervenire nella lotta contro le infestanti appena queste compaiono mediante sarchiature, fino a quando sarà possibile accedere nelle interfile. Spesso già nel mese di giugno le interfile sono quasi completamente chiuse, rendendo difficile l'intervento di diserbo meccanico o manuale senza causare danni alla coltura. Anche l'irrigazione durante i mesi estivi è importante: l'acqua dovrà essere fornita mediante la tecnica per scorrimento.

RACCOLTA E RESA

La coltivazione della Menta può essere destinata alla produzione di olio essenziale o delle foglie. Per la produzione di olio essenziale la raccolta si esegue ad agosto, quando la Menta è in fioritura. La resa è dello 0,3% sulla massa verde appena sfalciata. Spesso il primo raccolto viene destinato alla distillazione in quanto più ricco di essenza, mentre il secondo alla produzione della foglia. Per la produzione della cimetta il raccolto si può eseguire a luglio e il secondo sfalcio a fine estate. La resa complessiva fra

i due sfalci è di circa 250 q/ha, con una resa in secco del 25% e un rapporto di foglie e fusti sul secco di 1:1,5.

AVVERSITÀ

Diversi sono i patogeni che colpiscono la Menta: *Puccinia menthae* (ruggine della Menta) che colpisce le foglie; i picnidi e gli ecidi, di colore giallastro, si formano in primavera nelle parti deformate e nei rigonfiamenti dello stelo, dei piccioli e delle foglie. Compaiono in seguito gli uredosori di colore bruno rossastro e in autunno i teleutosori scuri; il microrganismo sverna come micelio nelle piante pluriennali e anche come teleutospora.

La *Ramularia menthicola*, che attacca le foglie producendo l'avvizzimento e il disseccamento, è frequente nei terreni sottoposti a forti concimazioni organiche e nei terreni molto umidi. La *Rhizoctonia solani* Kuhn provoca un rallentamento dello sviluppo e in molti casi anche la morte delle foglie precedentemente accartocciatesi. Da citare pure *Macrophomina phaseolina* Ashby che provoca marciume a livello radicale.

Fra gli insetti dannosi abbiamo alcuni afidi, *Aphis affinis* e *Aphis menthae-radices*; alcuni coleotteri, il *Cassida viridis* L. e il *Chrysomela menthastri* Suffr.; alcuni nematodi fitofagi, come *Meloidogyne hapla* e *Pratylenoides laticauda*, che attaccano i rizomi.

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, inserito nel circuito museale della provincia di Ravenna, annovera circa 480 specie di piante officinali utilizzate in cucina, nella medicina e nella cosmesi fin dal Basso Medioevo, quando venivano lavorate nelle officine dei conventi. Il complesso costituisce un centro di conoscenza e valorizzazione riguardo alla coltivazione e all'uso delle piante officinali, grazie ad attività e finalità che spaziano dalla ricerca alla divulgazione e dalla sperimentazione alla didattica, coinvolgendo sia esperti sia visitatori di ogni età. Il Giardino produce, inoltre, piantine officinali e aromatiche, sia in vasetto sia a radice nuda. I semi raccolti vengono messi a disposizione del pubblico. La disponibilità delle sementi e delle piantine può essere verificata volta per volta sul sito. La scheda che pubblichiamo è basata su anni di sperimentazione e pratica culturale realizzata presso il Giardino.

Per contatti e maggiori informazioni: www.ilgiardinodelleerbe.it