



Myrtus communis

Myrtus, with the common name myrtle, is a genus of flowering plants in the family *Myrtaceae*, described by Linnaeus in 1753.

Over 600 names have been proposed in the genus, but nearly all have either been moved to other genera or been regarded as synonyms. The *Myrtus* genus has three species recognised today:

- *Myrtus communis* — Common myrtle; native to the Mediterranean region in southern Europe.

Description

Myrtus communis, the "common myrtle", is native across the Mediterranean region, Macaronesia, western Asia, and the Indian subcontinent. It is also cultivated.

The plant is an evergreen shrub or small tree, growing to 5 metres (16 ft) tall. The leaf is entire, 3–5 cm long, with a fragrant essential oil.

The star-like flower has five petals and sepals, and numerous stamens. Petals usually are white. The flower is pollinated by insects.

The fruit is a round berry containing several seeds, most commonly blue-black in colour. A variety with yellow-amber berries is also present. The seeds are dispersed by birds that eat the berries.

Uses

Gardening

Myrtus communis is widely cultivated as an ornamental plant for use as a shrub in gardens and parks. It is often used as a hedge plant, with its small leaves shearing cleanly.

When trimmed less frequently, it has numerous flowers in late summer. It requires a long hot summer to produce its flowers, and protection from winter frosts.

Culinary

Myrtus communis is used in the islands of Sardinia and Corsica to produce an aromatic liqueur called Mirto by macerating it in alcohol. Mirto is one of the most typical drinks of Sardinia and comes in two varieties: mirto rosso (red) produced by macerating the berries, and mirto bianco (white) produced from the less common yellow berries and sometimes the leaves.

Many Mediterranean pork dishes include Myrtle berries, and roasted baby pig is often stuffed with myrtle sprigs in the belly cavity, to impart an aromatic flavour to the meat.

The berries, whole or ground, have been used as a pepper substitute. They contribute to the distinctive flavor of Mortadella sausage and the related American Bologna sausage.

In Calabria, a Mirto branch is threaded through dried figs and then baked. The figs acquire a pleasant taste from the essential oils of the herb. They are then enjoyed through the winter months.

Medicinal

Myrtle, along with willow tree bark, occupies a prominent place in the writings of Hippocrates, Pliny, Dioscorides, Galen, and the Arabian writers. It has been prescribed for fever and pain by ancient physicians since at least 2,500 BC in Sumer.

Myrtle's effects are due to high levels of salicylic acid, a compound related to aspirin and the basis of the modern class of drugs known as NSAIDs.

In myth and ritual

Classical

In Greek mythology and ritual the myrtle was sacred to the goddesses Aphrodite and also Demeter: Myrtle is the garland of Iacchus, according to Aristophanes, and of the victors at the Theban Iolaea, held in honour of the Theban hero Iolaus.

In Rome, Virgil explains that "the poplar is most dear to Alcides, the vine to Bacchus, the myrtle to lovely Venus, and his own laurel to Phoebus." The spears which impaled Polydorus have been magically transformed into the myrtle which marks his grave.

Jewish

In Jewish liturgy, the myrtle is one of the four sacred plants (Four Species) of Sukkot.

Contemporary

In neo-pagan and wicca rituals, myrtle, though not indigenous beyond the Mediterranean Basin, is now commonly associated with and sacred to Beltane (May Day).

Myrtle in a wedding bouquet is a general European custom.

A sprig of myrtle from Queen Victoria's wedding bouquet was planted as a slip, and sprigs from it have continually been included in royal wedding bouquets.

Garden history

Rome

Because of its elegance of habit, appealing odour, and amenity to clipping by the topiarius, as much as for sacred associations, the myrtle was an indispensable feature of Roman gardens. As a reminder of home, it will have been introduced wherever Roman elites were settled, even in areas

of the Mediterranean Basin where it was not already endemic: "the Romans... must surely have attempted to establish a shrub so closely associated with their mythology and tradition," observes Alice Coats. In Gaul and Britannia it will not have proved hardy.

England

In England it was reintroduced in the 16th century, traditionally with the return from Spain in 1585 of Sir Walter Raleigh, who also brought with him the first orange trees seen in England. *Myrtus communis* will have needed similar protection from winter cold and wet. Alice Coats notes an earlier testimony: in 1562 Queen Elizabeth I's great minister Lord Burghley wrote to Mr Windebank in Paris to ask him for a lemon, a pomegranate and a myrtle, with instructions for their culture—which suggests that the myrtle, like the others, was not yet familiar.

In the late 17th and early 18th centuries myrtles in cases, pots and tubs were brought out to summer in the garden and wintered with other tender greens in an orangery. Fairchild, *The City Gardener* (1722) notes their temporary use, rented from a nurseryman annually to fill an empty fireplace in the warm months.

Related plants

The name "myrtle" is also used in common names (vernacular names) of unrelated plants in several other genera, such as: "Crape myrtle" (*Lagerstroemia* species and hybrids, Lythraceae); "Wax myrtle" (*Morella* species, Myricaceae); and "Creeping myrtle" (*Vinca* species, Apocynaceae).



Myrtus communis

Il mirto (*Myrtus communis*) è una pianta aromatica appartenente alla famiglia Myrtaceae e al genere *Myrtus*. È tipico della macchia mediterranea, viene chiamato anche mortella.

Descrizione

il mirto ha portamento di arbusto o cespuglio, alto tra 0.5-3 m, molto ramificato ma rimane fitto; in esemplari vetusti arriva a 4-5 m; è sempreverde e latifoglie, ha un accrescimento molto lento è longevo e può diventare plurisecolare.

La corteccia è rossiccia nei rami giovani, col tempo assume un colore grigiastro. Ha foglie opposte, ovali-acute, coriacee, glabre e lucide, di colore verde-scuro superiormente, a margine intero, con molti punti traslucidi in corrispondenza delle glandole aromatiche.

I fiori sono solitari e ascellari, profumati, lungamente pedunculati, di colore bianco o roseo. La fioritura, abbondante, avviene in tarda primavera, da maggio a giugno; un evento piuttosto frequente è la seconda fioritura che si può verificare in tarda estate, da agosto a settembre e, con autunni caldi anche in ottobre. Il fenomeno è dovuto principalmente a fattori genetici.

I frutti sono delle bacche, globoso-ovoidali di colore nero-azzurastro, rosso-scuro o più raramente biancastre, con numerosi semi reniformi. Maturano da novembre a gennaio persistendo per un lungo periodo sulla pianta.

Distribuzione e habitat

È una specie spontanea delle regioni mediterranee, comune nella macchia mediterranea. In Sardegna e Corsica è un comune arbusto della macchia mediterranea bassa,

All'interno del giardino di Villa Cipressi è presente un vecchio esemplare a fianco della dependance sul lago.

Esigenze e adattamento

Il mirto è una pianta rustica ma teme il freddo intenso, si adatta abbastanza ai terreni poveri e siccitosi ma trae vantaggio sia dagli apporti idrici estivi sia dalla disponibilità d'azoto manifestando in condizioni favorevoli uno spiccato rigoglio vegetativo e un'abbondante produzione di fiori e frutti. Vegeta preferibilmente nei suoli a reazione acida o neutra, in particolare quelli a matrice granitica, mentre soffre i terreni a matrice calcarea. È un arbusto sclerofila e xerofila.

Miglioramento varietale per l'industria

Ne esistono numerose varietà coltivate a scopo ornamentale ma lo scopo principale del miglioramento genetico è la produzione di bacche da destinare alla produzione del liquore di mirto, tuttavia è in corso anche un'attività di screening finalizzata alla produzione dell'olio essenziale.

Fra le caratteristiche morfologiche, fenologiche e produttive valutate ai fini del miglioramento genetico rientrano la forma e la pezzatura delle bacche, la dimensione dei semi, la vigoria della pianta, la pigmentazione dell'epicarpo, carattere fondamentale per produzione del liquore, la produttività, la percentuale di radicazione (carattere fondamentale per la moltiplicazione per talea) e, infine, la predisposizione alla rifioritura, carattere ritenuto negativo ai fini della produzione delle bacche.

Tecnica colturale

Il liquore di mirto è un prodotto che fino agli anni novanta ha interessato un mercato di nicchia a livello regionale, ma successivamente l'attività dell'industria liquoristica ha subito una notevole espansione promuovendo il prodotto nel mercato nazionale. La domanda di materia prima, tradizionalmente soddisfatta dai raccoglitori stagionali nella macchia mediterranea, ha portato ad una notevole pressione antropica sulla vegetazione spontanea, che ormai non è più in grado di sostenere un'attività su larga scala.

A partire dalla metà degli anni novanta, pertanto, si sta promuovendo in Sardegna la coltivazione del mirto in impianti specializzati.

Usi

Il mirto è una pianta mellifera e si può ottenere un buon miele monoflorale, ma si produce solo in Sardegna e Corsica dove è molto diffusa questa pianta. Per il suo contenuto in olio essenziale (mirtolo, contenente mirtenolo e geraniolo e altri principi attivi minori), tannini e resine, è un'interessante pianta dalle proprietà aromatiche e officinali. Al mirto sono attribuite proprietà balsamiche, antinfiammatorie, astringenti, leggermente antisettiche, pertanto trova impiego in campo erboristico e farmaceutico per la cura di affezioni a carico dell'apparato digerente e del sistema respiratorio. Dalla distillazione delle foglie e dei fiori si ottiene una lozione tonica per uso eudermico. La resa in olio essenziale della distillazione del mirto è alquanto bassa.

Il prodotto più importante, dal punto di vista quantitativo, è rappresentato dalle bacche, utilizzate per la preparazione del liquore di mirto propriamente detto, ottenuto per infusione alcolica delle bacche attraverso macerazione o corrente di vapore.

Giardinaggio

L'abbondante e suggestiva fioritura in tarda primavera o inizio estate o la presenza per lungo tempo delle bacche (di colore nero bluastro o rossastro o rosso violaceo) nel periodo autunnale rendono questa pianta adatta per ravvivare i colori del giardino come arbusto isolato, allevato a cespuglio o ad alberello. L'utilizzazione più interessante del mirto come pianta ornamentale è tuttavia la siepe: in condizioni ambientali favorevoli è in grado di formare una fitta siepe medio alta in pochi anni. Le foglie, relativamente piccole, e la notevole capacità di ricaccio vegetativo lo rendono adatto a formare siepi modellate geometricamente con la tosatura, ma può anche essere allevato a forma libera e sfruttare in questo caso lo spettacolo suggestivo offerto prima dalla fioritura poi dalla fruttificazione.

Curiosità

L'"Orto del Mirto" è un settore dell'Orto botanico di Pisa, così denominato per la presenza di un vetusto esemplare di mirto. L'impiego fitocosmetico del mirto risale al medioevo: con la locuzione di *Acqua degli angeli*, s'indicava l'acqua distillata di fiori di mirto.

Nella tradizione gastronomica sarda il mirto è un'importante condimento per aromatizzare alcune carni:

Il mirto è bottinato dalle api per ottenere il polline. Il miele monoflora di mirto è piuttosto raro: per definizione il 90% del polline di un miele monoflora deve essere costituito da polline di mirto, ma va precisato che il mirto non produce nettare, essendo il fiore privo di nettari. Trattandosi di una specie comunemente presente in associazioni fitoclimatiche questa pianta contribuisce alla produzione del miele millefiori o di altri mieli monoflora.

Nell'antichità, il mirto era pianta sacra a Venere, in quanto si riteneva che la dea, appena nata dalla spuma del mare, si fosse rifugiata in un boschetto di mirti.