

Rosmarino (*Rosmarinus officinalis* L.)

ASPETTI BOTANICI

Il rosmarino è una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lamiacee. La pianta si presenta come un cespuglio alto 50-200 cm, con rami prostrati o ascendenti. Le foglie sono coriacee, lineari, verde-scuro, lucide sulla pagina superiore e bianco-tomentose su quella inferiore. L'infiorescenza è uno spicastro con fiori piccoli di colore azzurro-lilla o più raramente roseo-bianco, che fioriscono tutto l'anno nelle isole e da aprile ad agosto nel resto d'Italia. Il frutto è un tetrachenio indeiscente, piccolo, liscio e di colore bruno. E' una specie steno-mediterranea, presente nel Bacino del mediterraneo e nelle Canarie. E' specie pioniera ad ampia valenza altimetrica (0-1200 m s.l.m.). Il peso di 1000 semi è di circa 1 g.



Del rosmarino si utilizzano le foglie e l'olio essenziale. L'olio essenziale si ottiene per distillazione. I componenti principali dell'olio essenziale sono: idrocarburi (1,8-cineolo, α - e γ -terpinene, β -pinene, canfene, terpenici (linalolo, borneolo, acetato); ossidi (1,8-cineolo); chetoni (cariofillene).



te e l'olio essenziale. L'olio essenziale si ottiene per distillazione. I componenti principali dell'olio essenziale sono: idrocarburi (1,8-cineolo, α - e γ -terpinene, β -pinene, canfene, terpenici (linalolo, borneolo, acetato); ossidi (1,8-cineolo); chetoni (cariofillene).

In letteratura vengono riportati 3 differenti chemiotipi di R.: *cineoliferum* (alta % di 1,8 cineolo), *camphoriferum* (canfora >20%) e *verbenoniferum* (verbenone >15%).

L'odore caratteristico del R. è dovuto al borneolo, acetato di bornile e verbenone, sostanze molto ricercate dall'industria dei profumi. Il R. è però soprattutto impiegato nel settore alimentare, oltre che in quello cosmetico e farmaceutico. Nel settore alimentare, per condire cibi cotti (carni, salse e sughi) si utilizzano le foglie; l'olio essenziale di rosmarino è utilizzato invece nella produzione di cosmetici (creme, detergenti, lozioni) prodotti da toeletta (saponi) e nelle acque di colonia.

In fitoterapia si utilizza l'olio essenziale per attenuare i disturbi dispeptici, in quanto svolge un'azione spasmolitica sulle vie biliari e sull'intestino tenue; inoltre è un costituente di creme e pomate impiegate contro i reumatismi muscolari o articolari.

Anche l'estratto di R., grazie alla sua attività antiossidante, antimicrobica e di prevenzione dell'irrancidimento di oli e grassi, trova impiego nel settore alimentare e cosmetico. Le principali sostanze ad azione antiossidante sono soprattutto i derivati dell'acido carnosico da cui si ricava il Rosmarindifenolo.

Standard di qualità

Secondo la F.U.I X, l'olio essenziale di rosmarino (*Rosmarini aeteroleum*) deve aver un contenuto di borneolo totale compreso fra 10 e 15% e di borneolo esterificato compreso fra 1,5 e 5,5%.

CLIMA E TERRENO

Il rosmarino è una specie molto rustica che si adatta facilmente a terreni con diverso pH (4,5-8,7), tuttavia quest'ultimo influenza la composizione qualitativa dell'olio, infatti, secondo alcuni studi il R. che cresce nei terreni basici risulta più "canforato". Nei terreni fertili, la pianta è molto vigorosa, ma poco aromatica, a differenza di quelle presenti nei terreni sabbiosi e ghiaiosi delle località aride della costa dove è perfettamente adattata grazie alle strutture fogliari "xeromorfe", mentre risente molto del freddo e delle gelate invernali.

TECNICA CULTURALE

Impianto della coltura

Il rosmarino si riproduce sia per seme che per talea. Gli acheni si seminano in primavera in semenzaio, tuttavia in questa specie la percentuale di germinazione è molto bassa e l'emergenza disforme.

Le piantine nate da seme possono rimanere in vivaio, anche fino a due anni, cioè fino a quando la pianta non avrà sviluppato un apparato radicale vigoroso. La propagazione per talea è il metodo più usato perché, nel giro di breve tempo, fornisce piante identiche al genitore, omogenee e con apparato radicale più sviluppato.

Le talee, lunghe circa 15 cm, vengono interrate per metà della loro lunghezza in marzo-aprile o a fine estate (agosto-settembre). La formazione delle radici si attua nei due mesi successivi. Per favorire la radicazione, si possono adoperare dei fitoregolatori. Le talee radicate vengono trapiantate in campo a 1-1,5 m di

distanza tra le file ed a 0,5 m sulla fila. Qualcuno propone l'impianto a file binate, con distanze tra le file e sulla fila di 20-30 cm e 1,5 m tra le bine. La densità ottimale è di 2 piante/m².

La durata media di una coltura si aggira attorno a 5-6 anni, ma in condizioni ottimali può durare fino a 10 anni.

Avvicendamento colturale e preparazione del terreno

Nell'avvicendamento colturale il rosmarino segue bene le colture sarchiate e quelle miglioratrici. La preparazione del terreno si effettua mediante aratura, seguita da lavorazioni di amminutamento del terreno, al fine di ottenere una struttura idonea ad ospitare le piante.

Cure colturali

L'irrigazione va effettuata dopo il trapianto, per favorire l'attecchimento delle piantine, e successivamente solo come soccorso nei periodi siccitosi.

La concimazione si effettua: alla preparazione del terreno, distribuendo 3-5 q/100 m² di letame stagionato; non disponendo di letame, prima del trapianto, si provvederà a somministrare 0,6-0,8 kg di N, 1 kg P₂O₅ e 1 kg di K₂O per 100 m² di superficie. Negli anni successivi si interverrà, dopo i tagli, con 0,6-0,8 kg di N.

Il controllo delle malerbe si effettua con lavorazioni meccaniche nell'interfila e manuali sulla fila.

PARASSITI

Il R. non tollera le basse temperature ed è sensibile ai marciumi radicali provocati da ristagni idrici. Esso può essere attaccato dai nematodi, che provocano ingiallimento e disseccamento della pianta, e da un coleottero *Chrisolina americana*, che provoca danni alle foglie ed ai rami più teneri.

RACCOLTA E RESE

La prima raccolta si fa 18 mesi dopo l'impianto. Negli anni successivi le raccolte possono essere una o due, in base al tipo di prodotto che si vuole ottenere (foglie secche oppure olio essenziale).

Epoca di racc.: per la droga secca si raccolgono le sommità prima della fioritura; per l'olio essenziale in piena fioritura. Le rese in olio essenziale più elevate si ottengono a fine primavera, inizio estate.

Tecnica di racc.: si sfalciano le sommità a circa 30 cm da terra, al fine di raccogliere solo le parti più tenere e favorire la ripresa vegetativa della pianta.

Le rese sono variabili perché influenzate da molti fattori come la località, il periodo, lo stadio vegetativo ecc..

La produzione di rametti freschi è 80-100 q/ha corrispondente a 25-32 q/ha di rametti secchi ed a 15-19 di foglie secche. Il contenuto in olio essenziale delle sommità si aggira attorno allo 0,5-0,6% sul fresco (~1,5% sul secco). La resa in olio essenziale è di circa 40 kg/ha.

ESSICCAMENTO

Le sommità si essiccano a 30-40°C oppure in locali ben arieggiati e all'ombra, affinché conservino il colore verde e l'aroma agrodolce.

La droga va conservata in contenitori chiusi al riparo dalla luce e dall'umidità.

Fonti bibliografiche:

D'Andrea L. 1998 – La coltivazione del Rosmarino. Erboristeria Domani n. 7/8.

Maghami P. 1979 - Culture et cueillette des plantes médicinales. Hachette Paris Cedex.

Pignatti S., 1982 – Flora d'Italia. Edagricole, Bologna.

Srva, 2004 - Plantes medicinales et aromatiques. Service romande de vulgarisation agricole, Losanna - Svizzera.