

Camomilla romana (*Chamaemelum nobile* (L.) All., sin. *Antemisa nobilis* L.)

ASPETTI BOTANICI

Specie erbacea perenne, rustica, appartenete alla famiglia delle Asteracee. Si trova diffusa allo stato spontaneo nell'Europa occidentale, in Italia si trova solo inselvaticata nelle vicinanze delle zone di coltivazione. Ha un'altezza di 30-40 cm, fusti fortemente ramificati che le danno un aspetto cespuglioso; le foglie sono alterne finemente pennatosette, pubescenti e di colore verde chiaro. I fiori sono raccolti in capolini, portati da lunghi peduncoli, ingrossati all'apice dei fusti e molto aromatici. I tipi spontanei presentano fiori gialli con un'unica corona di fiori ligulati bianchi. Al contrario nei tipi coltivati, i soli utilizzabili a scopo officinale, i capolini sono doppi (var. *flore pleno*), con i fiori ligulati bianchi (sterili), disposti in più serie concentriche, fino a sostituire completamente i fiori tubolosi. I tipi spontanei producono acheni piccoli, di forma globosa e colore verdastro, mentre i tipi coltivati sono sterili e possono essere riprodotti solo per divisione dei cespi.



UTILIZZAZIONE

Come nel caso della camomilla comune, la droga è costituita dai capolini fiorali essiccati della varietà a fiore doppio, coltivata (*Chamomillae romanae flos*), che vengono utilizzati in erboristeria per le loro proprietà sedative, emmenagoghe ed antispasmodiche.

Dalla pianta intera distillata in corrente di vapore, si ottiene l'olio essenziale (0,7-2,4%), utilizzato sia dall'industria liquoristica negli amari e negli aperitivi, ai quali conferisce una nota amaro-aromatica particolarmente gradevole, che in ambito cosmetico per la preparazione di shampoo, preparati per massaggi, per

l'igiene del corpo, saponi, in lozioni e profumi.

I principali costituenti dell'olio essenziale sono esteri dell'acido angelico, e sesquiterpeni appartenenti al gruppo del gemancrene che determinano il sapore amaro della droga, azulene, cumarina, acido antemico.

N.B. La Commissione E ha relegato la camomilla romana nella lista negativa delle erbe in quanto sono stati segnalati casi di reazioni allergiche.

Standard di qualità

Nella farmacopea italiana è riportato un titolo in olio essenziale minimo di 7 ml/Kg.

CLIMA E TERRENO

Predilige un clima temperato, poco umido. Predilige il pieno sole. Non presenta particolari esigenze per il tipo di suolo, anche se preferisce terreni profondi, freschi, ben strutturati e di buona fertilità. In Piemonte se ne coltivano 20-30 ettari destinati prevalentemente alla distillazione.

TECNICA COLTURALE

Durata della coltura e avvicendamenti

È una specie poliennale, ma si consiglia di mantenerla in coltura non più di 2-3 anni. Può venir considerata una coltura da rinnovo seguita da frumento.

Preparazione del terreno e concimazione (dosi per 100 m²)

La preparazione del terreno deve avvenire in maniera accurata, eseguendo una aratura a 20-25 cm, 2-3 mesi prima dell'impianto che permetterà di interrare 2,5-4 q di letame maturo, seguita da un'erpatura pochi giorni prima del trapianto per livellare e amminutare il terreno. La fertilizzazione minerale verrà eseguita somministrando 4,5-7,5 Kg di solfato ammonico, di cui metà al trapianto e l'altra metà l'anno successivo alla ripresa vegetativa; 6-10 kg di perfosfato di calcio e 3-4 kg di solfato di potassio.

Impianto

Divisione dei cespi

Si utilizzano piante prelevate da un impianto a fine ciclo produttivo, dopo che sia stata eseguita l'ultima raccolta e le piante abbiano emesso germogli robusti. Il trapianto viene effettuato a file, con interfila di 40-50 cm e 20 cm sulla fila, con un' investimento di circa 15 piante/m². L'impianto si può fare in autunno o in primavera, fra aprile e maggio. Da 1m² di d'impianto adulto si ottengono circa 1000 piante.

Cure colturali

Fino alla chiusura della fila da parte della coltura, verranno effettuate scerbature e sarchiature per il contenimento delle malerbe. L'irrigazione è si esegue solo in caso di necessità e preferibilmente dopo la raccolta dei fiori per evitare di rovinare la produzione.

Essiccazione

La temperatura di essiccazione consigliata è di 35-38°C. Il prodotto dovrà esser rivoltato più volte durante l'essiccazione per evitare che si verificino imbrunimenti.

MALATTIE E PARASSITI

Le principali malattie fungine che colpiscono questa coltura sono: alternariosi e ruggine (*Albugo tragopogonis* Gray) che interessano l'apparato aereo e fusariosi per l'apparato radicale. Sono stati riscontrati attacchi di *Phytomyza atricornis* ai capolini, *Eupteryx atropunctata*, *Aphis fabae* e *Gueriniella serratulae*, che parassitizzano l'intera parte aerea.

RACCOLTA E RESE

La fioritura della Camomilla romana è scalare e si protrae per tutta l'estate. Nel caso di raccolta manuale si consiglia di eseguire più prelievi, mano a mano che procede la fioritura. La resa manuale per operatore è di 10-30 kg di prodotto fresco al giorno. Nel caso di colture industriali si consiglia di eseguire un'unica raccolta, quando la maggior parte dei capolini sono allo stadio di piena fioritura, utilizzando macchinari provvisti di pettini opportunamente adattati. Le rese della coltura per 100 m² di superficie sono di 3-5 kg di prodotto fresco pari a 0,6-1 kg di prodotto essiccato. La resa in olio essenziale è di circa lo 0,03% sul fresco per la pianta intera e del 1% sul secco.

Scheda a cura di Carla Vender e Alessandro Carlini

Fonti bibliografiche:

Catizone P., Mariotti M., Toderi G., Tétényi P. 1986- Coltivazione delle piante officinali, Patron editore, Bologna pag. 139-143.

Fernandez-Pola J., 2001 - Cultivo de plantas medicinales, aromáticas y condimenticias, Ediciones Omega, Barcelona pag 174-178.

LE MONOGRAFIE TEDESCHE, Studio Edizioni Milano 1995

Marzi V., G. De Mastro, 2008 - Piante officinali, G. M. Ricchiuto, M. Adda editori, Bari pag. 229-230.

Vender C., 2001 - Indagine sulla consistenza e le caratteristiche della produzione di piante officinali in Italia – Dati 1999. ISAFI Comunicazioni di ricerca n. 2001/3: 1-72.