

Camomilla comune **(*Chamomilla recutita* (L.) Rauschert)**

ASPETTI BOTANICI

La camomilla comune, appartenente alla famiglia delle *Compositae*, è una pianta annua, alta circa 50 cm, con fusti eretti, striati, glabri, ramificati in alto, con foglie alterne, sessili, bipennatosette, divise in lacinie lineari filamentose.

Le infiorescenze (capolini) sono costituite da fiori gialli, tubulari, ermafroditi al centro, e da fiori bianchi, ligulati, femminili in posizione distale. I capolini sono protetti alla base da un involucri di brattee embricate, oblungo-ottuse e scariose sui margini ed hanno un ricettacolo conico, nudo e cavo all'interno, sul quale si inseriscono i fiori.

La camomilla è originaria del Bacino Mediterraneo, ma si è poi diffusa, oltre che in Europa anche in Asia occidentale, India, Siberia, Algeria, nelle Americhe e anche in Australia.

In Italia è frequente nei terreni incolti e nelle campagne come infestante.

Il peso di 1000 semi è di 0,08-0,10 g.



UTILIZZAZIONE

Parti utilizzate

La droga è costituita dai capolini disseccati (*Matricariae flos*) e deve contenere non meno di 4 ml/kg di essenza di colore blu (secondo la F.U.I. X).

In Italia si trova in commercio anche la cosiddetta "camomilla setacciata", costituita da soli fiori tubulari gialli, che si usano per la preparazione di infusi.

Principi attivi

L'olio essenziale, contenuto per lo 0,3-1,5% nella droga secca, ha come costituenti principali: camazulene (che dà il colore blu all'olio), α -bisabololo, ossidi di bisabololo A, B e di α -bisabolone A. Altri componenti dell'essenza sono la matricina e i derivati flavonoidici (apigenina).

Proprietà

Antiflogistiche, spasmolitiche, muscolotrope, cicatrizzanti, disodoranti, antibatteriche e neutralizzanti le tossine batteriche; stimolanti il metabolismo cutaneo.

CLIMA E TERRENO

Vive nei luoghi soleggiate della pianura e della collina, in terreni di diversa composizione. Dà produzioni di scadente qualità nei terreni acidi, tollera i terreni salini e vegeta discretamente in presenza di pH elevati.

TECNICA CULTURALE

Preparazione del suolo

Per la preparazione di un buon letto di semina è necessario effettuare una aratura a 30-40 cm di profondità e far seguire un'erpicoltura.

Concimazione

La camomilla è una coltura poco esigente e cresce anche su suoli poveri. Per ottenere una buona produzione è necessario concimare con 60-70 kg/ha di P₂O₅ e 50-70 kg/ha di K₂O in autunno e con 40-60 kg/ha di N, qualora fosse necessario, in primavera.

Varietà coltivate

Le camomille coltivate in Italia sono spesso delle popolazioni più o meno selezionate oppure cultivar diploidi o tetraploidi.

Le cultivar diploidi sono caratterizzate da capolini più piccoli e da produttività inferiore rispetto alle tetraploidi, ma di norma i capolini resistono di più alle manipolazioni durante le operazioni di raccolta e di condizionamento e quindi, alla fine, si ottiene una percentuale maggiore di fiori interi di prima categoria. Quanto all'olio essenziale, in via approssimativa, le popolazioni coltivate nell'Europa centro-settentrionale sono caratterizzate da un alto contenuto in camazulene, che può essere assente in quelle allevate nell'Europa meridionale.

Le cultivar tetraploidi invece si differenziano dalle diploidi per i fiori più grandi e più fragili, per gli alti contenuti in camazulene o in bisabololo nell'olio essenziale oppure per una percentuale equilibrata dei due componenti.

In genere in Italia si coltivano popolazioni locali oppure cv. estere in quanto, allo stato attuale, non si dispone di cultivar italiane.

Varietà diploidi (2n=18) più diffuse.

Bona (P.J. Safarik, Università di Kosice (Repubblica Slovacca), in commercio dal 1984).

Degumill (Degussa, Frankfurt/Main (Germania), brevettata nel 1977).

Mandirituba cv. brasiliana.

Soroksari 40 (Istituto di Orticoltura e Tecnologie Alimentari, Università di Budapest (Ungheria), in commercio dal 1970).

VS1 (varietà sintetica francese, selezionata dall'ITEIPMAI).

Varietà tetraploidi (2n=36) più diffuse.

Bodegold (Pharmaplant, Artern (Germania), in commercio dal 1962).

Budakalasz 2 (Istituto per le piante officinali, Budakalasz (Ungheria), in commercio dal 1970).

Lazur (Centro Selezioni Semi di Sofia (Bulgaria), in commercio dal 1980).

Lutea (Vilora, Stara Lubovna (Repubblica Slovacca), in commercio dal 1995).

Mabamille (Bauer, Vestenbergsgreuth (Germania), brevettata nel 1995).

Manzana (Degussa, Frankfurt/Main (Germania), brevettata nel 1986).

Margaritar (Stazione Sperimentale per le Piante Medicinali e Aromatiche, Fundulea (Romania)).

Esistono altre varietà, quali le polacche *Promyk* (in commercio dal 1992), *Tonia* (1977) e *Zloty Lan* (in commercio dal 1970, tetraploide); la *Bohemia* (1952) della Repubblica Ceca; la *Flora* (1989) rumena; la *Goral*, tetraploide, (1990) della Repubblica Slovacca.

Impianto della coltura

Nei climi temperato-freddi la semina si esegue in settembre, mentre nei climi caldi si può ritardare fino all'ottobre-novembre, ponendo i semi in file distanti 20-40 cm. È possibile anche una semina primaverile, ma in questo caso ci si devono attendere rese molto inferiori.

Si utilizza da 1-2 fino a 3 kg/ha di seme mescolato con sostanze inerti a causa delle dimensioni molto ridotte del seme.

Il seme non va interrato, ma soltanto depositato sul terreno ben preparato e, in caso di necessità, preparato con una leggera rullatura. Dopo la semina deve seguire una rullatura e quindi un'irrigazione per favorire la germinazione del seme.

Cure colturali

A causa della competitività della camomilla con le infestanti è sufficiente una sarchiatura interfila nel tardo autunno ed eventualmente un'altra in primavera.

Durata della coltura

La coltura è annuale, ma a causa della diffusione naturale del seme può durare anche 2-3 anni.

MALATTIE E PARASSITI

Tra i parassiti vegetali più temibili si ricorda la *Peronospora leptosperma*, che attacca la parte epigea, ricoprendola con una tenue muffa bianco-violacea che la porta al disseccamento.

Tra gli insetti si segnalano: la *Cucullia chamomillae* e la *C. artemisiae*, le cui larve danneggiano i capolini; *Aphis fabae*, che provoca danni a foglie e steli; lo *Stegobium paniceum*, che danneggia i capolini conservati.

RACCOLTA E RESE

La raccolta si esegue in piena fioritura a partire dal mese di maggio.

Per ottenere la massima quantità di olio essenziale, i capolini devono essere raccolti quando la maggior parte dei fiori ligulati si trova in posizione orizzontale rispetto allo stelo.

Su piccole superfici i capolini vengono raccolti a mano o con pettini adoperati per la raccolta dei piccoli frutti; su grandi superfici è assolutamente necessario disporre di macchine raccogliatrici in uso attualmente nei paesi dell'Est europeo, in Argentina ed anche in Italia.

La produzione di capolini secchi varia da 0,5 a 1,2 t/ha.

La resa in olio essenziale dei capolini oscilla fra 0,4 - 1% sul secco.

Da 1 ha di camomilla si ottengono orientativamente 150-200 kg di semi.

ESSICCAMENTO

La camomilla deve essere posta negli essiccatoi, in strati non molto spessi e dimensionati ai metodi ed alle attrezzature di essiccamento disponibili. La temperatura di essiccamento si aggira sui 40°C.

Scheda a cura di: Nicola Aiello e Laura D'Andrea.

Fonti bibliografiche:

Catizone P., Marotti M., Toderi G., Tétény P., 1986 – Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. Patron Editore, Bologna, pag. 133 – 138.

D'Andrea L., 1997 – Coltivazione: camomilla. Erboristeria Domani n. 9.

Aiello N., 1997 – Varietà diploidi e tetraploidi di camomilla comune. Erboristeria Domani n. 9.