

Dragoncello o Estragone (*Artemisia dracunculus* L.)

ASPETTI BOTANICI

Specie erbacea, perenne, rizomatosa, cespugliosa, della famiglia delle Asteracee; originaria dell'Asia orientale, introdotta in Europa verso la fine del XV secolo. In Italia si trova soltanto coltivata e, di rado, inselvaticata. Presenta fusto alto 70-80 cm glabro, ramificato; le foglie sono lanceolate-lineari, trifide alla sommità, le superiori sono lineari, lanceolate, intere, glabre, di colore verde ed aromatiche. I fiori sono piccoli di colore bianco-giallognolo, quasi sempre sterili, sono riuniti in capolini globosi e disposti in pannocchie ramosse. Compiono in estate, nelle regioni calde, raramente in quelle fredde.



UTILIZZAZIONE

È un elemento essenziale della cucina francese ed è uno dei componenti delle *fines herbes* provenzali e della famosa salsa Béarnaise. Ha un aroma molto particolare: piacevole, aromatico, dolce-amaro, ricorda l'anice e la liquirizia, ma nello stesso tempo è tipicamente erbaceo.

Il D. è ricco di calcio, potassio, vitamina A, tiamina, riboflavina e niacina. Del dragoncello si utilizza sia la parte aerea che l'olio essenziale.

- La parte aerea si utilizza in cucina: come aromatizzante allo stato fresco, nelle insalate. Essiccata nel settore agroalimentare nella preparazione di prodotti a base di carne, salse, ripieni e minestre e per aromatizzare l'aceto.
- L'olio essenziale si ottiene per distillazione della pianta intera ed ha una resa dell'1-2%. Viene prodotto prevalentemente in Francia ed un po' anche in Piemonte e viene utilizzato:
 - per uso alimentare nella preparazione di vini tonici, aperitivi ed aceti aromatici.

- in farmacopea: come spasmolitico – neuromuscolare, antivirale, antinfiammatorio e batteriostatico, aperitivo, carminativo.
- nell'industria dei profumi

Nella composizione dell' olio essenziale prevalgono i fenoli: estragolo (70-80%), anetolo (~10%) ed inoltre idrocarburi monoterpenici (cis-ocimene, trans-ocimene, limonene ecc.), alcoli, ossidi monoterpenici e cumarine. L'estragolo è un costituente naturale presente nell'o. e. di numerose piante aromatiche (basilico, finocchio dolce, anice stellato ecc.) di cui è stata rilevata un'attività genotossica e carcinogenetica simile a quella del safrolo (zafferano).

CLIMA E TERRENO

Predilige terreni di medio impasto, ben drenati, con clima temperato senza sbalzi bruschi di temperatura e buona esposizione e, con piovosità ottimale attorno a 600 mm annui. È una specie che teme maggiormente gli eccessi di umidità che il freddo.

TECNICA COLTURALE

Preparazione del terreno e concimazione (dosi per 100 m²)

Preparazione del terreno standard con aratura, successiva fresatura o erpicatura. All'impianto si consiglia di somministrare 3,7 kg di solfato ammonico, 4-5 kg di superfosfato di calcio 2,5 kg di solfato di potassio. Negli anni successivi è consigliabile ripetere la concimazione azotata al momento della ripresa vegetativa.

Varietà coltivate

Il dragoncello russo (*Artemisia dracunculoides* Pursh) può essere coltivato con successo partendo da seme, ma è totalmente privo di profumo. Invece il dragoncello francese (o tedesco) si può moltiplicare soltanto tramite talee o divisione dei cespi. Quest'ultimo è molto più pregiato e si riconosce immediatamente gustando una foglia che ha l'aroma d'anice.

Impianto

Il dragoncello francese produce raramente semi fertili e quindi può essere riprodotta solo per divisione dei cespi o per talea. Le piantine sono normalmente disponibili presso le aziende produttrici vivai, garden ed altri distributori in vasetti da 14 cm, da febbraio a maggio. Dalla divisione del ceppo madre si possono ottenere 10/12 piante. Il trapianto può venir effettuato in autunno nelle zone a inverno mite, in febbraio-marzo in zone fredde. Le distanze d'impianto consigliate sono di 45-50 cm tra le file e 10-15 cm sulla fila con una densità di 20 piante m².

Cure colturali

Sono necessarie diverse sarchiature durante il ciclo colturale in modo da contenere le malerbe. All'impianto è necessario un' intervento irriguo per favorire l'attecchimento delle piantine.

Durata della coltura

La coltura è poliennale e può durare fino a 3-5 anni. Dopo questo periodo l'impianto va rinnovato perché le piante vecchie tendono a perdere l'aroma.

MALATTIE E PARASSITI

É suscettibile a Puccinia dracunculina Fahr. e ad attacchi di lepidotteri minatori.

RACCOLTA E RESE

La raccolta si effettua falciando la coltura a 10-15 cm dal suolo, nel corso del primo anno si può eseguire un solo sfalcio verso la fine estate, mentre dal secondo anno si possono effettuare due tagli, il primo in prefioritura,; il secondo a fine estate (più adatto alla distillazione). L'essiccamento va effettuato all'ombra e il più tempestivamente possibile in modo da conservare la colorazione verde e l'aroma. La resa della coltura su 100 m² al primo anno è di 30-40 kg di prodotto fresco pari a 6-8 kg di prodotto essiccato, dal secondo anno la resa in prodotto fresco è di 100-150 kg e di 20-30 kg di prodotto secco.

Scheda a cura di Alessandro Carlini e Carla Vender

Fonti bibliografiche:

Dachler M., H. Pelzmann, 1999 - Arznei und Gewurzplanzen Agrarverlag, Vienna pag.174-176

Fernandez-Pola J., 2001 - Cultivo de plantas medicinales, aromáticas y condimenticias Ediciones Omega, Barcelona pag 119-121

Marzi V., G. De Mastro, 2008 - Piante officinali, G. M. Ricciuto, M. Adda editori, Bari pag. 216-217

Small E. 1997. Culinary Herbs. NRC Research Press Ottawa: 136-141.