

Issopo (*Hyssopus officinalis* L.)

ASPETTI BOTANICI

L'issopo è un suffrutice di 30-50 cm di altezza, di odore fragrante, appartenente alla famiglia delle Labiate. I fusti sono eretti, legnosi in basso, con peli crespi minutissimi (0,1 mm).

Le foglie (2-3 x 20-30 mm) sono sessili, opposte e lanceolate. I fiori, riuniti in spicacchi terminali, hanno calici generalmente arrossati, conici e dotati di denti a forma di arista e corolle azzurro-violette. La radice è fascicolata.

Il peso di 1000 semi è di 0,8-1,2 g e la durata della facoltà germinativa è di 3 anni.

L'I. è una pianta medicinale coltivata e spontaneizzata in molti luoghi, per cui ora è difficile stabilire, dove sia realmente da considerare nativa. Il suo habitat naturale sono le rupi calcaree soleggiate nella fascia submediterranea (200 a 1200 m s.l.m), non come specie rupestre, ma piuttosto come colonizzatrice delle zone a graminacee (*Xerobromion*): di questo tipo sono le stazioni del Carso Triestino, della zona del Garda e della Valdadige; più raramente si trova anche sull'Appennino Umbro-Marchigiano, Abruzzo e Pollino.

La subsp. *aristatus* (Godr.) Briq. figura come vulnerabile (VU) nella lista rossa della flora del Trentino.

E' un'ottima pianta mellifera.



UTILIZZAZIONE

La droga è costituita sia dalla pianta (*Hyssopi herba*) che dall'essenza (*H. aetheroleum*). L'olio essenziale (0,3% nella pianta fresca, 0,9% in quella secca) contiene: pinocanfene ed isopinocanfene (50%) isomeri della canfora e β pinene (14%), cineolo, linaiolo e terpineolo.

L'I. può essere impiegato per diversi usi:

- cosmetico: l'o.e. è usato per profumare saponi, creme, lozioni e profumi;
- alimentare: gli estratti e l'o.e. trovano impiego nella preparazione di amari, liquori, bevande analcoliche, sottaceti, sughi di carne, gelatine, e prodotti dolciari (caramelle e budini);
- medicina popolare: sembra che stimoli la circolazione e l'irrorazione sanguigna, per questo la droga viene usata nel trattamento delle ulcerazioni della gola, ma anche in caso di tonsilliti, tossi, raffreddori, bronchiti affezioni polmonari, catarri nasali, usualmente sotto forma di infuso o gargarismi.

CLIMA E TERRENO

Preferisce i climi temperato e temperato-caldi ed i terreni magri, calcarei ed asciutti, anche sassosi, purché soleggiati ed esposti a mezzogiorno. Grazie all'apparato sotterraneo, sopporta temperature molto basse (-15 °C) durante l'inverno e, come altre labiate (lavanda, timo, rosmarino), resiste al secco in estate. Non ama i terreni argillosi e compatti soprattutto se soggetti a ristagno idrico. La resa in olio essenziale diminuisce all'aumentare dell'altitudine.

TECNICA COLTURALE

Scelta varietale

All'estero sono state costituite diverse varietà: 'Blankit' (Rep. Ceca), 'Kekviragu' (Ungheria) e 'Perlay' (Svizzera). Per uso ornamentale si trovano anche in commercio varietà a fiori bianchi, rosa, viola ed a fiori grandi.

Durata della coltura

Si aggira sui 2 - 4 anni, ma in coltura biologica, per un più agevole controllo delle malerbe, è consigliabile una durata non superiore a 2-3 anni.

Preparazione del terreno e concimazione (dosi per 100 m²)

Aratura autunnale a 20-30 cm. Fresatura od erpicatura primaverile ed interrimento di: N 0,5-7 kg e 0,6-0,8 kg di P₂O₅ e 1-1,2 kg di K₂O. Non richiede interrimento di letame.

Impianto

Può essere fatto per seme o per moltiplicazione vegetativa. Nel 1° caso si semina (1-2 g di seme/m² mescolato con altrettanta sabbia fine) in semenzaio in serra fredda o calda in febbraio-marzo e le piantine possono essere trapiantate in maggio. Di norma per investire 100 m² di terreno sono sufficienti 0,5 m² di semenzaio. La semina può anche essere posticipata a metà marzo fine-giugno, così facendo il trapianto si eseguirà da agosto in poi.

Avendo a disposizione delle piante vecchie, si può fare anche la divisione dei cespi in marzo-aprile, oppure a fine estate (talee). In questo caso si utilizzano porzioni di rami laterali di 5-10 cm di lunghezza.

Le distanze d'impianto variano in funzione della larghezza di lavorazione delle macchine e delle condizioni climatiche: la distanza varia da 30-40 cm sulla fila in file distanti 40-60 cm in modo da ottenere un investimento di 4-6 piante/m².

Cure colturali

E' una pianta poco esigente in fatto di concimazione. In primavera, in pre-ricaccio distribuire 0,3-0,4 kg di N, e 0,7-0,9 kg di P₂O₅ e K₂O.

Prevedere di eseguire almeno 2 o 3 scerbature, a macchina sulla fila ed a mano fra le file ed almeno un'irrigazione dopo il 1° taglio per favorire il ricaccio. In autunno si consiglia di rincalzare leggermente le piante.

MALATTIE, PARASSITI E DIFESA

Può venir attaccato da agenti della ruggine delle foglie (*Puccinia glechome* DC.) e dell'oidio (*Oidium erysiphoides* Fr.) e da insetti minatori delle foglie. L'apparato radicale può a volte essere danneggiato da nematodi.

Il miglior metodo è quello preventivo che consiste nel non lasciare troppo a lungo la coltura nello stesso appezzamento. Nella maggior parte dei casi tuttavia, non si richiedono interventi antiparassitari.

RACCOLTA E RESE

Si utilizzano i fusti con le foglie ed i fiori. Nel primo anno si effettua una sola raccolta quando la pianta è all'inizio (per essiccazione) oppure in piena fioritura (per distillazione) e ciò avviene in agosto/settembre. La raccolta si esegue sfalciando le piante a 15 cm da terra. La produzione diventa consistente nel 2° anno quando si eseguono generalmente due tagli, il 1° in giugno-luglio, il 2° in settembre/ottobre. Per uso erboristico si adoperano solo le cimette fiorite, per la distillazione, la pianta intera.

La massa raccolta deve essere essiccata rapidamente in strato sottile perché tende a riscaldarsi. Le piante raccolte la mattina presto sono più ricche di o.e.. La temperatura di essiccazione deve raggiungere al massimo i 42 °C. Quando si commercializza "issopo mondo" gli si dà una prima essiccata in modo da ridurre il contenuto di acqua al 50%, poi si sbrolla a mano od a macchina per separare foglie e fiori dai fusti e quindi si completa l'essiccazione.

La resa in erba secca è di 20 - 30 kg/100 m² al 1° anno e di 40 - 50 kg/100 m² nei 2-3 anni successivi. La resa in o.e. oscilla da 0,15 a 0,4 kg/100 m².

Scheda a cura di Carla Vender.

Fonti bibliografiche:

- A.A.V.V. L'Italia agricola 3/1988, Ed. REDA; pag. 191
- Catizone P. et al. 1986 – Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. PATRON EDITORE; pag. 193-17.
- Dachler M., Pelzmann H., 1999 – Arznei- und Gewürzpflanzen; Agrarverlag, Wien; pag. 307-309.
- Fernández-Pola J. Cultivo de plantas medicinales, aromáticas y condimenticias, EDICIONES OMEGA, BARCELONA 2001; pag. 147-150
- LE MONOGRAFIE TEDESCHES, STUDIO EDIZIONI MILANO 1995
- Pignatti S. 1982 - Flora d'Italia; Vol II; pag. 486.
- Prosser, 2000 - Lista rossa della flora del Trentino

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