

Menta piperita (*Mentha x piperita* L.)

ASPETTI BOTANICI

Al genere *Mentha* (fam. Labiate) appartengono circa 50 specie, di cui la più importante dal punto di vista commerciale è la menta piperita. Secondo le attuali conoscenze *M. piperita* è un ibrido che si è formato spontaneamente dall'incrocio fra *M. spicata* e *M. aquatica*. Numerose varietà di m.p. sono coltivate in diverse regioni, la più famosa è la *Mitcham* che ha molte varianti.

La menta piperita è una pianta erbacea perenne munita di rizomi e stoloni sotterranei che le permettono di sopravvivere all'inverno. Il fusto, lungo da 30 a 100 cm, è angoloso, violetto e molto ramificato nella parte superiore.

Le foglie sono ovali, di colore verde scuro ricoperte sia sopra che sotto, di peli ghiandolari.

L'infiorescenza è uno spicastro di fiori violetti.



UTILIZZAZIONE

Le foglie secche di menta, per le loro proprietà spasmolitiche, coleretiche e carminative, si adoperano per preparare tisane. L'olio essenziale di menta invece viene impiegato dall'industria farmaceutica e dolciaria, ma anche da quella dei cosmetici, per la preparazione di liquori, dolci, profumi, dentifrici e colluttori. Grazie alla sua adattabilità, la menta viene coltivata quasi in ogni paese e, secondo alcune stime, il consumo mondiale di olio di menta supera le 7 000 t/anno. Il più grande produttore di olio di menta sono gli USA.

Standard di qualità

Secondo la F.U.I (1998), le foglie di menta devono contenere non meno di 12 ml/kg di olio essenziale. Quest'ultimo deve contenere non meno del 4,5% e non più del 10% di esteri, calcolati come metile acetato; non meno di 44 g/kg di alcoli liberi, calcolati come mentolo; non meno del 15% e non più del 32% di composti carbonilici, calcolati come mentone.

CLIMA E TERRENO

La menta può essere coltivata in tutti i terreni, tranne che in quelli troppo argillosi, umidi e freddi d'inverno. Gli stoloni sotterranei possono sopportare i -17°C e, se vi è la copertura nevosa, anche i -30 °C. I germogli si sviluppano a 2-3°C, ma una crescita rapida si ha quando la temperatura sale attorno ai 10°C. Temperature oscillanti fra 18 e 22°C sono favorevoli per un accumulo ottimale della s.s. durante il periodo vegetativo.

Le località più adatte sono quelle in cui si verificano molte giornate serene ed in particolare gli appezzamenti rivolti a sud.

TECNICA COLTURALE

Avvicendamento

La menta, pur essendo perenne, in coltivazione non dura normalmente che per un paio d'anni.

Essa può essere considerata pianta da rinnovo e pertanto può seguire un cereale od anche un prato stabile e richiede un' adeguata preparazione del terreno e rotazioni molto lunghe (10 anni).

Preparazione del terreno e concimazione

Il terreno di coltivazione della menta deve essere privo di piante infestanti, soprattutto perenni e rizomatose.

Con l'aratura si interrano le stoppie ed il letame (300 - 400 kg/100 m²). Il terreno viene quindi erpicato e tenuto pulito dalle malerbe fino al momento dell'impianto.

La menta richiede un elevato apporto di elementi minerali (kg/100 m²):

0,8-1,2 kg di N 0,6-0,8 kg di P₂O₅ 1,2-1,4 kg di K₂O

L'azoto dovrebbe essere distribuito in due epoche: 2/3 all'inizio della primavera ed 1/3 subito dopo il primo taglio.

Impianto

La propagazione della menta piperita si fa esclusivamente per via vegetativa, le parti usate sono: gli stoloni che vengono trapiantati in autunno ed i germogli radicati che si piantano in primavera.

La piantagione autunnale si esegue ponendo i rizomi a gruppi di 2 o 3 in solchi distanti 50-70 cm e profondi 13-15 cm, ricoprendo quindi con terra. L'investimento si aggira di solito intorno alle 16 piante/m².

I germogli radicati, lunghi 8-10 cm, si utilizzano per l'impianto primaverile ponendoli a dimora come qualunque altra pianta da orto.

Per l'impianto meccanico si possono utilizzare delle macchine pianta-patate in cui i vasetti porta-tuberi siano stati sostituiti da larghi supporti.

Cure colturali

Normalmente in climi con scarsa piovosità estiva, occorre prevedere l'irrigazione. I momenti più critici sono: dopo la ripresa vegetativa, quando i germogli sono lunghi 8-10 cm; al momento dello sviluppo delle gemme laterali; all'inizio della fioritura; subito dopo il 1° taglio.

Il volume di adacquamento si aggirerà fra 4 e 6 m³ 100 m² per volta.

Si curerà, per mezzo di sarchiature periodiche, di mantenere sgombro il terreno tra le file, impedendo alle piante di menta di "chiudere" le file,

altrimenti si indeboliscono; per cui la lavorazione interfila con delle piccole frese è quanto mai opportuna.

MALATTIE E PARASSITI

La malattia più temuta nella coltura della menta e che può installarsi soprattutto a partire dal 2° anno, è a ruggine, *Puccinia menthae*. Lo sviluppo della ruggine è favorito dall'umidità e dagli sbalzi di temperatura che si possono verificare nella tarda estate. Appena ci si accorge dell'infezione è opportuno raccogliere la menta, favorendo in questo modo il ricaccio di germogli sani. Un sistema per impedire alla malattia di diffondersi consiste nel limitare la durata della coltura ad un anno, nel coltivarla in file sufficientemente spaziate e nel non esagerare con la concimazione azotata. Il sistema più sicuro tuttavia è coltivare varietà di menta resistenti alla ruggine.

RACCOLTA E RESE

La raccolta della menta si esegue nella fase di piena fioritura. La produzione di massa verde oscilla fra 25 e 50 kg/100 m², quella secca tra 10 e 30 kg. La resa di sole foglie si riduce a 10-20 kg/100 m². Il contenuto di olio sul prodotto fresco è di circa lo 0,3%. Il secondo raccolto (autunnale), rende molto meno, sia in quantità che in qualità (% di olio).

Fonti bibliografiche:

Catizone P., Marotti M., Toderi G., Tétény P., 1986 – Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. Patron Editore, Bologna, pag. 235-244.

Dachler M., Pelzman H., 1999 - Arznei-und Gewürzpflanzen. Agrarverlag Wien, pag. 256-261.

Maghami P. 1979 - Culture et cueillette des plantes médicinales. Hachette, Paris Cedex, pag. 114-118.