

Salvia (*Salvia officinalis* L.)

ASPETTI BOTANICI

Salvia officinalis L. o salvia domestica, è un suffrutice di 30-50 cm di altezza. Il fusto è legnoso, ramificato alla base e con peli patenti. Le foglie sono lanceolate, di colore grigio tomentoso, con odore aromatico. I fiori sono raggruppati in verticillastri di 5-10 fiori, quelli inferiori sono avvolti da una coppia di foglie bratteali. La corolla è violacea (raramente rosa o sbiancata). La salvia cresce spontanea sulle rupi aride e le pietraie calcaree, da 0 a 300 s.l.m., nel Carso Triestino, nell'Italia meridionale, a Malta, in Sardegna. E' presente anche in Abruzzo (Fucino) ed è sub-spontanea nell'Italia settentrionale e centrale (Pignatti S., Flora d'Italia 1982).

Nel mondo esistono più di 900 specie di salvie di cui numerose hanno un notevole interesse commerciale ed ornamentale.

Il peso di 1000 semi è di 6-8 g.



UTILIZZAZIONE

Oltre che essere molto usata in cucina, le foglie fresche, grazie al loro contenuto di saponine, servono da tempi immemorabili come dentifricio.

Sono note inoltre da tempo le sue proprietà antidiaforetiche e cioè la sua capacità di ridurre i sudori dei reumatici e le vampate tipiche del climaterio. Le foglie in infuso, hanno inoltre proprietà antibatteriche, micostatiche, disinfettanti ed astringenti, queste ultime dovute ai tannini. Ne deriva un'azione molto utile nel caso di malattie infiammatorie del cavo orale, quali

gingiviti e faringiti. Il suo elevato contenuto in sostanze fenoliche (carvacrolo, acido rosmarinico ecc.) dotate di notevole attività antibatterica, la rendono inoltre un ottimo conservante naturale.

La Farmacopea Ufficiale Italiana IX (1998) riporta che la droga è costituita dalle foglie essiccate che devono contenere non meno di 15 ml/kg di essenza.

L'olio, grazie alle sue proprietà aromatiche, trova impiego nei prodotti alimentari, nelle bevande alcoliche e nell'industria delle confetture. I principali componenti dell'olio essenziale sono i tuioni (fino al 50 %), sostanze dotate di una certa tossicità. Per questo motivo l'uso interno dell'olio essenziale tal quale, è sconsigliabile. Altri costituenti tipici dell'olio di salvia sono la canfora ed il cineolo.

CLIMA E TERRENO

Al genere *Salvia*, appartengono diversi suffrutici termofili e xerofili, tipicamente mediterranei appartenenti alla famiglia delle *Labiatae*. Le salvie in genere amano i climi caldi, temono i freddi invernali e sono frugali per quanto riguarda il fabbisogno idrico.

Anche se la salvia è xerofila, la disponibilità di acqua ne aumenta la produzione e, negli ambienti caratterizzati da siccità estiva, permette di eseguire un secondo taglio autunnale. A seconda dell'andamento stagionale, possono essere opportuni da 5 a 9 interventi irrigui con un volume di adacquamento di 300 m³/ha per turno d'irrigazione.

TECNICA COLTURALE

Scelta varietale

Il seme commercializzato in Italia è identificabile a livello di specie e non di varietà, pertanto la salvia coltivata è rappresentata da popolazioni eterogenee di individui che si differenziano per numerosi caratteri fenotipici quali: il portamento, la grandezza, la forma ed il colore delle foglie, il colore dei fiori e per il tenore e la composizione dell'olio essenziale. Tuttavia all'estero esistono alcune varietà e le più conosciute sono:

- Bona (Istituto di Ricerca sulle Piante Medicinali, Poznan, Polonia) è di taglia media, foglie larghe, fiori violetti, medio-grandi ed un contenuto in olio essenziale sulla droga di circa 1,4 ml/100 g.
- Extrakta (Pharmaplant, Artern, Germania) è di taglia alta, foglie grandi, fiori violetti, grandi, ed un contenuto di olio essenziale sulla droga di 1,5 ml/100 g.
- Regula (RAC, Conthey, Svizzera) è una varietà ibrida alta 50-60 cm, con foglie medio-grandi, fiori blu, piccoli ed un contenuto in olio essenziale sulla droga di 2,2 ml/100 g.
- Nazareth (Ministero Agricoltura, Bet Dagan, Israele) è di taglia bassa e con fiori blu-violetto, medio-grandi.

Durata della coltura

Di solito si aggira sui tre anni.

Preparazione del terreno e concimazione

Aratura autunnale e fresatura od erpicatura primaverile.

Si avvantaggia notevolmente della concimazione azotata e da diverse prove eseguite, la dose ottimale sembra aggirarsi attorno ai 150 kg/ha. La concimazione azotata, oltre che aumentare la produzione, consente di prolungare la vita del salvieto che se ben concimato può durare 4-5 anni.

Se disponibile si consiglia di interrare all'aratura 4 t/ha di letame stagionato, in caso contrario, per quanto riguarda gli altri due elementi principali della fertilità, si consigliano 80-100 kg/ha di P₂O₅ e 100 kg/ha di K₂O.

Impianto

Può avvenire per semina diretta oppure per trapianto di plantule o di talee radicate. La germinabilità del seme di salvia, opportunamente conservato, è di circa 3 anni. Nel caso della semina diretta si impiegano circa 10 kg/ha di seme (da 4 a 6 kg con seminatrice di precisione), da seminare a circa 1 cm di profondità. L'emergenza avviene in 3-4 settimane.

Adottando la tecnica del trapianto, si semina in semenzaio e successivamente si trapiantano le piantine alte 10–12 cm e con 4–5 paia di foglie (da 9 g di seme si ottengono circa 1.000 piantine). La dose di seme necessaria ad investire un ettaro varia da 360 a 600 g e la corrispondente superficie di semenzaio da 160-400 m².

Il taleggio si adopera per piccole superfici e l'epoca ottimale per eseguirlo è agosto.

Le distanze d'impianto variano in funzione della larghezza di lavorazione delle macchine e delle condizioni climatiche; quella ottimale varia da 42.000 (60 x 40 cm) a 80.000 piante/ha (50 x 25 cm).

Al sud l'epoca di trapianto è compresa tra ottobre ed aprile, mentre per la semina diretta è meglio non andare oltre il mese di gennaio. In questo modo le plantule si possono avvantaggiare della piovosità naturale. Al nord il trapianto deve essere eseguito in primavera, di solito in aprile.

Cure colturali

Per il controllo delle malerbe si può diserbare in pre-emergenza con ARESIN (p.a. monolinuron) o VENZAR (p.a. lenacile) o GOLTIX (p.a. metamitron).

Se non si fa ricorso al diserbo, nel corso della coltura si devono eseguire almeno 2 o 3 scerbature, a macchina sulla fila ed a mano fra le file.

MALATTIE, PARASSITI E DIFESA

Tra i parassiti che colpiscono la salvia, possiamo ricordare la cicalina (*Eupteryx salviae*) un emittente particolarmente temibile al sud, dove a causa delle favorevoli condizioni climatiche può avere diverse generazioni. Gli attacchi di questo insetto possono essere controllati con trattamenti a base di piretrine naturali o sintetiche. Al nord invece, a causa del clima più umido, il problema principale sono gli attacchi di oidio (*Oidium salviae*) a cui si può far fronte con trattamenti a base di zolfo ventilato nella dose di 50 kg/ha od altri antioidici specifici.

RACCOLTA E RESE

Nel primo anno si effettua una sola raccolta in agosto/settembre; nel secondo invece, si eseguono generalmente due tagli, il 1° entro la prima metà di

giugno, il 2° agosto-settembre. E' tuttavia possibile eseguire un 3° taglio, sia in ambienti del nord che del sud, ove esista la possibilità di irrigare.

La raccolta si esegue nelle ore pomeridiane.

Il rendimento in sostanza secca cresce fra lo stadio dei bottoni fiorali e la fioritura, tuttavia di norma la raccolta si esegue quando compaiono i primi bottoni fiorali perché la droga è rappresentata dalle foglie. Il prodotto del 1° taglio ha un basso tenore di olio essenziale e potrà essere mescolato a quello del 2° taglio, che ne è più ricco. Per permettere la ripresa della vegetazione, è necessario lasciare una parte verde tagliando la pianta a 10 cm, meglio a 20 cm, dal suolo, soprattutto nelle zone fredde.

Come in tutte le altre colture, le rese dipendono da numerosi fattori fra cui i più importanti sono il clima, la latitudine, la disponibilità idrica e di elementi fertilizzanti.

Confrontando i dati emersi da prove eseguite sia al sud che al nord (area prealpina), si sono ottenuti risultati discordanti. Al sud ad un'elevatissima produzione secca del 1° anno (11 t/ha) sono seguite rese dimezzate negli anni successivi. Al nord invece, dopo un 1° anno (una sola raccolta), di produzioni contenute (5 t/ha), seguono rese elevate e stabili per altri 3 anni (media 8 t/ha). Sembra che la coltura negli ambienti freschi si mantenga giovane ed efficiente più a lungo.

Nelle zone di montagna la resa è più contenuta:

- 1° anno: 1500 – 3000 kg di pianta secca;
- 2° anno: 3500 – 5000 kg di pianta secca .

La temperatura di essiccazione consigliata si aggira fra 35 °C e 45 °C e lo strato di erba da essiccare deve essere compreso fra 30 e 80 cm.

Il prodotto che interessa sono le foglie ma quello che si raccoglie sono le cimette. Le foglie vanno separate dai fusti (sbrollatura) quando la pianta è fresca (a mano), oppure quando è secca (a macchina). In entrambi i casi, ed ancora di più nel secondo, è impossibile ottenere foglie intere.

Il contenuto di olio si aggira attorno allo 0,2-0,35% sul prodotto fresco. Per ridurre al minimo la perdita dell'olio essenziale, che è volatile, la temperatura di essiccazione deve essere al massimo di 45°C.

La coltivazione della salvia per l'estrazione dell'olio essenziale tuttavia, da noi non sembra molto consigliabile in quanto il prezzo praticato dall'industria è piuttosto basso.

Produzione di seme

La resa in seme può essere molto variabile a seconda dell'andamento stagionale al momento della fioritura e variare da 500 a 700 kg/ha.

Scheda a cura di Carla Vender.

Fonti bibliografiche:

Vender C., 2001 - Salvia (*Salvia officinalis* L.): produzione e qualità. Atti del Convegno: La biodiversità vegetale del Pollino come opportunità di sviluppo. Cersosimo (PZ) 16-17 giugno 2000, pag. 75-82.

Catizone P., Marotti M., Toderi G., Tétény P., 1986 – Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. Patron Editore, Bologna, pag. 253-258.

Dachler M., Pelzman H., 1999 - Arznei-und Gewürzpflanzen. Agrarverlag Wien, pag. 269-273.

Hornok L., 1992 - Cultivation and Processing of Medicinal Plants. John Wiley & Sons, pag. 210-213.

Maghami P., 1979 - Culture et cueillette des plantes médicinales. Hachette, Paris Cedex, 151-153.

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