

IL MIRTO IN SARDEGNA TRA PASSATO E PRESENTE: TESTIMONIANZE CARPOLOGICHE DAL MEDIOEVO DI SASSARI ED ETNOBOTANICA

G. BOSI, G. NOTARDONATO, R. RINALDI, M. BANDINI MAZZANTI

Orto Botanico, Dipartimento di Biologia, Università di Modena e Reggio Emilia, viale Caduti in Guerra 127, 41121 Modena. giovanna.bosi@unimore.it

L'analisi carpologica di un saggio dal pozzo medievale (XIV sec. d.C.) nel centro storico di Sassari (via Satta), ha restituito circa 60.000 reperti, attribuibili a più di 80 *taxa*, soprattutto piante coltivate/coltivabili o raccolte dallo spontaneo per usi antropici. Una presenza di rilievo è quella del mirto (*Myrtus communis* L.), con circa 4000 semi/8 litri (33% dei reperti, esclusi fico e vite). Il mirto è molto diffuso in Sardegna: viaggiando negli anni '20 nelle zone di Nurra e dell'Asinara, Domenech riportava di "sardi che vivono sugli alberi, principalmente di mirto, il cui spesso fogliame serve di tetto". Ricca è la presenza del mirto nelle tradizioni etnobotaniche sarde (vedi fonti citate nella bibliografia di riferimento): in cucina le bacche sono utilizzate per preparare marmellate, le foglie per aromatizzare le carni e i rametti fioriti l'acquavite. Le proprietà di questa pianta sono riconosciute in diverse farmacopee, ma alcune applicazioni sono tipiche del territorio sardo e talora corso. Il distillato della pianta intera è usato per bronchiti, diarree, emorroidi e atonia digestiva. Il distillato delle foglie ha azione astringente, balsamica, stomachica e diuretica; l'infusione è utile contro il catarro; il decotto contro bronchiti ed asma. Nelle diarree e nelle infezioni intestinali di uomo e animali si usa il decotto di giovani getti fogliosi freschi. Negli arrossamenti di neonati e bambini ("iscardiduras") e per combattere l'eccessiva sudorazione dei piedi, si applica la polvere di foglie; a scopo espettorante si consuma lo sciroppo con foglie essiccate, a scopo digestivo e antinfluenzale il vino medicinale di bacche, preparato per macerazione in vino rosso e poi filtrato. Le foglie erano impiegate nella concia delle pelli per dare il colore giallo chiaro agli zaini ("sas tascas") o per la tintura nera dei capelli, e ancora oggi sono in uso come integratore alimentare per il bestiame. Sicuramente il prodotto più importante legato al mirto è l'omonimo liquore digestivo: si prepara con le bacche (talora anche le foglie), raccolte in novembre-dicembre, in macerato alcolico. In una Flora sarda della metà del 1800 è riportato il *vinum myrtites* e si fa risalire allo stesso periodo la nascita e la diffusione del liquore, con la ricetta tramandata in ambito familiare. Ma la notevole quantità di semi di mirto rinvenuti in questo contesto archeologico medievale rimanda ad un massiccio refuso risultante probabilmente da pratiche di macerazione delle bacche, facendo avanzare l'ipotesi che il liquore abbia una tradizione molto antica. Ulteriori analisi (es. a-DNA) potranno contribuire ad una lettura più accurata del passato, radicando in tempi lontani usi e tradizioni giunte fino ai nostri giorni.

Grazie alla dott.ssa Daniela Rovina (Soprintendenza dei Beni Archeologici delle Provincie di Sassari e Nuoro)

- Atzei A.D., Orioni S., Sotgiu R., 1991. Contributo alla conoscenza degli usi etnobotanici nella Gallura (Sardegna). Bollettino della Società Sarda di Scienze Naturali 28: 137-177.
- Bruni A., Ballero M., Poli F., 1997. Quantitative ethnopharmacological study of the Campidano Valley and Urzulei district, Sardinia, Italy. Journal of Ethnopharmacology 57: 97-124.
- Camarda I., 1990. Ricerche etnobotaniche nel comune di Dorgali (Sardegna centro-orientale). Bollettino della Società Sarda di Scienze Naturali 27: 147-204.
- Campanini E., 2009. Piante medicinali in Sardegna. Ilisso, Nuoro.
- Lancioni M.C., Ballero M., Mura L., Maxia A., 2007. Usi alimentari e terapeutici nella tradizione popolare del Goceano (Sardegna Centrale). Atti Soc. tosc. Sci. nat. Mem., Serie B 114: 45-56.
- Loi M.C., Poli F., Sacchetti G., Seleni M.B., Ballero M., 2004. Ethnopharmacology of Ogliastra (Villagrande Strisaili, Sardinia, Italy). Fitoterapia 75: 277-295.
- Maxia A., Lancioni M.C., Balia A.N., Alborghetti R., Pieroni A., Loi M.C., 2008. Medical ethnobotany of the Tabarkins, a Northern Italian (Ligurian) minority in south-western Sardinia. Genet Resour Crop Evol 55: 911-924.
- Palmese M.T., Uncini Manganelli R.E., Tomei P.E., 2001. An ethno-pharmacobotanical survey in the Sarrabus district (south-east Sardinia). Fitoterapia 72: 619-643.
- Signorini M.A., Piredda M., Bruschi P., 2009. Plants and traditional knowledge: An ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 5: 6-20.

INDICE