Fresco Aroma

MIRTO COMMUNIS

(Myrthus communis)

DESCRIZIONE

Coltivazione

Vive dove il clima è mite. Sopporta bene la siccità. Predilige un terreno sabbioso, ben sciolto e permeabile. Può essere coltivato anche in vaso. Ama posizioni soleggiate e arieggiate.

Raccolta e conservazione

I fiori si raccolgono nel momento della fioritura, le foglie durante tutto l'anno e le bacche in autunno. Fiori, foglie e bacche, dopo averli essiccati, si conservano in recipienti ben chiusi.

Uso in cucina

Foglie e bacche essiccate vengono usate per insaporire carni (famosa la porchetta), pesce e salumi. In Sardegna è diffusa la trasformazione delle bacche in liquori, vini, marmellate e dolciumi.