



MIRTO COMMUNIS MICROPHYLLA

(Myrtus communis "microphylla")



DESCRIZIONE



Coltivazione

Vive dove il clima è mite. Sopporta bene la siccità. Predilige un terreno sabbioso, ben sciolto e permeabile. Ama posizioni soleggiate e arieggiate. Questa varietà è adatta per siepi.



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 dolci.