

# PIANTA DEL MIRTO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna*

**Sinonimi:** Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci.

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio della Regione Sardegna. L'impiego di foglie, fiori e corteccia per la preparazione di oli essenziali predilige le produzioni degli areali montuosi.

Il mirto (*Myrtus communis* L) è una pianta legnosa spontanea, poco eretta dal suolo, spesso ramificata fino al piede. Le foglie, i fiori e la corteccia vengono utilizzati per la preparazione di oli essenziali; per questo tipo di utilizzo si prediligono le produzioni degli



*Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna*

areali montuosi. Il mirto viene anche coltivato per ornamento. Si presenta con foglie opposte, intere, di un verde intenso, ovali o lanceolate, cosparse di punte glandolose, con nervatura mediana saliente. L'altezza varia da 80 centimetri a 3 metri. Il tronco si presenta eretto, di forma cilindrica, i rami sono eretti e presentano colorazione grigiastra quando sono adulti. La fioritura, che avviene nel periodo fra maggio e luglio, è costituita da fiori bianchi, regolari, profumati. Sono composti da cinque petali di forma triangolare. Il frutto è una bacca, si presenta globoso, di colore bluastrò, sormontato dal calice più o meno spesso. I prodotti della pianta del mirto sono costituiti dalle bacche, cortecce, fiori e foglie che subiscono processi tesi al loro impiego medicinale, tintorio e aromatico.

### **Lavorazione e conservazione**

La raccolta delle bacche e delle foglie avviene recidendo i rami carichi di frutto quando la pianta necessita di una potatura (piante vecchie), oppure utilizzando rastrelli di legno o plastica che, opportunamente passati sui rami, ne determinano la caduta in tinelli di raccolta. Le foglie vengono raccolte manualmente nelle ceppaie del sottobosco. Terminata l'asportazione delle suddette, le ceppaie vengono potate.

Le bacche, al momento della raccolta, non subiscono lavaggi. La massa raccolta fresca viene conferita in tempi brevissimi ai trasformatori: liquoristi, erboristi, laboratori farmaceutici e laboratori di cosmesi.

## Storia e tradizione

Documenti storici attestano l'utilizzo di tutte le parti della pianta del mirto per finalità medicinali, tintorie e aromatiche. L'infusione delle bacche in alcol o in acquavite per la produzione del noto liquore è solo uno dei possibili utilizzi del *M. communis* L., peraltro assai più recente rispetto agli usi in ambito domestico e farmaceutico delle foglie. Infatti, le proprietà antisettiche delle foglie, sia bruciate nelle stanze per disinfettare l'aria che sotto forma di decotto per lavaggi, hanno radici antichissime. L'essenza dei tannini estratti dalle foglie con l'utilizzo del vapore, è invece impiegata in farmacia per le note proprietà astringenti. La diffusione sul territorio del *M. communis* L. e la reperibilità in grandi quantità ha anche consentito il massiccio impiego di foglie e corteccia per la concia delle pelli.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)