

Menta selvatica

Mentha piperita

Divisione: Spermatophyta
Sottodivisione: Angiospermae
Classe: Dicotyledones
Sottoclasse: Sympetalae
Ordine: Tubiflorae
Famiglia: Labiatae
Sottofamiglia: Stachyoideae
Genere: *Mentha*
Specie: *M. piperita*

ASPETTO: fortemente aromatica, fusto quadrangolare con sfumature porpora; viene coltivata per il suo olio etereo.

FIORI: bianchi o rosa pallido, sono a spighe composte.

FRUTTO: nucule.

FOGLIE: pelose e biancastre, con margine seghettato.

UBICAZIONE: in luoghi umidi, siepi e campi.

ALTEZZA: fino a 50 cm

UTILIZZO IN GIARDINO: sui muretti a secco o nel giardino delle aromatiche.

PROPAGAZIONE: seme, stoloni.

GASTRONOMIA: le foglie vengono utilizzate per condire ortaggi o per preparare liquori.

ETNOMEDICINA: il principale valore terapeutico risiede nella sua capacità di alleviare eruttazioni, flatulenza, gonfiore e coliche. Si raccoglie immediatamente prima della fioritura in estate con tempo secco e caldo. L'olio etereo è un forte antibatterico. L'intera pianta ha effetti antispastici sull'apparato digerente. Sia la menta essiccata che l'essenza vengono richieste dalle industrie profumiere, dolciarie, farmaceutiche.



Agrifoglio