



SCHEDE CULTURALI

ESTRAGONE (O DRAGONCELLO)

di SAURO BIFFI

Direttore de il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

Con l'inizio della primavera il Giardino delle Erbe ha ripreso a fiorire, così come l'insieme delle attività divulgative e ricreative che ospita.

Il Giardino, inserito nel circuito Museale della provincia di Ravenna, annovera circa 450 specie di piante officinali utilizzate in cucina, nella medicina, nella cosmesi fin dal basso medioevo, quando venivano lavorate nelle officine dei conventi.

Il complesso costituisce un centro di conoscenza e valorizzazione riguardo alla coltivazione e all'uso delle piante officinali, grazie ad attività e finalità che spaziano dalla ricerca alla divulgazione e dalla sperimentazione alla didattica, coinvolgendo sia esperti che visitatori di ogni età.

La scheda che pubblichiamo è basata su anni di sperimentazione e pratica colturale realizzata presso il Giardino. Ringraziamo il direttore, e speriamo in futuro di dare ancora spazio all'esperienza di Casola Valsenio.



Denominazione

Artemisia dracunculus L.

Famiglia

Asteraceae (Compositae)

Descrizione

Pianta erbacea, poliennale.

Si conoscono due varietà di estragone, quello "tedesco" e quello "francese" o "piemontese"; quest'ultimo più interessante per il suo utilizzo nell'industria alimentare e liquoristica.

Estragone "tedesco": ha fusti a sezione sferoidale, ramificati, formanti compatti cespugli con radici legnose. L'altezza della pianta varia fra i 100 e i 130 cm.

Le foglie, di color verde opaco, sono lisce, sessili, lanceolate nella parte alta della pianta.

L'infiorescenza è a pannocchia con numerosi piccoli fiori globulosi di color verde-giallastro; il frutto è un achenio.

Estragone "francese": raggiunge un'altezza massima di 60-70 cm, con fusti molto ramificati e internodi ravvicinati.

Le foglie, di colore verde cupo, sono lanceolate, intere, prive di picciolo e presenti in numero maggiore rispetto al tedesco.

Le infiorescenze sono a pannocchia di colore verde pallido e i fiori sono sterili. Tutta la pianta ha un odore pungente e un sapore aromatico gradevole. Le piante di questa varietà vivono mediamente tre anni, a differenza del dragoncello tedesco che è molto più longevo.

Altra specie di estragone conosciuta è l'*estragone russo* (*Artemisia dracunculoides* L.) che si caratterizza per la grande vigoria della pianta, che può raggiungere anche altezze di 2 metri, per la grande resistenza al freddo e lo scarso o nessun aroma delle foglie. È una specie fertile.

Habitat e distribuzione geografica

Pianta originaria delle zone asiatiche centrali e orientali.

Alcuni Autori indicano come origine dell'estragone anche le zone nordorientali del continente nordamericano, dove è possibile trovarlo spontaneo lungo i fiumi. Probabilmente la sua presenza in Europa risale al XVI secolo, forse introdotto per un impiego alimentare.

Tecniche colturali

Terreno e ambiente

La pianta, originaria della Russia e dell'Asia, viene coltivata in molti paesi europei come Germania, Francia, Ungheria; in Italia principalmente nel settentrione e un poco nelle zone del centro. Il dragoncello predilige terreni fertili, umidi o irrigabili, permeabili, soleggati; non tollera i terreni con ristagni d'acqua. La pianta sopporta male le forti gelate e le estati troppo siccitose. In generale è una pianta di facile coltivazione, che non presenta esigenze particolari e si adatta bene ai terreni di pianura, di collina preferibilmente ben esposti e di montagna.

Propagazione

I nuovi impianti possono essere effettuati in piena terra per seme, per trapianto di piantine da semenzaio e per divisione dei cespi; è consigliabile adottare la prima soluzione in quanto molto più economica anche se necessita di una quantità maggiore di semi. La quantità di semi da impiegare per un ettaro di terreno varia in funzione della destinazione della coltura.

La semina in campo si esegue in autunno o in primavera. Per rendere più conveniente la produzione e iniziare il raccolto fin dal primo anno, le semine si possono effettuare dopo la prima metà di agosto. In un grammo si contano 3600 semi di dragoncello.

La varietà francese è sterile e per la sua moltiplicazione è necessario ricorrere alla divisione di cespo; da una pianta adulta di 3 anni si ottengono circa 15-20 nuove piccole piantine.

La divisione dei vecchi cespi va eseguita nei mesi di marzo-aprile, quando iniziano a vegetare i giovani germogli; questi andranno poi trapiantati direttamente in pieno campo, in un terreno ben affinato, avendo cura di pressare il terreno intorno alla piantina e di interrare la stessa quasi completamente. I giovani getti ottenuti per divisione di cespo possono essere fatti radicare, già nei mesi invernali, in vaso o in appositi bancali all'interno di serre calde, eseguendo, poi, il trapianto in pieno campo nei mesi di aprile-maggio. Ottimi risultati sono stati ottenuti con la micropropagazione *in vitro*.

Sesti d'impianto

Se l'impianto è destinato alla produzione di seme, le file si pongono alla distanza di 80-100 cm e a 40 cm sulla fila; per coltivazioni destinate all'uso erboristico o alla distillazione, invece, le file vanno tenute alla distanza di 40 cm e sulla fila 20-30 cm. In quest'ultimo caso, per un ettaro serviranno 3 kg





di seme. La semina a file è sempre da preferire a quella a spaglio.

Una tecnica studiata presso il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, in collaborazione con l'Azienda Regionale delle foreste della Regione Emilia Romagna, consiste nell'impianto a forma di "prato", utilizzato per destinare il prodotto alla distillazione o all'erboristeria. Tale tecnica prevedeva file poste alla distanza di 40 cm fra loro, mentre lungo la fila i semi vengono fatti cadere

in maniera continuativa. Il seme necessario per piantare un ettaro di terreno in pieno campo con interfila di 80 cm, usando seminatrici di precisione, è di 1,5-2 kg; da notare che nei terreni di collina e di montagna è meglio aumentare di un 20-30 % la quantità di seme. Fattore importante da tenere in considerazione è la germinabilità del seme, che non sarà mai del 100%. Le piantine di dragoncello "francese o piemontese" vanno poste a 70-80 cm fra le file e a 20-30 cm lungo la fila.

Cure colturali

La coltura di dragoncello richiede da 2 a 4 sarchiature annuali. Per convenienza economica, si consiglia, dopo il 4° anno di produzione, di rinnovare l'impianto, anche se la vita della coltivazione può superare i 7 anni. Il ristoppio di dragoncello è comunque possibile, in quanto la pianta non provoca stanchezza del terreno.

Fertilizzazione

Per la coltivazione di questa specie è importante l'apporto di letame distribuito al momento dell'aratura in quantità di 350-400 q/ha.

A fine inverno è utile una concimazione binaria a base di azoto e fosforo in quantità rispettivamente di 70 unità e 80 unità per ettaro. Per le coltivazioni destinate alla produzione di seme e per i terreni poveri di potassio si consiglia l'aggiunta di 60-70 unità per ettaro di P2O5. L'azoto può essere distribuito anche in fase di pre-ricaccio in primavera e dopo lo sfalcio. In linea generale, la concimazione verrà eseguita in funzione della destinazione della coltivazione: le piante destinate all'uso erboristico, alla distillazione e all'aromatizzazione richiederanno una concimazione binaria a base di azoto e fosforo; quelle destinate alla produzione di seme, invece, abbisogneranno di un concime binario a base di azoto e potassio oppure di un concime ternario nel quale prevalga il potassio, destinato ad aumentare la produzione del seme.

Raccolta e resa

Dalle piante di dragoncello si raccolgono le foglie e le cimette per uso erboristico, mentre la pianta intera è destinata alla distillazione e, per le varietà fertili, alla produzione del seme.

La maturazione del seme è scalare e continua per un tempo piuttosto lungo: l'esperienza suggerisce di raccogliere le pannocchie o la pianta intera destinata a dare seme quando buona parte della coltura dimostra una giusta maturazione; questo momento coincide, quasi sempre, con la prima quindicina di settembre.

Perdite di seme durante la raccolta sono rare, per la particolare conformazione delle pannocchie. Lo sfalcio del dragoncello si esegue con motofalciatrici che tagliano le piante a livello del terreno oppure a metà altezza dello stelo, in questo ultimo caso, asportando soltanto le pannocchie racchiudenti il seme. Le piante destinate all'erboristeria o all'aromatizzazione vanno tagliate in tempi diversi; per la produzione delle foglie per uso alimentare è necessario sfalciare meccanicamente il prato più volte, nel periodo compreso fra maggio e settembre. La raccolta delle sommità fiorite avviene all'inizio della fioritura, nella seconda metà di luglio, quando il contenuto

in principi attivi è massimo. Per la produzione dell'essenza la raccolta della pianta avverrà poco prima della fioritura.

La produzione di massa verde ottenuta dallo sfalcio della pianta intera è di 150-200 q/ha corrispondente a 40-50 q/ha di massa secca e a 15-20 q di foglia secca monda. La produzione di seme è di 1,5-2 q/ha. La resa in olio essenziale è legata alle varietà impiegate, al terreno, ai vari fattori climatici. Mediamente la resa è dello 0,2-0,3%. Buone sono le rese in olio essenziale delle varietà piemontesi o francesi, che si aggirano sullo 0,4-0,6%.

La resa media in olio essenziale può ritenersi quella citata dal Fenaroli: 0,200-0,300 kg per q di prodotto fresco; 1-1,400 kg per q di prodotto secco. La massima resa è stata ottenuta dalle piante di estragone della varietà francese (da considerarsi superiore a tutte anche dal punto di vista della qualità), che supera nella resa percentuale di olio essenziale la specie di estragone russo. L'olio essenziale ha una colorazione variabile dal giallo pallido al giallo verde, un odore caratteristico che ricorda quelli dell'anice e della senape. La distillazione da preferirsi è quella eseguita in corrente di vapore.

Proprietà e impieghi

La pianta, nota in Francia con il nome di *Estragon*, ha proprietà aperitive, stomachiche, medicinali, ed è una tipica pianta da condimento. L'olio essenziale si impiega nell'industria cosmetica; come condimento di vivande e succhi e aromatizzante nella industria liquoristica, conserviera e alimentare. Poco o meno diffuso è l'impiego delle foglie in fitoterapia. Gli si attribuiscono proprietà digestive e stomachiche. La pianta di estragone contiene al suo interno vari principi attivi, fra i quali i più interessanti sono estragolo, ocimene, limonene, sabinene, eugenolo, mircene, elimicina, canfene.

Caratteristiche importanti che distinguono l'ibrido piemontese dagli altri estragone sono l'assenza dell'elimicina nel dragoncello francese o piemontese, l'intenso sapore aromatico e il gradevole e pungente aroma di anice-finocchio e senape.

Avversità da conoscere

La varietà piemontese è molto sensibile alla ruggine (*Puccinia dracunculina* Fahr. e *Albugo tragopogonis* (Pers.) Gray). A tale fenomeno sono più soggette le foglie basali della pianta e le piante poste nei fondovalle e in pianura. I primi sintomi compaiono in luglio, in presenza di caldo umido, e si manifestano con macchie rotondegianti brune. Il danno diventa consistente e causa la completa distruzione delle foglie. Il prodotto con sintomi di ruggine non potrà essere destinato alla raccolta delle foglie, ma, eventualmente alla sola distillazione.

Si può intervenire con pratiche agronomiche scegliendo l'ambiente più idoneo (es. coltivazione in zone collinari ben esposte), praticando una rapida raccolta della pianta al verificarsi dei primi sintomi della malattia, eseguendo ampie rotazioni, ecc.

Ricerche svolte presso il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio hanno dimostrato che trattamenti preventivi a base di Penconazolo o di olio di Neem o olio essenziale di Timo di Lavanda o di Menta possono rallentare l'insorgenza del patogeno. Sono stati riscontrati danni da nematodi e da lepidotteri ma di minima entità.

Bibliografia

- Catizone P, Marotti M, Toderi G. *et al* (1986) Estragone e dragoncello. Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche, Patron, Bologna, 175-179
- Massio Rinaldi Ceroni (1991) Il Giardino aromatico. Dalla natura alla cucina. Amministrazione Comunale di Casola Valsenio, Pro-loco di Casola Valsenio
- Gian Battista Milesi Ferretti (1991) La coltivazione delle piante aromatiche e medicinali. Ed agricole