

San Demetrio a Specchia (LE), un'Azienda Agricola Biologica volta al recupero della tradizione e della genuinità

La produzione biologica di *Matricaria chamomilla* L. e delle altre specie costituisce una valorizzazione del territorio Salentino e un fiore all'occhiello dell'agricoltura italiana

La camomilla comune (*Chamomilla matricaria* L., sin. *Chamomilla recutita* (L.) Rausch. Fam. Asteraceae (Compositae) è una pianta erbacea annua, a portamento ramificato, alta fino a 50 cm allo stato spontaneo e fino a 90 cm in coltura. Presenta foglie sessili divise in sottili lacinie ed infiorescenze (capolini) riunite in corimbi e portate da lunghi peduncoli. I capolini sono formati centralmente da fiori tubolari di colore giallo, ermafroditi, e da fiori ligulati bianchi femminili in posizione periferica. La fioritura avviene da aprile a giugno; il frutto è un achenio di piccolissime dimensioni, tanto che il peso di 1000 semi è inferiore ad un decimo di grammo. La specie è originaria

dell'Europa, dove cresce allo stato spontaneo fino a 400 metri s.l.m. predilige i terreni asciutti e ricchi di scheletro.

Tutta la pianta emana odore aromatico penetrante ed ha sapore amarognolo.

In Italia la specie è sempre meno frequente allo stato spontaneo, a causa degli effetti dell'agricoltura intensiva e dei diserbanti verso i quali è molto sensibile.

La camomilla comune è la specie officinale più impiegata in Italia: il fabbisogno annuo stimato è di circa 3.000 tonnellate, ma la maggior parte di questo quantitativo viene tutt'oggi importato, soprattutto da Paesi dell'Est-Europa, dall'Egitto e dall'Argentina.

Dove avviene la coltura

Presso l'azienda agricola San Demetrio la coltura della camomilla occupa oggi ben 30 ettari, favorita dalle ottimali condizioni climatiche, dall'ambiente sano e da un terreno adatto alla sua crescita (tant'è vero che la specie è piuttosto diffusa anche allo stato spontaneo).

La coltura si effettua su terreni pianeggianti a circa 25 m. s.l.m., fertili e profondi, ricchi di scheletro calcareo e a pH basico (le tipiche "terre rosse" del Salento).

La coltivazione della Camomilla prevede innanzitutto un'accurata preparazione del terreno. Questa consiste in una serie di lavorazioni che hanno lo scopo di

preparare un buon letto di semina, condizione indispensabile per avere una buona emergenza e densità di impianto. Subito dopo l'estate si comincia con l'interramen-



Dott. Enrico Vincenti responsabile coltivazioni biologiche e controllo qualità S. Demetrio

to dei residui colturali dell'annata precedente: la sostanza organica sarà così umificata e quindi mineralizzata restituendo elementi nutritivi al terreno.

In seguito, subito dopo le prime piogge autunnali, si procede con una leggera fresatura che ha lo scopo di eliminare eventuali malerbe e di interrare del concime organico-minerale, del tipo utilizzato in agricoltura biologica.

Si provvede quindi ad effettuare, tra ottobre e novembre, 1-2 erpicature che hanno lo scopo di eliminare le nuove plantule di malerbe e di affinare il terreno. Subito dopo si effettua una rullatura che serve a livellare il terreno e ad ottenere quindi il letto di semina definitivo.

Si procede quindi alla semina, che avviene verso la fine di novembre, utilizzando da due a sei chilogrammi di seme per ettaro (a seconda della sua germinabilità), seguita da un'altra rullatura che serve a far



Coltivazioni biologiche di piante officinali



Matricaria Chamomilla L., sin. Chamomilla Recutita (L.) Rausch.

aderire bene il seme stesso al terreno.

Da gennaio ad aprile si interviene con frequenti scerbature e zappature localizzate al fine di eliminare eventuali erbe infestanti, anche se l'ottima competitività della specie e l'elevata densità della coltura limita notevolmente lo sviluppo di quest'ultime.

La raccolta: manuale e meccanizzata

La raccolta si effettua in un particolare momento fenologico della fioritura, ossia quando la metà dei fiori ligulati sono distesi; per cui essendo la fioritura della camomilla di tipo scalare, questo momento si protrae dalla fine di aprile alla fine di maggio.

La raccolta viene effettuata manualmente (utilizzando dei pettini da mirtillo) su piccole superfici, mentre è meccanizzata sugli appezzamenti più grandi (superfici di almeno un ettaro). Per la raccolta meccanizzata si utilizzano speciali macchine dotate di denti ruotanti che stac-

cano il capolino con una breve porzione di peduncolo.

Successivamente, la camomilla raccolta viene selezionata per eliminare eventuali infestanti presenti, sistemata su appositi graticci in strati di circa 20 cm ed immediatamente essiccata ad una temperatura di circa 40°C per 24 - 30 ore, ossia fino ad un'umidità residua del 10-12%.

Una fase delicata: l'essiccazione

Dopo l'essiccazione i capolini vengono privati del peduncolo mediante una speciale macchina tagliagambi e setacciati per separare i capolini integri da quelli sfatti. Si ottiene così un prodotto di prima scelta la cui denominazione commerciale è "Camomilla fiori extra" o "Camomilla I^ qualità" (a seconda della percentuale di capolini sfatti presenti) ed un prodotto setacciato ("Camomilla fiori setacciati"). La produzione di capolini freschi è di circa 35 quintali per ettaro, da cui si ottengono circa 6

quintali di capolini essiccati di tipo extra.

I capolini una volta essiccati vengono conservati sottovuoto in sacchetti per erbe da 1 kg e tenuti in un locale fresco ed asciutto: in questo modo la camomilla ha un periodo di utilizzo di 2 anni.

A tutto il ciclo di lavorazione della camomilla, dalla semina al confezionamento del prodotto finito, viene applicato il Sistema Controllo Qualità aziendale con *controlli di processo* (momento della raccolta; selezione dei capolini; essiccazione; setacciatura; conservazione) e *controlli di prodotto* (analisi organolettiche, microbiologiche e chimico-fisiche).

Ma la coltivazione della camomilla presso l'Azienda agricola San Demetrio è anche sperimentazione, ogni anno infatti viene riservato un lotto per questo scopo: vengono sperimentate la produzione di seme aziendale (la fi-

nalità è quella di ottenere presto una propria cultivar di camomilla selezionata) e nuove tecniche colturali, con lo scopo di migliorare sempre di più la produttività e la qualità del prodotto.

Inoltre l'Azienda agricola San Demetrio promuove la coltivazione delle piante officinali nel territorio salentino, e tra queste ben si presta la camomilla, in quanto trova nella zona un clima ed un ambiente favorevole, che garantiscono un'emergenza uniforme, una regolare successione delle fasi fenologiche ed un buon sviluppo vegetativo della pianta.

Questa, oltre ad essere un'interessante soluzione per il recupero di aree abbandonate dalla cerealicoltura e dalla tabacchicoltura, o un'alternativa all'olivicoltura, determina anche una valorizzazione del territorio stesso.

Enrico Vincenti



La raccolta meccanizzata della Camomilla: nella tenuta San Demetrio viene limitata agli appezzamenti più grandi utilizzando speciali macchine dotate di denti ruotanti che staccano il capolino con una breve porzione di peduncolo.