

CAMOMILLA

Matricaria chamomilla e *Anthemis nobilis*
Famiglia delle Compositae

Avete mai pensato, annusando i fiori freschi della camomilla, che questa prendesse il nome dal loro odore, simile alle mele? Questo ce lo conferma il Tanara nel suo *Cittadino in villa*. La chiamavano così i greci, «*Cama milum*», cioè piccola mela.

Il Mattioli la nomina quale «Antemide», ovvero «camomilla», riprendendo l'antico etimo greco. Ma il Mattioli, mettendo entrambe le specie di antemide e di camomilla sotto lo stesso tetto commette un errore, in quanto si tratta non della stessa varietà di pianta bensì di due specie diverse. Il medico senese addirittura ne annoverava tre specie uguali tra loro, solo diverse dal fiore, ma noi ci limiteremo a citare solo la *Matricaria chamomilla* e la *Camomilla romana* ovvero l'*Anthemis nobilis*.

La *Matricaria chamomilla* è una pianta erbacea annua dal colore verde vivo, il fusto eretto, verticale sino a 40 centimetri, molto ramoso. I fiori sono a capolini piuttosto minuti, ma anche abbondantissimi. Il loro diametro non supera i 20 millimetri compresi i petali. Sono di forma conica. I frutti degli acheni.

L'origine della *Matricaria* è squisitamente europea, abbraccia tutto l'arco dell'area mediterranea per inoltrarsi anche nell'Europa continentale, poi si è naturalizzata in altri continenti, soprattutto nell'America settentrionale e in Australia.

La *Anthemis nobilis* è invece una pianta perenne, dall'odore più intenso, pelosa, con lo stelo inclinato, grosso modo alto tra i 10 e i 40 centimetri; il fusto è meno ramoso della camomilla comune, ha un colore più spento, un verde chiaro grigiastro. I fiori risultano un po' più grandi di quelli della camomilla comune avendo un diametro tra i 25 e i 30 millimetri, secondo le varietà, appena penducolati. Le foglie, tutte bipennate, sono dirette in ogni direzione.

Come già avevamo accennato, a questo punto bisogna precisare che la camomilla romana non è una varietà di camomilla comune, anche se praticamente ha gli stessi impieghi, ma una specie distinta che appartiene appunto alla varietà *Anthemis*.

L'aggettivo «romana» si deve probabilmente alla credenza che questa pianta sia di provenienza laziale, mentre invece risulta non di origine nostrana. La sua origine è la Francia, specialmente la parte continentale di questo paese. Ha un habitat particolare in Inghilterra e in altre regioni della zona mediterranea. È una pianta importata nelle Azzorre, a Madera, mentre in Italia risulta piuttosto rara in quanto non è comune allo stato selvatico. È coltivata nella Pianura Padana, mentre è l'unica «camomilla» coltivata in altri paesi come gli Stati Uniti d'America, la Francia, il Belgio e l'Inghilterra. In questi paesi è la camomilla preferita, mentre in Italia si usa più facilmente la camomilla comune.

Ritornando un passo indietro, quando avvertivo che l'emerito medico erborista senese, il Mattioli, presentava ben tre varietà di camomilla, devo avvertirvi che la terza varietà era il *Chrysanthemum leucanthemum*, cioè la margherita a fiori bianchi che comunemente coltiviamo a scopo ornamentale. Questa terza varietà di «margherita» più che «camomilla» contiene una sostanza particolare più adatta quale insetticida, la piretrina, che agli usi a cui comunemente dedichiamo le varietà di camomilla.

In tempi passati il decotto di camomilla era considerato un ottimo emmenagogo anche sotto forma di semicupio. La camomilla era utilizzata quale importante diuretico, uno stimolante senza pari del parto. L'infuso risultava prezioso antilinfatico, cioè adatto a sciogliere le «pietre» sia del rene e della vescica che dei dotti biliari. Veniva inoltre accettata, d'altra parte come oggi, quale antialgica e inoltre carminativa. Decotti di camomilla venivano usati per curare malattie degli occhi e la sua polvere contro le febbri.

Aveva anche un certo impiego nelle arti magiche, in quanto i fiori della camomilla, bruciati insieme alle foglie di olivo benedetto, purificavano l'aria dagli spiriti maligni. Coroncine di fiori di camomilla nostrale servivano poi per proteggere dai paterecci, mentre le ragazze che volevano la chioma più bionda bastava che si strofinassero la testa, e soprattutto mettessero tra i biondi capelli i fiori freschi della camomilla e ve li strofinassero a più riprese, possibilmente per tutta la stagione della fioritura della pianta.

Prendendo in esame sia la *Matricaria chamomilla* sia l'*Anthemis nobilis* possiamo fare un'analisi precisa delle sostanze attive che queste due piante contengono. Per la *Matricaria chamomilla* si è rilevato che i fiori contengono un'essenza tipica (0,55-0,66%) che è un liquido di colore azzurrognolo che quando invecchia si asciuga, prendendo un colore rosso bruno. Il suo odore è molto gradevole, il sapore è aromatico e risulta una mescolanza di sesquiterpene e di azulene; quest'ultimo è un idrocarburo che si libera al momento della distillazione; contiene inoltre un glucoside, l'apigenina (un 3%), oltre un principio amaro, una paraffina, l'acido antemico o antemene, oltre a colina, inosite, taraxasterolo, resine e pectine, acido caprilico, propionico, salicilico, stearico, palmatico e acido oleico ecc. Il principio attivo maggiore è l'azulene che ha un'azione antinevralgica.

La camomilla comune, la *Matricaria*, si usa quale amaro stomacico, aromatico, antispasmodico, oltre a concederle un'azione emmenagoga utile in certe forme di amenorrea dovuta a forme nervose.

In quanto all'*Anthemis nobilis* (la camomilla romana), poche le varianti nella composizione dei principi attivi.

L'essenza è leggermente in maggiore proporzione giungendo a minimi tra lo 0,60 e l'1% con presenza di acido butirrico, isobutirrico, isoamilico, acido metilcrotonico, poi azulene, antemolo, antosterina, antosterolo. Insieme a tutto questo i soliti principi amari, glucosidi ecc.

Alla «camomilla romana» è stata riconosciuta un'azione antinevralgica più forte della camomilla matricaria, oltre a un'azione abortiva molto più pronunciata.

L'essenza delle due piante viene usata industrialmente per la preparazione di liquori e prodotti cosmetici.

Esperimenti recenti hanno dimostrato che l'essenza di camomilla porta a ipotensione per vasodilatazione, fenomeno controllabile solo a mezzo di preparati a base di atropina.

Brumati Leonardo, abate, naturalista ed agronomo (Ronchi di Monfalcone 1774 - ivi 1856). Ordinato nel 1798, fu cooperatore nel paese natale. Si occupò di botanica e di zoologia. Compilò un catalogo di piante del Friuli. Esperto di ittologia e malacologia, scrisse un «*Catalogo sistematico delle conchiglie terrestri e fluviali osservate nel territorio di Monfalcone*». Vi sono enumerate e descritte 9* specie di cui alcune nuove. Collaborò per la parte naturalistica e botanica al «*calendario della società agraria di Gorizia*». C. Bortolotti «L'abate Leonardo Brumati, Udine 1925. Tratto da «*Dizionario biografico friulano*», Udine 1992.