



*Hyssopus officinalis*

**ISSOPO**

**Fam. Labiatae**

### ASPETTI BOTANICI

L'issopo è un suffrutice di 30-50 cm di altezza, con odore fragrante. I fusti sono eretti, legnosi in basso, con peli crespi minutissimi (0,1 mm).

Le foglie (2-3x20-30 mm) sono sessili, opposte e lanceolate. I fiori, riuniti in spicasteri terminali, hanno calici generalmente arrossati, conici e dotati di denti a forma di arista e corolle azzurro-violette. La radice è fascicolata.

Il peso di 1000 semi è di 0,8-1,2 g e la durata della facoltà germinativa è di 3 anni.

L'issopo è una pianta medicinale coltivata e spontaneizzata in molti luoghi, per cui ora è difficile stabilire, dove sia realmente da considerare nativa. Il suo habitat naturale sono le rupi calcaree soleggiate nella fascia submediterranea (da 200 a 1200 m s.l.m), non come specie rupestre, ma piuttosto come colonizzatrice delle zone a graminacee (*Xerobromion*): di questo tipo sono le stazioni del Carso Triestino, della zona del Garda e della Valdadige; più raramente si trova anche sull'Appennino Umbro-Marchigiano, Abruzzo e Pollino.

La subsp. *aristatus* (Godr.) Briq. figura come vulnerabile (VU) nella lista rossa della flora del Trentino.

E' un'ottima pianta mellifera.

### UTILIZZAZIONE

La droga è costituita sia dalla pianta (*Hyssopi herba*) che dall'essenza (*H. aetherholeum*). L'olio essenziale (0,3% nella pianta fresca, 0,9% in quella secca) contiene pinocanfone ed isopinocanfone (50%), isomeri della canfora,  $\beta$ -pinene (14%), cineolo, linalolo e terpineolo. L'issopo può essere impiegato per diversi usi: **nella medicina popolare**, sembra che stimoli la circolazione e l'irrorazione sanguigna, per questo la droga viene usata nel trattamento delle ulcerazioni della gola, ma anche in caso di tonsilliti, tosse, raffreddori, bronchiti affezioni polmonari, catarri nasali, usualmente sotto forma di infuso o gargarismi.

**cosmetico:** l'olio essenziale è usato per profumare saponi, creme, lozioni e profumi;

**alimentare:** gli estratti e l'olio essenziale trovano impiego nella preparazione di amari, liquori, bevande analcoliche, sottaceti, sughi di carne, gelatine, e prodotti dolciari (caramelle e budini)