

LE VARIETA' COLTIVATE

Menta Piperita

Menta Zenzero

Menta Cervina

Menta Limone

AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Le nostre erbe, il vostro benessere

MENTA *Mentha Piperita L.* - LABIATE e LAMINACEE

ORIGINI E SIGNIFICATI: La pianta della Menta esaltata dai primordi della civiltà cinese ed indiana e nel Giappone nel 2000 a.C, ebbe una accertata utilizzazione terapeutica nel papiro Egiziano di "Erbes" del 1550 a.C. e fra i balsami delle tombe, vi era l'unguento resinoso per la conservazione dei cadaveri, contenente il succo di menta. Greci e Romani gli conferivano diverse virtù. La leggenda vuole che la ninfa Mintha, amata dal dio Ade fu tramutata in erba dalla gelosa Proserpina. Ippocrate, Plinio, Celso, Dioscoride e Galeno ne ricordano le proprietà e le virtù. Nel medioevo Carlo Magno nel IX sec. le conferisce un posto d'onore nelle piante da coltivare per la medicina, citata da Ildegarda e affermata dalla "Scuola salernitana". Nel giardino dei semplici i monaci la coltivavano come rimedio contro la tosse e per la digestione, faceva parte inoltre dell'erbario minimo delle streghe.

CARATTERISTICHE: Il genere *Mentha* è uno dei più complessi nel regno vegetale per la facilità di ibridazione spontanea tra le varie specie che producono sempre nuovi ibridi. Si contano 25 specie, in particolare si distinguono specie con fiori terminali su spighe senza foglie e mente nane con fiori disposti nelle ascelle delle foglie. La *Mentha Piperita* deriva dall'ibridazione della menta acquatica con la menta verde. Pianta perenne di altezza dai 10 cm al metro. Foglie opposte ovali a margine dentellato. Fiori rosso-rosati riuniti in spighe, presente allo stato selvatico è coltivata a larga scala per l'utilizzo in campo terapeutico e cosmetico. Si diffonde dal mare fino a 1800 metri.

PARTI UTILIZZATE: Foglie raccolte a giugno, sommità fiorite a luglio agosto. Essiccare a mazzi. **COSTITUENTI:** olio essenziale, resine, sostanze amare, mentolo, mentone, tannino.

PROPRIETA': analgesico, anestetico, antisettico, antispasmodico, carminativo, digestivo, stimolante, tonico.

UTILIZZI: In cucina per aromatizzare cibi e bevande, in particolare dolci, caramelle, the, in quanto agevola la digestione ed elimina i gas. Infusi e tinte per nervosismo, dolori ventrali, diarrea e mestruazioni irregolari. Ad uso esterno gargarismi con l'infuso per disinfettare la gola e la bocca. Lavaggi e bagni combattono la pelle grassa, ed ha effetto rinfrescante e decongestionante. Strofinata sul corpo combatte prurito, contusioni, punture, gonfiori e dermatosi e tiene alla larga le zanzare. In soluzione alcolica ad uso esterno per nevralgie e reumatismi. Suffimigi di acqua bollente e foglie essiccate o oli essenziali per raffreddori, sinusiti, catarro, asma e nevralgie. Benefico per alito, allattamento, appetito, asma, bagni, bocca, convulsioni, digestione, emicrania, insetti, nervi, nevralgia, pelle, piedi, polmoni, singhiozzo, tabagismo, tosse.

I NOSTRI PRODOTTI CON LA MENTA

FOGLIE ESSICcate
SFUSE

N.0 TISANA CRISTINA
RILASSANTE

N.3 TISANA DIGESTIVA

N. 5: TISANA VENTRE
PIATTO

N.8: TISANA BUON
RESPIRO

N.21 TISANA CALMANTE

N.28 TISANA
PROFUMATA



AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Vino alla Menta

20 grammi di foglie di Menta freschi o essiccati, in un litro di un buon vino bianco secco. Lasciare macerare per 8 giorni, mescolando ogni tanto. Filtrare spremendo l'erba, imbottigliare. Un bicchierino di questa tintura è efficace contro l'intestino irritato.

Sede: via Marzabotto, 53 - Loc. Graziosa - 41018 Tel.: 388-8329352

San Cesario sul Panaro (MO)

Ingresso visite: via Modenese, 5356 (di fronte

alla villa Graziosa) San Cesario sul Panaro (MO)

Posta elettronica: a.montorsi@leerbedellagraziosa.it

Tel: 330-802520

Posta elettronica: c.baccolini@leerbedellagraziosa.it

