

Quel mirto che profuma di Sardegna



Il mirto è una pianta che caratterizza il paesaggio della Sardegna e che ne ha permeato anche la cultura materiale: infatti è da sempre usata in cosmetica, in cucina e in liquoreria. Con l'essenza tratta dai fiori si fa la nota Acqua degli angeli che possiede proprietà tonificanti e astringenti ottime per l'epidermide. Anche un decotto

di foglie di mirto aggiunto all'acqua del bagno, o frizionato direttamente sulla pelle, svolge un'azione tonificante. In cucina le foglie e le bacche sono molto usate, in tutta l'area mediterranea, per insaporire i piatti di carne e pesce.

Una bevanda adatta alle giornate più fredde è il tè al mirto, che si ottiene mettendo poche foglioline di mirto nella teiera insieme alla solita miscela di tè. Con le bacche macerate nell'alcol si fa invece il mirto, liquore che ha lo stesso nome della pianta e che da oggi viene confezionato con la certificazione di prodotto biologico dal liquorificio San Martino, sorto recentemente nella zona artigianale di Selargius. Per avere in un bicchierino una sinfonia di profumi.