

Gli oli essenziali possono trovarsi in ogni tessuto di una pianta come nel caso delle conifere o accumularsi in organi specifici come i petali, la corteccia, la resina o la scorza dei frutti. A seconda della parte della pianta distillata possiamo avere diversi tipi di olio essenziale. Ad esempio distillando i fiori di arancio amaro (*Citrus aurantium*) si ottiene l'olio essenziale di Neroli, mentre dalle foglie si ottiene l'olio di Petit grain bigarade.

Gli oli essenziali possono essere presenti all'interno di:



[Rep 9.1] Cannella (*Cinnamomum zeylanicum*)

L'olio essenziale della cannella può essere estratto dalle foglie o dalla corteccia. La maggior parte della produzione mondiale di cannella è in Sri Lanka, dove viene raccolta nel modo tradizionale da sempre. I bastoncini di cannella sono formati dalle cortecce arrotolate e fatte essiccare, la parte interna è uno scarto e viene bruciata. In Cina esiste una varietà di cannella ad alto fusto, chiamata cassia, che però è meno pregiata. Dalle foglie di cannella si ottiene anche un olio essenziale ricco in Eugenolo e viene utilizzato come sostituto del chiodo di garofano.



[Rep 9.2] Pino nero (*Pinus nigra*)

Per resina si intende una miscela di composti secondari, liposolubili, sia volatili che non volatili e che hanno un ruolo significativo nelle interazioni ecologiche delle piante. La resina viene formata e stoccata in strutture specializzate ma in alcuni casi può essere prodotta ad hoc in zone che hanno subito lesioni. Un esempio di estrazione da resina è la trementina. Esistono almeno tredici diverse tipologie di trementina estratte da resine su diverse specie come la trementina di Venezia estratta da *Larix decidua*, la trementina austriaca estratta da *Pinus nigra* o quella di Strasburgo estratta da *Abies alba*. Testimonianze di estrazione della resina si possono osservare nei rimboschimenti di pino nero del Monte Morrone. Sui tronchi sono visibili le incisioni a forma di spina di pesce utilizzate per l'estrazione della resina.



[Rep 9.3] Arancio (*Citrus aurantium*)

Dalle scorze dei frutti degli agrumi (bergamotto, arancio dolce e amaro, pompelmo, mandarino, limone ecc.) per spremitura a freddo si ricava l'essenza racchiusa all'interno di strutture, chiamate vescicole oleifere. L'industria cosmetica ne fa largo uso per saponi, detergenti e profumi.



[Rep 9.4] Coriandolo (*Coriandrum sativum*)

È una pianta erbacea annuale fortemente aromatica originaria dell'Europa e del Medio Oriente. L'estrazione dell'olio essenziale dai semi viene fatta in corrente di vapore. Il coriandolo era anticamente apprezzato tanto da essere raffigurato anche nelle tombe egiziane. Anche i Romani usavano moltissimo questa spezia, pestata e miscelata con sale e aceto, per conservare i cibi. La pianta fresca ha un odore che ricorda la chimica. I semi vengono spesso scambiati con i granelli di pepe e utilizzati per insaporire salumi. In Oriente entra a far parte della composizione del Curry.