

INDICE DELLE PIANTE

ELENCO DELLE PIANTE MESSE A DIMORA

1. *Arbutus unedo* (**Corbezzolo**);
2. *Hibiscus syriacus* (**Ibisco**);
3. *Lavandula officinalis* (**lavanda**);
4. *Cistus salvifolius* (**Cisto**);
5. *Myrtus communis* (**Mirto**);
6. *Phillyrea angustifolia* (**Fillirea**);
7. *Pistacia lentiscus* (**Lentisco**);
8. *Ceratonia siliqua* (**Carrubo**);
9. *Syringa vulgaris* (**Lillà**);
10. *Wisteria sinensis* (**Glicine**);
11. *Cotoneaster frigidus* (**Cotonastro**);
12. *Euonymus europeus* (**Berretta del prete**);
13. *Rosmarinus officinalis* (**Rosmarino**);
14. *Laburnum anagyroides* (**Maggiociondolo**).

ELENCO DELLE PIANTE GIA' PRESENTI

15. *Schinus molle* (**Falso pepe**);
16. *Pittosporum tobira* (**Pitosforo**);
17. *Spartium junceum* (**Ginestra**);
18. *Adiantum capillus-veneris* (**Capelvenere**);
19. *Arundo donax* (**Canna comune**).

1. Corbezzolo – *Arbutus unedo*



L'*arbutus unedo*, o conosciuto anche come corbezzolo, appartenente alla famiglia delle *ericaceae*, è un alberello da frutto sempreverde, alto fino a 12 m, originario del bacino del Mediterraneo, molto amato nella nostra tradizione contadina. Per le sue particolari caratteristiche di fioritura e fruttificazione, il corbezzolo ha un grande valore ornamentale. È infatti molto apprezzato per i suoi colori misti e vivaci. Ha inoltre una grande capacità di attecchimento e di riproduzione spontanea e proprio per questo è perfetto per il rimboschimento delle aree colpite dagli incendi.

Le foglie persistenti, semplici con lamina coriacea oblunga e lanceolata, con apice acuminato e margine seghettato. Le foglie hanno un corto picciolo, sono lunghe 7-12 cm, di color verde scuro e lucide (nella pagina superiore). I fiori sono ermafroditi riuniti in infiorescenze terminali a pannocchia pendula (di 6-10 cm), compaiono da ottobre a dicembre. I singoli fiori sono bianco-giallastri, larghi 5-10 mm e tipicamente pedunculati. I frutti vengono chiamati anche corbezzole, sono bacche globose di 1-2 cm, di colore rosso scuro a maturità con polpa giallastra, ricoperti da granulazioni che danno l'aspetto di fragole.

Storia. Il corbezzolo, per il colore verde delle foglie, bianco dei fiori e rosso dei frutti, era presente nella bandiera italiana come simbolo ai tempi dei Savoia.

Usi. Il corbezzolo racchiude in sé numerose proprietà, che ne fanno una pianta ottima non solo dal punto di vista ornamentale. Il suo legno è eccellente per il riscaldamento e per i lavori di falegnameria. La corteccia è ricca di tannini, che possono essere impiegati per la produzione di coloranti naturali e la concia delle pelli. Le foglie sono ricche di principi attivi come l'arbutina (o arbutoside); tale sostanza appartiene al gruppo dei "glucosidi idrochinonici" e se ingerita viene elaborata, ad opera della flora intestinale, trasformandosi in una sostanza con azione antibatterica e antinfiammatoria (idrochinone). Con le foglie fresche si preparano infusi, decotti e tisane. Queste servono sia come diuretici sia come cura di cistiti, uretriti, prostatiti, infiammazioni dello stomaco, dell'intestino e del tratto epato-biliare. Il miele di corbezzolo è invece ottimo per curare in maniera naturale le affezioni del cavo orale.

I frutti sono la parte edule e contengono fino a 400 mg di vitamina C e molti polifenoli con proprietà antiossidanti. Possono essere consumati sia freschi ma senza esagerare, in quanto un consumo eccessivo può dare un senso di ebbrezza o leggeri dolori di stomaco, che trasformati per la lunga conservazione

Nella tradizione delle diverse regioni italiane, il corbezzolo viene per lo più trasformato e quindi destinato a una lunga conservazione. È un frutto ottimo per preparare composte, marmellate, per essere messo sotto spirito con la grappa o per farne dei canditi. Le corbezzole vengono usate anche per aromatizzare liquori o ricavare bevande alcoliche, come la "vinetta" ligure. Insomma, un frutto antico, dai molteplici usi e dal sapore Mediterraneo.

2. Ibisco - *Hibiscus Syriacus*



Arbusto a foglie caduche, appartiene alla famiglia delle Malvaceae, raggiunge i 2-3 metri di altezza, originario delle zone temperate dell'Asia, il genere è diffuso oggi anche in Europa, Nord America e zone tropicali, come pianta ornamentale. Molto apprezzato nei paesi del centro America quali le Hawaii dove specie provenienti dalla Cina si sono incrociate con le specie endemiche hawaiane dando origine a delle piante spettacolari. Troviamo, però, grandi coltivazioni di Ibisco anche in Australia e Nuova Zelanda.

Dalla primavera inoltrata fino ai freddi autunnali produce, all'apice dei fusti, grandi fiori solitari, a forma di campana, di colore vario. L'Ibisco in Italia è, per antonomasia, l'*Hibiscus Syriacus*, la specie ornamentale più diffusa, un arbusto a foglie caduche che fiorisce da luglio ad ottobre, con fiori colorati di bianco, rosa, viola e lilla. È molto diffuso in coltivazione, come pianta ornamentale, nei giardini e come arredo urbano.

Le sue proprietà farmacologiche sono state confermate dalla ricerca moderna: funge da antisettico, astringente, colagogo, emolliente, digestivo, diuretico, purgativo e calmante. Le radici amare sono usate come aperitivo e tonico, ma hanno spiccate qualità emollienti, anche come rimedio alla tosse. Con i fiori dell'ibisco si può produrre uno shampoo eccellente. L'estratto del fiore è stato usato in molti rimedi contro disordini del fegato e l'alta pressione sanguigna.

Inoltre, l'ibisco è utilizzato anche per produrre tisane e confetture.

Non tutti sanno però che il karkadè, una bevanda dissetante e dalle proprietà digestive, diuretiche e tonificante, viene prodotta dai fiori di una specie di ibisco.

La specie in questione è l'*Hibiscus sabdariffa*, da cui si prelevano i calici fiorali di colore rosso, che vengono successivamente fatti essiccare, per produrre poi l'infuso dal caratteristico gusto acidulo.

3. Lavanda – *Lavandula officinalis*



Della famiglia delle Labiate, la *lavandula officinalis* è un piccolo arbusto sempreverde a portamento eretto, originaria del bacino del Mediterraneo, che può raggiungere oltre un metro di altezza. È una pianta rustica, che resiste al caldo dell'estate più torrida e al freddo dell'inverno più rigido. Non tollera ristagni idrici, perciò è necessario un terreno ben drenato.

Ha foglie argentee, molto profumate strette ed allungate, leggermente coriacee, ricoperte da fitti peli bianchi; in estate produce moltissimi fiori, piccoli e raggruppati in spighe, di colore viola e intensamente profumati. I fiori di lavanda mantengono il loro profumo per anni, una volta essiccati al sole, tipico è l'utilizzo di piccoli mazzetti di lavanda per profumare la biancheria negli armadi, allontanandone anche gli insetti.

Viene utilizzata come pianta officinale, in erboristeria, in cosmetica, nella medicina tradizionale, per preparare tisane, decotti, pomate.

Per le proprietà calmanti viene spesso utilizzata nelle tisane che favoriscono il sonno; pochi sanno però che anche il profumo della *lavandula officinalis* ha potere calmante e rilassante, e infatti candele alla lavanda o profumi da ambiente alla lavanda vengono utilizzati in aromaterapia, per favorire notti calme e tranquille. La lavanda ha anche potere antisettico e analgesico, nonché è un blando battericida; la lavanda viene infatti spesso utilizzata per produrre saponi, anche per il bucato, ma anche pomate battericide e in particolare si utilizza nella preparazione di prodotti per la pulizia del corpo, sia saponi, sia dentifrici.

4. Cisto – *Cistus salvifolius*



Il Cisto è una pianta sempreverde a portamento arbustivo il cui nome deriva dal greco “*kystis*”, che significa “piccola vescica”. Questo perchè le capsule dove sono contenuti i semi assumono proprio questa forma caratteristica.

Appartenente alla famiglia delle *Cistaceae*, questa pianta è originaria del **bacino del Mediterraneo**. Le diverse specie di cisto hanno **fiori** formati da 5 petali appiattiti che possono essere di vari colori, dal bianco al rosa o il porpora, a volte anche maculati. Ricorda molto la **rosa selvatica**.

Il nome *Cistus salvifolius*, noto come cisto femmina, deriva dalla somiglianza della sua foglia con quella della salvia. La pianta ha un portamento cespuglioso poco sviluppata in altezza, fino a 50-60 cm, ha un colore verde glauco per l'abbondante presenza di peli. Le foglie ovate con una sola nervatura evidente e superficie rugosa.

I fiori sono solitari di diametro di 5 cm, hanno petali bianchi con sfumature gialle alla base. La fioritura avviene da **aprile fino a giugno**.

Il frutto è una capsula pelosa di colore rosso mattone a 5 valve contenente numerosi semi.

Al pari degli altri cisti è una pianta resistente a prolungate condizioni di siccità e resiste agli incendi in quanto è in grado di rinnovare la vegetazione con la germinazione dei semi.

Il cisto è una pianta comare perché entra in simbiosi con le piante vicine, pertanto viene usata nelle micorrizzazioni.

5. Mirto – Myrtus communis .



Caratteristiche: è una pianta aromatica appartenente alla Myrtaceae. È tipico della macchia mediterranea e viene chiamato anche mortella. Il mirto ha portamento di arbusto o cespuglio, alto tra 0.5 m e 3 m, molto ramificato ma rimane fitto; in esemplari vetusti arriva a 4-5 m; è sempreverde e ha un accrescimento molto lento, è longevo e può diventare plurisecolare. Il mirto può essere riprodotto anche per talea.

I frutti sono delle bacche tondeggianti di colore scuro. Foglie e bacche sono ricche di sostanze aromatiche, utilizzate in cucina e nella farmacopea per le loro molteplici proprietà.

Usi: è noto soprattutto per la preparazione tradizionale dell'omonimo liquore tipico della Sardegna e del sud d'Italia che viene offerto come digestivo. Nella tradizione popolare il mirto veniva utilizzato per rimedi naturali utili in caso di cistite o di problemi gengivali. Le ultime ricerche hanno scoperto che il miele di mirto australiano è un potente rimedio naturale contro le infezioni.

Si pensi infine che i suoi fiori bianchi per lungo tempo furono usati dagli erboristi medioevali per creare un delicato profumo noto come "l'acqua degli angeli".

Benefici: non gode soltanto di proprietà aromatiche e officinali, ma presenta anche proprietà balsamiche, antinfiammatorie, astringenti e leggermente antisettiche. Con i suoi estratti e principi attivi, il mirto viene utilizzato per

trattare problemi dell'apparato digerente e dell'apparato respiratorio. Infatti, con le sue foglie si prepara un decotto benefico in caso di catarro, di bronchiti e di infiammazioni.

6. Fillirea – *Phillyrea angustifolia*



Le Filliree appartengono alla Famiglia delle *Oleaceae*, come l'olivo. In Italia il genere *Phyllirea* è rappresentato da due specie, *Phyllirea angustifolia* (a foglie strette) e *Phyllirea latifolia* (a foglie larghe). Sono entrambe specie sempreverdi, tipiche della macchia mediterranea, ma mentre *P. angustifolia* ha uno sviluppo da cespuglio di modeste dimensioni, *P. latifolia* può anche presentarsi come alberello superiore ai 10 metri d'altezza. Le foglie sono semplici e opposte. I fiori sono dioici, piccoli, bianchi, con 4 sepali e 4 petali riuniti, raccolti in brevi grappoli ascellari. I frutti non commestibili sono drupe carnose, inizialmente di colore rosso poi nere a maturazione, vagamente simili alle olive, ma più piccoli, più rotondi e riuniti in grappoli.

La fillirea viene da sempre utilizzata nella medicina popolare delle popolazioni che vivono lungo le sponde del Mediterraneo, per sfruttare le sue proprietà

antinfiammatorie, toniche e depurative; tipicamente in Medioriente si prepara un decotto di foglie, da utilizzare contro mal di denti, mal di gola e tosse.

7. Lentisco- *Pistacia lentiscus*



Il lentisco è un arbusto sempreverde della famiglia delle Anacardiaceae, tipica della macchia mediterranea, ha un portamento cespuglioso in genere fino a 3-4 metri d'altezza. I fiori sono unisessuali, i femminili verdi, i maschili vistosi per la presenza di stami di colore rosso vivo. Il frutto è una drupa globosa, carnosa e rossastra, nera a maturità. L'intera pianta emana un forte odore resinoso. La corteccia è grigio-cinerina, il legno di colore roseo. Le foglie sono alterne, composte da 6-10 foglioline lisce. Il picciolo è appiattito e alato. In Sardegna la specie veniva utilizzata per tingere lane e tessuti nei toni del giallo con un decotto di foglie, in rosso con le radici, ed infine in nero con ramoscelli di lentisco e cenere.

Nell'isola di Chios (Grecia), incidendone in estate il fusto secondo un antico procedimento artigianale, da millenni si usa raccogliere in gocce una pregiatissima resina naturale conosciuta come *Mastiche di Chio*.

Dai frutti del lentisco si ricava un olio utilizzato da tempo immemore come succedaneo dell'olio di oliva per scopo alimentare, per la produzione dei saponi e come combustibile per l'illuminazione. L'utilizzo dell'olio di lentisco ha origini antichissime, Plinio il Vecchio nell'opera *Naturalis Historiae* ne raccomandava

l'impiego per la tintura dei capelli in rosso. Gli Arabi con i rami flessibili confezionano cesti e panieri.

La fioritura ha luogo in primavera, da aprile a maggio. Il frutto è una piccola drupa sferica o ovoidale, di 4-5 mm di diametro, di colore rosso, tendente al nero nel corso della maturazione che avviene in inverno.

8. Carrubo – *Ceratonia siliqua*



Il carrubo è una pianta sempreverde appartenente alla famiglia delle leguminose, originario delle regioni orientali del bacino mediterraneo e dell'Asia Minore, può avere forma arbustiva ma è più frequente incontrarlo nella forma di albero che non supera i 10 metri di altezza. La crescita del carrubo è lenta, la sua longevità molto alta fino a 500 anni. È una pianta coltivata anche a scopo ornamentale nei giardini e nei parchi pubblici, come albero da frutto è diffuso in Campania, Lazio, Calabria, Puglia, Sardegna e soprattutto in Sicilia.

Le foglie sono sempreverdi, composte, paripennate con 3-6 coppie di foglioline coriacee. I fiori sono molto piccoli e di colore prima rossastri poi giallo-verdastri sono riuniti in grappoli cilindrici eretti all'ascella delle foglie tondeggianti.

I frutti sono delle camare allungate e appiattite (carrube) cuoiosi, lunghi dai 10 ai 20 centimetri e larghi 3-4 cm, schiacciati e leggermene incurvati, che da verdi, quando sono freschi, virano al marrone scuro a maturazione completa. I baccelli del carrubo sono chiamati lomenti in quanto risultano divisi in segmenti in corrispondenza di ciascun seme. Esternamente le carrube presentano un involucro molto duro che riveste una polpa carnosa, pastosa e zuccherina che diventa dura man mano che dissecca.

Usi commerciali del carrubo. La polpa delle carrube ha un sapore dolciastro, pastoso e zuccherina, la farina di polpa si usa per sostituire il cacao, per la produzione di succedanei del cioccolato, addensanti e gelificanti naturali.

La farina delle carrube poiché è priva di glutine può essere consumata anche dai celiaci. La polpa fresca è assai gradevole e ha un'azione leggermente lassativa; secca, al contrario, è astringente.

Le carrube sono anche note come pane di S. Giovanni o fagioli di locusta. Il frutto intero ed i residui della sua lavorazione sono destinati all'impiego zootecnico.

Usi medicinali. Il carrubo o meglio i suoi frutti e soprattutto i semi, nella tradizione popolare, venivano usati come antidiarroici. Anticamente l'infuso di carrube veniva impiegato per la cura delle malattie aeree superiori: tosse, mal di gola e afonia.

Uso in gioielleria. I semi di carrubo vengono anche chiamati **carati** (unità di misura per la massa di materiali preziosi); questo uso storico dei semi di carrubo è legato alla loro sorprendente uniformità in peso: ognuno pesa 1/5 di grammo e sin dall'antichità li ha resi i contrappesi ideali per le bilance utilizzate per pesare l'oro e oggetti di valore.

9. Lillà - *Syringa vulgaris*



Il Lillà è un genere della famiglia delle Oleacee. Originario dell'Asia, grazie alla fioritura profumata, ed alla facilità di coltivazione, è coltivato ad uso ornamentale, in parchi o giardini per la formazione di alte siepi o di boschetti fioriti. Il *syringa vulgaris* è un arbusto a foglia caduca, non teme il freddo, ama abbastanza le posizioni soleggiate, sopporta qualche breve periodo di siccità le grandi foglie a cuore, di colore verde chiaro, sottili e delicate, ricrescono ogni primavera, verso marzo-aprile. Con l'arrivo dei primi caldi primaverili comincia a sviluppare lunghe infiorescenze, costituite da grandi pannocchie di piccoli fiori tubolari, che all'estremità superiore si aprono a stella.

I fiori sbocciano per tutta la primavera, a partire da aprile nelle zone più calde, in maggio nelle zone più fredde. Si tratta di fiori profumati, che sbocciano in successione lungo la pannocchia che li porta. I fiori sono tradizionalmente di colore lilla, ma esistono ibridi e cultivar con fiori bianchi, crema, viola scuro, ed anche varietà con fiori dal margine in colore contrastante. La varietà a fiore bianco candido viene utilizzata tradizionalmente come addobbo floreale delle cerimonie nuziali o nei battesimi, come simbolo di purezza. In passato (oggi poco) si estraeva l'olio di lillà utilizzato nella fabbricazione dei profumi. Dalla corteccia e dai semi di si estrae la siringina un principio amaro prescritto dalla medicina popolare contro le febbri intermittenti. Fiori e rami macerati in olio erano usati per curare il reumatismo articolare.

10. Glicine – *Wisteria sinensis*

La pianta è originaria della Cina, è un genere di pianta arbustiva rampicante, i fiori sono di color lilla, profumati con grappoli lunghi 20-30 cm.

La pianta può arrivare a 40 metri di altezza e il tronco se appoggiato ad un muro può allungarsi fino a 80 metri in lunghezza. L'esemplare di *Wisteria* più estesa al mondo è stato piantato nel 1894 e si trova a Sierra Madre nella Contea di Los Angeles (California): occupa una superficie di oltre 0,4 ettari e pesa 250 tonnellate.



Le foglie decidue sono alterne, lunghe da 15 a 35 cm, imparipennate, composte da 7 a 13 foglioline. I fiori ermafroditi e profumati sono riuniti in racemi penduli lunghi 20-30 cm, di colore lilla ma esistono varietà di colore rosa o bianco. La fioritura è precedente o contemporanea alla fogliazione ed avviene, in primavera in alcune specie asiatiche, e in tarda estate, nelle specie americane.

Il frutto è un legume di 8-15 cm e contengono semi velenosi. Tutte le parti della pianta contengono una saponina chiamata wisterina, che è tossica, se ingerita e può causare vertigini, confusione, problemi di linguaggio, nausea, vomito, dolori di stomaco, diarrea e collasso, la maggior concentrazione è nei semi. I semi di glicine hanno causato avvelenamento in bambini e animali domestici in molti paesi, producendo gastroenterite, da lieve a grave, ed altri effetti. Del Glicine, proprio per la dolcezza del profumo dei suoi fiori, tanto amati dalle api, tra il XVI e XVII secolo è stato apprezzato il suo miele che venne usato per alleviare la tosse secca. Il miele,

infatti, mischiato ai fiori di glicine, venne proprio considerato un ottimo energizzante e tonico.

I fiori del glicine sono usati sotto forma di impasto da porre su zone della pelle con lividi e con vene varicose; I fiori ed i boccioli di glicine, in passato, venivano sommersi nell'aceto di vino e conservati chiusi al buio, per essere usati quando i fiori freschi non erano disponibili, per tamponare zone infette della pelle e i brufoli. In generale il glicine allevia i dolori dovuti ad infiammazioni ed ha benefici effetti su chi soffre di insonnia e disturbi alla tiroide.

11. Cotonastro - *Cotoneaster frigidus*



Il Cotonastro è una varietà originaria della Cina e dell'Himalaya. I cotoneaster sono un genere, della famiglia delle Rosaceae, comprendente più di 200 specie principalmente di arbusti. Il genere conta specie di arbusti a foglie decidue o sempreverdi;



le sempreverdi sono adatte a formare siepi, nelle specie decidue le foglie in autunno diventano rossastre.

Il Cotonastro presenta una fioritura con fiori a stella, bianchi o rosa.

I frutti sono bacche ovoidali di colore rosso che persistono in inverno se non sono mangiati agli uccelli.

12. Berretta del prete – *Euonymus europaeus*

La fusaggine, chiamata comunemente berretta o cappello del prete, è una pianta angiosperme dicotiledone della famiglia delle Celastraceae, diffusa allo stato spontaneo in tutti i boschi di latifoglie dell'Europa.



Alta dai 3 agli 8 metri, è una pianta caducifoglia a sviluppo arbustivo dotata di un robusto e profondo apparato radicale. La parte aerea è composta da lunghi ed eretti fusti. Le foglie, ovali o ellittiche, con margini seghettati ed apice appuntito, sono opposte e di colore verde scuro. In autunno le foglie, prima di cadere, assumono un colore giallo-arancio. Durante la primavera ha piccoli fiori bianchi ermafroditi che, in autunno, danno origine ai caratteristici frutti rosei tossici dalla curiosa forma che ricorda i copricapi dei preti di una volta.

I frutti sono particolari capsule a quattro lobi carnosì arrotondati, prima verdi

quando sono immaturi, a maturazione si tingono via via di rosa, si aprono, mostrando ciascuno quattro semi arancio brillante.

I frutti penduli, singoli o in piccoli gruppi, sono inseriti sui rami flessuosi grazie ad un lungo peduncolo elastico simile a quelle delle ciliegie.

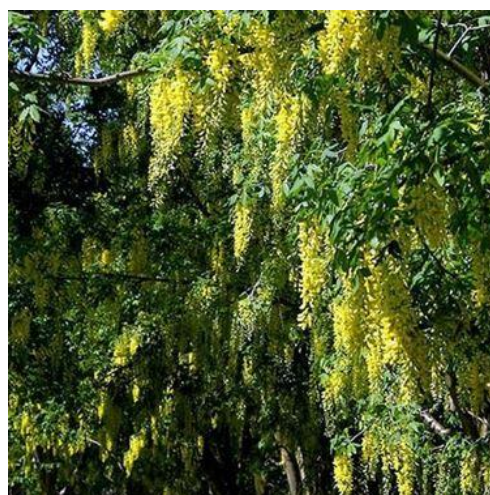
13. Rosmarino – *Rosmarinus officinalis*



Il rosmarino è una pianta aromatica sempreverde che appartiene alla famiglia delle laminacee; è originario delle regioni mediterranee, dove cresce spontaneo lungo la costa. Gli antichi Greci e Romani furono i primi a usare il rosmarino, per le proprietà e come portafortuna contro gli spiriti maligni. Pianta arbustiva sempreverde che raggiunge altezze di 50–300 cm, con fusti legnosi, ramificati e di colore marrone; Le foglie, persistenti e coriacee, fitte e opposte somigliano a piccoli aghi, sono lunghe 2–3 cm e larghe 1–3 mm, addensate numerosissime sui rametti; di colore verde cupo lucente sulla pagina superiore e biancastre su quella inferiore per la presenza di peluria bianca; hanno i margini

leggermente revoluti; ricche di ghiandole oleifere. Oltre a usi medicinali, il rosmarino viene utilizzato nelle industrie cosmetiche per la produzione di shampoo, creme e altri prodotti. In profumeria è molto usato l'olio essenziale, ricavato dalle foglie, per preparare colonie profumate. In campo alimentare è adoperato in cucina e come additivo dotato di proprietà antiossidanti.

14. **Maggiociondolo – *Laburnum anagyroides***



Alberello che raggiunge al massimo 6m di altezza, tronco dritto e scorza liscia, verde costellata di lenticelle grigiastre, con rami espansi verdi scuri e ramoscelli penduli e pubescenti.

Le foglie (composte da tre foglioline) hanno un lungo picciolo, glabre superiormente e pelose inferiormente.

In primavera inoltrata, in genere nel mese di maggio come suggerisce il nome comune della pianta, produce lunghi grappoli di fiori giallo oro molto profumati, raggruppati in lunghi racemi penduli (fino a 25 cm) che ricordano le infiorescenze del glicine.

I frutti sono legumi lunghi fino a 5 cm dai numerosi semi neri; le parti verdi della pianta, ma specialmente i semi, contengono la citisina (un alcaloide) che li rende pericolosamente tossici, provocando vomito, diarrea e paralisi respiratoria. Alcuni animali selvatici tuttavia (come lepri, conigli e cervi) se ne possono cibare senza problemi, e per questo in alcune regioni è ritenuta una pianta magica.

Il legno è duro e pesante, di colore giallo/bruno, ottimo per pali di sostegno alle viti, seggiole, cerchi da botti, lavori al tornio e strumenti musicali a fiato. In passato - ma anche oggi nelle rievocazioni storiche - era utilizzato come ottimo legno per la costruzione degli archi.

15. Falso pepe - *Schinus molle*



Il falso pepe *falso pepe* è un piccolo albero sempreverde originario dell'America meridionale, si caratterizza per un accrescimento molto rapido e un'incredibile resistenza alla siccità.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, lo Schinus molle non ha niente in comune con il Peper nigrum, ovvero la pianta da cui si ricava il pepe più conosciuto sulle nostre tavole. Quest'ultimo infatti appartiene alla famiglia delle Piperacee, mentre il falso pepe fa parte delle Anacardiaceae.

È una pianta molto simile al salice, con lunghe foglie lanceolate sui rami flessuosi. La corteccia se fessurata versa un lattice coloso.

Molto apprezzato per scopi ornamentali e per la sua essenza odorosa.

In estate produce pannocchie di piccoli fiori biancastri, che sbocciano all'ascella fogliare; in autunno i fiori lasciano il posto ai frutti: piccole bacche tondeggianti di colore rosso vivo, molto simili al pepe. Tutte le parti della pianta contengono un olio essenziale molto profumato, dall'odore simile a quello del pepe, utilizzato in erboristeria.

Viene utilizzata per la produzione del pepe rosa, il cui aroma è molto gradito in cucina, per la particolarità della sua fragranza. Coltivare il falso pepe può essere molto utile in quanto emana un'essenza odorosa che tiene lontani afidi e parassiti. Nella medicina tradizionale, questa pianta veniva usata per trattare ferite e infezioni, grazie al suo potere antisettico.

16. Pitosforo - Pittosporum tobira

Il pitosforo è un della Cina. Appartiene Pittosporaceae che 150 specie. Nel nostro Pittosporum tobira varietà più diffusa: si



arbusto originario alla famiglia delle comprende circa Paese il rappresenta la distingue per le sue

dimensioni contenute, che ne rendono più semplice la coltivazione in vaso. È un arbusto le cui dimensioni variano tra i 2 e i 5 metri di altezza, con foglie perenni, ha una crescita molto lenta ed è un sempreverde. Le foglie, lunghe 2-4 cm,

sono strette e di colore verde scuro con una lamina lucida e presentano una venatura chiara che attraversa tutto il centro della foglia.

Grazie al suo fogliame persistente, si dimostra la scelta ideale per chi desidera realizzare la siepe del giardino, oppure per coloro che hanno necessità di creare un effetto schermante sul loro terrazzo.

Il pitosforo tobira produce dei piccolissimi fiori di colore bianco che emanano un profumo gradevole (ricorda quello dei fiori d'arancio) ha luogo tra aprile e luglio; solitamente i fiori sono di colore bianco e tendono a raggiungere la tonalità giallo crema nei giorni seguenti.

17. Ginestra – *Spartium junceum*



Esistono diverse specie differenti di ginestra, nel nostro Paese se ne contano circa 20 allo stato spontaneo.

Le più note ed interessanti sono:

- Ginestra di Spagna o odorosa, "*Spartium Junceum*"
- Ginestra scoparia o dei carbonai "*Cytisus scoparius*"

La ginestra odorosa è una pianta di origine europea che cresce in particolare nelle regioni mediterranee, anche se qualche esemplare lo si può ritrovare anche nell' Asia occidentale. Si tratta di un arbusto sempreverde, che può raggiungere i 2-3 metri di altezza, la cui caratteristica è quella di presentarsi con una fitta

ramificazione che parte dalla base della pianta e si sviluppa per tutto il fusto con rami, sottili e flessibili, di colore verde scuro. Sui rami si sviluppano le foglie, di piccole dimensioni, molto distanziate le une dalle altre, di colore verde. I numerosissimi fiori di colore giallo intenso, sbocciano da maggio a giugno isolati o appaiati, emanano un delicato profumo simile a quello del miele.

È diffusa su tutto il territorio italiano dove cresce allo stato spontaneo. Al giorno d'oggi la ginestra è ancora utilizzata per produrre sia corde che una particolare fibra tessile che può sostituire la canapa, il lino e la juta nella creazione di capi d'abbigliamento. Inoltre, dalla paglia residuata si ottiene una cellulosa di buona qualità.

Le ginestre appartengono alla grande famiglia botanica delle Leguminosae. A questa famiglia appartengono piante come fagiolini, fave, piselli, lenticchie, ceci, arachidi ecc.

A differenza di quest'ultime, però, i frutti delle ginestre non sono commestibili, anzi tutte le parti della pianta sono tossiche per l'uomo se ingerite.

Caratteristica che accomuna invece tutte le leguminose è quella di avere un fiore che ricorda nella loro struttura una farfalla ad ali spiegate.

18. Capelvenere - *Adiantum capillus veneris*



La Capelvenere *Adiantum capillus veris* è una varietà di felce, spesso coltivata per la bellezza delle sue foglie, è una pianta molto delicata ed esigente.

Come tutte le felci richiede luce diffusa e non ama i raggi diretti del Sole. Il suo habitat naturale è rappresentato dai luoghi ombrosi e umidi.

Vive nei terreni calcarei vicino alle cascate, all'imboccatura delle grotte, nei pozzi, vive rigogliosa in prossimità di fonti d'acqua. È una pianta alta 10-40 centimetri, le foglie sono cuneiformi, lunghe 5-10 millimetri, di colore verde tenue.

19. Canna - *Arundo donax*



La canna comune o canna domestica è una pianta erbacea perenne e dal fusto lungo, cavo e robusto, che cresce in terreni anche relativamente poveri. La sua area di origine si estende dal bacino del Mediterraneo al Medio Oriente fino all'India, ma attualmente la canna si può trovare sia piantata che naturalizzata nelle regioni temperate e subtropicali di entrambi gli emisferi. Forma dense macchie in terreni umidi di ambiente ripariale, lungo gli argini di fiumi e stagni ma anche sui margini di campi coltivati e sulle dune sabbiose, anche vicino al mare. La canna comune presenta una parte ipogea da un ricco sistema di rizomi, dal quale dipartono le radici, e da una parte epigea, caratterizzata da fusti (culmi) alti e lignificati. I fusti si presentano eretti e lignificati, divisi in nodi (pieni) e internodi (vuoti); sono rivestiti in gran parte dalle guaine fogliari che si espandono in una lunga lamina lineare, gradatamente ristretta verso l'apice. Le foglie sono verdi grigiastre, lisce o scabre solo sul margine. L'altezza media dei fusti varia dai 4 a 6 m. I fiori si presentano in densi e lunghi panicoli di

colore oro o marrone chiaro e lunghezza pari a 40-70 cm. Il frutto è una cariosside, caratteristico delle graminacee. Tuttavia, la canna comune, nei nostri climi, non porta a maturazione le cariossidi, per tale motivo la propagazione della specie avviene esclusivamente per via vegetativa (agamica), mediante talee di fusto o propagazione de rizomi.

Usi

- *Utilità delle stuoie di cannuccia:* questa tipologia di lavoro è molto particolare in quanto in grado di creare un elemento che può essere utilizzato per creare vari tipi di strutture utili soprattutto per gli spazi aperti. Le canne possono essere utilizzate sia per creare dei gazebi delle recinzioni per giardino, per creare dei separè per i balconi e per le terrazze, per proteggere i limoni e gli agrumi nel corso della stagione invernale.
- *Le canne e la bioedilizia:* molto spesso le canne vengono anche utilizzate nel settore della bioedilizia. Le canne sono termoisolanti e di conseguenza sono in grado di allontanare il caldo generando grande freschezza e allo stesso tempo però di tenere intrappolato il calore, così da poter garantire un effetto positivo anche nel periodo invernali.

Da recenti ricerche la canna è risultata una tra le più promettenti specie erbacee da biomassa per uso combustibile, ma anche ricca fonte di cellulosa per l'industria della carta. Quale coltura perenne presenta importanti vantaggi ecologici, tra cui il limitato bisogno di lavorazioni del suolo, riducendo così il rischio di erosioni in ambienti collinari. Ma questa pianta vanta in realtà una coltivazione lunga migliaia di anni. Se gli antichi Egizi ne usavano le foglie per avvolgere le spoglie dei defunti, più spesso è stata utilizzata per creare siepi frangivento oppure per ricavare canne da pesca e bastoni da passeggio, o per produrre carta. I fusti duri hanno sempre trovato largo impiego come sostegno per piante rampicanti, per le viti e i pomodori.

Il materiale che costituisce il fusto, per la sua flessibilità e per la sua resistenza, è stato utilizzato per il confezionamento di anche e di strumenti musicali a fiato, come oboe, clarinetto e sassofono.

Per oltre cinquemila anni si è fatto ricorso alla canna per la produzione di flauti. Famoso è in particolare il [flauto di Pan](#), formato da dieci o più canne di diverse dimensioni legate fra loro.

