

MIRTILLO COMUNE

Nome:

Mirtillo Comune

Vaccinium Myrtillus

Dialettale: Brusciun.

Famiglia:

Ericacee.

Altezza:

15 - 35 cm.

Foglie:

ovali, acuminate, finemente dentellate, verdi, lucide, alterne, lunghe 1- 3 cm.

Fiori:

rosa sfumato di verde; petali riuniti a globo 4 - 6 mm.

Frutto:

bacca blu, nerastra, commestibile.

Usi:

le bacche servono per preparare marmellate ed hanno proprietà rinfrescanti, diuretiche, toniche.



IL MIRTILLO NERO

Vaccinium myrtillus

Il Mirtillo nero fa parte della famiglia delle Ericacee.

È presente in Italia, in Europa e in Africa Settentrionale; soprattutto nei boschi di montagna e nelle brughiere delle Alpi e dell'Appennino Settentrionale.

Il mirtillo è alto 15-30 cm, con un diametro della chioma di 30-60 cm.

Le foglie sono decidue, ovali - lanceolate con nervature assai evidenti, dentate, di color verde vivo, brillante in estate, diventano di color porpora e gialle in autunno.

È un arbusto deciduo avente folti fusti eretti più o meno contorti, con corteccia rossastra, induriti alla base o leggermente lignificati, di forma cilindrica o con margini leggermente angolosi.

I fiori penduli, di colore bianco-verdastro con sfumature rosa, lunghi 0,5-0,6 cm, solitari, sbocciano all'ascella delle foglie in maggio.

I frutti, (bacche) tondeggianti, blu-nerastri, maturano in luglio – agosto e sono ricoperti di pruina blu-grigia.

In autunno le dolci bacche offrono un ricco cibo per gli uccelli di montagna.

Il mirtillo, usato per fare marmellate e dolci è ricco di vitamine A ed E; nel Medioevo era consigliato per la cura della diarrea.

In passato il succo del mirtillo era adoperato per ottenere il colore viola per tingere la carta e i tessuti.



“Bruscèn” Mirtilli

“La mia vigna l'è ‘n brüsciun...” La mia vigna è un mirtillo. Così si canticchiava un tempo nella Valle.

In epoche più calde la vite cresceva bene anche da noi, come ci ricorda il toponimo vicino al paese di Riabella: Er di vigne, Dosso delle vigne.

Le piantine di mirtillo quando trovano un terreno adatto e soleggiato si propagano intorno formando le “brüsciunère”. In annate di siccità venivano falciate e date alle mucche come foraggio.

I mirtilli che crescono in alto sulla montagna sono molto bassi con foglie e bacche grosse.

Le bacche contengono dei principi attivi che aiutano a memorizzare. Si consumano fresche o bollite, schiacciate con zucchero e vino. Con esse si fa anche la marmellata o il vino, buono da bere per Natale.

Prima di raccogliere mirtilli si deve guardare dove si mettono le mani per non svegliare qualche vipera.

Per fare in fretta la raccolta si usa il “còjabruscèn”, il raccogli mirtilli. E' una cassetina di legno aperta da un lato; sul fondo sono piantate delle bacchette ricavate dalle stecche degli ombrelli fuori uso. I mirtilli staccati con un movimento dal basso verso l'alto rotolano nella cassetta. Si ammaccano un po' e devono essere mondati perché con le bacche si staccano anche delle foglioline.

Oltre le cascate del Pianlìn di Piedicavallo, lungo il sentiero che sale agl' alpeggi Olmo ed Irogna, il piano chiamato Bauso è ormai noto come Piàn di brüscèn perché ricoperto da mirtilleti.

Rare sono da trovare le bacche del mirtillo legnoso: “i bunbùn dal dèire”, le chicche delle rocce.

SPIRAEA JAPONICA

Nome:

Spirea del Giappone
Spiraea japonica.

Famiglia:

Rosacee.

Altezza:

1,50 m.

Foglie:

semipersistenti,
lanceolate, aguzze,
dentate, glabre.

Fiori:

di color rosa intenso, riuniti a formare
numerosi corimbi terminali.

I luoghi d'origine sono la Cina
e il Giappone; è stata introdotta in
Europa verso la metà dell'800.



Spirea japonica

La Spirea del Giappone appartenente alla famiglia delle Rosacee, cresce in Cina e in Giappone: è stata importata in Europa verso la metà del 1800.

Può raggiungere l'altezza di un metro e mezzo o poco più.

Le foglie sono semipersistenti, lanceolate, con apici appuntiti e margini dentati.

I fiori, piccoli, di color rosa intenso, riuniti in corimbi lunghi 15 cm., sbocciano verso giugno, luglio, possono essere di color rosso o bianco.

Cresce in luoghi in penombra e umidi, preferibilmente in terreni leggeri, ricchi di elementi nutritivi,

Si moltiplica per mezzo di polloni che si formano alla base della pianta madre, oppure in talea in primavera.

La Spirea Japonica viene usata nei giardini rocciosi, isolata o in gruppi per evitarne l'erosione.

Cenni storico ambientali

Per anni ho ignorato il nome di questo arbusto. Ho appreso il suo nome quando la scuola elementare di Campiglia Cervo ha segnato il primo itinerario naturalistico dal quadrivio, subito dopo il ponte, agl'Jondini.

La mia nonna paterna mi raccontava che la spirea era stata portata dall'Inghilterra dalla signora Gertrude e piantata nel parco che circondava la villa dei Sella a Rialmosso.

L'arbusto dai bei fiori rosa, scappato dal giardino, colonizzò la Valle giungendo fino al Pinchiolo, dove, prima dell'alluvione del 1981 fioriva sugli intoccabili ghiaioni della Chiobbia. "L'ha 'mpastâ d'apartüt, pésc che i ruèj"- diceva la nonna Clementina.



SYNPHORICARPOS

Nome:

Synphoricarpos
Synphoricarpos albus
Albero delle perle.

Altezza :

1-2 m.

Fusto:

arcuato.

Foglie:

di color verde intenso.

Fiori:

rosa minuscoli.

Bacche:

ceree, di colore bianco neve.

Uso: sono utilizzati per formare siepi naturali.



SYMPHORICARPOS RIVULARIS

Lacrime d'Italia

Questa pianta appartiene alla famiglia delle Caprifogliacee; cresce in tutta Europa, nelle zone temperate.

E' adatta a terreni poveri, resiste al forte vento; cresce tanto al sole quanto all'ombra.

Può raggiungere un'altezza di 1-2 metri.

Le sue foglie hanno lamina ellittica di color verde intenso. Sono lunghe 2,5-4 cm.

La fioritura avviene da giugno a settembre.

Il fusto è arcuato e ricoperto dalle foglie.

All'inizio dell'estate appaiono i primi minuscoli fiori rosa all'estremità dei ramoscelli.

Vengono seguiti dai frutti: grappoli compatti di bacche bianche che durano fino all'autunno.

E' eccellente come tappezzante sotto gli alberi ed è utilizzata come siepe.

Si espande rapidamente per mezzo di radici sotterranee.



NOCCIOLO

Nome:

Nocciolo

Corylus avellana

Dialettale: Nisciuler.

Famiglia: Betulacee.

Altezza: Da 7 a 12 metri.

Chioma: ramificato fin dalla base, a cespuglio, talvolta con corto tronco.

Corteccia:

bruno-grigia, liscia, lucida, ornata di lenticelle biancastre.

Gemme:

lisce, smussate e ovali, cambiano dal bruno al verde.

Foglie:

arrotondate, con estremità appuntite e margini a doppia dentatura, sui piccioli pelosi. Volgono dal verde-cupo al bruno e infine al giallo, secondo la stagione.

Fiori:

a febbraio si sviluppano gli amenti maschili giallastri, lunghi fino a 8 cm, i fiori femminili difficili da vedere, assomigliano a gemme.

Frutti:

si sviluppano in gruppi da 1 a 4 nocciole, ciascuna protetta da un involucre erbaceo dentato. Le nocciole prima verde biancastro, diventano in autunno color bruno.

Usi:

i frutti eduli (buoni da mangiare) contengono un ottimo olio; il legno semiduro ed elastico è usato per pali, cerchi da botte e per lavori di tornio e intarsio.

Le foglie sono usate come foraggio per pecore e capre.



IL NOCCIOLO

Corylus avellana

Il nocciolo fa parte della famiglia delle Betulacee.

E' diffuso in tutte le regioni italiane soprattutto in Piemonte, Campania e Sicilia e nel sud-est asiatico.

La sua altezza massima è di 12 m (ma generalmente non supera 6 m.)

La chioma è ramificata fin dalla base, a cespuglio, con un corto tronco. La sua corteccia è liscia, di colore bruno-grigio, marrone, brillante, ricca di lenticelle disposte in file orizzontali.

Le gemme lisce, smussate e ovali, cambiano di colore dal bruno al verde.

Le foglie sono tomentose, arrotondate, alterne, con margini seghettati e apice allungato. Sono lunghe e larghe 10 cm. circa.

I fiori si dividono in maschili e femminili.

Quelli maschili sono amenti di colore giallo-brunastro, penduli appaiono in autunno diventando gialli e più lunghi (5 cm) in primavera. Quelli femminili sono piccole gemme rosse, brune con stigmi cremisi, crescono in gruppi da 1 a 4. I frutti (nocciole) dapprima sono di colore verde biancastro e diventano, in autunno, color bruno.

Le nocciole si sviluppano in gruppi da 1 a 4, ciascuna protetta da un involucro, costituito da brattee dentate. Si sviluppano in gruppi da 1 a 4 nocciole, ciascuna protetta da un involucro, costituito da brattee dentate. I frutti sono eduli (commestibili) e forniscono un ottimo olio.

Il frutto è largamente usato nell'industria dolciaria soprattutto in Piemonte, Campania e Sicilia.



“Nisciulèr e aulan-e” I noccioli

I proprietari delle baite della costa Pessine coltivavano nelle loro proprietà almeno un nocciòlo.

Questi alberi erano di due tipi: “nisciulèr e aulan-e”, nocciòli e avellani.

Si distinguevano tra di loro per la differenza dei frutti.

I nocciòli li avevano più tondi e chiari con la cupola fogliacea più corta ed avevano un sapore più delicato.

Gli avellani producevano nocciole di forma più allungata, di colore più scuro, protette per intero dalla cupola. Erano le mie preferite per il loro gusto marcato.

Alcuni nocciòli venivano coltivati anche perché, tagliati al calcio, gettavano numerosi polloni che ogni due anni erano potati per farne fascine.

Quando il pascolo comunale, utilizzato dai proprietari di mucche di Rialmosso, fu abbandonato venne colonizzato a poco a poco da alberi spontanei (numerose betulle, qualche castagno, qualche rovere, qualche pioppo tremulo) e dai nocciòli.

Il Comune di Quittengo, come gli altri dell’Alta Valle del Cervo, ogni anno, a primavera, dava a chi ne faceva richiesta la “fauscèta”, la roncola, cioè il permesso di tagliare gli arbusti nella proprietà comunale per la durata di una settimana, previo pagamento di una certa cifra.

Mia madre qualche volta, essendo a corto di fascine, ne approfittava.

Tagliava i polloni dei nocciòli nel terreno comunale e li buttava nel suo castagneto confinante, al di là della “masera”, muretto rustico di pietre, dal latino “maceria”.

Passata la settimana del taglio avrebbe fatto le fascine con comodo.

“Nisciulèr e aulan-e” I noccioli

Il “rat nisciulèr”, il topo delle nocciole, è il moscardino. Vive nei noccioleti e lascia ai loro piedi tappeti di gusci di nocciole forati e diligentemente svuotati.

E’ un roditore della famiglia dei Ghiridi (*Muscardinus avellanarius*) con pelliccia di color giallo fulvo superiormente e bianco inferiormente, a lunga coda pelosa.

Con i polloni dei nocciòli, sottili ed elastici, si possono fare dei cestini.

Alla fine del pranzo di fidanzamento, che precedeva di una settimana le nozze e riuniva i parenti dei promessi sposi, questi distribuivano ai invitati noccioli e noci.

I confetti, i “bumbo”, comparvero più tardi e venivano offerti mescolati alle nocciole che non erano più le nostrane, ma comprate e molto più grosse.

Per fare le fascine si uniscono i rami, grossi e piccoli, punte con punte e calci con calci, formando un fascio.

Si prende un pollone di nocciòlo e, tenendone la parte più grossa ben ferma sotto il piede sinistro, lo si torce con le due mani fino alla punta che poi si ripiega e si attorciglia formando un anello. Si passa l’estremità più grossa della “tòrta” così ottenuta sotto il fascio, poi la si infila nell’occhiello, si tira serrando con forza i rami e si ripiega tra loro la parte rimasta.

All’ombra dei nocciòli crescono e si propagano facilmente le piante di ciclamino.

La sostanza che si trova nelle foglie del nocciòlo ha azione astringente e delicata, serve a migliorare lo stato dei pori dilatati e dai quali trasuda troppo grasso; serve a far scomparire i comédoni e le macchie di rossore per l’azione tonificante che svolge nei capillari della cute.

Lavandosi il viso con il decotto delle foglie si attenuano le lentiggini e si riparano i danni causati da vento, caldo, polvere, sole.

Uso: far bollire 50 g di foglie secche di nocciòlo per 10 minuti in mezzo litro d’acqua. Lavare a lungo il viso.

MAGGIOCIONDOLO

Nome:

Maggiociondolo

Laburnum anagyroides

Dialettale: Fiarano, Sandalin-a.

Famiglia:

Fabacee.

Altezza:

fino a 6 m.

Corteccia:

liscia, verde, costellata di lenticelle pustuliformi grigiastre.

Chioma:

irregolare, non molto espansa e sviluppata in verticale.

Foglie:

decidue, alterne, dotate di un lungo picciolo trifogliate a margine intero.

Fiori:

di color giallo, profumati, numerosi, in racemi densi, molli e pendenti.

Frutti:

legume velenoso lungo fino a 5 cm, di forma irregolare.

Usi:

il legno viene usato in liuteria. Il colore scuro gli dà l'appellativo di "falso ebano".



IL MAGGIOCIONDOLO

Laburnum alpinum

Il maggiociondolo appartiene alla famiglia delle papilionacee.

Ha origine nell' Europa meridionale e nel Bacino Mediterraneo.

Raggiunge un'altezza di 6-10 m.

La chioma irregolare, non è molto espansa si sviluppa tendenzialmente in verticale.

Il fusto diritto e sottile è rivestito di una corteccia liscia, verde, costellata di lenticelle pustuliformi grigiastre.

Le foglie decidue, alterne, sono dentate con un lungo picciolo e composte di tre foglioline uguali, ellittico- lanceolate, acute e arrotondate alle due estremità, lunghe fino a 6 cm. la pagina superiore è quasi glabra, quella inferiore più chiara e con corti peli appressati e con margine intero.

Fioriscono tra maggio e giugno; i fiori sono penduli, lunghi fino a 30 cm., riuniti in densi racemi pendenti, profumati che attirano insetti avidi di nettare zuccherino, in qualche caso, presentano screziature porpora sul petalo superiore.

Il frutto è un legume lungo fino a 5 cm, di forma irregolare con sutura dorsale ispessita, ma non alta; contiene una sostanza pericolosa, un alcaloide detto cistina.

Il legno ha importanti applicazioni in liuteria e specialmente per strumenti a fiato.

Le parti verdi della pianta, ma specialmente i semi contengono l'alcaloide cistina che li rende tossici provocando: vomito, diarrea e paralisi respiratorie.

Il colore scuro del suo legno può essere scambiato per quello dell'ebano tanto che si è inventato l'appellativo di "falso ebano".

Il legno è molto duro, con l'uso diventa lucido tanto che lo si può confondere con quello del bosso.



ROVO COMUNE

Nome:

Rovo Comune

Rubus fruticosus

Dialettale: Ruei.

Famiglia:

Rosacee.

Altezza:

può superare il metro.

Fusto:

arbusto irto di spine uncinato.

Foglie:

sono composte; formate da 3-5 foglioline dentate di colore verde scuro che diventano rosso-rame d'inverno.

Fiori:

rosa o bianco con 5 petali e molti stami.

Frutti:

mora formata da piccole drupe carnose.

Uso:

le more sono apprezzate sia per essere mangiate fresche, sia per gelatine e marmellate. Foglie e fusti hanno proprietà curative per scottature.



IL ROVO

Rubus fruticosus

Il rovo appartiene alla famiglia delle rosacee.

È assai diffuso nei boschi e negli incolti; può superare il metro di altezza, tende a diffondersi rapidamente.

Le foglie composte sono formate da 3 – 5 foglioline dentate.

Gli steli del rovo sono irti di spine ad uncino che s'incurvano ad arco aggrappando l'apice al suolo.

Il fiore è di color rosa e bianco, ha un diametro di 2 – 3 cm.; ciascun fiore è formato da 5 petali e possiede molti stami.

La fioritura avviene da maggio a settembre.

Il frutto è la mora, formata da piccole drupe carnose addensate su di un ricettacolo. Le more sono apprezzate sia per essere consumate fresche, sia per dare vita a gelatine e marmellate.

Alle foglie e ai fusti venivano attribuite proprietà curative: si riteneva potessero curare le scottature.



POLIGONO ORIENTALE

Nome:

Poligono orientale
Polygonum orientale.

Famiglia:

Poligonacee.

Altezza:

circa 2 metri.

Chioma:

rotondeggiante, con rami forti
e appuntiti.

Fusto:

eretto.

Foglie:

ovalì, appuntite, verdi e lunghe
fino a 20 cm, cuoriformi alla base.

Fiori:

campanulati, di un color rosa, rosa antico
o bianco; maturano alla fine dell'estate e in tardo autunno, lunghi 4 mm.

Usi:

le foglie cotte possono essere usate come alimento.
Ricche di acido ossalico, devono essere consumate in piccole quantità.



IL POLIGONO ORIENTALE

Polygonum orientale

Si trova in Asia e in Australia; è naturalizzato nel Nord America.

Cresce tutto l'anno; è molto robusto e resiste ai vari climi.

Raggiunge un'altezza di circa 2 metri.

La chioma rotondeggiante, ha robuste ramificazioni, con rami appuntiti.

Le foglie sono largamente ovate, appuntite, lunghe 10-20 cm, cuoriformi alla base. A tarda estate e durante l'autunno produce fiori campanulati, di colore da rosa a rosso, rosa o bianco, lunghi fino a 4 mm, riuniti in fitte spighe pendule, lunghe 2-8 cm che possono espandersi fino a 60 cm di diametro.

Nonostante non siano state fatte analisi su questa specie, si è capito che alcune piante di questo genere, possono causare fotosensibilità.

Alcune piante di questa specie contengono acido ossalico (il distinto, riconoscibile odore di limone dell'acetosa).

Nonostante non sia tossica, questa sostanza può assorbire altri minerali, rendendoli inefficaci per il corpo e portando a carenza di minerali.

Numerosi cibi come l'acetosa e il rabarbaro contengono acido ossalico; le foglie di molte specie di questa famiglia sono nutrienti e utili.

Cuocere le foglie può ridurre il loro contenuto di acido ossalico.

Le persone con tendenza a reumatismi, artriti, gotta, calcoli renali o iperacidità, dovrebbero prestare molta attenzione nell'introdurre questa pianta nella loro dieta perché potrebbe aggravare le loro condizioni.



SORBO DELL'UCCELLATORE

Nome:

Sorbo dell'ucellatore

Sorbus aucuparia

Dialettale: Tëm, Tamaris.

Famiglia: Rosacee.

Altezza: 15-20 metri.

Chioma:

molto slanciata nelle piante addossate,
più arrotondata quando è isolata.

Corteccia:

nella pianta giovane grigio-cenere e liscia;
con l'età diviene più scura e screpolata.

Fusto: snello e cilindrico.

Gemme: scagliose e cigliate.

Foglie:

decidue, alterne, pelose da giovani, hanno 6-7 paia di segmenti ai lati; margini seghettati.

Fiori:

di color bianco panna, con un diametro di 15 cm; compaiono tra maggio e luglio.

Frutti:

piccoli pomi globosi rosso corallo, larghi 1 cm. Il colore si fa più intenso con la maturità.

Usi:

il legno viene usato per lavori di tornitura, incisioni, strumenti musicali.



IL SORBO DELL'UCCELLATORE

Sorbus aucuparia

Il sorbo che appartiene alla famiglia delle Rosacee è distribuito nell'emisfero boreale, in Europa, dal Mediterraneo alla gelida Islanda, spingendosi fino ai limiti della vegetazione in montagna.

La sua altezza può raggiungere 15-20 m.

La chioma è piuttosto rada, molto slanciata nei casi in cui le piante sono ravvicinate, più arrotondata e larga quando l'esemplare è isolato.

La corteccia nella pianta giovane è di colore grigio cenere, lucente e liscia; diviene più scura con l'età e si screpola verticalmente.

I rami sono poco più scuri della corteccia, elastici e resistenti per sopportare il peso dei frutti; i rametti sono pelosi.

Il fusto è snello e cilindrico; le gemme ricoperte di squame e di peluria.

Le foglie decidue, alterne sono imparipennate, pelose da giovani, composte da 6-7 paia di segmenti laterali lanceolati; il margine è seghettato.

I fiori, molto numerosi, portati in corimbi eretti con un diametro di circa 15 cm, di color bianco panna, compaiono tra maggio e luglio.

I frutti sono piccoli pomi globosi di colore rosso corallo, dal diametro di circa 1 cm.

Il loro colore diviene più intenso durante la maturità. I frutti persistono penduli per tutto l'inverno producendo un notevole contrasto con il colore della neve.

Le radici sono molto lunghe con un fittone verticale e ramificazioni laterali.

Il legno del sorbo viene usato per lavori di tornitura, per fare oggetti di uso domestico, per incisioni xilografiche e strumenti musicali.

Un tempo si usava per costruire i congegni delle automobili.

"Tèm o tamaris" Sorbo degli uccellatori

Cenni storico ambientali

E' chiamato così perché le sue bacche sono utilizzate da chi pratica l'uccellazione con le reti.

Numerosi uccelli ne sono ghiotti e disperdono qua e là i suoi semi. Le piantine che spuntano sono diritte, non ramificano subito.

Finché è durata la civiltà della stalla era difficile vedere ai margini dei boschi o nelle schiarite qualche sorbo aucuparia carico delle sue decorative bacche rosso- aranciate.

Le piante giunte all'altezza di circa due metri venivano cercate e recise per farne spallacci per le gerle perché molto facili da torcere e resistenti. Le sue bacche sono acide ed amare: contengono acido cianidrico che scompare alla cottura. Nei paesi del Nord è considerato un albero benefico: il suo ramo scaccia gli incantesimi e la cattiva sorte.

