

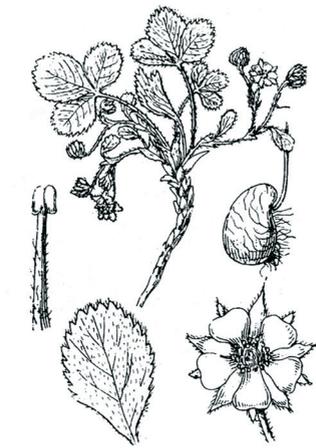
Potentilla micrantha Ramond

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: cinquefoglia

Forma biologica: emicriptofita rosulata

Categoria corologica: euri-mediterranea



Denominazioni liguri: *sine nomine*

Denominazioni della Val di Vara: *sine nomine*

USI ETNOBOTANICI

MAGICI E SUPERSTIZIONE: a Cembrano, in località Moggia (Maissana), per curare i dolori, in particolare quelli di origine reumatica, si ricorre a un particolare rito utilizzando questa specie. Il guaritore adopera nove piantine divise in tre gruppi; con ogni singolo gruppo “segna” la parte dolorante col segno della croce, recitando contemporaneamente la seguente preghiera *per le virtù che Dio ti ha dato/ come in cielo e così in terra/ questo male vada per terra*. L’operazione se necessario è ripetuta anche nei giorni successivi.

Primula vulgaris Hudson

Famiglia: Primulaceae

Nomi comuni: primula, primavera

Forma biologica: emicriptofita rosulata

Categoria corologica: europ.-caucasica

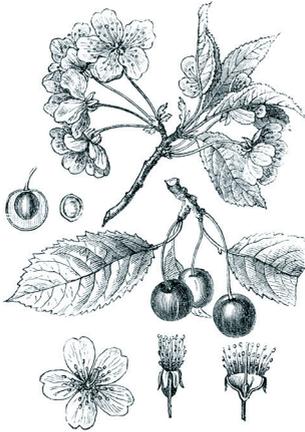


Denominazioni liguri: poëte, poeta, oëgia d'urpe, oëgia d'urso, cucchetti, donne, trombette, trumbette, cucchetti, donne, pampanàn, pampaàn, margherita sarvæga, giano, braghe di cucco, uregge d'asu, uëgge d'aze, sciuva primavera, sciuva de primavera, pampippo, pan cucco, pan d'a Madonna, primula

Denominazioni della Val di Vara: primola, cucû

USI ETNOBOTANICI

ORNAMENTALI: in varie località della Val di Vara questa specie è raccolta e trapiantata in vaso o in giardino a scopo decorativo; con il medesimo fine si utilizza anche la specie affine *P. veris* L. detta *braghe de cucû*.

Prunus avium* L.*Famiglia:** Rosaceae**Nomi comuni:** ciliegio**Forma biologica:** fanerofita arborea**Categoria corologica:** pontica

Denominazioni liguri: cereija, cereiju, ceèija, cereixa, h'rèixa, sexa/e, seixa, seixa comune, sèrezè, viscioa, iscioa, séza, cirèza, cereja, cirejia, scexa, seejia

Denominazioni della Val di Vara: seisa, scéja, sireisa, saiéxa, zeeja, nucin/u (rif. al nocciolo)

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: ben noto è l'uso delle drupe come frutta fresca, sotto spirito, nella preparazione di marmellate, dolci, sciroppi, ciliegie zuccherate (conservate sotto zucchero) ecc. Si utilizzano anche le amarene (*cirefoi*), le visciole (*visciue*) e le marasche (*Prunus cerasus* L.). A Bruscarolo (Madignano) dai frutti si prepara un vino molto gustoso e apprezzato.

Curnea (*Durone*, *Duracine*), *Marchiane*, *Magbelle*, *Ruggiune*, *Giancette* (*Gianche*), *Negree*, *Rosache*, *Mazaoe*, *Maenga*, *Graffione* sono alcune delle tante varietà di ciliegio censite in Val di Vara.

MEDICINALI: un pò in tutta la Val di Vara è in auge l'impiego del decotto dei peduncoli dei frutti, da assumere oralmente, come diuretico; questa proprietà terapeutica è conosciuta anche dalla fitoterapia ufficiale. A Varese Ligure in caso di rinorea si utilizza uno sciroppo siffatto: 75-100 foglie si mettono a macerare in un litro di vino rosso con un chilo di zucchero; dopo 24 ore si filtra e si mette a bollire, a fuoco lento, per circa 30 minuti. A Veppo (Rocchetta Vara), il raffreddore e la tosse si curano bevendo il decotto dei frutti secchi.

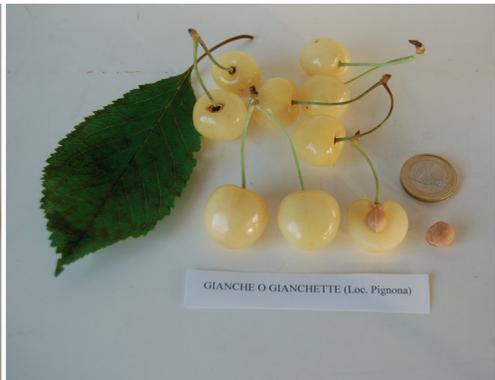
ARTIGIANALI: il legno era apprezzato nell'arte di costruire mobili come panche, tavoli, credenze, armadi. In tempi passati per illuminare si usavano torce preparate con la corteccia di questa specie.

NOTE CURIOSITÀ: in varie località della Val di Vara, in occasione del Cantamaggio, è tradizione lasciare fuori dalla porta di casa delle ragazze in età da marito un fiore al quale è attribuito un preciso significato; a Valgiuncata (Zignago) e a Buto (Varese Ligure) i fiori di ciliegio indicano *figlia allegra*, ossia figliola allegra (cfr. scheda *Laburnum anagyroides* Medicus).

ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE DI CILIEGIO DOLCE (*P. avium* L.)



Curnea

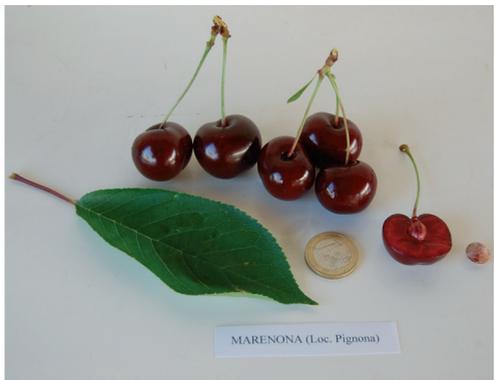


Gianche

ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE DI CILIEGIO ACIDO (*P. cerasus* L.)



Viscide



Marenone

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 1, 5, 6, 11, 12, 14, 15, 16, 22, 24.

***Prunus domestica* L.**

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: susino

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: coltivata



Denominazioni liguri: brigna, brigneua, brigneu, brignùn, brignù, brignon, huxèn, pernigun-a, sosèna, su lène, su lèi, susèna, surapallin-a, susèn, susenn-a

Denominazioni della Val di Vara: brugna, brignun, brigna, susena

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: ben conosciuto è l'uso delle drupe come frutta secca o fresca, nella preparazione di marmellate, dolci, sciroppi, sottospirito e di altri prodotti simili. Diverse sono le varietà coltivate: *Romane*, *Brutte-buone*, *San Giovannine*, *Catalane*, *Ciapparole*, *Spacalosso*, *Buon buccun*, *Damasche* e tante altre.

LIQUORISTICI: dai frutti per distillazione, previa macerazione e fermentazione in acqua, si ottiene una caratteristica grappa.

MEDICINALI: le prugne da sole o assieme ai fichi secchi (*Ficus carica* L.) si usano in decozione per regolarizzare l'intestino pigro e come rinfrescante. In località Borseda (Calice al Cornoviglio), il decotto delle prugne si somministra oralmente nel trattamento delle malattie respiratorie; a Corvara (Beverino) e a Veppo (Rocchetta Vara) al decotto si aggiungono anche i fichi (*Ficus carica* L.) e le mele (*Malus domestica* Borkh.). A Buto (Varese Ligure) come lassativo si usa l'*acqua de pume* preparata facendo bollire le mele assieme alle prugne.

ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE DI SUSINE



Buon Buccun



Brutte-buone



Maschine



Romana



Ciapparola



Piscetta

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 5, 6, 11, 12, 14, 22, 24.

Prunus dulcis (Miller) Webb

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: mandorlo

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: S-medit.



Denominazioni liguri: amandoa, amàndua, amanduin, amàndura, amanduotu, mandura, màndurla

Denominazioni della Val di Vara: màndua

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: ben documentato è l'impiego delle mandorle come frutta secca da consumare in molteplici modi. In località Varese Ligure le mandorle sono l'ingrediente fondamentale di un prodotto tipico della pasticceria locale, le *scuette*; rinomate sono quelle preparate dalle Monache Agostiniane di Varese Ligure.

MEDICINALI: l'olio di mandorle è usato come blando lassativo; è particolarmente indicato nel trattamento della stipsi nei neonati.

COSMETICI: le proprietà emollienti, eudermiche del suo olio sono sfruttate per nutrire e ammorbidire la pelle, il cuoio capelluto e per rendere lucenti i capelli, specialmente nei bambini.