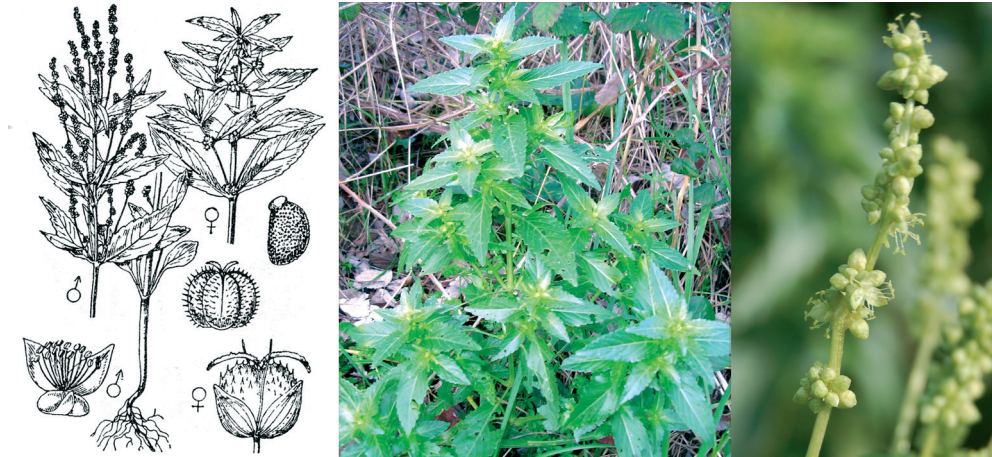


***Mercurialis annua* L.**

Famiglia: Euphorbiaceae

Nomi comuni: mercorella

Forma biologica: terofita scaposa
Categoria corologica: paleotemperata



Denominazioni liguri: barcaixe, èrba caghéra, erba marcajeua, mercuin-a, mercurina, marcuin-a, mercaiaœa, marcaiaœa, murciajœa, brucciajœa, marcuela, marcorèla, mercoèla, mercuela, marcuella, mucheiaœa, marcurina, marcurela, marcuegna, mercurigna, murajœa, mucuœa, marcorigna

Denominazioni della Val di Vara: mercuèla, marcuèla, mercuina

USI ETNOBOTANICI

MEDICINALI: in alcune località dell'alta Val di Vara, il decotto o l'infuso delle foglie o delle parti epigee si somministra oralmente come diuretico e come antinfiammatorio sistemico, più raramente come lassativo e sedativo dei dolori vescicali.

VETERINARI: l'infuso delle foglie è dato da bere alle bestie per purgarle. A Corvara (Beverino) e a Riccò del Golfo come depurativo si somministra l'infuso delle foglie, o più semplicemente la pianta fresca è data da mangiare agli animali.

NOTE: questa specie è potenzialmente tossica per la presenza, nell'intera pianta, di alcaloidi e saponine emolitiche capaci di provocare gravi disturbi gastro-intestinali.

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 9, 12, 14, 22, 24.

Mespilus germanica L.

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: nespolo

Forma biologica: fanerofita cespugliosa
Categoria corologica: S-europeo-pontica



Denominazioni liguri: nespulo, nespoa, nespua, nespura, nespuro, nespero, nespo, nespuli, nespuro, petti di San Martino, péti de San Martin

Denominazioni della Val di Vara: péti de mónega, nespo, nèspua

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: i “frutti” si consumano freschi e ben maturi o in marmellate; il loro uso è poco frequente.

MEDICINALI: nei comuni di Riccò del Golfo, Varese Ligure e Sesta Godano il “frutto” si mangia fresco come astringente intestinale, in caso di dissenteria.

NOTE E CURIOSITÀ: col nome di nespolo si trova in commercio, come frutta fresca, *Eryobotrya japonica* (Thunb.) Lindley (nespulo del Giappone), sempre appartenente alla medesima famiglia. Rispetto alle nespole selvatiche i frutti sono di pezzatura maggiore e di aspetto simile ad albicocche.

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 11, 12, 14, 15, 22, 24.

Morus alba L.

Famiglia: Moraceae

Nomi comuni: gelso bianco

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: coltivata



Denominazioni liguri: sersa, serza, saerza, gersa, murùn, saussa, seáusa, seáusa gianca, sassiè, mu, mui, moun, muin, mori, muic, more de saussa, moron, pansaotto, pansùti

Denominazioni della Val di Vara: moro, moro gianco/u, mui, mui gianchi, mùu

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: le more di gelso si consumano come frutta fresca o più raramente per preparare marmellate e sciroppi.

NOTE E CURIOSITÀ: da un punto di vista botanico la mora di gelso è un'infruttescenza chiamata sorosio. In passato la coltivazione di questa specie era una pratica ben consolidata, legata alla produzione del baco da seta (*Bombyx mori* L.).

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 4, 11, 12, 24.

Morus nigra L.

Famiglia: Moraceae

Nomi comuni: gelso nero

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: coltivata



Denominazioni liguri: seáusa, seáusa negra, serza, gersa, moron, pansaotto

Denominazioni della Val di Vara: moro, moro negro, mui, mui, neigri, mùu

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: i sorosi o more di gelso si mangiano alla stregua di frutta fresca, in macedonia o più raramente per preparare marmellate e sciroppi.

Myrtus communis L.

Famiglia: Myrtaceae

Nomi comuni: mirto

Forma biologica: fanerofita arborea
Categoria corologica: steno-mediterranea



Denominazioni liguri: mortìn, murtin, màrtora, murta/i, mortola, murtèla, murtiggia, murtina, murtin-a

Denominazioni della Val di Vara: murtelin, murtèla, mortelin

USI ETNOBOTANICI

LIQUORISTICI: con i frutti - piccole bacche piriformi e nerastre - messi a macerare in alcool etilico si prepara un gradevole liquore digestivo.

COSMETICI: in alcune località il decotto delle foglie è adoperato in impacchi decongestionanti per trattare la cute arrossata, specialmente dei bambini, nonché in lavande antinfiammatorie.

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 24.

Nasturtium officinale R. Br

Famiglia: Cruciferae

Nomi comuni: crescione

Forma biologica: emicriptofita scaposa

Categoria corologica: cosmopolita



Denominazioni liguri: cresciùn, cresciùm, crescion, cresciunettu, chersciùn

Denominazioni della Val di Vara: cresùn, cresciun

USI ETNOBOTANICI

MEDICINALI: come depurativo dell'organismo si assume oralmente il decotto di foglie, oppure si inserisce nel regime alimentare consumandolo fresco in insalata. In località Piana Battolla (Follo) un impiastro con le foglie si applica sul cuoio capelluto per esercitare un'azione tricostimolante.

ALIMENTARI: le foglie fresche si gustano in insalata. Particolare attenzione va posta nella scelta del luogo di raccolta, perché vivendo immersa nell'acqua è bene assicurarsi che questa sia corrente e non inquinata.