

granturco -, mentre per risolvere le distorsioni si pone localmente un preparato detto *zendeàda* ottenuto mescolando aceto e cenere. A Riccò del Golfo, Serò di Zignago e Varese Ligure il vino caldo si beve per curare l'abbassamento di voce, mentre nelle località di Carro, Buto e Scurtabò (Varese Ligure) in caso di raffreddore; e ancora a Riccò del Golfo per uso esterno si eseguono bagni contro i geloni. In caso di pediculosi, contro i pidocchi (*Pediculus capitis*) si lavano i capelli con acqua e aceto.

VETERINARI: in località Buto i contadini periodicamente massaggiavano la lingua alle mucche con aceto e sale per migliorare la ruminazione. A Cembrano e a Disconesi (Maissana), alle mucche come tonico *post-partum* si fa bere del vino rosso.

COSMETICI: in passato il vino tiepido era usato per pulire e disinfettare le parti intime dei neonati e dei bambini. Nei territori di Borseda (Calice al Cornoviglio), Riccò del Golfo e Varese Ligure, la linfa che fuoriesce dai tralci tagliati - fenomeno che in botanica è indicato col termine di guttazione - si usa in frizioni tricostimolanti per la crescita dei capelli.

LIQUORISTICI: dalla vinaccia per distillazione si ottiene la grappa.

VOLUTTUARIO: a Varese Ligure, la scorza del fusto o dei rami ben essiccata era fumata come succedaneo del tabacco.

DOMESTICI: si dice che la cenere ricavata dai tralci sia tra le migliori per lavare i panni, per fare il bucato nel *cuncun* (cfr. *Laurus nobilis* L.).

MAGIA E SUPERSTIZIONE: il vino a luna crescente (luna nova) non si travasava mai, poiché avrebbe fermentato. A Scurtabò il vino era usato per togliere il malocchio.



A sx, spalletta con vitigno e a dx, particolare dell'annodatura della vite al tutore con rami di salice

ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE DI VITIGNI



Vermentino



Ciliegolo



Bianchetto



Albarola



Botigiasca



Saragina

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 2, 5, 11, 12, 14, 16, 18, 22, 24.

Zea mays L.**Famiglia:** Poaceae**Nomi comuni:** granturco, mais**Forma biologica:** terofita scaposa
Categoria corologica: neotropicale**Denominazioni liguri:** granòn, granùn, granún, gran-un, granón, graùn, mèliga, mèiga, mega, merga, mergassu, mèria**Denominazioni della Val di Vara:** granon, granùn, mèga, mèliga, melega, meiga, meirgùn, merga, barbe de mega (rif. agli stili), formenton, mergacio (rif. al culmo), mergun, benedin (rif. al tutolo).**USI ETNOBOTANICI****ALIMENTARI:** la farina gialla è assai usata in cucina nella preparazione di molti piatti: polenta, *cèn*, torte (*turta*), biscotti (*bescotti*), pane (*pan*), le frittelle di cipolla (*frexò de faina de granun e sivule*), schiacciatine o focaccine cotte sui testi di terracotta (*fugasse, fugazze* o *fögasette*) da gustare con i ciccioli di maiale, salsicce, sanguinacci, affettati ecc.**MEDICINALI:** in auge in tutta la Val di Vara è la somministrazione orale del decotto preparato con gli stigmi, “baffi” o “barba” di granturco, come diuretico per combattere la renella e altre affezioni dell’apparato urinario. Ad Antessio (Sesta Godano), il medesimo preparato è bevuto come antigottoso, mentre a Riccò del Golfo nel trattamento della flebite. La polenta calda applicata sul petto era considerata un toccasana per curare la bronchite e addirittura la polmonite. A Cassana (Borghetto Vara), il decotto delle “barbe” assieme alle parti epigee della vetriola (*Parietaria officinalis* L.) si beve come generico antinfiammatorio.

ARTIGIANALI: con le brattee che avvolgono le “pannocchie” si realizzano tipici fiori finti.

MAGICI E SUPERSTIZIONE: per tenere lontane le streghe si mette una pannocchia di granturco fuori del portone della casa; infatti, è credenza popolare che le streghe debbano contare tutti i “chicchi” prima di poter entrare.

ORNAMENTALI: le infiorescenze sia maschili, sia femminili (pannocchie) si usano per realizzare composizioni di fiori secchi.

RELIGIOSI: nel periodo pasquale si preparano vasi con piantine di granturco eziolate, bianche-giallastre, perché i “semi” vengono fatti germinare al buio, su un piattino con terra e muschio. Questo “manufatto vegetale” si porta in chiesa il giovedì Santo a decorare “il Sepolcro”.

LUDICI: A Varese Ligure, in passato, con le pannocchie si costruivano spartane bambole.

VOLUTTUARI: in tempo di guerra le “barbe” erano fumate nelle pipe o preparando rudimentali sigarette.

DOMESTICI: le brattee che avvolgono le spighe fruttifere erano usate per imbottire il materasso, il cosiddetto *saccun*.



A sx, piante con le vistose infiorescenze maschili e a dx, cariossidi e fiori realizzati con pannocchie

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 1, 2, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27.

L'ORTO BOTANICO DI SESTA GODANO

Gli Orti botanici, come oggi li conosciamo, nascono in Europa e più precisamente in Italia nel Cinquecento; inizialmente come collezioni di piante medicinali - i cosiddetti “Giardini dei Semplici” - a supporto della didattica e della ricerca svolta all'interno delle Scuole di Medicina e di Farmacia.

Nel tempo, la loro originaria funzione si è modificata, evoluta, arricchita di significati e obiettivi: conservazione delle piante a rischio di estinzione e loro reimmissione nei luoghi d'origine; acclimatazione di specie esotiche; coltivazione e introduzione dei vegetali di interesse economico e agrario; studio delle flore locali e altri validi supporti alla ricerca teorica e applicata nei diversi rami delle scienze botaniche e biologiche.

Gli Orti botanici, per definizione, sono quindi luoghi deputati alla conservazione della vita vegetale, ne salvaguardano la biodiversità *in situ et ex situ*, coltivando non solo le specie degli ambienti naturali, ma anche quelle strettamente connesse con le attività antropiche.

Queste istituzioni - sia pubbliche, sia private, spesso collegate a centri universitari - svolgono ruoli chiave per la ricerca, lo sviluppo e la divulgazione del pensiero scientifico, e proprio per queste loro peculiari attività differiscono dai Giardini botanici, intesi come raccolte di “piante vive” disposte con “senso estetico”, con “gusto architettonico” e con finalità di carattere educativo, ricreativo o didattico.

L'Orto Botanico di Sesta Godano (tav. III) è collocato in località il “Pareto”, nella porzione sud-occidentale dell'omonimo comune; si sviluppa su una superficie di circa quattro ettari ed è delimitato a ovest dalla S.S. 566, a nord dalla Strada principale di Sesta Godano, mentre a sud-est dal torrente Göttero.

L'orografia dell'area è uniforme, dolce, pressoché pianeggiante con una quota media di 210 m s.l.m. (figg. 41 e 42).

Gli elementi che hanno stimolato la creazione di questo orto botanico sono da correlare alla problematica mondiale della riduzione della variabilità genetica delle specie vegetali, all'impoverimento delle tradizioni etnobotaniche, nonché alle evidenti modifiche colturali delle pratiche agricole che hanno, nel corso degli anni, depauperato il ventaglio varietale a discapito delle vecchie cultivar di interesse locale (Sebastiani *et al.*, 2006a, 2009).

La struttura esprime dunque la volontà di tutelare e valorizzare l'ambiente con le relative risorse e peculiarità naturalistiche, le specie vegetali tradizionalmente collegate alle attività umane come la silvicoltura, la pastorizia e l'agricoltura, nonché la flora selvatica adoperata nella medicina, nell'alimentazione, nell'artigianato e in altre pratiche minori proprie della tradizione popolare di questi luoghi.

Orto Botanico Biologico Regionale di Sesta Godano Progetto di Sviluppo

Tav. III

