

MAGICI E SUPERSTIZIONE: in località Buto la sera della vigilia di San Giovanni (24 Giugno) si accendevano i fuochi nelle aie – la sera del *faou* - e dal movimento dei fumi si traevano informazioni sull'andamento dei raccolti; inoltre, sotto la cenere di questi fuochi si cuocevano cipolle e patate che secondo la tradizione locale, se mangiate la mattina seguente servivano a irrobustire i capelli (azione tricostimolante).

LUDICI: col fusto cavo che porta l'infiorescenza i bambini di una volta realizzavano semplici e rumorose trombette.



Bulbo e fusti fiorali cavi



Pianta in piena vegetazione



Particolare dell'infiorescenza con bulbilli



Cipolla di Pignona (una vecchia varietà locale)

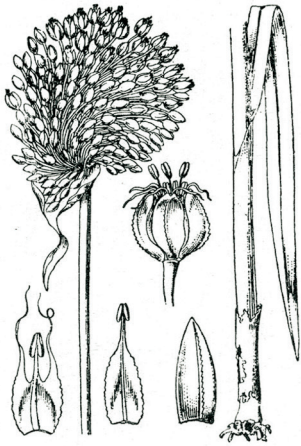
Allium porrum L.

Famiglia: Liliaceae

Nomi comuni: porro

Forma biologica: geofita bulbosa

Categoria corologica: coltivata



Denominazioni liguri: poro

Denominazioni della Val di Vara: purium, poriöi

USI ETNOBOTANICI

MEDICINALE: in alta Val di Vara per eradicare i porri si strofina, sopra le escrescenze, il bulbo tagliato di fresco, mentre lo stesso ben pestato si applica localmente come antinevralgico, nel trattamento della sciatica.

ALIMENTARI: ben conosciuto è l'impiego culinario di questa specie per aromatizzare e preparare diversi piatti come la polenta, i *taggiain* (tagliatelle), le lasagne, le torte salate, le frittate, i funghi, i minestroni (*menestrum*) ecc.

NOTE E CURIOSITÀ: questo ortaggio deriva dalla domesticazione del porro selvatico (*Allium ampeloprasum* L.).

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 6, 9, 10, 12, 14, 24.

Allium sativum L.**Famiglia:** Liliaceae**Nomi comuni:** aglio**Forma biologica:** geofita bulbosa
Categoria corologica: W-centroasiatica**Denominazioni liguri:** aggiu, aggio, ajè, ajo, agio, agiu, aio, agliu, ag'o, aiu, àju**Denominazioni della Val di Vara:** agio, agiu, aggiu, ag'iu,**USI ETNOBOTANICI**

MEDICINALE: tra le pratiche medicamentose più frequenti troviamo l'uso dei bulbi come vermifugo, in particolare contro gli ossiuri (*Enterobius vermicularis*) nei bambini. Nel rispetto delle tradizioni locali, da paese a paese, cambiano i metodi di preparazione e di somministrazione del preparato: uno spicchio d'aglio fresco o cotto s'inserisce in cavità nasale; pestato in mortaio si strofina sulla pancia, sull'ombelico, sui polsi o più semplicemente viene fatto annusare; l'unguento - ottenuto mettendo a macerare in olio d'oliva alcuni spicchi - si spalma sul collo o sul petto; il decotto di spicchi d'aglio si somministra oralmente, oppure si fa mangiare il pane cotto assieme all'aglio. La tintura ottenuta mettendo a macerare l'aglio in alcool etilico o nella grappa si usa per frizionare il corpo affetto dai dolori reumatici. Mangiare aglio crudo serve per abbassare la pressione arteriosa e come disinfettante intestinale. Tra i vari usi degni di nota ricordiamo: a Riccò del Golfo le tuniche papiracee si applicano sui piccoli tagli per esercitare un'azione emostatica; a Càssego e a Scurtabò (Varese Ligure) gli umori ricavati dalla spremitura dei bulbi si usano nel trattamento della cute colpita da scabbia, tigna, geloni e foruncoli. Il trattamento delle punture d'insetti (api, vespe, zanzare) prevede di applicare uno spicchio pestato o più raramente il macerato

acquoso; invece, a Brugnato per risolvere il medesimo problema si usa un frammento di sigaro (*Nicotiana tabacum* L.), masticato e ben intriso di saliva.

ALIMENTARI: ben noto è l'uso gastronomico dei bulbi per aromatizzare numerosi piatti (pesto alla genovese, salsa per il bollito ecc.).

MAGICI E SUPERSTIZIONE: collane preparate con gli spicchi d'aglio si attaccano al collo dei bambini contro gli ossiuri. Per allontanare il malocchio alcuni spicchi, in un sacchettino, si portano al collo.

DOMESTICI: è tradizione popolare strofinare l'aglio sulla cute per tenere lontano zanzare, api e vespe.

COSMETICI: a Villa di Pignone per ammorbidire e quindi facilitare l'eliminazione dei calli si applicano localmente spicchi ben pestati, mentre a Càsego e a Scurtabò (Varese Ligure) si usano gli umori ricavati dalla spremitura dei bulbi.



Bulbi di aglio fresco



Particolare del bulbo



Cesto con capi d'aglio



Collana d'aglio usata come vermifugo

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 5, 6, 10, 11, 12, 14, 18, 23, 24, 26.