

***Ricinus communis* L.**

Famiglia: Euphorbiaceae

Nomi comuni: ricino

Forma biologica: terofita scaposa
Categoria corologica: paleotropicale



Denominazioni liguri: faxœ d'India, ricin, ricinu, rici

Denominazioni della Val di Vara: ricinu

USI ETNOBOTANICI

MEDICINALI: assai nota è la pratica di assumere oralmente piccole quantità d'olio di ricino come drastico purgante.

ORNAMENTALI: in alcuni paesi della media e della bassa Val di Vara questa specie è coltivata, in terra o in vaso, a scopo decorativo.

NOTE E CURIOSITÀ: i semi di ricino, simili ai fagioli borlotti (*faxò*), sono molto velenosi, poiché contengono la ricina, un'albumina in grado di agglutinare i globuli rossi; bastano solo 5-7 semi per causare la morte in un bambino.

Robinia pseudacacia L.

Famiglia: Leguminosae

Nomi comuni: acacia

Forma biologica: fanerofita arborea
Categoria corologica: nordamericana



Denominazioni liguri: rubin, càscia, gagia, gagia sarvæga, gazzia, gasia, gazia, legnu, gazía, gazia

Denominazioni della Val di Vara: acacce, càscia, gaggia

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: le infiorescenze, costituite da lunghi racemi penduli, si raccolgono quando i fiori non sono ancora aperti e si consumano in frittelle o in frittate. Questa pratica alimurgica è poco diffusa. Molto apprezzato è il miele d'acacia.

MEDICINALI: a Mattarana (Carrodano) e a Ziona (Carro), in passato, il decotto di corteccia era impiegato oralmente per le sue proprietà lassative.

VETERINARI: le foglie si usano per nutrire numerosi animali (conigli, capre ecc.).

ARTIGIANALI: dal suo legno si ricavano pali per sorreggere le viti e manici per le zappe. L'acacia fornisce buona legna da ardere.

RELIGIOSI: i fiori rientrano tra gli elementi decorativi per realizzare le infiorate durante la celebrazione del *Corpus Domini*.

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 9, 11, 12, 15.

Rosa canina L.**Famiglia:** Rosaceae**Nomi comuni:** rosa canina**Forma biologica:** nanofanero fita**Categoria corologica:** paleotemperata

Denominazioni liguri: aghirènsa, agürensè, agürenzu, chìgua, cagnina, grattacù, gratacù, grattacul, razzagüe, rōsa, rasa-cù, rosa-cù, roesa de seza, roesa, regurensie, roesa, scancapelle, roesa mingalle, reuza, reuza sarvaega, reuza da grattacù

Denominazioni della Val di Vara: petelengua, petelengue, petelenghe, rofa/e, rōsa, rōse

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: i “frutti” ben maturi, privati dei “semi”, si mangiano freschi o si usano per preparare le marmellate. È buona norma eliminare i “semi” poiché se ingeriti possono arrecare gravi disturbi gastro-intestinali. I getti si mangiavano crudi come snack. Una preparazione rara nel ricettario locale è lo sciroppo realizzato dai petali.

MEDICINALI: in numerose località dai petali si prepara uno sciroppo antitussivo; a Villa di Pignone lo stesso preparato medicamentoso è realizzato dalle foglie; anche a Serò di Zignago per curare la tosse si realizza un caratteristico sciroppo (cfr. *Citrus limon* (L.) Burm. fil.). In alta Val di Vara ai bambini si danno da mangiare i “frutti” detti *bochi de rosa* (*R. micrantha* Sm.) per regolarizzare le funzioni intestinali e come ricostituente. L’infuso di fiori, raccolti preferibilmente nella settimana fra il 24 e il 29 di giugno (fra San Giovanni e S. Pietro), si usa in lavaggi oculari per decongestionare gli occhi arrossati. I “frutti” una volta aperti si sfregano sui porri per eradicarli. A Varese Ligure l’infuso dei cinorrodi si assume oralmente come antianemico. Infine ricordiamo

che a Corvara (Beverino) e a Serò di Zignago dai petali si ottiene un liquore rinfrescante.

COSMETICI: a Serò di Zignago, in passato, dai petali si produceva un profumo casalingo.

LIQUORISTICI: a Corvara (Beverino) dai “frutti” messi a macerare in alcool etilico, acqua e zucchero si ottiene un gradevole liquore aperitivo e digestivo.

ORNAMENTALI: alcune rose selvatiche (*Rosa canina* L., *R. micrantha* Sm. ecc.) sono coltivate per abbellire i giardini.

RELIGIOSI: per l’evento del *Corpus Domini* sono raccolti diversi fiori, frutti e foglie, fra cui i petali delle rose selvatiche e coltivate, per realizzare i caleidoscopici tappeti floreali per abbellire le strade percorse della processione religiosa (infiorate).

MAGIA E SUPERSTIZIONE: la vigilia di San Giovanni (24 giugno) si bruciavano le rose selvatiche e i rovi (*Rubus ulmifolius* Schott) per scacciare le streghe e i folletti, oltre a propiziare una stagione ricca di raccolti.

NOTE E CURIOSITÀ: i “frutti” di rosa sono chiamati cinorrodi; sono falsi frutti perché la parte edule e carnosa non deriva dall’ovario ma dall’ingrossamento del ricettacolo; i veri frutti sono piccoli acheni (nocule), quelli che comunemente si indicano come semi. I cacciatori usano i frutti per attirare i volatili a scopo venatorio; a tal uopo si impiegano anche quelli dell’alloro (*Laurus nobilis* L.), del sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia* L.), del farinaccio (*Sorbus aria* (L.) Crantz) e di altri fruttiferi selvatici del bosco.



Particolare del fiore e dei “frutti” (cinorrodi)

Rosmarinus officinalis* L.*Famiglia:** Labiatae**Nomi comuni:** rosmarino**Forma biologica:** nanofanerofita**Categoria corologica:** steno-mediterranea

Denominazioni liguri: resomàin, refojarìn, resumain, rofojmain, rosumain, rosumarìn, rofojumarin, rofojumanin, rofojumarin, rosomàin, rosmanin, rosmain, rosmarin, romanin, resemanin, rosumarin, rofojumarin, rosmarin, rumain, rumanin, rumanin, rumanin, rusmarin, rusmarin, rufojarin, rusumarin, rufojumarin, rumanin, rusalemarein

Denominazioni della Val di Vara: refojmain, rosumarin, romanino, rusmanin, rumanin, rusmarin, refojumarin

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: ben conosciuto è l'uso gastronomico di questa specie essenziera per aromatizzare le pietanze.

MEDICINALI: il decotto dei rametti si assume oralmente per depurare l'organismo; col medesimo fine terapeutico, a Follo è stata registrata una pratica medicinale più complessa, ossia il decotto è preparato utilizzando anche il polline del pino (*Pinus pinaster* Aiton), i rizomi di canna (*Arundo donax* L.) e le foglie di salvia (*Salvia officinalis* L.). Suffumigi balsamici per le vie respiratorie sono eseguiti gettando in acqua bollente alcuni rametti; a Varese Ligure si usa assieme all'elicriso (*Helichrysum italicum* (Roth) Don). In alta Val di Vara il decotto dei rametti si assume per via orale come tonico e per sedare i dolori di stomaco, mentre a Corvara come rinfrescante intestinale. Infine ricordiamo che a Borseda (Calice al Cornoviglio) la popolazione beve il decotto dei

rametti, spesso aggiungendo anche foglie di alloro (*Laurus nobilis* L.) e di salvia (*Salvia officinalis* L.), contro il mal di gola.

ORNAMENTALI: questa specie è coltivata, specialmente negli orti, nell'angolo delle aromatiche.



Particolare dei fiori



Droga essiccata (*Rosmarinii folium et flore*)

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