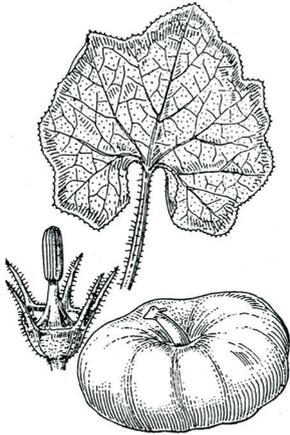
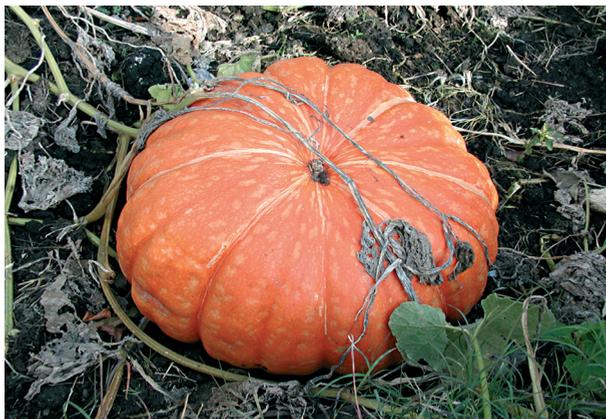


***Cucurbita maxima* Duch.****Famiglia:** Cucurbitaceae**Nomi comuni:** zucca**Forma biologica:** terofita scaposa**Categoria corologica:** coltivata**Denominazioni liguri:** suca, sücca, armella (rif. al seme)**Denominazioni della Val di Vara:** sücca, süca, zücca, zuca, armèla (rif. al seme)**USI ETNOBOTANICI**

**ALIMENTARI:** ben noto è l'uso in cucina, soprattutto nella preparazione delle torte salate, come la *scarpazza* preparata alla vigilia di Natale. A Pignone le foglie e le cime di zucca, dette *burbugiun*, si usavano per il ripieno delle torte di patata e quelle di erbe di campo. Si utilizzano altresì i fiori (*sciùe*), fritti in pastella, nel ripieno del polpettone, nella *mesciùia* (zuppa) ecc.

**LUDICI:** i bambini più grandicelli si divertivano a svuotare i grossi frutti e a intagliare su di un lato occhi, naso, bocca e denti realizzando le cosiddette “zucche paurose” come quelle che oggi si preparano per la festa di *Halloween*. Le zucche così realizzate venivano illuminate dall'interno con le candele e posizionate nelle stradine buie per spaventare gli incauti passanti.

**DOMESTICI:** con le zucche ben essiccate e svuotate si realizzavano utili contenitori per trasportare l'acqua.



Particolare del frutto



Borracce realizzate con i frutti svuotati ed essiccati



Borraccia (Museo Contadino di Càsego-Varese Ligure)

---

**FONTI BIBLIOGRAFICHE:** 6, 8, 10, 11, 12, 17, 27.

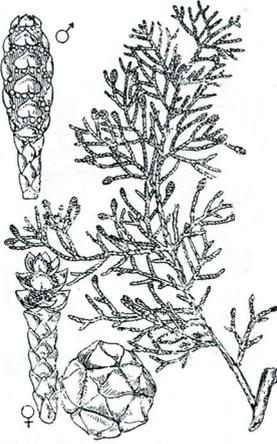
## *Cupressus sempervirens* L.

**Famiglia:** Cupressaceae

**Nomi comuni:** cipresso

---

**Forma biologica:** fanerofita arborea  
**Categoria corologica:** euri-mediterranea



**Denominazioni liguri:** sipressu, süpressu, supressu, arcipressu, ciprès, çipresso, çipressin-a, balla (rif. alle coccole)

**Denominazioni della Val di Vara:** sipressu, supressu, supresu

### USI ETNOBOTANICI

**MEDICINALE:** in alcune località dell'alta Val di Vara il decotto, realizzato con i gambuli ancora immaturi, è adoperato per via esterna, in semicupi, nel trattamento delle emorroidi. Col medesimo fine terapeutico a Varese Ligure si utilizzano anche i gambuli di un'altra gimnosperma, la tuia (*Thuja occidentalis* L.).

**NOTE E CURIOSITÀ:** i gambuli del cipresso, noti col termine di coccole, sono strutture simili a frutti, composte di squame legnose che proteggono i semi fino alla loro maturazione.

## *Cydonia oblonga* Miller

**Famiglia:** Rosaceae

**Nomi comuni:** melo cotogno

**Forma biologica:** fanerofita arborea

**Categoria corologica:** SW-asiatica



**Denominazioni liguri:** mèo codogn, cudún, mèo cotogn, pèo codogn, pe cugögnu, pumu cutugnu, mèi cutogno, pèo cugœgnu, marchice, marcuregnu

**Denominazioni della Val di Vara:** pumi cutugn, pumi cutugnu, peje cutugne, peje cotogne

### USI ETNOBOTANICI

**ALIMENTARI:** le mele cotogne si consumano soprattutto cotte, nella preparazione della cotognata, delle marmellate ecc.

**DOMESTICI:** a Faggiona (Pignone), il “frutto” è usato per profumare la biancheria; a tal fine alcune fettine ben essiccate si pongono nei cassetti e negli armadi.

**NOTE E CURIOSITÀ:** le mele cotogne, botanicamente definite pomi, sono dei falsi frutti, poiché la parte commestibile non deriva dall’ovario, bensì dall’ingrossamento del ricettacolo. Il vero frutto, in realtà, è il torsolo.

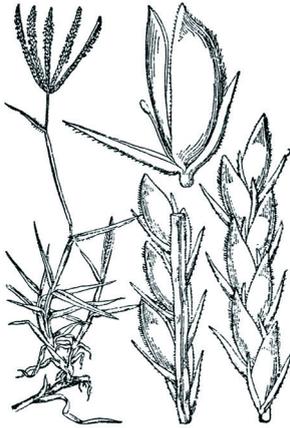
**FONTI BIBLIOGRAFICHE:** 11, 12.

## *Cynodon dactylon* (L.) Pers.

**Famiglia:** Poaceae

**Nomi comuni:** gramigna

**Forma biologica:** geofita rizomatosa  
**Categoria corologica:** termo-cosmopolita



**Denominazioni liguri:** gramégna, gramigna rossa, gramegnòn, gramone, monberta, lissa (*sic*), unziu, gramagna, erba grigoa, piè di pollo, denti de can, gramignun

**Denominazioni della Val di Vara:** gramégna, gramigna rossa, gramigna rüssa

### USI ETNOBOTANICI

**MEDICINALE:** un po' in tutta la vallata il decotto di rizoma è assunto oralmente come diuretico, depurativo e antiipertensivo; si usa anche *Agropyrum repens* (L.) Beauv. A Pieve di Zignago e a Carrodano il decotto di rizomi e parti epigee di vetriola (*Parietaria officinalis* L.) è bevuto per le sue proprietà antinfiammatorie e depurative. Originale è l'uso emerso a Serò di Zignago: il decotto di rizomi, ottenuto bollendoli in 4-5 litri d'acqua fino a ridurre il volume a un litro, si beve contro la tosse e bronchite. A Riccò del Golfo, in primavera, si sottopone l'organismo a una cura disintossicante bevendo il decotto di rizomi, uniti alle foglie di finocchio (*Foeniculum vulgare* Miller), ortica (*Urtica dioica* L.), malva (*Malva sylvestris* L.) e salvia (*Salvia officinalis* L.); sempre come depurativo a Follo si usa il decotto di rizomi miscelati a quelli della canna (*Arundo donax* L.).

**VETERINARI:** i rizomi si danno da mangiare ai cavalli contro il cosiddetto "riscaldamento".