

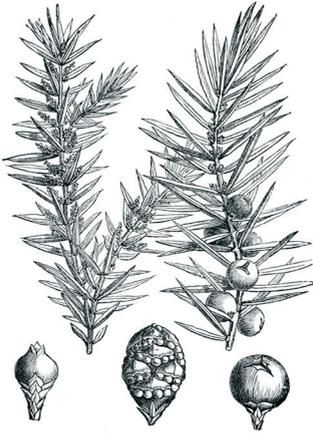
*Juniperus communis* L.

**Famiglia:** Cupressaceae

**Nomi comuni:** ginepro

**Forma biologica:** fanerofita cespugliosa

**Categoria corologica:** circumboreale



**Denominazioni liguri:** agaise, aguisse, agaxin negro, agheijin, agaijin, ginepru, ginevru, zeneivau, zineivu, zineivio, zenèje, zenevru, zerneivau, zeneiviu, zinèvar, zeneivu, znèiv, zenèvaru, ginèvu, zenein

**Denominazioni della Val di Vara:** balete de zeneivau (rif. ai galbuli), ballete (*ibid.*), granin (*ibid.*), zeneivo, zeneivu, zerneivu, zenevro, zinérvan, zeneivru, zinevro, šernéiveu, zeneivau

**USI ETNOBOTANICI**

**ALIMENTARI:** i galbuli si usano in cucina per aromatizzare la carne, specialmente la cacciagione.

**MEDICINALI:** il liquore ottenuto dai galbuli ha proprietà eupeptiche, così pure la grappa aromatizzata al ginepro. Originale è l'uso emerso a Riccò del Golfo e a Varese Ligure dove il decotto dei galbuli è usato in semicupi nel trattamento curativo delle emorroidi; col medesimo fine si mangiano 9 "bacche" tutte le mattine a digiuno. A Càsego (Varese Ligure), per curare i disturbi a livello delle vie urinarie si beve il decotto preparato con galbuli e rametti.

**VETERINARI:** in diverse località i rami di ginepro si danno da mangiare, come cibo, ai conigli.

**ARTIGIANALI:** il legno è usato, nell'artigianato locale, per fabbricare i bastoni da passeggio, quelli adoperati per battere le olive e quelli delle reti deputate a trasportare il fieno; si impiega altresì per realizzare i sostegni per la vite.

**LIQUORISTICI:** i galbuli, di colore blu nerastro, si usano per aromatizzare la grappa, oppure si mettono a macerare in alcool etilico per preparare gradevoli liquori.

**MAGICI E SUPERSTIZIONE:** nel comune di Pignone, la notte di Natale alcuni rami si bruciano per auspicare buone produzioni agricole. A Villa di Pignone, la vigilia di Natale quando suonava l'Ave Maria si bruciavano 4 o 5 rametti di ginepro con i galbuli al fine di profumare l'ambiente, poiché Gesù Bambino stava per nascere. In località Serò di Zignago, alla vigilia di Natale i ragazzi seduti davanti al fuoco bruciavano i rametti di varie piante resinose, tra cui il ginepro, e ascoltando lo scoppiettio, *i péti*, recitavano questa filastrocca: *Tanti péti de zenesra tanti tundi de menestra, tanti péti de reofogio tante mine a n'arecògio, tanti péti de revuina tante mine de faina, tanti péti de zenéivru tante mine de séigu, tanti péti de re sumain tante tine de vin* [Tanti scoppiettii di ginestra tanti piatti di minestra, tanti scoppiettii di alloro tante "mine" (recipienti di antica misura) ne raccolgo, tanti scoppiettii di *revuina* (rovere - *Quercus petraea* (Mattuschka) Liebl.) tante *mine* di farina, tanti scoppiettii di ginepro tante *mine* di segale, tanti scoppiettii di rosmarino tanti tini di vino]. La notte di Natale, rami carichi di "bacche" si mettevano nei pollai come gesto beneaugurante per far produrre più uova alle galline.

**ORNAMENTALI:** la pianta si raccoglieva per fare l'albero di Natale.

**NOTE E CURIOSITÀ:** le fascine di legna di ginepro erano ottime per alimentare le fornaci per la produzione della calce. Usare il termine "bacche" di ginepro è improprio; infatti, le *Gymnospermae*, hanno fiori rudimentali privi di ovario, pertanto non possono produrre frutti. A protezione del seme troviamo particolari squame, in questo caso carnose, che simulano un frutto, il cosiddetto galbulo.



A sx, particolare delle foglie (aghiformi con cerosità centrale) e a dx, droga essiccata (*Juniperi fructus*)

**FONTI BIBLIOGRAFICHE:** 5, 9, 11, 12, 14, 15, 17, 21, 22, 24, 26.

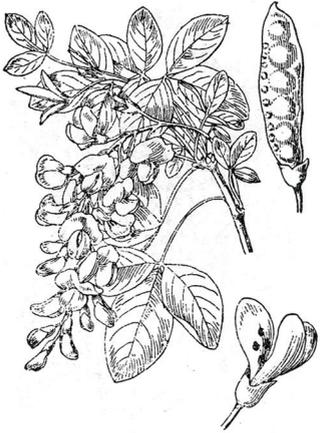
## *Laburnum anagyroides* Medicus

**Famiglia:** Leguminosae

**Nomi comuni:** maggiociondolo

**Forma biologica:** fanerofita arborea

**Categoria corologica:** S-europea



**Denominazioni liguri:** mazzu, laburnu, lamburnu, amburnu, amburgnu, arburin, asburnu, cabrera

**Denominazioni della Val di Vara:** aburneo, aburli/o, avurno, oegu, amburlu, amborno, alburniu

### USI ETNOBOTANICI

**ARTIGIANALI:** con il legno, molto resistente, si fabbricavano i manici delle *poàine* (coltelli da potatura), i denti dei rastrelli e altri manufatti.

**ORNAMENTALI:** questa specie, che fiorisce a primavera con vistose infiorescenze gialle, talora è coltivata nei giardini, sia mantenendola ad *habitus* arbustivo, sia arboreo.

**NOTE E CURIOSITÀ:** in occasione del Cantamaggio è tradizione lasciare fuori delle case delle ragazze in età da marito un fiore al quale è attribuito un preciso significato. A Valgiuncata (Zignago) è nota questa filastrocca: *Fiù de bragaiucu, da tutti ti te fè vede u cù. Fiù de avurno, mai ciù gbe turno. Fiù de zee[sa, figia alegra. Fiù de arbaèla, figia bèla. Fiù de carpenin, bèlu büchìn. Fiù de frasa, figia de 'na багаša* [Fiore di elleboro, da tutti ti fai vedere il sedere. Fiore di maggiociondolo, mai più ci torno. Fiore di ciliegia, figliola allegra. Fiore di pioppo, figliola bella. Fiore di carpino, bella boccuccia. Fiore di frassino, figlia di donna di facili costumi]. Si tratta di una specie velenosa per la ricca presenza, in tutte le sue parti, di alcaloidi tossici come l'anagirina e la laburnina.



Particolare dell'infiorescenza racemosa



Particolare dei frutti (legumi)

---

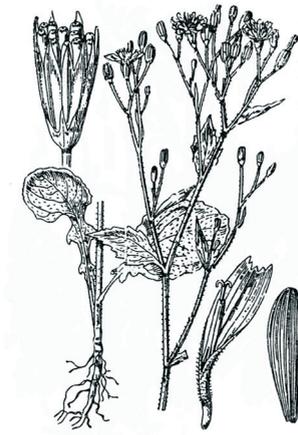
**FONTI BIBLIOGRAFICHE:** 5, 12, 21, 22.

***Lapsana communis* L.**

**Famiglia:** Compositae

**Nomi comuni:** lassana

**Forma biologica:** terofita scaposa  
**Categoria corologica:** paleotemperata



**Denominazioni liguri:** lacciuatti

**Denominazioni della Val di Vara:** costa-bianca, pammoggia

**USI ETNOBOTANICI**

**ALIMENTARI:** a Rocchetta Vara, a San Pietro Vara (Varese Ligure) e a Cembrano (Maissana), le rosette basali si raccolgono a primavera e si consumano lesse, normalmente in mescolanze con altre erbe di campo; rientrano anche nella preparazione del ripieno delle torte salate.