

Pulmonaria officinalis L.

Famiglia: Boraginaceae

Nomi comuni: polmonaria

Forma biologica: emicriptofita scaposa

Categoria corologica: centro-europea



Denominazioni liguri: baichettu, erba du cataru, erba pulmun, erba piattuzza, èrba pulmonària, erba pulmunaria, pulmunaria, erba piattuzza, baichettu, sciù d'a (da) Madonna, erba d'a (da) Madonna, pampaan rusciu, purmun-oia, pan d'u (du) segnù, amè du cucco, fègata, fègata sussette, tettin da madonna

Denominazioni della Val di Vara: *sine nomine*

USI ETNOBOTANICI

MEDICINALI: il decotto delle foglie era assunto oralmente contro la tosse; questo uso, peraltro assai noto alla medicina ufficiale, è stato rinvenuto solamente in località Càssego (Varese Ligure).

ORNAMENTALI: in alta Val di Vara, questa specie è raccolta e coltivata in vaso o in giardino per la bellezza dei suoi fiori rosso-violacei e per le caratteristiche foglie chiazze di bianco.

***Pyrus communis* L.**

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: pero

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: coltivata



Denominazioni liguri: peu, peru, peju, paire, pèu

Denominazioni della Val di Vara: peru, péo/u, pèic

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: ben noto è l'uso dei suoi pomi come frutta fresca nella preparazione di marmellate, dolci e altri prodotti simili. A scopo alimentare si usano anche le pere selvatiche (*Pyrus pyraster* Burgsd.). *Rusenenta*, *Burrona*, *San Bartolomeo*, *Rossetta*, *Zampa di bue*, *Campanona*, *Gastradelle*, *Nane* e *Brutte-buone* sono le varietà di pere più comuni.

MEDICINALI: le pere cotte si mangiano come coadiuvante nel trattamento della sintomatologia influenzale. A Corvara (Beverino) i “frutti” si consumano cotti per regolarizzare l'intestino pigro.

ARTIGIANALI: col suo legno si realizzano gli stampini per tagliare e decorare i *croxetti*, una tipica pasta realizzata con acqua, farina bianca e uova.

AGRICOLI: il pero selvatico è considerato un buon portainnesto.

NOTE E CURIOSITÀ: le pere sono “falsi frutti”, perché la parte edule non deriva dall'ovario ma bensì dall'ingrossamento del ricettacolo. Il vero frutto, in realtà, è rappresentato dalla parte che noi scartiamo, il torsolo.



Pero selvatico (*Pyrus pyraster* Burgsd.)



Pianta madre della varietà *Gastradella* in località Scogna (Sesta Godano)

ALCUNE VARIETÀ AUTOCTONE DI PERO



Brutta-buona



Burrona



Rusenta



San Bartolomeo



Rossetta



Gastradella

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 5, 11, 12, 14, 15, 16, 22.