

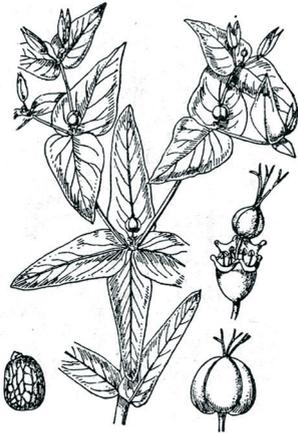
***Euphorbia lathyris* L.**

Famiglia: Euphorbiaceae

Nomi comuni: catapuzia

Forma biologica: emicriptofita bienne

Categoria corologica: cosmopolita



Denominazioni liguri: cagaspussia

Denominazioni della Val di Vara: erba toponea, toponea, cagastracci

USI ETNOBOTANICI

DOMESTICO: si coltiva nei giardini e negli orti poiché ritenuta capace di allontanare le fastidiose talpe.

I vecchi raccontano che in passato queste piante latigginose, ed anche altre specie affini, erano usate per la pesca di frodo, avvelenando le acque.

***Fagus sylvatica* L.**

Famiglia: Fagaceae

Nomi comuni: faggio

Forma biologica: fanerofita arborea
Categoria corologica: centro-europea



Denominazioni liguri: faggiu, fà, fò, fòu, fòun, fazu, fraza (rif. al frutto)

Denominazioni della Val di Vara: fo, faggiu, faza/u, fag'ia

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: i frutti, detti faggiole, si mangiano a mo' di snack.

ARTIGIANALI: col legno si realizzano mobili, utensili da lavoro come fusi, rastrelli, manici per le zappe e per le vanghe, calci per i fucili, nonché manufatti di uso domestico come gli stampi per i *croxetti*, cucchiai, mestoli, forchette e simili. Anticamente, con il suo legno si fabbricavano i remi delle barche. Questa specie fornisce un'ottima legna da ardere.

In passato la produzione del carbone passava attraverso le carbonaie. La stagionatura del legname, la sua qualità e l'esperienza del carbonaio erano elementi di fondamentale importanza per ottenere del buon carbone; tra la cosiddetta "legna forte" si privilegiava quella di faggio e di cerro (*Quercus cerris* L.). Tra le varie fasi di allestimento di una carbonaia era previsto l'uso di fogliame marcio e normalmente si adoperava quello di faggio.

VETERINARI: in passato si usavano le faggiole per alimentare i suini.

TINTORI: in passato le foglie erano adoperate per tingere la lana di beige.

NOTE E CURIOSITÀ: in passato dai frutti si ricavava un particolare olio per alimentare le lampade. La cenere di faggio era considerata tra le migliori per fare il bucato nel *cuncun* (cfr. *Laurus nobilis* L.).



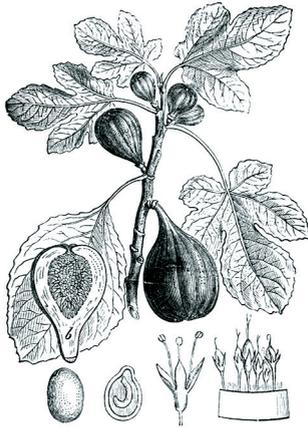
Cucchiai di legno di faggio – Museo Contadino di Càsego (Varese Ligure)



Fuso realizzato col legno di faggio



Particolare dei frutti (faggiole)

Ficus carica* L.*Famiglia:** Moraceae**Nomi comuni:** fico**Forma biologica:** fanerofita arborea**Categoria corologica:** mediterraneo-turanica.**Denominazioni liguri:** figo, fiù, figu, figa, figu sciù, mèscigu, mèscighe, mescia**Denominazioni della Val di Vara:** figo, figu, fighe/i**USI ETNOBOTANICI**

ALIMENTARI: i “frutti” si consumano freschi, secchi, in marmellate e in altri modi. Diverse sono le varietà locali ancor oggi coltivate (*Dottati, Gianchetti, Fioroni, Gialli, Bineli, Vergan, Spagnoli, Napoletani, Negretti* ecc.)

MEDICINALE: in tutta la Val di Vara è assai conosciuta la pratica popolare di raccogliere il lattice per eradicare i porri o verruche, mediante tocature quotidiane fino alla loro completa scomparsa; a Càsego (Varese Ligure) si utilizzava anche nel trattamento dei calli e in caso di urticazione da ortica. Il decotto di fichi si somministra oralmente nel trattamento delle malattie dell'apparato respiratorio; in alcune località come a Corvara e a Veppo (Rocchetta Vara) si aggiungono anche mele (*Malus domestica* Borkh.) e prugne (*Prunus domestica* L.). Un ottimo preparato ad azione bechica e anticatarrale è il decotto di fichi e di castagne secche (*Castanea sativa* Miller), oltre ad alcune fette di mela; si beve di preferenza la sera prima di coricarsi.

VETERINARI: come antiparassitario si preparava una crema impastando la cenere di legno di fico con olio d'oliva. Le bestie colpite da pidocchi o con problemi di rogna