

Quercus ilex L. e specie affini

Famiglia: Fagaceae

Nomi comuni: leccio

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: steno-mediterranea



Denominazioni liguri: erxo/u, erzu, erxu, ersu, erixu, erexu, euse, eixu, eixe, erizi, lisa, lissa, liza, lizza, gianda (rif. al frutto)

Denominazioni della Val di Vara: a-lissa, lissa, lissi, lisa, gianda (rif. al frutto)

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: le ghiande, in passato, erano usate per preparare un surrogato del caffè; si usavano anche quelle del cerro, *sèro/u* (*Q. cerris* L.), roverella, *rua* (*Q. pubescens* Willd.), rovere, *ruina*, *rivvua* (*Q. petraea* (Mattuschka) Liebl.) e farnia (*Q. robur* L.). A tal fine le ghiande venivano tostate e macinate; la bevanda era molto forte e amara.

MEDICINALI: il decotto della corteccia si usa in impacchi locali nella cura delle emorroidi; a tal fine si usano indistintamente le specie sopra citate.

VETERINARI: le ghiande erano usate come alimentare suini, conigli, capre, tacchini ecc.; anche le frasche, specialmente quelle di cerro, erano cibo appetibile per le bestie. A Sesta Godano il decotto della corteccia delle querce (*Q. pubescens* Willd. e *Q. petraea* (Mattuschka) Liebl.) è somministrato oralmente alle bestie con problemi dissenterici.

ARTIGIANALI: dal legno si realizzavano robusti manici per le zappe. Le doghe delle botti erano normaltne di rovere (*Q. petraea* (Mattuschka) Liebl.) così pure le porte e i

portoni delle abitazioni e delle chiese. Dal legno si produceva dell'ottimo tannino per conciare il pellame. Le querce forniscono ottima legna da ardere.

DOMESTICI: la cenere di quercia era usata per fare il bucato (cfr. *Laurus nobilis* L.), oppure si spargeva sui campi e nelle stalle per tenere lontani gli insetti nocivi. Le frasche di quercia prive di foglie (*sticchi*) si usavano per alimentare il fuoco del forno a legna. Con i ramoscelli del cerro si fabbricavano i *vérzö*, rudimentali scope usate per pulire le stalle.

NOTE E CURIOSITÀ: le ghiande sono classificate come frutti secchi indeiscentiprovviste di un involucre detto cupola.

Una quercia molto rara, presente in pochi esemplari in alta Val di Vara - e proprio per questo rispettata dalla popolazione locale - è il cerro-sughera (*Q. crenata* Lam.) dialettalmente nota col termine di *teca*.



Quercus ilex L.



Foto S. Benvenuti

Quercus ilex L. (particolare del frutto)

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 1, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 22, 24.

***Ranunculus acris* L.**

Famiglia: Ranunculaceae

Nomi comuni: ranuncolo acre

Forma biologica: geofita bulbosa
Categoria corologica: subcosmopolita



Denominazioni liguri: botton d'òu, pè de gallu, erba du diàu, erba pe' sciatiche, renuncolo

Denominazioni della Val di Vara: selao sarvaego

USI ETNOBOTANICI

MEDICINALI: nel comune di Carro il decotto delle foglie è usato in lavande vaginali per l'igiene intima. Sempre in questi luoghi le foglie fresche si applicano sulle piaghe per facilitare la cicatrizzazione e lenirne il dolore. In località Pavareto, la radice pestata e posta sul calcagno cura la sciatica e i reumatismi. Essendo la pianta vescicatoria e irritante il preparato medicamentoso va adoperato con cautela e tolto ai primi segni di arrossamento cutaneo e bruciore. Si usa anche il congenere *R. bulbosus* L.

***Ranunculus ficaria* L.**

Famiglia: Ranunculaceae

Nomi comuni: favagello

Forma biologica: geofita tuberosa

Categoria corologica: eurasiatica



Denominazioni liguri: favaiöa, pantùti, pansotti, pansutti, culandrin-e, prèn, prèin, fugiandrin-e, ovèggia, ovegin-e, cuchetti, cuglietti, peverino, peverine giàune, pomin d'oro, prevellina, lusciantrin-e

Denominazioni della Val di Vara: favaelle, erba de balle, erba ballea

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: nel comune di Borghetto Vara le foglie, raccolte in inverno o a primavera, si consumano lesse, in mescolanze con altre erbe di campo.

NOTE E CURIOSITÀ: si tratta di una specie potenzialmente tossica per la presenza del glucoside ranunculina (cfr. *Clematis vitalba* L.).

Raphanus raphanistrum L.

Famiglia: Cruciferae

Nomi comuni: gramolaccio, ramolaccio selvatico, rapastrello

Forma biologica: terofita scaposa

Categoria corologica: circumboreale



Denominazioni liguri: radiciolle, ravizzún, ravanu sarvaegu, ravanassu

Denominazioni della Val di Vara: rava servàdegù

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: le giovani foglie raccolte di preferenza a primavera si consumano cotte, da sole o assieme ad altre erbe selvatiche di campo.

Reichardia picroides* (L.) Roth*Famiglia:** Compositae**Nomi comuni:** terracrepoli**Forma biologica:** emicriptofita scaposa
Categoria corologica: steno-mediterranea

Denominazioni liguri: acciüssola, acciüssora, aitalægue, attalægua, caccialebbra, caccialeppe, gattalægua, gattalevre, grattalægua, grattalingua, italiaða, laccialægue, lægue, laitilægue, lattalægua, lattalepre, latticino, latticrepolo, latalève, latalevre, paparrastello, rattalægua, rattalève, scapiroi, scapperoni, scaparrun, scapirui, screpui, screppue, tadèlua, taleægua, talegua, talægue, teracrèpoli, terracrèpoli

Denominazioni della Val di Vara: caccialegua, crepole, crespole, creppua, erba de scoggio, erba de scoggiu, leite-becco, ramelotto, laittughe, rattalegue, scarporine, scarpuina/e, screpoi, screppoi, screppoli, screppua/e/i, screpuinna, scherpuinne, screpu/e/i, screppui, talegua/e, leita legue, terra lepri.

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: si tratta di una specie il cui consumo alimentare è assai comune in tutta la Val di Vara. Le foglie della rosetta basale, raccolte di preferenza a fine inverno, inizio primavera, sono impiegate fresche in insalate monotematiche o assieme ad altre erbe di campo. Si consumano altresì lesse (condite con olio, sale e aceto), ripassandole in padella con aglio e olio, oppure nella preparazione di frittate. In alcuni paesi questa pianta rientra tra gli ingredienti indispensabili per realizzare il ripieno delle torte salate, dei ravioli e di tipici tortelli detti *pansotti* o *pansoti*.

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 8, 11, 12, 13, 15, 22, 24.