## Buxus sempervirens L.

Famiglia: Buxaceae
Nomi comuni: bosso

Forma biologica: fanerofita cespugliosa Categoria corologica: submediterranea-subatlantica





*Denominazioni liguri*: büsciu, buscio, murtin, boisso, bozzaro, büss, bus *Denominazioni della Val di Vara*: busciu, büssu, mortin

### **USI ETNOBOTANICI**

**MEDICINALE:** in alta Val di Vara il decotto delle giovani foglie, preferibilmente unite ai germogli di pino (*Pinus* sp. pl.), si somministra oralmente come antitussivo e per combattere il raffreddore.

**ARTIGIANALI:** il legno è apprezzato e adoperato per i lavori di intarsio. In passato con il legno, resistente e duro, si fabbricavano utensili come, ad esempio, i mortai.

**ORNAMENTALI:** questo arbusto sempreverde è assai usato per le bordure nei giardini e anche come elemento decorativo nelle infiorate.

**LUDICI:** i frutti di questa pianta (capsule sessili sormontate da tre stili rigidi), che per loro natura rimangono in piedi su una superficie piana, erano usati dai bambini alla stregua dei soldatini o come elementi "tipo lego" per realizzare costruzioni, disegni geometrici e tutto ciò che ispirava la loro fervida fantasia.

# Campanula rapunculus L.

Famiglia: Campanulaceae Nomi comuni: raponzolo

Forma biologica: emicriptofita bienne Categoria corologica: paleotemperata





*Denominazioni liguri*: campanèle, rampunzi, rampusci, rampunsci, ramponso/u, rampunci, gramposci, ramponseli, rampoixo

*Denominazioni della Val di Vara*: rampunsi, rampunzi, ramponzi, raponsi, rampogni, rapine, rapuccetti, rapucci, rapunzi

### USI ETNOBOTANICI

**ALIMENTARI:** le giovani foglie e le radici ingrossate si consumano - assieme ad altre specie spontanee di campo - fresche in insalata, lesse, oppure rientrano nella preparazione del ripieno dei ravioli.

**MEDICINALE:** a Piana Battolla (Follo) la pianta intera bollita si mangia per stimolare la diuresi.

**TINTORI:** nel periodo pasquale, nell'acqua di cottura di queste *erbe* si fanno bollire le uova per colorarle di verde.

### Cannabis sativa L.

Famiglia: Cannabaceae Nomi comuni: canapa

Forma biologica: terofita scaposa Categoria corologica: centro-asiatica





Denominazioni liguri: càneva, càneva, càneva, canousu, canevùsa, cànegu Denominazioni della Val di Vara: càneva, càvena

#### **USI ETNOBOTANICI**

**ARTIGIANALI:** un tempo, in diverse località della Val di Vara, la canapa era coltivata e lavorata per ottenere la nota fibra tessile, dalla quale si ricavavano indumenti (abiti, camicie, gonne ecc.), lenzuola assai ruvide, sacchi e simili. Particolare, era un tessuto, detto "mezzalana", il cui ordito era fatto con la fibra di canapa, mentre la trama realizzata con la lana nera di pecora.

**DOMESTICI:** la stoppa (*stupa*) si mette nel fondo del colino per filtrare il latte.

NOTE E CURIOSITÀ: presso il Museo Contadino di Càssego (Varese Ligure) sono conservati, nella sezione dedicata al ciclo della canapa, vari strumenti di lavorazione e tessitura di questa fibra - come i telai realizzati in legno di castagno, la gràmola, un attrezzo che serviva per spezzare i fusti della canapa e la scarlazza, un particolare pettine adoperato per cardare la fibra - oltre ad alcuni manufatti tessili, fra cui un abito ottocentesco realizzato col tipico tessuto "mezzalana". I terreni destinati alla coltivazione di questa specie erano detti canepari o canepa-a.



Abito ottocentesco di Mezzalana - Museo Contadino di Càssego

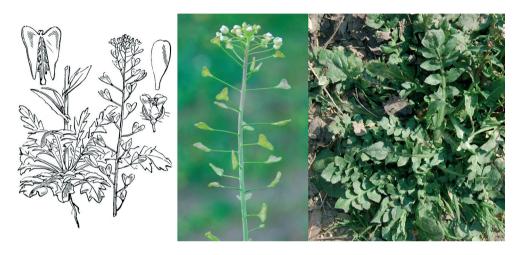


Fibra di canapa - Museo Contadino di Càssego

## Capsella bursa-pastoris (L.) Medicus

Famiglia: Cruciferae
Nomi comuni: borsa del pastore

Forma biologica: emicriptofita bienne Categoria corologica: cosmopolita



**Denominazioni liguri**: borsa de pastô, borsa dòu pastòu, bursa dü pastü, búrsa du pastú, bursa du pastue, bursa pastù, curdunettu, erba borsa, erba ciocca **Denominazioni della Val di Vara**: bursa du pastu, taggiain-e (siè)

#### USI ETNOBOTANICI

**ALIMENTARI:** nel comune di Sesta Godano le foglie della rosetta basale, raccolte a fine inverno-inizio primavera, si consumano preferibilmente lesse, unite ad altre erbe di campo, più raramente fresche in insalata.