

Prunus persica (L.) Batsch

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: pesco

Forma biologica: fanerofita arborea

Categoria corologica: asia orientale



Denominazioni liguri: amperscia, pèrsega/o/u, pers, mispèsegu

Denominazioni della Val di Vara: persègu, persèga/o, nùciua (rif. al nocciolo)

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: ben noto è l'impiego delle drupe da consumare come frutta fresca, cotta, nella preparazione di marmellate, sciroppi, dolci casalinghi ecc. Tra le vecchie cultivar, ancora oggi coltivate, ricordiamo le *Agostane* e le *Settembrine*.

MEDICINALI: nel comune di Pignone i semi si danno da mangiare ai bambini per liberarli dai vermi intestinali.

DOMESTICI: a Varese Ligure le foglie si mettono nelle botti per togliere al vino il sapore di legno.

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 11, 12, 14, 22.

***Prunus spinosa* L.**

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni: prugnolo

Forma biologica: fanerofita cespugliosa

Categoria corologica: europeo-caucasica



Denominazioni liguri: brignœa, brignuettu, brigneu, brignòn sarvægu, buschi, uga de ratti, bussulin-e, arbœssaro, brignunsè, strossagatti, brignette, bussain-e, bussarina, bossorina, brussarina, brignurettu, punziggiain

Denominazioni della Val di Vara: bòcu, bocca spinoso, brugnun, brignun, pettibrugnò, pettibrugno, brugnin, prunella

USI ETNOBOTANICI

ALIMENTARI: i frutti molto maturi si mangiano freschi, oppure si usano per preparare le marmellate.

LIQUORISTICI: le drupe si adoperano per aromatizzare la grappa, oppure, messe a macerare in alcool etilico forniscono un gradevole liquore aperitivo e digestivo.

AGRICOLI: il susino (*Prunus domestica* L.) e l'albicocco (*Prunus armeniaca* L.) venivano innestati su questa specie.

DOMESTICI: a Càssego (Varese Ligure), si teneva in bocca un frutto per aumentare la salivazione per meglio filare la canapa (*Cannabis sativa* L.).



Formazione cespugliosa di prugnolo



Particolare dei frutti (drupe)



Particolare dei fiori

Pteridium aquilinum (L.) Kuhn

Famiglia: Hypolepidiaceae

Nomi comuni: felce aquilina

Forma biologica: geofita rizomatosa

Categoria corologica: cosmopolita



Denominazioni liguri: frexa, fexa, feci, fræxa, fœxe da bosco, ferxe de boscu, ferze, ferge, freixa sarvæga, fræxi, frexe, frecci, fèlese, ferecce, fèliza, fèriza

Denominazioni della Val di Vara: fréxa, fresa, feiscia, frèja

USI ETNOBOTANICI

VETERINARI: le fronde si adoperano per preparare il giaciglio alle mucche, il cosiddetto *strame*. In località Scurtabò e a Varese Ligure il decotto preparato con le fronde si fa bere alle mucche per accelerare l'ovulazione, per farle andare prima in calore. Un mazzo di fronde bagnate nel latte veniva messo nelle stalle per dirottare e catturare le mosche.

DOMESTICI: sulle fronde si adagiano le forme di formaggio fresche o i funghi nelle ceste. Le fronde si mettono nel fondo del colino per filtrare il latte.

ORNAMENTALI: le ampie fronde si usano nella preparazione di bouquet di fiori freschi.

RELIGIOSI: in occasione della festa del *Corpus Domini* le fronde di diverse felci sono raccolte e sminuzzate per realizzare i tipici tappeti floreali che abbelliscono le strade percorse dalla processione religiosa.

AGRICOLI: le fronde fresche si adagiano sul letto di semina al fine di mantenerlo fresco e umido.



Particolare della fronda



Fronde essiccate usate per filtrare il latte
Museo Contadino di Cassego (Varese Ligure)

FONTI BIBLIOGRAFICHE: 12, 14, 18, 22, 26.