

I Frutti dei Boschi dell'Elba

di Silvano Landi

(continuazione)

EDERA *Hedera helix*

Fam: Araliacee

Fioritura: aprile-maggio

Maturazione: settembre-novembre

Altri nomi volgari: Ellera.

Nomi stranieri: Fr.: Lierre commun; Ing.: Ivy; Ted.: Efen

I frutti dell'Edera sono velenosi per l'uomo ma non per gli uccelli.

Contengono ederina oltre ad altre sostanze. L'ingestione di questi frutti provoca diarrea, vomito, ecc..

Peraltro sono di sapore sgradevole.

L'Edera è certamente una delle specie ruderali più note all'uomo fin dai tempi più remoti. Da sempre è simbolo di tenacia, pervicacia, spirito di adattamento.

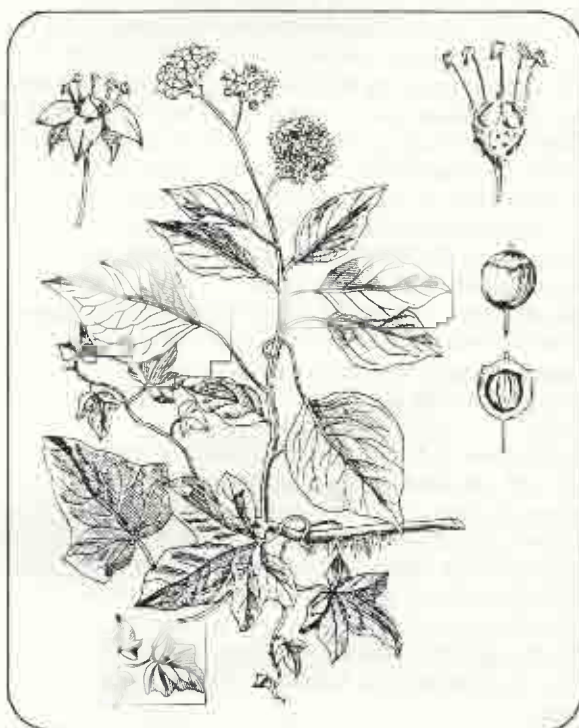
Non a caso nell'antica Grecia le nozze erano caratterizzate da ghirlande di Edera per gli sposi.

È anche indubbiamente una delle specie vegetali più espressive e significative del paesaggio vegetale di molti siti.

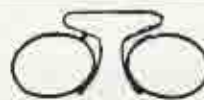
Anche l'albero più indignificante, assume un aspetto nobile e severo, quando il suo tronco ospita le fronde dell'Edera, dal colore verde intenso e profondo.

I fiori dell'Edera, costituiti da cinque petali giallastri, secernono grandi quantità di nettare e richiamano per questo motivo molti insetti: api, lepidotteri, ecc..

Le foglie svolgono diverse azioni farmacologiche: sono risolutive antireumatiche ed antinevralgiche.



EDERA



OTTICA ELBANA

di Giorgio PELLEGRINESCHI

CENTRO APPLICAZIONE LENTI A CONTATTO

Piazza della Repubblica, 25 - PORTOFERRAIO Tel: (0565)916488



Geologia applicata

Geotecnica

Idrogeologia

Analisi di campagna e di laboratorio

*Studio Geologico G.E.A. Via Roma, 16
- 57037 Portoferraio - Tel. 0565/916328*

Dott. Cesare Bettini

Dott. Stefano Rossomanno

FILLIREA
Phillyrea variabilis

Fam: Oleacee

Fioritura: marzo-aprile

Maturazione: ottobre-novembre

Altri nomi volgari: Lillatro.

Nomi stranieri: Fr.: Phimaria; Ing.: Phillyrea; Ted.: Steinlinde.

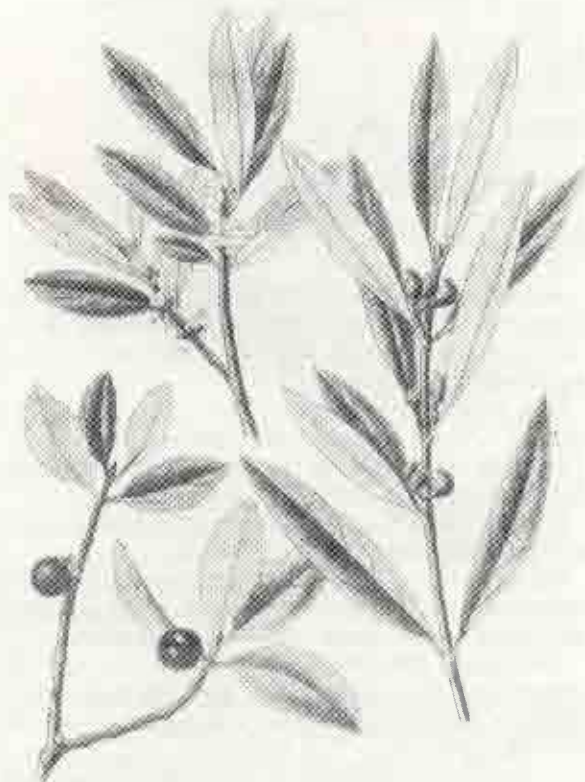
Ha generalmente portamento arbustivo; è sempre-verde con foglie a fillotassi opposta, coriacee, dal peduncolo breve, lanceolate e dai margini interi ma anche finemente seghettato. Le stesse sono lunghe sino a 4-5 cm. e larghe fino a 1 cm., di colore verde intenso sulla pagina superiore e verde glauco su quella inferiore.

Della Fillirea, in base alla ampiezza del lembo fogliare, si distinguono: la angustifolia, la media, con foglie più ovate, e la latifolia, con foglie decisamente ovate.

I fiori, poco appariscenti, sono disposti in piccoli racemi ascellari. Il frutticino è una drupa, piccola, globosa, nera a maturità, con la polpa molto ricca di acqua ed un nocciolo piuttosto fragile con uno o due semi.

Ha un notevole potere rigenerativo e la ceppaia di piante bruciate dal fuoco emette in breve tempo numerosi e vigorosi polloni.

Il suo legno, duro, pesante, omogeneo, a grana molto fine, di colore bianco o giallastro, venato di brunastro, somigliante a quello dell'olivo, ma più fragile, un tempo dava un ottimo carbone.



FILLIREA

La Fillirea è una specie xerofila, tipica della macchia mediterranea. Sull'isola vegeta in associazione alle altre specie come il Corbezzolo, la Scopa, il Leccio, ecc..



"DISCO ROSSO" Abbigliamento — Confezioni
NUOVO PUNTO VENDITA — Loc. SAN GIOVANNI
PORTOFERRAIO

I FRUTTI DEI BOSCHI DELL'ELBA

FRAGOLA *Fragaria vesca*

Fam: Rosacee

Fioritura: aprile-giugno

Maturazione: agosto-settembre

Nomi stranieri: Ing.: Wild Strawberry.

Anche nel territorio dell'Isola, pur se sporadicamente, sui rilievi e negli ambienti più freschi, si trova durante l'estate uno dei frutti del bosco più vivaci, più profumati e più apprezzati.

È la fragola selvatica già nota, come attestano gli scritti di Plinio, al tempo degli antichi Romani.

La pianticella erbacea ha degli stoloni vivacissimi che favoriscono la diffusione della specie.

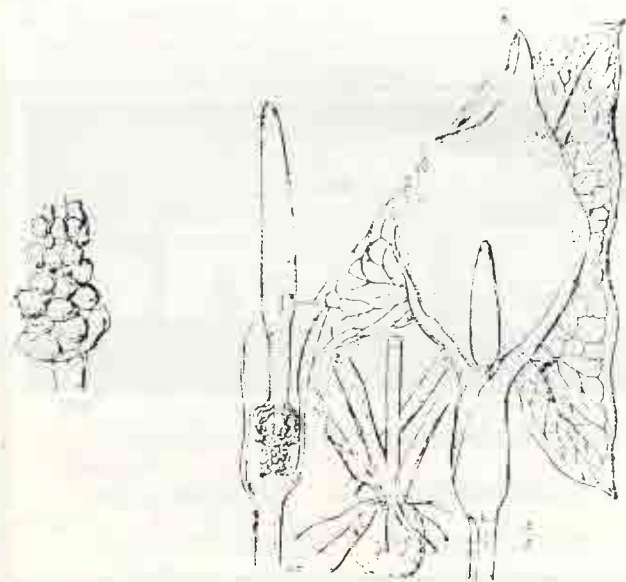
Il frutto della fragola ha riconosciute proprietà curative e diuretiche.

Ma anche le foglie hanno riconosciute proprietà medicinali così vengono impiegate come astringenti per curare forme dissenteriche e altri disturbi.

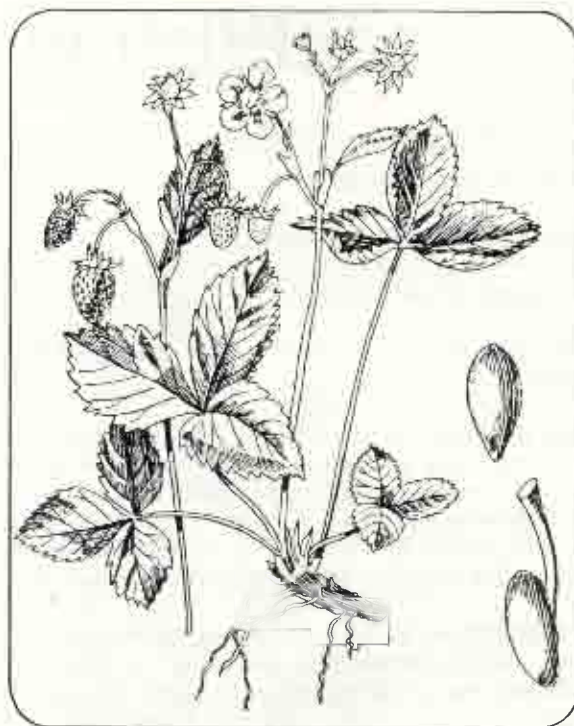
Certamente è fra i frutti del bosco di più largo e rinomato impiego nella cucina semplice e di casa ma anche in quella più raffinata e pretenziosa dei ristoranti di grido.

La fragolina spontanea si presta per un fresco dessert ma anche per farne confetture e addirittura per essere conservata sotto spirito.

Le varietà coltivate di fragola sono oggi assai numerose e accanto a quelle che danno frutti in un periodo ben delimitato vi sono quelle che fioriscono e producono dalla primavera all'autunno.



GIGARO



FRAGOLA

GIGARO *Arum maculatum*

Fam: Aracee

Fioritura: marzo-aprile

Maturazione: agosto-settembre

Altri nomi volgari: Aro, Gighero, Pan di Serpe, Lingua di serpe.

Nomi stranieri: Fr.: Pied de Veau; Ing.: Coc Koo-pint; Ted.: Italienischer Aaronstab.

Nelle siepi, nella trada estate, si trovano delle bellissime spighe dense di frutti rossi, assai appariscenti.

Questi frutti sono peraltro molto velenosi per l'uomo e provocano delle ulcerazioni alla bocca e alla gola.

Eppure è innegabile che il loro aspetto sia notevolmente invitante.

È l'infruttescenza del Gigaro o Aro che arricchisce della sua vivace presenza le siepi e le radure al limitare della macchia.

Il nome arum deriva dal vocabolo greco Aron, che significa calore.

E invero questa pianta erbacea durante la piena fioritura è in grado di emettere radiazioni calorifere.

La parte ipogea, rizomatosa, conterrebbe principi vari quali saponine con proprietà soprattutto antireumatiche.

I FRUTTI DEI BOSCHI DELL'ELBA

GINEPRO COMUNE

Juniperus communis

Fam: Cupressacee

Fioritura: aprile-maggio

Maturazione: ottobre-novembre

Nomi stranieri: Fr.: Genévrier commun; Ing.: Common Juniper; Ted.: Gemeiner Wacholder

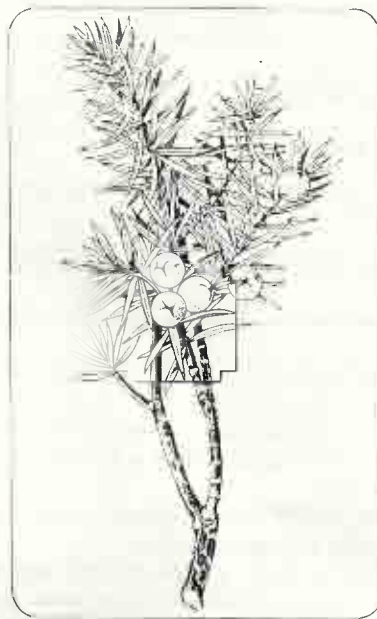
Il Ginepro comune è ben noto per le sue pseudobacche, grandi quanto un pisello, di colore verde nel primo anno di età, nero-bluestre a maturità, che vengono in talune zone raccolte per essere poi commercializzate.

I frutti del Ginepro comune sono infatti particolarmente aromatici; vengono usati in erboristeria, in gastronomia per insaporire soprattutto i piatti di caccagione e in liquoreria.

Liquori molto famosi, come il Gin e lo Steinhäger, sono a base di bacche di Ginepro.

Del resto, Virgilio, il grande poeta naturalista dell'antichità romana e lo stesso Varrone, menzionarono nelle loro opere il Ginepro e le sue bacche profumate.

Etimologicamente, il nome Ginepro pare che derivi da due termini latini dal significato di "partorire" e "giovenca" e ciò in relazione alle proprietà officinali riconosciute a questa specie fin dai tempi più remoti.



GINEPRO COMUNE

Il Ginepro è un alberello che vegeta un po' in tutti gli orizzonti, fino al limite della vegetazione arborea, ove viene sostituito dalla sottospecie a portamento strisciante.

All'Elba, questa specie si trova sporadicamente in poche località, ad esempio il Marcianese.

GINEPRO SABINA MARITTIMO

Juniperus phoenicea L.

Fam: Cupressacee

Fioritura: aprile-maggio

Maturazione: ottobre

Altri nomi volgari: Cedro licio.

Nomi stranieri: Fr.: Genévrier de Phénicie; Ing.: Morven Lycien; Ted.: Phönizische Wacholder.

È un piccolo albero o arbusto assai frequente sull'isola nei versanti più brulli e rocciosi quasi sul mare, preferibilmente esposti a mezzogiorno e quindi sul versante occidentale dell'Isola.

Ha portamento cespuglioso o arboreo, raggiungendo un'altezza fino a 5-6 metri, con chioma irregolare. Foglie squamiformi, corteccia fibrosa argentea che si stacca in sottili strisce.

È una pianta per lo più monoica ma anche dioica.

I frutti sono delle piccole pseudo-bacche, bluestre, pruinose a maturità che non hanno applicazioni.



GINEPRO SABINA MARITTIMO

I FRUTTI DEI BOSCHI DELL'ELBA

LENTAGGINE *Viburnum tinus*

Fam: Caprifoliacee

Fioritura: aprile-maggio

Maturazione: ottobre-novembre

Altri nomi volgari: Tino, Merda di gatto

Nomi stranieri: Fr.: Viorne Tin; Ing.: Laurustinus.

Pianta arbustiva o più raramente a portamento arboreo, con foglie persistenti, ovate, a margine intero, mediamente peduncolate, ricoperte da una rada peluria in particolare sulla pagina inferiore che è anche di colore più chiaro.

I fiori, di colore bianco-rosato, sono riuniti in piccole ombrelle apicali o ascellari.

I frutti sono delle piccole drupe leggermente più lunghe che larghe, di colore scuro quasi nero a maturità, molto ornamentali, che costituiscono cibo prediletto di uccelli e che per le proprietà purgative sono stati impiegati anche nel passato nella farmacopea tradizionale familiare.

Agli stessi frutti sono state poi riconosciute proprietà anticatarrali.

Con i rami elastici, flessibili ma resistenti, un tempo sull'Isola si facevano ceste e panieri.



LENTAGGINE

Rientra a buon diritto tra le specie della macchia mediterranea ed è, anzi, di questa, uno degli elementi più caratteristici.



LENTISCO

LENTISCO *Pistacia lentiscus*

Fam: Anacardiacee

Fioritura: marzo-aprile

Maturazione: agosto-settembre

Nomi stranieri: Fr.: Lentisque; Ing.: Mastiche Tree; Ted.: Mastixbaum.

Il Lentisco è un arbusto generalmente di modeste dimensioni anche se sull'Isola, soprattutto nel passato, quando gli incendi non avevano ancora devastato vasti comprensori, non era poi così infrequente vederne esemplari plurisecolari di non grande altezza (2-3 metri) ma di diametro della chioma eccezionale (10-15 metri).

Caratterizza i versanti più assolati e comunque entra nella composizione di quella meravigliosa, multiforme, complessa, multicolore associazione vegetale che è la macchia mediterranea.

I FRUTTI DEI BOSCHI DELL'ELBA

I suoi frutti sono delle piccole drupe pressochè globose che a maturità si presentano di un bel colore rosso scuro, quasi nero.

Contengono una notevole percentuale di olio (8-16%) che un tempo sull'Isola era largamente impiegato per illuminazione e, nelle famiglie più povere (e pensare che non sono trascorsi secoli!) per scopi alimentari.

La corteccia è glabra; le foglie sono composte paripennate (con un numero pari cioè di foglioline sulla nervatura della foglia composta) e persistenti.

I fiori, diodici, sono rossi e portati in densi racemi a spiga.

Il tannino, di cui sono ricche le foglie, costituiva un buon materiale conciante.

Le foglie, inoltre, ridotte in cenere, costituivano poi un ottimo fertilizzante a base di potassa.

Dalla corteccia, in analogia alla specie affine Terebinto, che però non vegeta sull'Isola, si otteneva una oleoresina particolare più nota altrove come mastice di Chio.

Il legno, ben differenziato tra albume e durame, è molto duro, ma non ha mai trovato applicazione a causa delle modeste dimensioni.

Ottimo invece il carbone ricavato dal suo legno.

MIRTO *Myrtus communis L.*

Fam: Mirtacee

Fioritura: marzo-aprile

Maturazione: ottobre-novembre-dicembre

Altri nomi volgari: Mortella

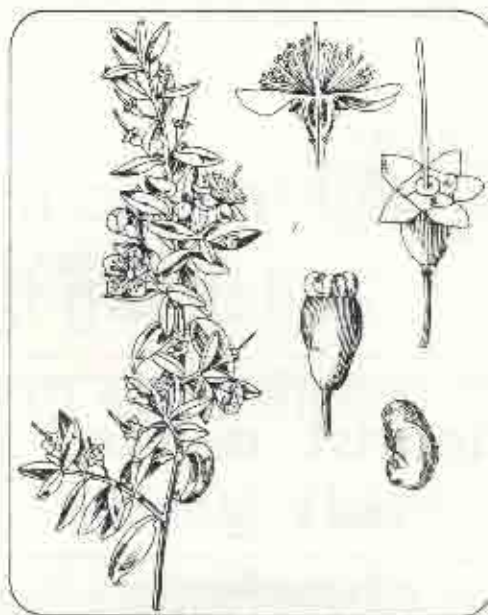
Nomi stranieri: Fr.: Myrte; Ing.: Myrtle; Ted.: Myrte.

Arbusto a foglie persistenti dal fusto irregolare e dalle foglie opposte, coriacee, sessili, ovali ed emantanti, se strofinate, un gradevole profumo; fiori bianchi, odorosi e solitari; frutto costituito da una bacca grande quanto un pisello, nerastra a maturità e contenente semi reniformi.

Si tratta di una specie tipicamente mediterranea che sull'Isola cresce con altre specie tipiche della macchia mediterranea.

È specie spiccatamente termofila, resistente alla salsedine, frugalissima.

È pianta profumatissima, nota fin dall'antichità, quando tra l'altro era pianta sacra a Venere, la cui fioritura si ha agli inizi dell'estate e ciò contribuisce a rendere più varia e interessante l'associazione vegetale della quale fa parte.



MIRTO

Le bacche, nerastre a maturità, sono ricche di oli essenziali assai profumati; l'uso di queste bacche per aromatizzare il vino e la carne in cottura, soprattutto la selvaggina è antichissimo.

I giovani rami venivano un tempo impiegati in quanto sottili, ma flessibili e resistenti, per ricoprire fiasche, damigiane, e per confezionare ceste.

(continua)

FIAT

**Sistema
Usato Sicuro**

AUTORALLY

s.a.s.

di Soria Roberto e C.

Unica Concessionaria autorizzata per l'Elba

SAVA

Località Antiche Saline

PORTOFERRAIO

Tel. 917.831 - 917.402