

I Frutti dei Boschi dell'Elba

di Silvano Landi

(Continuazione)

OLIVASTRO

Olea europea sbsp. oleaster

Fam: Oleacee

Fioritura: marzo-aprile

Maturazione: ottobre-novembre

Altri nomi volgari: Oleastro.

Nomi stranieri: Fr.: Olivier; Ing.: Olive Tree; Ted.: Wild Olivenbaum

Arbusto o alberello sempreverde caratterizzato da una notevole ramosità e da una ancor più notevole longevità.

Presente sull'Isola sporadicamente soltanto in alcuni ambienti.

Le foglie intere coriacee sono un po' più piccole di quelle degli Olivi coltivati.

I piccoli frutti, le olive, che notoriamente sono drupe, sono piuttosto poveri di olio.

Non tutti gli studiosi sono d'accordo sull'origine dell'Olivastro, mentre alcuni ritengono che da esso derivi l'Olivo coltivato altri sono del parere che l'Olivastro deriverebbe dall'inselvaticimento della forma coltivata.



OLIVO



**Elba
SYSTEM**

di Lacchini s.n.c.

Concessionaria Esclusiva Olivetti

per la zona dell'Isola d'Elba

Via Manganaro, 82 — Tel. (0565) 92204

57037 PORTOFERRAIO (Livorno)

Central Copy Elba snc.

Via Carpani, 124 PORTOFERRAIO
Tel: (0565)916830

Esclusivisti per l'Isola d'ELBA

Fotocopiatrici — Calcolatori — Minicomputers — Macchine per scrivere

Arredamenti per ufficio

Misuratori fiscali omologati

Assistenza tecnica (con personale specializzato elbano)

I FRUTTI DEI BOSCHI DELL'ELBA

PUNGITOPO *Ruscus aculeatus*

Fam: Liliacee

Fioritura: aprile-maggio

Maturazione: ottobre-novembre

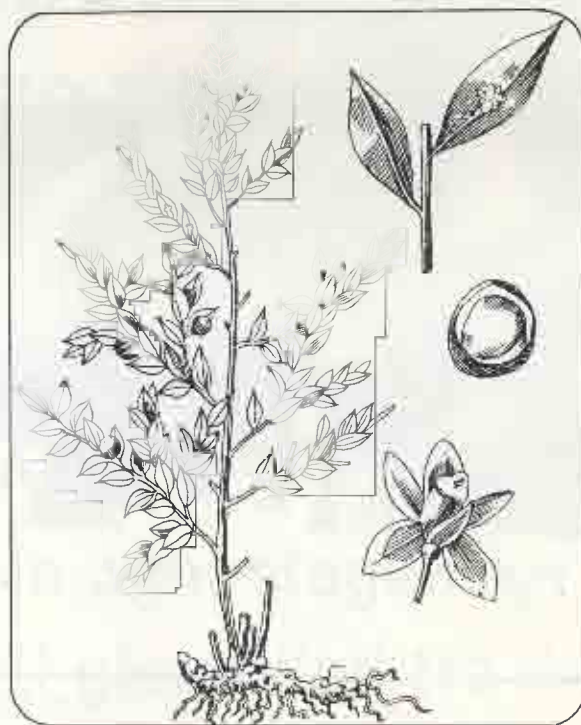
Altri nomi volgari: Rusco.

Nomi stranieri: Fr.: Fragon Petit-Houx; Ing.: Butcher's Broom.

I frutti di questa pianticella che cresce assai numerosa nel sottobosco della macchia o delle leccete, non sono velenosi ma non hanno alcun valore e rilevanza gastronomica. Sono anzi piuttosto sgradevoli per la polpa ricca di resina. I semi invece sono stati usati in tempo di guerra come surrogato del caffè, anche se con l'obbligo di avvertire, per dovere (e non solo per dovere) di cronista, che in tempo di guerra appunto molte cose non proprio gradevoli sono state, a causa delle circostanze particolari, ritenute "possibili".

I germogli del Pungitopo venivano talvolta raccolti per essere consumati alla stregua di piccoli asparagi.

Certamente gustosi, hanno anche notevoli proprietà diuretiche che un tempo venivano sfruttate, unitamente alla radice, nella medicina popolare.



PUNGITOPO

ROBBIA *Rubia peregrina*

Fam: Rubiacee

Fioritura: aprile-maggio

Maturazione: novembre-dicembre

Nomi stranieri: Fr.: Robinet; Ing.: Wild Madder.

Pianta sempreverde e suffrutticosa dal fusto sottile e quadrangolare che si comporta come una piccola liana.

Le foglie hanno una disposizione a verticillo e sono in numero di 4-6; sono sessili, consistenti, di forma lanceolata, perimetralmente munite di piccoli aculei persistenti. I fiori, poco appariscenti, di colore giallo-pallido, sono portati in cime ascellari.

I frutti sono delle piccole bacche rotondeggianti di colore nero-lucide.

È specie xerofila tipica della macchia mediterranea e delle siepi nelle quali vive aggrappandosi spesso alle altre specie.

Le radici rizomatose di questa pianta contengono Alizarina, un principio colorante di rosso.

(Continua)



RUBIA PEREGRINA L.