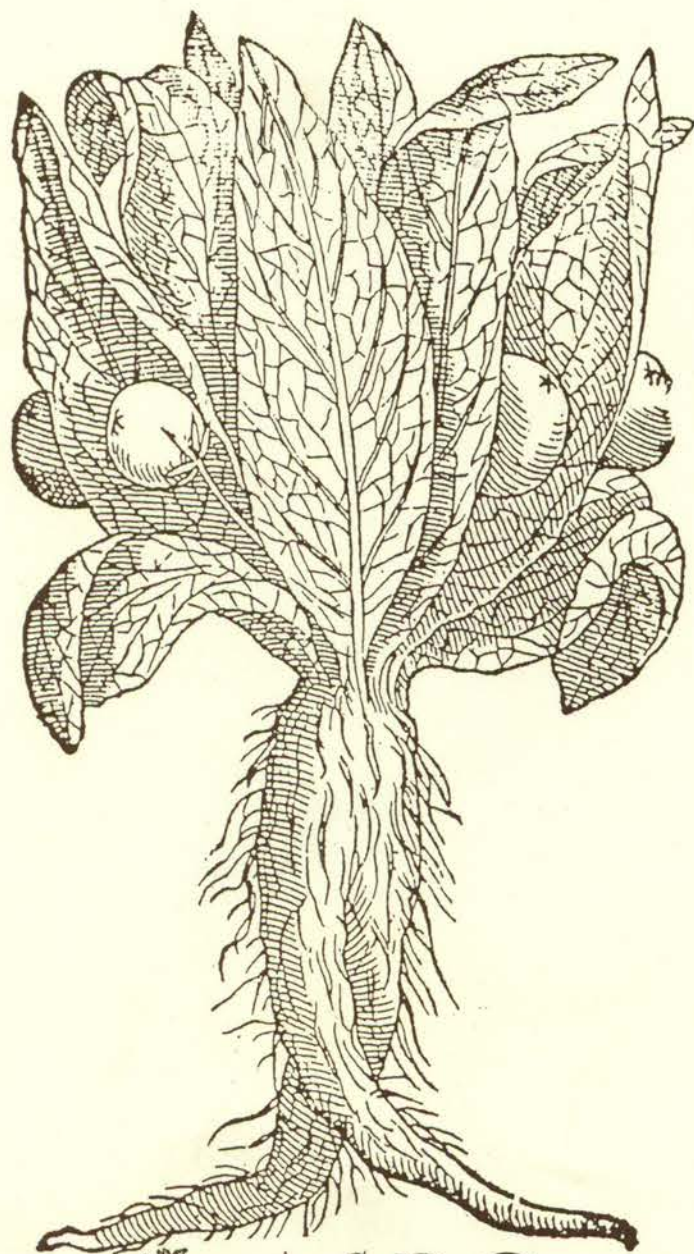


*Piante Officinali
ed
Erbari del Goriziano*



ASPO
ASSOCIAZIONE STUDIO
PIANTE OFFICINALI

Lunari pal 1995



Centro conservazione
e valorizzazione
tradizioni popolari
BORGO SAN ROCCO

 **CREDITO
COOPERATIVO**

la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

Sede di LUCINICO - Via Visini, 2 - Tel. 391411
Filiale di CAPRIVA DEL FRIULI - Via Verdi, 4 - Tel. 80022
Filiale di FARRA D'ISONZO - Piazza Vitt. Emanuele III, 11 - Tel. 888075
Agenzia di CORMONS - Via Pozzetto, 1/e - Tel. 630442
Agenzia di GORIZIA - Via Lantieri, 29 - Tel. 536399

MANDRAGORA (*Mandragora officinalis*)

Fam. Solanacee - Sin. *Atropa mandragora* L.

Parti imp. - Radice

Princ. att. - Mandragorina (alcaloide), isomero dell'atropina e della giusquiamina.

Prop. terapeutiche - Non più usata

La pianta, nativa delle regioni mediterranee, è senza stelo, erbacea, perenne, simile alle patate. Ha una larga radice tipo barbabietola, che è spesso pluriforcata, dalla sommità della quale sorgono grosse e larghe foglie, verde scuro, lunghe fino a trenta cm. e larghe dieci. Si tengono basse sul terreno a forma di rosa, dal cui centro si ergono i fiori (rossi, bluastri o verdolini). Segue poi un frutto della dimensione di una grossa susina.

La pianta è tossica, ma non come molte del suo gruppo, con azione emetica, sedativa e narcotica. Fu usata molto in medicina in tempi antichi. La sua efficacia sta più nelle credenze superstiziose che nelle sue reali proprietà. Queste credenze sorsero probabilmente dal fatto che le radici hanno talora una qualche rassomiglianza con la forma del corpo umano.

Sono state attribuite alla pianta anche proprietà afrodisiache e concezionali, come nell'episodio di Lea e Rachele, nel racconto biblico della Genesi. Gli arabi la chiamano «mela del diavolo» per la sua proprietà, supposta per altro e mai dimostrata, di far sorgere voluttuosità.

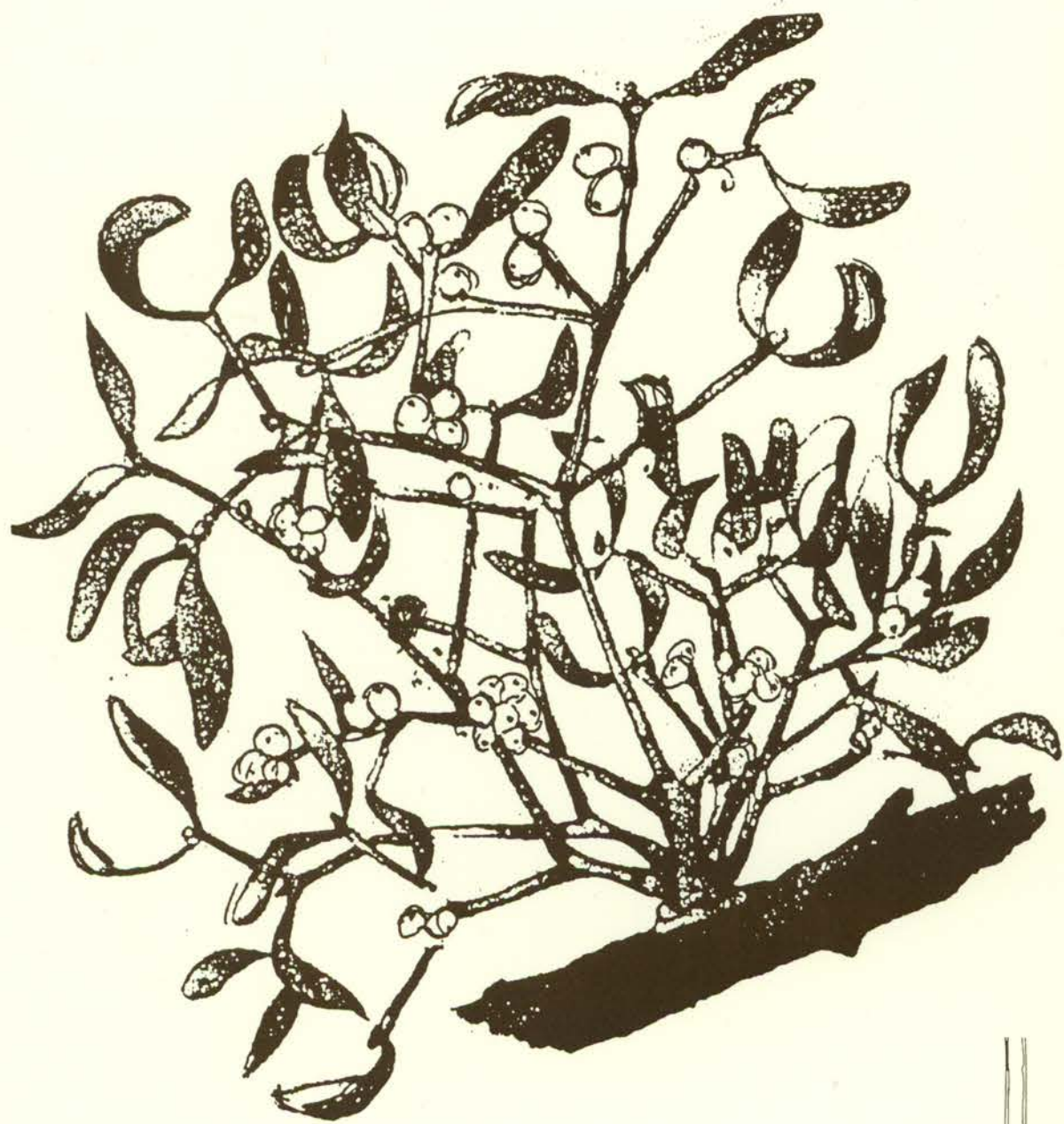
Gli antichi romani la consideravano così efficace in medicina come narcotico, usata nelle operazioni chirurgiche, che una cerimonia speciale accompagnava la raccolta della radice.

Ora la mandragora è caduta in discredito, tranne che in alcune parti dell'Africa e in Cina dove continua a venir usata come narcotico e anti spasmodico, nonché nei filtri d'amore.

(Disegni della mandragora «maschio» e «femmina» dal Codex del naturalista senese P.A. Mattioli del '500).

MATTIOLI PIER ANDREA. Medico, botanico (Siena 1500 - Trento 1577). Fu protomedico di Gorizia dal 1542 al 1554. Il suo «*Dioscoride*», stampato a partire dal 1544 ed egregiamente illustrato con un migliaio di incisioni dall'udinese Giorgio Liberale, fu il più clamoroso successo librario del Cinquecento. (Coronini Cronberg «Giorgio Liberale e i suoi fratelli» in «*Studi di storia dell'arte in onore di Antonio Morassi*», Venezia 1971) - Tratto da «*Dizionario biografico friulano*» Union Scritòrs Furlans, Rilio, Udine, 1992.

Pietro Andrea Mattioli nacque a Siena il 23 marzo 1500. Studiò medicina a Padova e la esercitò a Siena, a Perugia, a Roma. Nel 1527 stabilì la dimora a Trento e si occupò di storia naturale e di botanica. Dal 1542 al 1554 esercitò la medicina a Gorizia facendosi molto amare dai cittadini, e studiando sempre le piante. Nel 1554 venne chiamato a Praga, dove sino al 1567 ricoprì la carica di medico dell'arciduca Ferdinando e poi dell'imperatore Massimiliano II; quindi ritornò a Siena. Morì di peste a Trento nell'anno 1577. L'opera sua principale, tradotta in varie lingue e della quale si fecero oltre sessanta edizioni, si intitola: *Discorsi nei libri di Dioscoride*. L'edizione del 1568 (Venezia, Vincenzo Valgrisi, due volumi in folio con figure e ritratto dal Mattioli) è la più ricercata: le figure furono disegnate da Giorgio Liberale da Udine. Tra le specie più notevoli del Friuli raccolte dall'illustre senese e figurate nella sua opera abbiamo le seguenti: *Simpfito petreo* rinvenuto presso Gorizia (*Satureja subspicata* Bartl.), *Tragorigano* presso Duino (*Calaminha thymifolia* Rehb.), *Meon* sulle rive dell'Isonzo (*Athamanta Matthioli* Wulf.), *Phalangio* nel Friuli (*Paradisja Lihastrum* Bert.), *Epipactide* id. (*Hacquetia Epipactis* DC.). Tlaspì terzo id. (*Alyssum petraeum* Ard.?), *Serpentina* sulle rive dell'Isonzo (*Plantago serpentina* Lumk.). Questi nomi sono stati desunti dall'opera già citata del Saccardo (pag. 4). Lo Scopoli dice che il Mattioli indica nella sua opera circa una trentina di specie dei dintorni di Gorizia e di Trieste fra cui una *Satureja goritiensis*. Per mio conto devo aggiungere che avendo consultato una edizione del Mattioli del 1604, non vi ho riscontrato alcuna indicazione della località per ognuna delle specie sopraindicate e per alcune specie, località diversa da quella riferita dal Saccardo. Ne concludo che le varie edizioni differiscono assai fra di loro e che sarebbe lavoro arduo lo stabilire in modo preciso quanto devesi al Mattioli in ordine alla conoscenza della flora friulana. Quantunque la sua opera sia stata molto in voga nei secoli passati, tuttavia il Mattioli mancò di spirito critico e si mostrò di estrema credulità. Il fratello di Pietro Andrea, di nome Anton Maria, fu il capostipite dei nobili Mattioli di Udine. Il figlio del botanico si unì in matrimonio con la nobile Bartolomea Viola di Portogruaro. L'ultima discendente del ramo udinese della famiglia Mattioli fu la contessa Giulia, vedova del conte Antonio Caimo Dragoni. L'erbario del Mattioli, che si conservava prima del 1806 in questa famiglia, venne affidato per esame ad un generale austriaco che ne era ospite. Questi lo portò via e c'è chi asserisce di averlo veduto a Berlino od in altre città della Germania. Ebbi questa notizia dal chiarissimo dott. V. Joppi.



Viscum Album

Se dai mali vuoi guardarti
Se vuoi sano ognor serbarti
Le rie cure da te scaccia
Di frenar l'ira procaccia
Sia nel ber, nel mangiar parco.
Quando al cibo hai chiuso il varco
Lascia il desco e il corpo avviva;
Del meriggio il sonno schiva
Mai non stringere a fatica
L'intestin nè la vescica.
Tutto ciò se ben mantieni
Di vivrai lunghi e sereni.
Se non hai medici appresso
Farai medico a te stesso
Questi tre: mente ognor lieta
Dolce requie e sobria dieta.

Da "Regimen Sanitatis seu Flos Medicinæ Salerni"

VISCHIO

Pianta epifita sempreverde

NOME LATINO: *Viscum album*.

FAMIGLIA: Lorantacee.

HABITAT: cresce su alberi diversi come peri, meli, biancospini, susini, pioppi, abeti, pini.

CARATTERISTICHE GENERALI: ne esistono circa 70 specie, diffuse nelle regioni temperate europee.

ALTEZZA: da 20 a 50 cm.

FIORI: colore giallo-verdastro.

FOGLIE: oblunghe o lanceolate.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: agisce sul sistema nervoso, è ipotensivo. È indicato nella terapia di emicranie, vertigini, turbe della menopausa, tuttavia non è più molto utilizzato.

PARTE UTILIZZATA: foglie.

USO INTERNO: estratto acquoso, sciroppo.

NOMI POPOLARI: Vischio; (fr.) Gui, Gui de Chainé; (ingl.) Mistletoe; (ted.) Mistel.

SEGNATURA PLANETARIA: Giove.

I celti chiamavano il vischio *urte iceadh*, che significa «che guarisce tutto» e vedevano in lui un simbolo perfetto di immortalità e di rigenerazione. Costituiva, insieme con le foglie di quercia, l'attributo fondamentale dei druidi, i sapienti sacerdoti celtici, che erano contemporaneamente maghi, medici, astronomi e giudici severi di quanti, re compresi, trasgredivano le sacre regole della tradizione. Le due fronde unite dicevano con l'universale linguaggio dei simboli che nel druido si riassumevano forza, la quercia, e conoscenza, che sono anche il significato delle due radici *dru-* e *vid-* da cui deriva il nome di questi sacerdoti. Un altro nome che i celti davano al vischio era *deur derhue*, cioè «acqua della quercia», con una verosimile allusione al liquido argenteo e vischioso contenuto nelle sue bacche di colore bianco-giallastro e a conferma dell'indissolubile legame che unisce le due piante.

L'origine non terrena, cioè «celeste» del vischio sarebbe stata già sufficiente per creargli la fama di pianta «che tutto guarisce», ma c'è ancora qualche segreto da scoprire.

D'inverno, quando le querce perdono le foglie, il vischio che cresce su di esse rimane verde e vivo, vero «immortale» tra le piante, e questo può dare l'impressione che tutta l'energia vitale della quercia si «trasferisca» nel vischio. Non solo, ma quando il ramo di vischio viene reciso, invece di seccarsi e avvizzire, assume gradualmente un ricco color oro che raggiunge la sua massima intensità e luminosità qualche mese dopo il taglio. Per questa ragione nel mondo celtico e germanico era chiamato «il ramo d'oro», e a esso, che veniva reciso in occasione del solstizio d'inverno (21 dicembre), era affidata la speranza di felicità per l'anno nuovo e per la vita futura: questo è il senso della formula augurale «Al vischio l'anno nuovo!» e dell'usanza tutta anglosassone di scambiarsi un bacio sotto il vischio la notte di Capodanno per avere un anno di fortuna in amore. La fama del ramo d'oro non si limitava al mondo celtico e germanico, ma era viva, anche se magari ombreggiata da altri e più recenti riti, anche nel mondo italico antico, in quel mondo di culti e tradizioni religiose che esistevano molto prima della religione romana. Il grande poeta latino Virgilio, nel canto VI dell'*Eneide*, racconta come Enea, prima di scendere nell'Ade, aveva dovuto procurarsi, in un bosco sacro nei pressi di Nemi, il magico ramo d'oro che gli avrebbe consentito di essere trasportato nell'aldilà e soprattutto di tornare.

ALTEA OFFICINALIS

Famiglia delle Malvacee

Se una pianta ha un nome che proprio la indica guaritrice, questa è l'altea.

Accanto all'*Altea officinalis* dai fiori bianchi e bianco rosei, metto il comune «malvone» o «malvarosa», che è l'*Altea rosea*, una specie affine di cui in medicina si usano solo i fiori.

Questa pianta ha fiori tanto belli da essere usati anche nel giardinaggio. La malva è una pianta erbacea perenne con un fusto diritto, alto talvolta sopra i 60 centimetri. Le foglie alterne sono piuttosto grandi, palmate, ovali, dentate.

Il colore è di un verde grigio, cenerino, la radice è voluminosa, piuttosto compatta e legnosa. I fiori sono bianco rosei, talvolta anche rosso porpora che si schiudono dall'inizio dell'estate all'autunno.

Il frutto è composto da numerosi acheni monospermi disposti in cerchio in forma semireniforme. Il suo habitat è molto diffuso, al pari di quello della malva. L'altea è originaria dell'Europa sudorientale.

Si chiama altea dal verbo greco «altaino», che vuol dire «guarisco», oppure altri ne fanno provenire il nome da «altos», cioè «rimedio».

Veniva anche chiamata «aristaltea», per essere il maggior rimedio su ogni altra erba (da «aristos» = ottimo).

L'altea veniva usata quale emolliente. La radice «rumpit vel spargit sic apostemata dura», cioè liberava dalle costipazioni più ostinate. Si usavano sia le fronde che le radici nel vino, in acqua e miele e questo preparato risultava utile in ogni forma di debolezza nervosa, ma soprattutto il decotto di altea veniva impiegato per la tosse di qualunque natura.

La radice bollita in aceto toglieva il dolore dei denti; i semi, sotto forma di decotto, mitigavano l'irritazione della gola. L'altea era una pianta ricordata da Dioscoride per diversi usi, tra cui alcuni tra i già citati; al tempo di Ippocrate era considerata una pianta vulneraria. Ne parlano Plinio, Teofrasto. Carlo Magno ne ordinò, nei suoi *Capitolari*, la coltivazione e la diffusione.

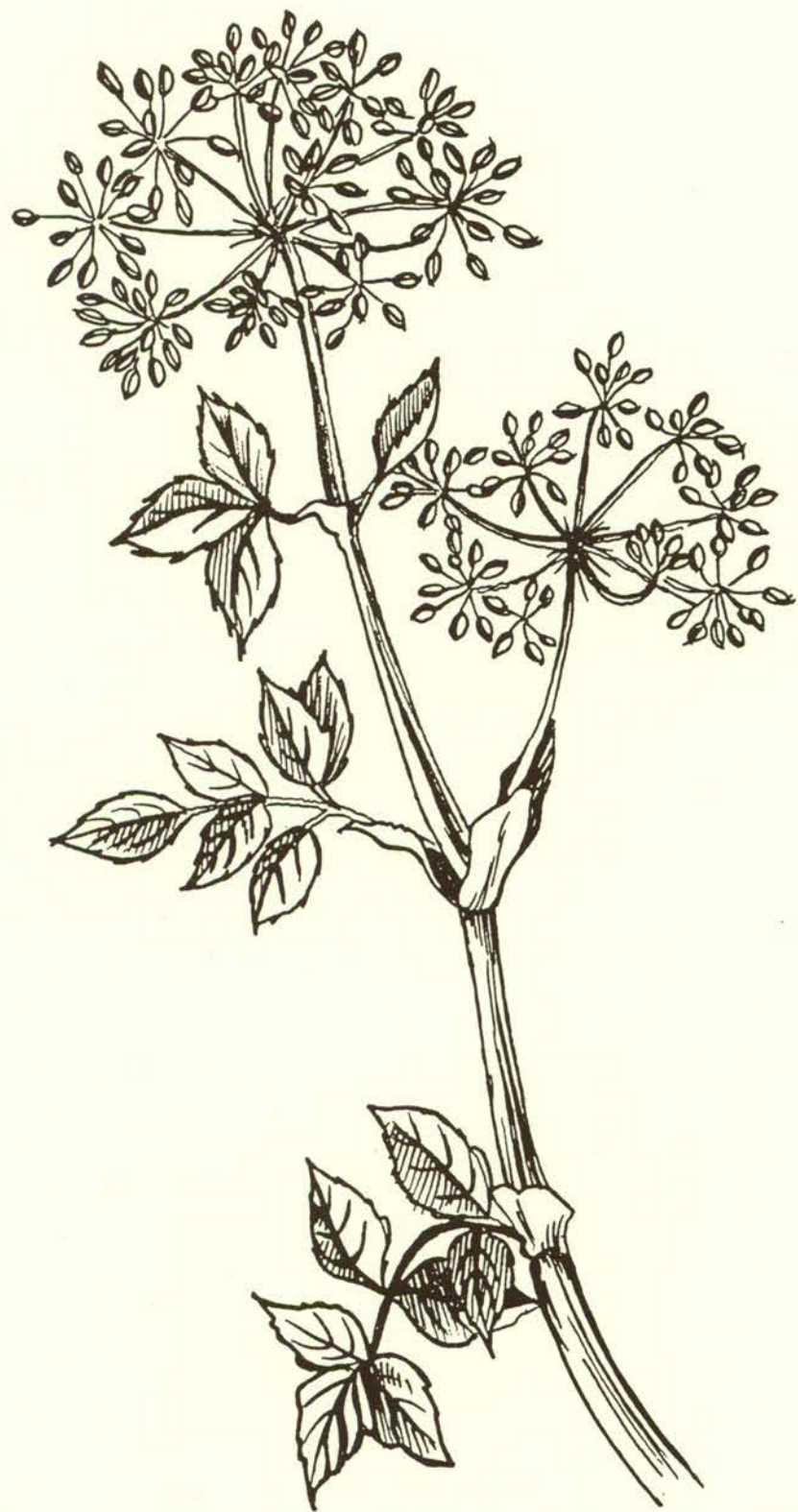
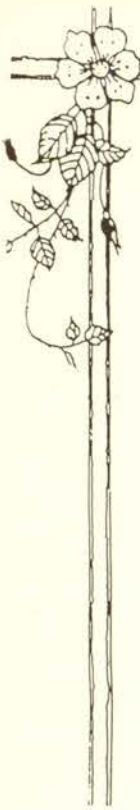
Nel Rinascimento venne considerata panacea universale. Con l'altea si curava dalla tosse alla diarrea; veniva usata nelle affezioni urogenitali, sia maschili che femminili, soprattutto la gonorrea e la leucorrea.

Serviva da antiacido nelle gastralgie, nel mal di gola, nel mal di denti, nelle enteriti. Oggi la droga è costituita dalla radice per l'*Altea officinalis*, mentre dai soli fiori per il malvone o altea rosea.

La radice viene raccolta nel secondo anno di vita della pianta. Le foglie e fiori durante il maggior sviluppo vegetativo.

I principi attivi sono una mucillagine (dal 25 al 35%), un 11% di zuccheri, pectina, betaina, asparagina, sostanze tanniche, acido malico e un olio grasso.

Gli usi sono praticamente quelli della malva. Tra le preparazioni più diffuse sono l'infuso e il decotto.



Angelica Archangelica



Febrâr

1995

- 1 M S. Inocent _____
- 2 J Presentazion dal Signor _____
- 3 V S. Blàs _____
- 4 S S. Gilbert _____
- 5 D S. AGATA _____
- 6 L S. Armant _____
- 7 M S. Ricart ☽ _____
- 8 M S. Onorât _____
- 9 J S. Rinalt _____
- 10 V S. Silvan _____
- 11 S Madonna di Lourdes _____
- 12 D S. EULALIA _____
- 13 L S. Fosca _____
- 14 M S. Valentin _____
- 15 M S. Faustin ☺ _____
- 16 J S. Valent _____
- 17 V S. Mariana _____
- 18 S S. Simeon _____
- 19 D S. CORADO _____
- 20 L S. Dele _____
- 21 M S. Nora _____
- 22 M S. Margarita di Cortona ☼ _____
- 23 J S. Renzo (joiba grassa) _____
- 24 V S. Matia _____
- 25 S S. Vitorio _____
- 26 D S. FORTUNÂT _____
- 27 L S. Gabriel _____
- 28 M S. Romàn (ultin di carneval) _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

ANGELICA

Pianta erbacea perenne

NOME LATINO: *Angelica silvestris*.

FAMIGLIA: Umbrellifere.

HABITAT: luoghi umidi e ombrosi.

CARATTERISTICHE GENERALI: ne esistono circa 60 specie diffuse nelle regioni temperate e fresche e nella Nuova Zelanda. Nel nostro paese crescono solamente *Angelica archangelica* e *Angelica silvestris*.

ALTEZZA: fino a 160 cm.

FIORI: numerosi, di colore giallo-verdastro.

FOGLIE: grandi, pennatosette.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: tonica, stomachica, stimolante, antispasmodica. Agisce sull'apparato digerente e respiratorio e sul sistema nervoso. Specifica per le inappetENZE di origine psichica. Molto usata nella cura delle cefalee e dell'emicrania. Tranquillante.

PARTE UTILIZZATA: radici, foglie fresche, frutti.

USO INTERNO: infuso e tintura di radice e frutti.

USO ESTERNO: le foglie fresche accelerano la cicatrizzazione delle piaghe.

NOMI POPOLARI: Angelica, Arcangelica, Erba degli Angeli, Erba dello Spirito Santo; (fr.) Angélique, Herbe aux Anges; (ingl.) Common Garden Angelica; (ted.) Engelwurz.

SEGNATURA PLANETARIA: Sole.

Se vuoi goderti l'Angelica, coltiva l'«angelica».

Si tratta di un giro di parole in un racconto medioevale. L'Angelica era una carnosa figliola e chi la voleva godere era un anzianotto messere che coltivando l'«angelica» sperava di ottenere la virtù necessaria per raggiungere il suo scopo. Ma se davvero vuoi l'«angelica» per le sue innumerevoli proprietà devi proprio coltivarla perché non è alle nostre latitudini molto facile trovarla allo stato selvatico.

L'*Angelica arcangelica* è una pianta che la leggenda pone sotto la protezione degli angeli. Pare che questo nome le venisse attribuito per il suo odore «angelico» e quasi divino. Venne anche chiamata «l'erba del Santo Spirito». Proviene dall'Europa settentrionale; centro di raccolta importante era nel Medioevo la Sassonia. L'angelica rientrava in molte prescrizioni della medicina e della stregoneria al pari della mistica mandragora. Erba dai poteri occulti oltre a quelli che gli speciali e i medici, attraverso la «sperienza» attiva, poterono attribuirle.

Varietà di angelica presero nel passato nomi precisi per le indicazioni a cui erano destinate. Un'«angelica selvatica» nel Veneto prendeva nome, sulla fine del XVII secolo, di «rognaria» perché usata per curare la «rognà» (tigna scabbia). Un'altra varietà forse la stessa *Angelica silvestris*, veniva invece citata come «pestis ortorum» perché nel terreno coltivato e concimato dei giardini diveniva talmente invadente da distruggere le colture speciali. Anche l'aggettivo di «podagraria» le veniva attribuito in quanto i decotti della sua radice avrebbero dato sollievo a quella dolorosa malattia che era la podagra di difficile cura, specialmente nel Medioevo, che colpiva soprattutto i più ricchi perché si cibavano con troppa carne.

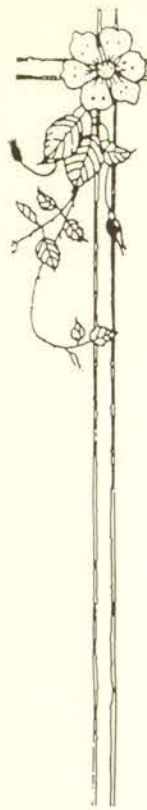
L'*Angelica arcangelica* è una grande pianta erbacea che raggiunge talvolta anche oltre il metro e mezzo di altezza con foglie piuttosto grandi, frastagliate (pennatosette), formate da foglioline ovali, dentellate, i fiori bianco verdognoli raccolti in grandi ombrelle composte da 20-30 raggi. Fiorisce in estate; il frutto è oblungo, ovale, un po' schiacciato sul dorso. Non è troppo diffusa in natura, più facilmente, anche se scarsa, troviamo l'*Angelica silvestris*, che ha dimensioni minori.

L'*Angelica silvestris* era molto in uso nella medicina popolare quale tossifugo, anticatarrale e depurativo del sangue, molto usato dalle persone anziane. Toglieva «li tremori», si reputavano più attive le piante cresciute in località più fresche, in altura, in terreni piuttosto freddi, ma asciutti. La qualità domestica viene coltivata in terreno abbastanza umido, non argilloso, ben esposto, arricchito di humus. Si semina piuttosto fitta nell'autunno, quindi si trapiantano le pianticelle migliori nella primavera seguente. Chiede di essere abbondantemente innaffiata. I semi è opportuno seminarli molto presto dopo la raccolta perché, passati circa 18 mesi, perdono già in parte le loro facoltà germinative.

L'angelica veniva in passato usata quale pianta tonica, stimolante, contro la debilitazione organica di ogni tipo. Le venivano attribuite proprietà diaforetiche, carminative, emmenagoghe, risultava stomacica di eccezionale valore, oltre che bechica ed espettorante.

Quello che era la salvia per la Schola Salernitana lo era l'angelica tra il XIV ed il XV secolo. La «spezia» più importante è come si è detto, la sua radice, che è la parte della pianta più usata.

L'abate **Giuseppe Berini** di Ronchi di Monfalcone, nato nel 1746, fu cultore degli studi storici e naturalistici applicati specialmente al territorio di Monfalcone. Morì nel luogo di nascita alla tarda età di 94 anni il 30 aprile 1831. Indefesso raccoglitore di piante, comunicò molte specie al Suffren ed al Bertoloni dai quali è citato. Pare che il suo erbario sia stato ereditato dall'abate Brumati. Brignoli istituì il genere *Berinia* per la *Crepis chondrilloides* in onore del suo scopritore. Gli fu pure dedicata una specie di *Leontodon*. Ecco i titoli delle sue pubblicazioni: 1814 - *Del Pucino antico, probabilmente Proseco moderno del Friuli. Sguarcio di lettera al signor Giuseppe Cernazai, datata da Ronchi di Monfalcone 3 maggio 1814.* «Annali di Agr. Ital.» Milano, Tom. XXII, pag. 165-168. 1822 - (in collaborazione con L. Brumati e G. Vatta) *Memorie intorno a tre iscrizioni incastrate nel muro della chiesa di S. Giovanni di Duino.* Udine, Pecile, pag. 14 in 4°.



Ocimum Basilicum



Marz

1995

- 1 M S. Albin (lis sinisis) ☺ _____
- 2 J S. Quint _____
- 3 V S. Ricart _____
- 4 S S. Lucio _____
- 5 D S. ANDRIÂN _____
- 6 L S. Ezio _____
- 7 M S. Felizita _____
- 8 M S. Zuan di Dio _____
- 9 J S. Polonia ☺ _____
- 10 V S. Mian _____
- 11 S S. Costantin _____
- 12 D S. BERNART _____
- 13 L S. Rugero _____
- 14 M S. Matilde _____
- 15 M S. Luisa _____
- 16 J SS. Ilari e Tazian _____
- 17 V S. Patrizi ☺ _____
- 18 S S. Salvador _____
- 19 D S. JOSEF _____
- 20 L S. Sandra _____
- 21 M S. Benedet _____
- 22 M S. Otavian _____
- 23 J S. Fedêl ☺ _____
- 24 V S. Flavio _____
- 25 S Nunciazion dal Signor _____
- 26 D S. MANUEL _____
- 27 L S. Gusta _____
- 28 M S. Lidia _____
- 29 M S. Secont _____
- 30 J S. Irene _____
- 31 V S. Guido ☺ _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

BASILICO

Pianta erbacea annuale

NOME LATINO: *Ocimum basilicum*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: coltivata.

CARATTERISTICHE GENERALI: è originaria dell'India, ed è coltivata in tutte le zone calde e temperate. Ne esistono molte specie, fra cui l'*Ocimum minimum*, originario del Cile e molto diffuso nel bacino del Mediterraneo, dalle foglie minuscole e molto profumate.

ALTEZZA: fino a 40 cm.

FIORI: bianchi, poco appariscenti.

FOGLIE: ovali, glabre.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: tonico per il sistema nervoso, combatte gli stati di tensione e di angoscia, l'emicrania, i disturbi del sonno, le angine.

PARTE UTILIZZATA: foglie.

USO INTERNO: infuso, decotto, tintura.

USO ESTERNO: l'essenza è molto usata in aromaterapia, per frizioni, massaggi, impacchi.

NOMI POPOLARI: Basilico, (ant.) Erba Regia; (fr.) Basilic; (ingl.) Basil; (ted.) Basilienkraut; (sp.) Albahaca.

SEGNATURA PLANETARIA: Giove.

Metto questa pianticella come uno dei più preziosi tesori che trovo nell'orto. Difatti è proprio sul basilico che si basa una salsa che ha fatto immortalare la nostra cucina mediterranea, quella *pummarola*, con gli spaghetti al dente, gloria della cucina partenopea, e poi quel *pesto* non mai abbastanza lodato della riviera ligure. E ci sarebbe molto altro da dire a proposito di piatti basati forse solo sull'aroma del basilico.

Il basilico (*Ocimum basilicum*) è una pianta erbacea della famiglia delle Labiate. È abbastanza facile riconoscerlo per le sue foglie dal verde intenso, smeraldino, di forma ovale, appuntite, opposte sullo stelo eretto e ramoso. I suoi fiori, minuti, bianchi, talvolta più o meno rosati, disposti a gruppi di sei, più raramente di dieci, sono posti in gruppi verticillati, più o meno distanziati, formando delle spighe particolari (racemi), con foglie analoghe a quelle del fusto, solo, in questo caso, più piccole. La caratteristica principale del basilico è il suo profumo, aromatico, persistente, etero, leggermente pungente. Il suo sapore è amarognolo, molto gradevole, con un naturale fondo erbaceo.

Il basilico è sicuramente originario dell'India; raggiungerà poi un esteso habitat comprendente molti paesi tropicali e subtropicali. In Europa giunse in tempi abbastanza lontani, forse gli stessi etruschi, poi i greci e i romani ne fecero largo uso, sia in culinaria che in medicina. Nella cucina medioevale ne abbiamo precisi riferimenti. Anche il Boccaccio ricorda una pianta di «basilico salernitano» che cresceva rigogliosa in un grande «coccio», innaffiato dalle lacrime di Isabella che piangeva il suo amante, la cui testa era proprio lì sepolta (*Decamerone*, Giornata IV, Nov. V).

Il basilico è una pianta di facile coltura: basta un vaso alla finestra con un po' di terriccio e poca acqua e cresce rigogliosa con il vantaggio di scacciare anche le zanzare.

Sono diverse le varietà che conosciamo. Senza entrare nel numero piuttosto largo posso qui ricordare rapidamente le più comuni, e cioè la varietà detta «fine», il «basilico minimo» dalle foglie minute, con un profumo che si avvicina un po' anche alla mentuccia; e l'altra varietà, quella «grande», il *Latifolium*, dal portamento più rigoglioso oltre che di colore che in questo caso risulta di un verde intenso, tipico smeraldino; vi sono poi varietà con le foglie di tonalità tendente all'azzurro violaceo, tanto che avremo delle sottodivisioni di un basilico «fine-verde», di un basilico «fine-verde-nano compatto», di un basilico «fine-violetto-nano-compatto», poi un basilico «grande-verde», un basilico «grande-violetto», un basilico «grande-verde a foglie di lattuga».

Diverse come vediamo le varietà, ma quello che a questo punto resta da assicurare è che tra l'una e l'altra la percentuale di oli essenziali non è molto dissimile. In piante coltivate in zone temperate, più ricca risulta la percentuale di metilcalvicolo o canfora di basilico, mentre in zone tropicali e subtropicali, ad esempio nella varietà *Basilicum ocimum mentaefolium*, il metilcalvicolo, che è la base del profumo tipico di questa pianta, si somma all'anelolo e all'estragolo, formando con l'insieme di tutti questi aromi un fondo molto vicino a quello della menta piperita.

La percentuale degli oli vegetali e dei principi attivi varia secondo lo stato di conservazione della pianta: da fresca avremo percentuali di oli essenziali oscillanti dallo 0,02 allo 0,04%, da essiccata, la percentuale sale fino a punte molto vicine all'1,5%.

Il nome «basilico» deriva dal greco «basilico», cioè regale, da «basileus» = re, perché questa pianta era considerata tra le più importanti dei «semplici» conosciuti nell'antichità.

Basterà ricordare il rituale della sua raccolta. Il basilico veniva scelto, foglie e sommità fiorite, all'inizio della calda estate, tra la fine di luglio e i primi di agosto. Chi raccoglieva questa pianta sacra, usata per purgare l'ara dopo il sacrificio, doveva rendere pura la sua mano destra aspergendola con l'acqua di tre diverse fonti poste in località da formare una specie di triangolo magico. Usava quale aspersorio un ramo di quercia. Importanti erano gli abiti che doveva indossare: bianchi, lavati di fresco e non avere contatti con persone impure, soprattutto con le donne. Questo speciale basilico purtroppo non era da usare se vicino al raccoglitore transitava una femmina in periodo mestruale; lo stesso avveniva se costei toccava, anche con le vesti, distrattamente le piante mature.

Brignoli, Giovanni (De') Naturalista, botanico, docente di botanica a Modena (Gradisca d'Is. 1774 - Modena 1857). Fu segretario del tribunale civile di Cividale, poi alla camera di commercio di Udine. Il Suffren lo fece innamorare della botanica. Fondò l'orto botanico di Urbino. Ha pubblicato fra l'altro: «*Fasciculus rariorum plantarum forojulensium*» (Urbino, 1810), «*Sulla coltivazione del lino nel Dipartimento di Passariano*» e «*Notizie intorno le scavazioni dell'antica città di Foro Giulio*». E. Patuna «*Uomini illustri di Gradisca*», 1951; Tratto da «*Dizionario biografico friulano*», Udine 1992.

MALVA

Famiglia delle Malvacee

La malva è una pianta comunissima. Si trova in tutti i luoghi erbosi. È anche facile a riconoscere per le sue foglie peltate e l'abbondanza dei suoi fiori rosa.

Medicinale per molti usi e anche usata quale erbaggio bollito e condito con il duplice vantaggio di assumere una medicina lassativa blanda ed efficace in tutti i casi di stitichezza particolarmente difficile.

Di varietà di malva ne conosciamo almeno tre: tra le selvatiche la *Malva silvestris*, che vive generalmente nei piani; poi la *Malva rotundifolia*, o «malva domestica», che sale anche a quote montane; e infine la *Malva parviflora*, o «malvina», che preferisce le coste marine.

La malva è una pianta annua, talvolta biennale, con la radice fusiforme e carnosa. Il fusto è talvolta alla base un po' legnoso. Le foglie sono sparse, rotonde, più o meno reniformi, con lobi diversamente crenati, secondo la varietà. La malva è comune in tutta la nostra penisola. Il suo habitat è molto esteso, dall'Europa centrale alla penisola balcanica, particolare in tutta l'area mediterranea, per non parlare dell'Asia occidentale e dell'Africa settentrionale. La sua fioritura va dal marzo all'ottobre.

La malva veniva considerata un ottimo depurativo viscerale e diuretico. Le foglie masticate si usavano contro i pizzichi degli insetti, soprattutto api e vespe, e se ne faceva un preparato con olio usato proprio dagli apicoltori che allontanava da loro gli insetti pungiglioni in modo da prevenirne le punture. Se ne faceva anche un impiastro con urina umana contro la forfora e le ulcere del cuoio capelluto, causate da tigna (micosi).

Se ne preparava anche una specie di impiastro: foglie e fronde di malva pestate e impastate con olio di oliva contro il «fuoco sacro» (fuoco di Sant'Antonio).

Impiastri di pianta decotta sulle parti intime femminili toglievano le irritazioni, risanavano gli eventuali traumi da parto, mentre con il decotto se ne facevano dei clisteri emollienti. Si usava l'acqua dove era bollita la malva anche quale emetico, la cui azione veniva moltiplicata con albume di uovo sbattutovi dentro, questo quando erano state ingerite delle sostanze velenose.

Il decotto di malva con miele rientrava tra le prescrizioni alle puerpere quale galattogeno. Veniva preparato anche un vino di malva, un infuso di semi, che era indicato nelle cistiti e in tutti i casi di dolori pelvici, sia maschili che femminili.

Troviamo inoltre l'indicazione di un decotto delle radici quale collutorio, soprattutto nelle laringotracheiti, insieme a quello delle foglie, cotte molto a lungo, per mitigare ogni forma catarrale. Veniva inoltre consigliato dal semplicista Francesco Calzolari, veronese, lo stesso decotto anche quale aiuto alle partorienti, facendo presente che questa preparazione doveva prendere la consistenza di una vera e propria mucillagine.

I principi attivi della malva risultano diffatti proprio da questa mucillagine. Il suo etimo proverrebbe dal greco «malakein», che vuol dire proprio ammorbidire, e sappiamo bene che ogni mucillagine ha, quale prima azione, quella di idratare e ammorbidire l'ambiente. La mucillagine, coprendo le mucose, ne calma lo stato infiammatorio, proteggendole da ogni influsso irritante. Oltre alla mucillagine c'è del tannino e un olio etero.

Vi si è scoperta anche una discreta percentuale di vitamina A (Callegari e Montolivo) e tracce di vitamina B₁ e C. Nei fiori, oltre alla mucillagine, c'è un glucoside colorato, la malvina, che si dissocia per idrolisi in glucosio e malvidina, che è un derivato antocianico.

La malva risulta soprattutto un emolliente usato per via interna in ogni tipo di forme bronchiali, mentre in forma di decotto cataplasma usato esternamente risulta utile nelle infiammazioni della pelle e delle mucose.

CAMOMILLA

Matricaria chamomilla e *Anthemis nobilis*
Famiglia delle Composite

Avete mai pensato, annusando i fiori freschi della camomilla, che questa prendesse il nome dal loro odore, simile alle mele? Questo ce lo conferma il Tanara nel suo *Cittadino in villa*. La chiamavano così i greci, «*Cama milum*», cioè piccola mela.

Il Mattioli la nomina quale «Antemide», ovvero «camomilla», riprendendo l'antico etimo greco. Ma il Mattioli, mettendo entrambe le specie di antemide e di camomilla sotto lo stesso tetto commette un errore, in quanto si tratta non della stessa varietà di pianta bensì di due specie diverse. Il medico senese addirittura ne annoverava tre specie uguali tra loro, solo diverse dal fiore, ma noi ci limiteremo a citare solo la *Matricaria chamomilla* e la *Camomilla romana* ovvero l'*Anthemis nobilis*.

La *Matricaria chamomilla* è una pianta erbacea annua dal colore verde vivo, il fusto eretto, verticale sino a 40 centimetri, molto ramoso. I fiori sono a capolini piuttosto minuti, ma anche abbondantissimi. Il loro diametro non supera i 20 millimetri compresi i petali. Sono di forma conica. I frutti degli acheni.

L'origine della *Matricaria* è squisitamente europea, abbraccia tutto l'arco dell'area mediterranea per inoltrarsi anche nell'Europa continentale, poi si è naturalizzata in altri continenti, soprattutto nell'America settentrionale e in Australia.

La *Anthemis nobilis* è invece una pianta perenne, dall'odore più intenso, pelosa, con lo stelo inclinato, grosso modo alto tra i 10 e i 40 centimetri; il fusto è meno ramoso della camomilla comune, ha un colore più spento, un verde chiaro grigiastro. I fiori risultano un po' più grandi di quelli della camomilla comune avendo un diametro tra i 25 e i 30 millimetri, secondo le varietà, appena penducolati. Le foglie, tutte bipennate, sono dirette in ogni direzione.

Come già avevamo accennato, a questo punto bisogna precisare che la camomilla romana non è una varietà di camomilla comune, anche se praticamente ha gli stessi impieghi, ma una specie distinta che appartiene appunto alla varietà *Anthemis*.

L'aggettivo «romana» si deve probabilmente alla credenza che questa pianta sia di provenienza laziale, mentre invece risulta non di origine nostrana. La sua origine è la Francia, specialmente la parte continentale di questo paese. Ha un habitat particolare in Inghilterra e in altre regioni della zona mediterranea. È una pianta importata nelle Azzorre, a Madera, mentre in Italia risulta piuttosto rara in quanto non è comune allo stato selvatico. È coltivata nella Pianura Padana, mentre è l'unica «camomilla» coltivata in altri paesi come gli Stati Uniti d'America, la Francia, il Belgio e l'Inghilterra. In questi paesi è la camomilla preferita, mentre in Italia si usa più facilmente la camomilla comune.

Ritornando un passo indietro, quando avvertivo che l'emerito medico erborista senese, il Mattioli, presentava ben tre varietà di camomilla, devo avvertirvi che la terza varietà era il *Chrysanthemum leucanthemum*, cioè la margherita a fiori bianchi che comunemente coltiviamo a scopo ornamentale. Questa terza varietà di «margherita» più che «camomilla» contiene una sostanza particolare più adatta quale insetticida, la piretrina, che agli usi a cui comunemente dedichiamo le varietà di camomilla.

In tempi passati il decotto di camomilla era considerato un ottimo emmenagogo anche sotto forma di semicupio. La camomilla era utilizzata quale importante diuretico, uno stimolante senza pari del parto. L'infuso risultava prezioso antilitiaco, cioè adatto a sciogliere le «pietre» sia del rene e della vescica che dei dotti biliari. Veniva inoltre accettata, d'altra parte come oggi, quale antialgica e inoltre carminativa. Decotti di camomilla venivano usati per curare malattie degli occhi e la sua polvere contro le febbri.

Aveva anche un certo impiego nelle arti magiche, in quanto i fiori della camomilla, bruciati insieme alle foglie di olivo benedetto, purificavano l'aria dagli spiriti maligni. Coroncine di fiori di camomilla nostrale servivano poi per proteggere dai paterecci, mentre le ragazze che volevano la chioma più bionda bastava che si strofinassero la testa, e soprattutto mettessero tra i biondi capelli i fiori freschi della camomilla e ve li strofinassero a più riprese, possibilmente per tutta la stagione della fioritura della pianta.

Prendendo in esame sia la *Matricaria chamomilla* sia l'*Anthemis nobilis* possiamo fare un'analisi precisa delle sostanze attive che queste due piante contengono. Per la *Matricaria chamomilla* si è rilevato che i fiori contengono un'essenza tipica (0,55-0,66%) che è un liquido di colore azzurrognolo che quando invecchia si asciuga, prendendo un colore rosso bruno. Il suo odore è molto gradevole, il sapore è aromatico e risulta una mescolanza di sesquiterpene e di azulene; quest'ultimo è un idrocarburo che si libera al momento della distillazione; contiene inoltre un glucoside, l'apigenina (un 3%), oltre un principio amaro, una paraffina, l'acido antemico o antemene, oltre a colina, inosite, taraxasterolo, resine e pectine, acido caprilico, propionico, salicilico, stearico, palmatico e acido oleico ecc. Il principio attivo maggiore è l'azulene che ha un'azione antinevralgica.

La camomilla comune, la *Matricaria*, si usa quale amaro stomacico, aromatico, antispasmodico, oltre a concederle un'azione emmenagoga utile in certe forme di amenorrea dovuta a forme nervose.

In quanto all'*Anthemis nobilis* (la camomilla romana), poche le varianti nella composizione dei principi attivi.

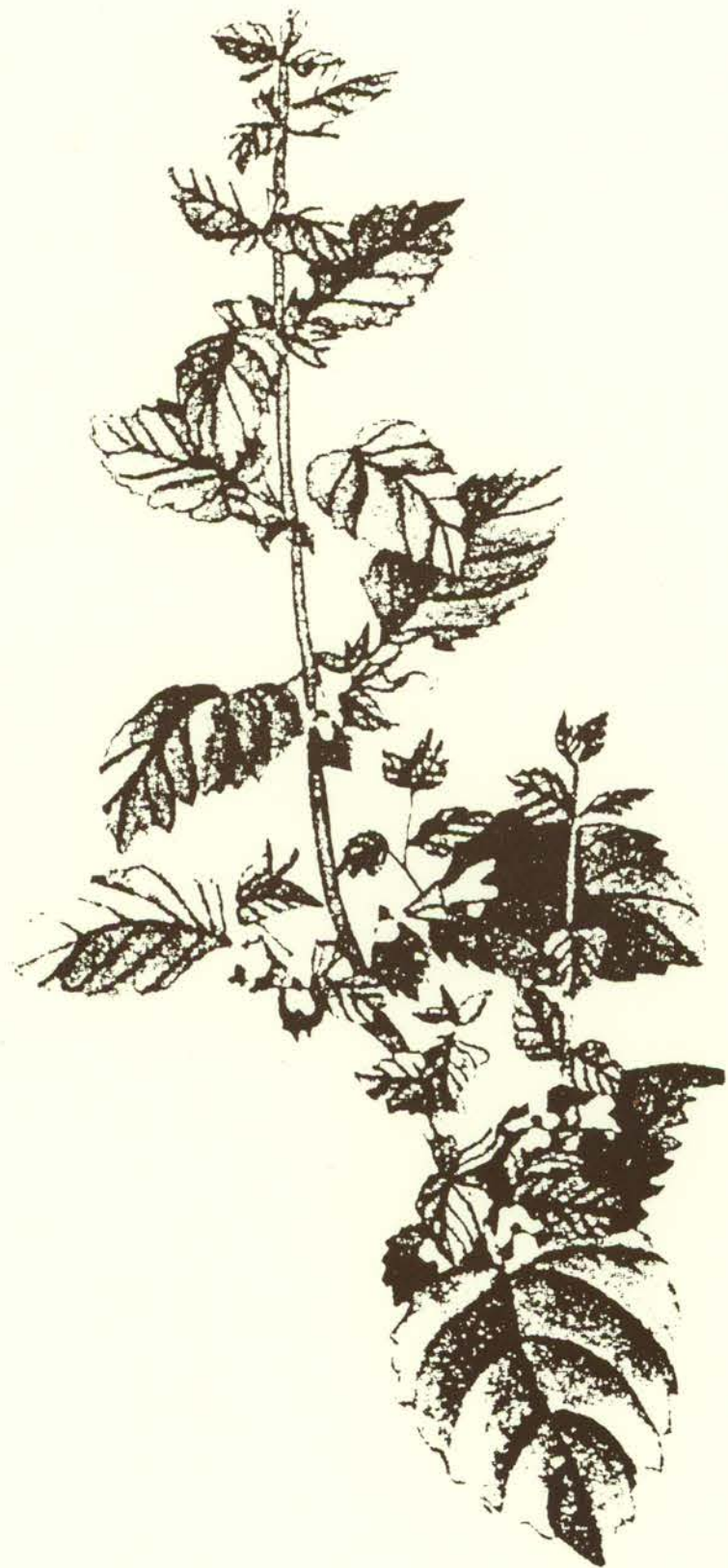
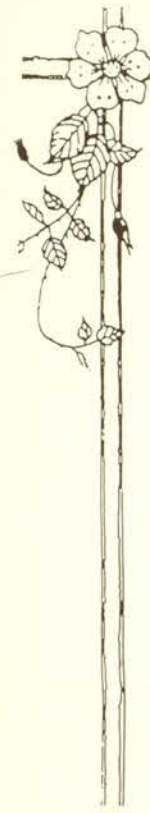
L'essenza è leggermente in maggiore proporzione giungendo a minimi tra lo 0,60 e l'1% con presenza di acido butirrico, isobutirrico, isoamilico, acido metilcrotonico, poi azulene, antemolo, antosterina, antosterolo. Insieme a tutto questo i soliti principi amari, glucosidi ecc.

Alla «camomilla romana» è stata riconosciuta un'azione antinevralgica più forte della camomilla matricaria, oltre a un'azione abortiva molto più pronunciata.

L'essenza delle due piante viene usata industrialmente per la preparazione di liquori e prodotti cosmetici.

Esperimenti recenti hanno dimostrato che l'essenza di camomilla porta a ipotensione per vasodilatazione, fenomeno controllabile solo a mezzo di preparati a base di atropina.

Brumati Leonardo, abate, naturalista ed agronomo (Ronchi di Monfalcone 1774 - ivi 1856). Ordinato nel 1798, fu cooperatore nel paese natale. Si occupò di botanica e di zoologia. Compilò un catalogo di piante del Friuli. Esperto di ittologia e malacologia, scrisse un «*Catalogo sistematico delle conchiglie terrestri e fluviali osservate nel territorio di Monfalcone*». Vi sono enumerate e descritte 9* specie di cui alcune nuove. Collaborò per la parte naturalistica e botanica al «*calendario della società agraria di Gorizia*». C. Bortolotti «L'abate Leonardo Brumati, Udine 1925. Tratto da «*Dizionario biografico friulano*», Udine 1992.



Melissa Officinalis



- 1 J S. Justin _____
- 2 V S. Adalgisa _____
- 3 S S. Clotilde _____
- 4 D S. QUIRIN (Pentecostis) _____
- 5 L S. Bonifazi _____
- 6 M S. Bertrant ☺ _____
- 7 M S. Genia _____
- 8 J S. Severin _____
- 9 V S. Primo _____
- 10 S S. Margarita _____
- 11 D S. BARNABA (SS. Trinitât) _____
- 12 L S. Onofri _____
- 13 M S. Antoni di Padua ☺ _____
- 14 M S. Eliseo _____
- 15 J SS. Vit e Modest _____
- 16 V S. Aurelian _____
- 17 S S. Ranieri _____
- 18 D S. MARINA (Corpus Domini) _____
- 19 L S. Gervâsi ☺ _____
- 20 M S. Gema _____
- 21 M S. Luis Gonzaga _____
- 22 J S. Ada _____
- 23 V S. Galian _____
- 24 S S. Zuan Batista _____
- 25 D S. GUGLIELMO _____
- 26 L S. Dolfo _____
- 27 M S. Ciril _____
- 28 M S. Tilio ☺ _____
- 29 J SS. Pieri e Pauli _____
- 30 V S. Lucina _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

MELISSA

Pianta cespugliosa perenne

NOME LATINO: *Melissa officinalis*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: qualsiasi terreno, luoghi ombrosi, argini di ruscelli e torrenti, fra i 50 e 2000 metri di altitudine.

CARATTERISTICHE GENERALI: 3 specie, diffuse in Europa meridionale, Africa meridionale, Asia occidentale, e per naturalizzazione in America e Argentina.

ALTEZZA: fino a 1 m.

FIORI: bianchi, giallastri o appena rosati, a calice con labbro superiore eretto..

FOGLIE: picciolate. Se sfregate emanano un caratteristico odore di limone.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: calmante, antispasmodica e digestiva; efficace in caso di disturbi di natura psicosomatica; contro l'insonnia, lo stress, la malinconia e la depressione.

PARTE UTILIZZATA: foglie e fiori.

USO: sia interno, attraverso tinture, alcolati, olio essenziale, sia esterno, attraverso bagni e impacchi e inalazioni. Molto nota l'Acqua di Melissa o Acqua dei Carmelitani, antispastica e riequilibratrice del sistema nervoso centrale.

NOMI POPOLARI: Melissa, Citronella, Cetraggine; (fr.) Citronelle, Citronnade, Pimet des abeilles; (ingl.) Balm, Primetary; (ted.) Balsam, Zitronmelisse, Bienenkraut; (sp.) Cedroncella.

SEGNATURA PLANETARIA: Venere.

Sempre della famiglia delle Labiate questa pianticella molto trascurata perché poco appariscente. Si segnala solo per il suo odore agrumato, molto fiorito, quasi come i fiori di limone. Basta strofinare difatti qualche foglia di melissa tra le palme della mano che il suo odore particolarissimo si farà sentire. La melissa spesso si trova insieme con il «marrobbio» (*Balota nigra*) e l'«erba gatta» (*Nepeta cataria*), dalle quali però si riconosce oltre che per foglie e fioritura per il suo tipicissimo profumo. La melissa è comune nei boschi, lungo le strade, nelle siepi fresche e ombrose dal mare alla montagna. Il suo habitat sale sino a oltre i 100 metri ed è diffuso praticamente in tutta l'area mediterranea. In Toscana prende il nome di «cedronella» proprio per questo suo odore cedrato, ma in verità è più opportuno chiamarla melissa perché pianta tipicamente da api, quindi pianta da miele a cui conferisce una particolare fragranza primaverile. Melissa era il suo nome di origine greca che indica la pianta e nello stesso tempo questa sua particolare predilezione delle api per i suoi fiori.

La melissa è una pianta erbacea perenne il cui profumo è più intenso quando è giovane (ricordo che è maggiore nelle essenze che nascono nelle località molto fresche e ombrose, mentre è fuggevole nelle pianticelle cresciute in lunghi solatii). Le foglie sono di colore verde, ovali, elittiche, un po' rugose. Raccolti in verticillastri i fiori sono radi, un po' pedunculati, di colore bianco giallastro, talvolta rosato. La melissa veniva coltivata dagli arabi in Spagna perché aveva, come vedremo, un posto di primissimo piano nelle antiche farmacopee e nelle preparazioni aromatiche confezionate nei conventi e anche rientrava in certe ricette di magia quale pozione soporifera e per combattere gli... spiriti creati dai pazienti troppo tesi di nervi.

Dobbiamo ricordare che oltre a questa vi sono altre due varietà di melissa, quali la «melissa foliosa», con foglie meno picciolate, e la «melissa romana», dal fusto più villosa, con le foglie coperte da una peluria biancastra, che si riconosce però dal suo odore piuttosto acuto e poco gradevole. Il Mattioli chiamava questa particolare varietà di melissa «melissa costantinopolitana» o «melissa di Costantinopoli» perché diceva di averla trovata in quel regio giardino botanico.

L'odore di questa non è quello balsamico cedrato che già conosciamo, bensì si tratta di un tono piuttosto puzzolente, una fragranza strana come di cimici schiacciate. La melissa romana però avrebbe avuto la proprietà di essere un forte contravveleno.

Le virtù medicinali della melissa, per l'illustre medico senese, risultavano molteplici.

La prima sua virtù era quella di rallegrare gli animi, quindi si trattava di un eccellente antidepressivo.

Ideale psicotropo nelle passioni di cuore, quindi risultava una cura ideale per tutte quelle forme di depressioni causate da passionalità eccessiva, da sentimenti delusi, il tipico «mal d'amore», indicazione questa confermata da Serapione d'Alessandria nel II secolo a.C. Il Mattioli aggiunge che giova a tutte quelle debolezze di animo che impediscono il sonno, togliendo il batticuore, le false ansie, le immaginazioni e le fantasie che causano gli umori malinconici, una vera panacea... Peccato che gli psichiatri moderni non la tengano in gran conto.

Per scendere da un'azione metafisica a una realtà più terrena, la melissa è un'erba stimolante dell'appetito, una droga digestiva e tonica generale.

Le sostanze attive contenute nella pianta sono un principio amaro in proporzione del 4%, poi sostanze tanniche, resine, una mucillagine, tracce d'un glucoside insieme a una saponina acida e a un olio essenziale che risulta una miscelazione di cidrolo, geraniolo, linalolo, citronello che le conferisce il tipico profumo. I chimici sono in disaccordo sulle percentuali, perché si va da minimi dallo 0,10 allo 0,25% sino a massimi (Reutter) mai inferiori allo 0,30% sino allo 0,50%. Come possiamo notare i valori in certi casi si raddoppiano. I botanici riflettendo come questo sia possibile concludono che ciò può essere dovuto all'azione degli agenti esterni, non di meno dall'insolazione, oltre che dalla varietà e dalla diversità del terreno. Non è difficile coltivare la melissa: chiede soltanto un terreno leggero dove nasce facilmente da seme. Preferisce naturalmente località ombrose ottenendo in tal caso le migliori condizioni di coltura.

Morassi Leonardo Antonio, sacerdote, insegnante, botanico, poeta (Solars, Ravascletto 1809 - ivi 1863) fu parroco ad Amaro dal 1847 al 1858. Seguace del Pirona, può essere considerato il primo botanico della Carnia, in quanto la sua attività si svolse principalmente nella natia Valcalda e nei dintorni di Amaro. Autore di manuali popolari di agraria, è da annoverarsi tra i più benemeriti raccoglitori di piante del Friuli. Fu anche il primo raccoglitore di leggende friulane. È presente nei «Testi inediti friulani» di V. Joppi con due componimenti nel friulano di Monasio. Costantini «Folkloristi friulani» in «Scritti», Roma 1950 - Tratto da «Dizionario biografico friulano», Udine 1992.

MENTA

Pianta erbacea

NOME LATINO: *Menta piperita*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: diversi.

CARATTERISTICHE GENERALI: la caratteristica più saliente della Menta è il polimorfismo, cioè l'estrema variabilità delle specie. Si è arrivati a descriverne un centinaio che risultano essere forme ibride di 5 mente originarie: *aquatica*, *sylvestris*, *spicata*, *suaveolens* e *pulegium* o Mentuccia.

ALTEZZA: da 30 a 80 cm.

FIORI: azzurro chiaro o porpora.

FOGLIE: ovate oblunghie con margine seghettato

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: digestiva, analgesica, antispasmodica, tonica.

PARTE UTILIZZATA: foglie, talvolta fiori.

USO INTERNO: tisana, alcolato, succo. Pianta fresca in cucina.

USO ESTERNO: nessuno.

NOMI POPOLARI: Menta; (fr.) Menthe; (ingl.) Peppermint; (ted.) Pfefferminze.

SEGNATURA PLANETARIA: Mercurio.

Si parla di erba menta perché di «mente» ve ne sono così tante varietà da potersi scrivere un libro in proposito.

Essendo comune il principio attivo, risulta uguale il loro impiego, anche se dobbiamo notare che ciascun tipo di menta ha un aroma leggermente diverso l'una dall'altra per la non uguale concentrazione, varietà per varietà, dell'olio essenziale e delle diverse proporzioni della sua costituzione: la base è sempre un alcol secondario (il mentolo) e un chetone (il mentone), però variano le percentuali. Avremo allo stato secco dallo 0,7 all'1,5% di olio etereo, che conterrà a sua volta dal 50 al 60% di mentolo e dal 9 al 12% di mentone, poi, dal 3 al 10%, sempre di mentolo esterificato con acido acetico e valerianico, cineolo, «pulegone» e altri derivati terpenici. Inoltre, tra le sostanze attive dell'erba menta, vi sono principi amari e resinosi che completano la sua azione farmacologica.

Le diverse mente sono divise in maniera sistematica secondo la forma della loro infiorescenza. Avremo così mente «spicate» con i fiori proprio disposti a spiga allungata, come ad esempio nella *Menta rotundifolia*, la *Menta longifolia* e la *Menta viridis* o *Mentastro verde*.

Le mente «capitate», dove i fiori sono raccolti a forma sferica, come ad esempio nella *Menta aquatica* o *Mentastro d'acqua*.

Le mente «arvenses» dove i fiori si trovano distribuiti lungo il fusto in verticillastri ascellari, come ad esempio nella *Menta arvensis*.

Altra varietà è la *Menta pulegium*, detta anche puleggio o menta romana.

Il nome di menta le viene dalla mitologia. Si chiamava così una bellissima ninfa di cui si era perduto invaghito Ades, il Dio degli Inferi. La gelosa Persefone la trasformò nella umile pianticella dandole quel suo proprio grato profumo per ricompensare l'innocente ninfa della trasformazione cui la sua gelosia l'aveva sottoposta.

Questa pianta, per le sue preclare virtù, era conosciuta sin dalla più remota antichità. Veniva sicuramente coltivata dagli egiziani e sembra che in Giappone il mentolo si conoscesse già dal I secolo a.C. La storia ci riporta l'uso della menta quale stomaco sin nelle ricette di Ippocrate. Quale diuretico invece la consigliava Dioscoride.

I latini chiamavano la menta selvatica «mentastro».

Ne parla Teofrasto e poi Plinio. Ovidio la consiglia agli amanti per profumarsi l'alito. Carlo Magno ne impose la coltivazione accanto alla salvia e altre piante di grande importanza medica ed alimentare.

Una sistematica coltivazione della menta è di epoca relativamente recente. Incomincia per ragioni strettamente industriali in Inghilterra verso la seconda metà del XVIII secolo. In Italia, coltivazioni di menta si trovano in provincia di Cuneo, soprattutto nella zona di Pancalieri, Casalgrano ecc.

In Inghilterra le coltivazioni più famose sono quelle di Mitcham nel Surrey dove si produce il famoso liquore *Papper Mint*.

In Francia sono famose le piantagioni di Milly la Fôret.

Nell'antichità la menta era considerata uno degli specifici più portentosi.

Per Dioscoride e per Galeno, azione confermata dalla moderna farmacologia, risultava un buon afrodisiaco, specialmente quella più profumata che Mattioli chiama «menta domestica», per distinguerla dalle altre varietà che invece cita quali «mentastri».

Il decotto di menta e il suo sugo, con efficacia più limitata il primo nei confronti di quest'ultimo, era consigliato, oltre che quale vermifugo, quale stimolante della respirazione; poi, quando sparso per terra, il suo odore serviva per tenere lontano i serpenti e tutti gli altri animali nocivi; bevuto o usato quale topico per impacchi sui testicoli evitava nei giovani intemperanti le polluzioni notturne.

Il sugo veniva usato anche contro le punture degli insetti oltre che, preso a piccole dosi, molto utile negli ingorghi epatici.

La farmacopea moderna restringe lo spettro d'azione della menta che però rimane, in primo luogo, quello di ristabilire le funzioni dello stomaco e facilitare la digestione; indicazione questa tra le più antiche e da sempre conosciuta, concludendo che questa pianta ha proprietà eueptiche, carminative e leggermente anestetiche. L'effetto antisettico e anestetico è dovuto al mentolo contenuto nell'essenza che, applicato sulla pelle e sulle mucose, esercita questa azione producendo una sensazione precisa di freddo dovuta alla stimolazione delle estremità termico-sensorie dei nervi cutanei.

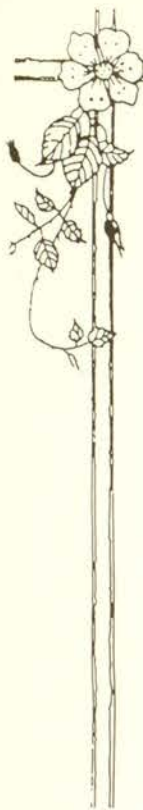
Per uso interno il mentolo eccita i centri vasomotori e respiratori, aumentando così l'energia cardiaca, la pressione vasale, ma, a forti dosi, avremo, dopo un periodo di eccitazione sensoriale, con tremore e agitazione, una paralisi dei riflessi provocando così spossatezza e sonnolenza. Alcuni vogliono, per tale azione farmacologica, considerare il mentolo alla stegua di uno stupefacente.

Per uso interno lo stesso mentolo, a debole posologia, aumenta le secrezioni delle mucose della bocca e del naso oltre a stimolare il deflusso biliare.

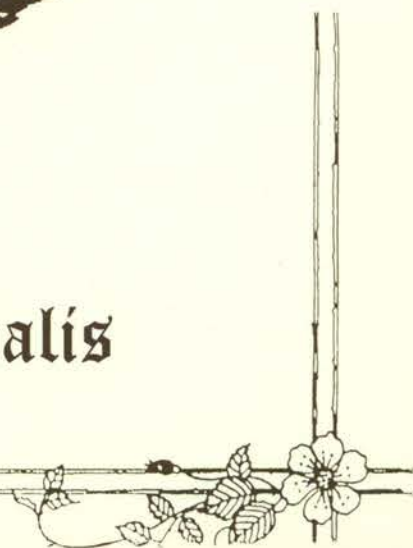
I preparati a base di menta e del suo olio essenziale verranno dunque impiegati contro i disturbi gastrointestinali (meteorismo, spasmi, gastriti, enteriti, diaree, colecistiti), oltre che antispasmodico in varie affezioni del sistema cardiovascolare, soprattutto a carico del cuore, come la debolezza cardiaca. Il mentolo viene usato in dermatologia in polveri contro il prurito, quale disinfettante nelle punture di insetti, anestetico e antisettico. Deboli soluzioni di mentolo, generalmente a base alcolica, quando frizionate con delicatezza sulle tempie, sono utili contro le emicranie e neuralgie.

Risulta quale presidio stomatologico in odontalgie, mentre l'essenza fa parte di molti colluttori, tinture, usato per pennellazioni nelle infiammazioni della bocca e delle gengive. Viene usato utilmente nelle riniti, tracheiti, per promuovere l'emissione di catarri e liberare le vie aeree.

Giovanni Antonio Scopoli nacque a Cavalese nel Trentino il 13 giugno 1723. Studiò medicina ad Innsbruck indi passò a Venezia dove si occupò di medicina e di scienze naturali, specie di botanica. Dopo essere ritornato a Trieste ed avere a Vienna conseguito il diploma che gli permetteva di esercitare la medicina in tutti gli stati austriaci, fu nominato protomedico a Idrja in Carniola dove rimase sedici anni, cioè fino al 1766 allorché venne nominato professore di mineralogia a Chemnitz. Aveva pubblicato, prima di andare ad Idrja, il suo nuovo *Methodus plantarum*; negli anni in cui ebbe residenza in quella regione compilò la *Flora la Entomologia carniolica* che interessano da vicino anche il Friuli, almeno dal suo lato orientale. Della *Flora carniolica exhibens plantas Carnioliae indigenas et distributas in classes, genera species, varietates ordine linnaeano*, abbiamo due edizioni, la prima del 1759, la seconda del 1772. Dice nella prefazione di avere nell'anno 1764 peregrinato a scopo botanico i dintorni di Gorizia, di Duino, i monti vicini ed il lido del mare, escluso il suolo insalubre intorno ad Aquileia. Vi sono citate molte specie di Gorizia, di Medea, ecc. Descrive siccome nuove la *Centaurea kartschiana* ed il *Carpinus duinensis*. Nel 1781 vide la luce quest'altra operetta di lui: *Res naturales noviter detectae aut illustratae in itinere goritensi, caes. reg. societatis agriculturae comitatum Goritiae et Gradiscaae, suscepto, decima octava septembris 1766*. (Goritiae, typis Valerii de Valeriis, pag. 20 in-4). Le molte altre opere che pubblicò, non interessano in modo speciale il Friuli. Il suo principale lavoro ha per titolo: *Introductio ad historiam naturalem sistens genera lapidum, plantarum et animalium* etc. del quale il Moretti disse che è l'opera più classica nel suo genere non escluso il *Systema Naturae* del grande Linneo.



Rosmarinus Officinalis



Agòst

1995

- 1 M S. Alfons _____
- 2 M Perdon di Assisi _____
- 3 J S. Lidia _____
- 4 V S. Ida ☽ _____
- 5 S S. Paride _____
- 6 D **TRASFIGUR. DAL SIGNOR** _____
- 7 L S. Gaetân _____
- 8 M S. Meni _____
- 9 M S. Romàn _____
- 10 J S. Lurinz ☽ _____
- 11 V S. Clara _____
- 12 S S. Macâri _____
- 13 D **SS. FELIZ E FORTUNÂT** _____
- 14 L S. Alfredo _____
- 15 M **MADONA di AGÒST** _____
- 16 M S. Roc _____
- 17 J S. Rinalt _____
- 18 V S. Elena ☽ _____
- 19 S S. Marian _____
- 20 D **S. BERNART** _____
- 21 L S. Donat _____
- 22 M La Madona Regina _____
- 23 M S. Rosa _____
- 24 J S. Bortolomio _____
- 25 V S. Vico _____
- 26 S S. Sandri ☽ _____
- 27 D **S. MONICA** _____
- 28 L S. Justin _____
- 29 M S. Dolfo _____
- 30 M S. Fausta _____
- 31 J S. Mondo _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

ROSMARINO

Arbusto sempreverde

NOME LATINO: *Rosmarinus officinalis*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: macchie e luoghi aridi, zone soleggiate fino a 800 m.

CARATTERISTICHE GENERALI: è pianta tipica delle regioni mediterranee, che fiorisce quasi tutto l'anno. Oggi viene diffusamente coltivato per le sue qualità aromatiche.

ALTEZZA: da 50 a 150 cm.

FIORI: piccoli, azzurro-violetto.

FOGLIE: lineari, intere, verde scuro sopra e bianche tomentose nella pagina inferiore.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: ha proprietà toniche, stimolanti, antireumatiche e antispasmodiche. È utile nella terapia esterna di edemi e slogature.

PARTE UTILIZZATA: foglie e fiori.

USO INTERNO: infuso, decotto e acqua della regina d'Ungheria.

USO ESTERNO: pomata e bagni.

NOMI POPOLARI: Rosmarino; (fr.) Romarin; (ingl.) Rosemary; (ted.) Kranzenkraut; (sp.) Romero.

SEGNATURA PLANETARIA: Sole.

Senza alcun dubbio possiamo dire che questa «rugiada di mare» (ros maris) è la più importante tra le piante della famiglia delle Labiate della nostra flora mediterranea. Sicuramente «rugiada di mare» non tanto per quella venatura azzurra dei suoi fiorellini nel verde cupo delle sue fogliette, quanto per stabilirne il suo habitat ideale, cioè la costa marina dove l'umidità anche nei giorni di piena estate, per l'evaporazione della massa d'acqua sotto il sole cocente, è costantemente piuttosto abbondante.

Il suo areale di diffusione è vastissimo, praticamente tutta la zona mediterranea, sia lungo la costa che nell'interno centro meridionale, con alcune stazioni periferiche intorno ai laghi subalpini, nel basso Egitto, nella Crimea.

Il rosmarino vive nelle macchie basse in associazioni proprie (rosmarineti) o in associazione con il timo e il ginepro. Un suo habitat particolare è il sottobosco delle pinete, soprattutto quella di pino domestico, più frequente sui nostri litorali. Il terreno da lui preferito è quello calcareo e sassoso. Difatti basta osservare certe scogliere sulle nostre coste a ridosso del mare quando in primavera sono dei veri guanciali di fiori azzurri, quelli del rosmarino con cui la pianta rinverdisce certe sassate assolate.

Né più né meno della lavanda e dello spigo che ralleggeranno di colori il nostro paesaggio qualche mese più tardi. Ma il rosmarino non è una pianta solo a uso paesaggistico, ma anche per le innumerevoli virtù, a partire da quella gastronomica, per il profumo tipico della cucina mediterranea. Molte minestre, zuppe, arrosti, brasati devono il loro gusto particolare alle fogliette del rosmarino. Dopo la gastronomia, la medicina.

La pianta del rosmarino è tipicissima ed è facilissimo anche riconoscerla. Si tratta di un arbusto sempre verde, legnoso, più spesso eretto, ma talvolta anche prostrato secondo un'adattabilità al terreno dove alligna. È una pianta molto ramosa e le sue foglie sono numerose, coriacee, piuttosto minuscole, molto ravvicinate, più scure nella pagina superiore, più chiare in quella inferiore. La sua fioritura è continua: dalla primavera all'autunno. Conosciuto sin dai tempi antichissimi, i romani lo chiamavano «rosmarino coronario» perché insieme al mirto vi si facevano corone per ogni occasione. Veniva molto impiegato nei bacchanali e in ogni sorta di orgia erotica in quanto considerato eccitante sessuale di prima importanza.

Tra l'altro il rosmarino era la pianta dedicata a Venere, l'Afrodite dei greci, alla quale veniva sacrificata questa pianta bruciandone i rami come incenso. Con l'olio di rosmarino inoltre si ungevano gli atleti ed era molto usato nei *calidaria* per il massaggio.

Diverrà uno dei presidi maggiori della medicina araba. Verrà iscritto nei *Capitolari* di Carlo Magno e sarà diffuso quale pianta insostituibile nella medicina medioevale, per non parlare poi degli usi popolari che ne aumentarono la diffusione in modo particolare.

In tempi più recenti il rosmarino è sempre stato importante elemento di riti sacri e profani, delle più intime tradizioni popolari, simbolo di volta in volta di amore o di morte.

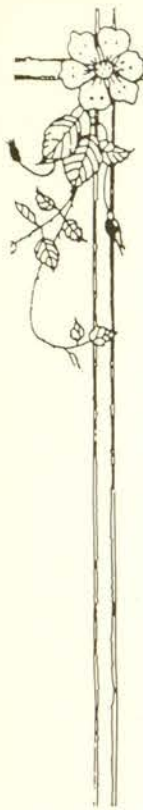
Innumerevoli le sue applicazioni: risultava utile quale antiemorroidale, panacea per i cavalieri che lo usavano sul posteriore impastato con mele per calmare il bruciore di lunghe cavalcate. Antitossico quando infuso nel vino e nello stesso tempo, somministrato allo stesso modo, prezioso stimolante erotico. Ideale attivatore quando cotto con il miele per il ristagno epatico.

Tra gli altri impieghi, le foglie essiccate e polverizzate venivano usate per curare la leucorrea e nello stesso tempo quale utile emmenagogo. Il decotto nel vino rinforzava, se bevuto periodicamente, a piccole dosi, la vista; veniva usato anche quale collutorio per rinforzare la dentizione.

I fiori e le foglie essiccati venivano usati come lo spigo, quale tarmicida. Bruciandone qualche rametto si allontanavano gli insetti dalla casa. Pare però che i fiori del rosmarino abbiano una particolare predilezione per le api, se una volta era quasi di prescrizione piantare dei cespugli di rosmarino proprio vicino agli alveari, sia per profumare il miele, sia per proteggere le arnie dagli insetti molesti per la mellicoltura.

Come ho già accennato, il rosmarino era una pianta particolarmente indicata per le sue virtù magiche. Le sue foglie tenute sul cuore rendono l'individuo allegro, ma le stesse foglie che sono state a contatto della pelle, usate per profumare della pasta per pane (una volta era in uso che i panini all'olio fossero profumati con fogliette di rosmarino) oppure le stesse fogliette mescolate nella farina dolce di castagne per confezionare il castagnaccio, divenivano un importante filtro d'amore.

Francesco Saverio Wulfen nacque a Belgrado nel 1728. Fu professore a Gorizia, a Vienna e a Lubiana e da vecchio dimorava a Klagenfurt dove fu visitato anche dal Suffren e dove morì il 16 marzo 1805. Raccolse piante nei dintorni di Gorizia, nel Litorale e nel Friuli. Le descrizioni delle piante nuove da lui raccolte furono inserite dapprima nelle opere del Jacquin. Descrisse molte piante della regione da Gorizia alle isole del Quarnero nell'opera: *Plantarum rariorum descriptiones* (1805). L'opera sua principale è la *Flora Norica phanerogama*, edita a prof. E. Fenzl et comite P. Rainer, Vindob. 1858, in-8 di pag. 816. Molte sono le piante segnalate da lui nel Veneto orientale, alcune affatto nuove.



Ruta Grabeolens



Setèmbar

1995

- 1 V S. Gidio _____
- 2 S S. Elpidio ☽ _____
- 3 D S. GREGÒRI _____
- 4 L S. Rosalia _____
- 5 M S. Romul _____
- 6 M S. Eva _____
- 7 J S. Regina _____
- 8 V Madona di Setèmbar _____
- 9 S S. Sergio ☺ _____
- 10 D S. NICOLÒ DI TOLENTIN _____
- 11 L S. Teodora _____
- 12 M Non di Maria _____
- 13 M S. Zuan Crisostomo _____
- 14 J Santa Cros _____
- 15 V B.V. Indolorada _____
- 16 S S. Cornèli ☽ _____
- 17 D S. ROBERTO _____
- 18 L S. Sofia _____
- 19 M S. Zenàr _____
- 20 M S. Eustachi _____
- 21 J S. Mateo _____
- 22 V S. Maurizi _____
- 23 S S. Lino _____
- 24 D S. PACIFIC ☺ _____
- 25 L S. Crisogono di Aquileja _____
- 26 M SS. Cosma e Damian _____
- 27 M S. Vinzent di Paola _____
- 28 J S. Venceslau _____
- 29 V S. Michèl Arcagnul _____
- 30 S S. Girolam _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

RUTA

Pianta erbacea perenne

NOME LATINO: *Ruta graveolens*.

FAMIGLIA: Rutacee.

HABITAT: è frequente nei luoghi incolti, rupestri ed erbosi fino a 1100 m. di altezza.

CARATTERISTICHE GENERALI: se ne conoscono circa 60 specie, diffuse dalla regione mediterranea alla Siberia orientale, dal Nord Africa all'Asia centrale. La pianta emana un odore forte e acre che la rende subito riconoscibile.

ALTEZZA: da 40 a 80 cm.

FIORI: numerosi, giallo-verdastro.

FOGLIE: tripennatosette, carnosette, color verde-grigiastro.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: ha proprietà antispasmodiche, calmanti, carminative. È molto richiesta dall'industria farmaceutica perché da essa si estrae la rutina, preziosa per la cura delle malattie venose e dell'arteriosclerosi.

PARTE UTILIZZATA: parti erbacee.

USO INTERNO: infuso di foglie in acqua fredda. Si raccomanda la massima attenzione alle dosi, un cucchiaino da tè in due tazze d'acqua, e se ne sconsiglia l'assunzione in gravidanza. Può essere tossica.

USO ESTERNO: cataplasma rubefacente e vescicatorio.

NOMI POPOLARI: Ruta, Erba Ruga; (fr.) Rue; (ingl.) Rue; (ted.) Raute.

SEGNATURA PLANETARIA: Venere.

Gli antichi avevano nella *Theriaca* il medicamento in assoluto, quello che poteva combattere ogni sorta di malattia.

La ruta era un ingrediente primario di questo insieme di medicinali e, stando alla leggenda, era anche la base della «Theriaca dei contadini», la cui ricetta sembra sia stata portata a Roma, dal grande Giulio Cesare, dal Ponto ove l'aveva avuta tra i segreti di re Mitridate. Il rimedio del re, che sfidava i veleni dei nemici, era questa medicina preparata con 20 foglie di ruta, i gherigli di due noci, dell'anno precedente, e tre fichi secchi. Il tutto doveva naturalmente essere ben impastato insieme.

La pianta della ruta è un sufruttice, è perenne, ama i luoghi sassosi dal mare alla regione submontana. Il suo habitat è praticamente tutto l'areale mediterraneo. La sua origine sembra nell'Asia Minore e precisamente dalla Cappadocia per poi estendersi, dal Nord Africa, al resto dell'area mediterranea.

La ruta ha foglie frastagliate, dal colore verde cupo, quasi violaceo, ricco di toni grigiastri; il fusto è eretto e nella parte bassa, quale sufruttice legnoso, la pianta raggiunge nei cespugli più alti quasi un metro di altezza. I fiori che appaiono per tutta la stagione calda, cioè dal maggio all'agosto, sono di un colore giallo vivace, brillante, non sono troppo grandi e, quando sono in piena fioritura, ricordano delle croci con al centro un disco glanduloso che porta l'ovario dominato dalla corolla degli stami (8-10) a filamenti liberi. Il frutto della ruta, che matura in settembre, è una capsula contenente semi scuri di forma reniforme.

Per questi fiori a croce nel Medioevo la ruta era considerata quale potentissimo talismano contro ogni sorta di malocchio e di avversità dovuta alle forze occulte del male; erba dunque ideale contro ogni stregoneria e ogni malefico. E questo non avveniva solo nel lontano Medioevo perché posso ricordarvi che nelle nostre campagne chiantigiane, almeno sino a poco tempo fa, sacchetti di tela, con foglie di ruta, venivano appesi al collo dei bambini neonati per proteggerli per prima cosa contro i vermi intestinali, perché l'odore della ruta sembra che avesse la virtù di allontanarli, ma soprattutto perché rimanessero lontani da loro ogni forma di malanni. Aggiungo che era anche cura mettere nel giorno delle nozze addosso agli sposi fogliette di ruta che risultava cosa di sicuro buon auspicio sia per l'amore che per la concordia della coppia futura.

Se entriamo poi nella medicina popolare, dopo la «Theriaca dei contadini» di cui abbiamo già parlato, veniamo a sapere che la ruta, perché ben agisca, non deve essere tagliata, ma strappata dal terreno, radice e tutto, quindi va, come dicevano i romani, «eruta», dal verbo «eruo» che vuol proprio dire strappare, da cui proverrà il suo nome: «ruta». La prima indicazione di questa pianta è contro i vermi intestinali dei bambini e non solo annusata, ma mescolata, cotta con l'aglio, nei cibi. Risultava un prezioso antitossico a chi doveva maneggiare sostanze velenose: costui per prima cosa avrebbe dovuto stropicciarsi le mani con foglie di ruta. L'odore della ruta risultava oltre che specifico contro il diavolo, che non lo poteva assolutamente sopportare, tipico antidoto contro la presenza di ogni animale velenoso. Scope fatte con rami di ruta risultavano preziose per allontanare dalla casa ogni insetto, soprattutto pulci e cimici. Bollita nel vino diveniva un calmante sessuale per gli uomini, mentre era un eccitante fortissimo per le donne. Il perché di questa strana differenza si spiega con questa teoria: la ruta, erba magica, nella donna, frutto di Satana per indurre l'uomo al peccato, faceva lo strano effetto di accrescere il «malanno», invece di allontanarlo come invece avveniva in altre occasioni.

Teofrasto nella sua *Historia*, dove descrive oltre 400 piante, ben quasi tre secoli prima di Cristo, ricorda come la ruta possedesse capacità di inibire la procreazione. Era ritenuta pianta anafrodisiaca particolarmente adatta a essere consumata da chiunque, senza fare riferimento al sesso, volesse rimanere casto. Noto è l'uso della ruta per ottenere questo scopo, fatto dai monaci nei conventi medioevali, che consideravano questa pianta geloso presidio per la loro santità e quindi la coltivavano con cura nei loro orti mescolandola alle quotidiane insalate per rimanere così casti, lontano da pericolose tentazioni.

Altre prescrizioni le troviamo nel Mattioli, dove la ruta è indicata quale presidio, sin dal grande Avicenna, per guarire il morso delle vipere e non solo in questo caso, ma contravveleno di primaria importanza in ogni caso di grave intossicazione. L'illustre medico senese inoltre la prescrive quale medicinale antidolorifico, specialmente se assunta insieme ai semi di ananas.

Francesco Krašan scrisse: *Beiträge zur Flora der Umgebung von Görz*. Wien. 1863-65. Nato a Schönpass (paese che si trova in Slovenia sulla strada da Gorizia ad Aidussina), studiò nel Ginnasio di Gorizia (nel 1858, in IV classe, risultò il terzo per bravura, così come nel 1860 e nel 1862 rispettivamente in VI e in VIII classe, quando si diplomò. Nel 1868, sei anni dopo essersi diplomato, presentò un programma di studi di botanica. Meritano di essere segnalati anche gli studi di fenologia sviluppati specialmente dal Krašan, Schönpass sulla strada tra Gorizia e Aidussina, per la zona di Gorizia, che ha lasciato uno splendido erbario ora conservato a Graz.



Salvia Officinalis

Otòbar

1995

- 1 D **S. TERESIA** ☺ _____
- 2 L SS. Agni custodis _____
- 3 M S. Edmont _____
- 4 M S. Francesc di Assisi _____
- 5 J S. Placid _____
- 6 V S. Bruno _____
- 7 S Madona dal Rosari _____
- 8 D **S. DEMETRI** ☺ _____
- 9 L S. Dionis _____
- 10 M S. Daniel _____
- 11 M S. Firmin _____
- 12 J S. Serafin _____
- 13 V S. Eduart _____
- 14 S S. Calist _____
- 15 D **S. SESA** ☺ _____
- 16 L S. Lazar _____
- 17 M S. Mariàn _____
- 18 M S. Luca Vanzelist _____
- 19 J S. Laura _____
- 20 V S. Irene _____
- 21 S S. Ursula _____
- 22 D **S. DONÂT** _____
- 23 L S. Manlio _____
- 24 M S. Enzo ☺ _____
- 25 M S. Miniât _____
- 26 J S. Varisto _____
- 27 V S. Ferucio _____
- 28 S SS. Simon e Tadeo _____
- 29 D **S. ONORÂT** _____
- 30 L S. Lucan ☺ _____
- 31 M S. Quintin _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

SALVIA

Pianta perenne

NOME LATINO: *Salvia officinalis*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: preferisce i terreni calcarei in posizioni soleggiate. Ampiamente coltivata, è rara allo stato spontaneo. Tema il freddo.

CARATTERISTICHE GENERALI: il genere comprende circa 500 specie, di cui molte tipiche dei climi caldi, come Messico e Brasile, altre originarie delle regioni temperate.

ALTEZZA: da 30 a 80 cm.

FIORI: colore blu violaceo, numerosi.

FOGLIE: oblungo-lanceolate, di colore verde cinereo, rugose.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: ha proprietà stimolanti, toniche, riequilibranti del sistema nervoso. È diuretica, antiemorragica e ha un'azione armonizzante sull'apparato genitale femminile.

PARTE UTILIZZATA: foglie e sommità fiorite.

USO INTERNO: infuso di foglie e fiori, decotto di foglie e fiori.

USO ESTERNO: tintura per frizioni antidolorifiche e stimolanti della circolazione.

NOMI POPOLARI: Salvia; (fr.) Saugé; (ingl.) Sage; (ted.) Salbei.

SEGNATURA PLANETARIA: Giove.

La Scuola salernitana denominava la *Salvia officinalis* quale *Salvia salvatrix* in quanto tale pianta era ritenuta medicamento di indiscusse virtù.

Il nome salvia viene attribuito a questa pianta, come ci conferma Plinio, dall'aggettivo «salvus», proprio per le sue qualità terapeutiche.

La pianta che i greci chiamavano *Elelisphacos* fu una tra quelle di cui Carlo Magno consigliò la coltivazione contribuendo così a diffonderne la coltura nell'Europa centrale e meridionale.

Prima di riprendere le lodi della salvia, sarà opportuno conoscerla più da vicino. Appartiene alla famiglia delle Labiate. La «*Salvia officinalis*», quella più usata per il suo profumo intenso e per la maggiore facilità di coltivarla, è l'unica ad avere fusti legnosi che formano nel loro insieme un cespuglio con altezza massima di circa un metro. Le sue foglie sono lanceolate e oblunghe, leggermente vellutate, di colore grigio verde sulla pagina superiore, più verdastro, addirittura con dei toni di un verde erba, nella pagina inferiore. I suoi fiori apicali sono riuniti in radi grappoli di tre, quattro. Questi fiori sono di colore azzurro violaceo e raggiungono la lunghezza massima di un paio di centimetri. Sono lievemente profumati in modo delicato e soave, con tono aromatico, persistente: lo stesso odore di tutta la pianta. La fioritura della salvia va da maggio a giugno. La salvia cresce un po' dappertutto con un areale vastissimo, in quasi tutta la zona temperata, prediligendo terreni asciutti e sassosi, preferendo quelli calcarei. È coltivata un po' ovunque e cresce anche spontanea dal livello del mare (soprattutto nello stesso bacino del Mediterraneo) sino alle zone submontane. Ogni luogo le va bene, salvo, bisogna ricordare, che richiede una posizione abbastanza soleggiata.

Secondo le antiche esperienze (Tanara, *op. cit.*) viene messa in evidenza l'importanza di piantare la salvia accanto alla ruta perché gli antichi credevano che i serpenti non sarebbero saliti tra le fronde delle piante di salvia trovando disgustoso l'odore della ruta vicina, quindi, con questa precauzione, eravamo sicuri di tenere lontani certi ospiti indesiderati dalle nostre pianticelle odorose. Si consigliava anche di porre accanto alle piante di salvia le arnie delle api che in tal caso avrebbero prodotto un miele particolarmente delicato utilizzando il nettare dei profumatissimi fiori di questa pianta. In quanto alla coltivazione veniva fatta presente la pratica di moltiplicare le pianticelle della salvia semplicemente piantandone dei ramoscelli legnosi, nella stagione vegetativa, cioè in primavera o dopo il caldo solleone, vale a dire ai primi dell'autunno, semplicemente in terra sciolta: pratica questa che si usa ancor oggi per moltiplicare questo tipo di vegetale. Importante era considerato il metodo di sfoltire i cespugli almeno una volta ogni due anni, di concimarli con cenere, e soprattutto di potarne le piante togliendo i fiori subito alla fine della primavera e infine provvedere ad una «tosatura» autunnale qualora la pianta fosse cresciuta troppo.

Sin dai tempi più antichi la salvia era considerata un presidio farmaceutico senza uguali. Nel *Regimen Sanitatis Salernitanum* (il testo di medicina della prima università della nostra penisola, che nacque proprio in quel di Salerno, da cui derivò il titolo di Scuola salernitana), sin dal decimo secolo troviamo precise indicazioni per l'uso della salvia perché risultava un efficace rimedio tonico nervino, digestivo, antidoto contro i veleni, febbrifugo, antiparalisi ecc., presidio talmente efficace da collezionare un insieme di tante e poi tante diverse prescrizioni da essere indicata come «*salvia salvatrix naturae consolatrix*» (salvia salvatrice, consolazione della natura) e la dotta sentenza latina proseguiva: «*Quia confortat nervos, manumque tremorem tollit et eius ope febris acuta fugit*» (perché conforta i nervi, toglie il tremore dalle mani e per il suo lavoro fugge la febbre alta), tanto da condurre all'interrogativo: «*Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?*!» (perché è destinato a morire l'uomo al quale cresce una pianta di salvia nel giardino?).

Perché, risponde il saggio, non c'è medicamento contro la forza della morte! «*Contra vim mortis non est medicamenta in hortis!*». È interessante, come viene sottolineato, che proprio anche tra i «medicamenta» più efficaci, cioè quelli ricavati dalle erbe, per la morte non esisteva proprio nessun rimedio.

Nella medicina del passato vi era così un enorme uso e abuso della salvia per curare le più svariate malattie tanto che divenne di comune uso il verbo «salviare» quando si voleva prescrivere, quale medicamento, la salvia.

La scienza moderna ci ha oggi rivelato come nelle foglie oblunghe, negli snelli fusti, nei fiori violacei di questa conosciutissima pianta alberga una vera farmacopea.

Carlo Zirnich, botanico (Pirano 1885 - Gorizia 1978) Goriziano di adozione. Attento e diligentissimo raccoglitore, creò un vasto e dettagliato erbario, oggi conservato al Museo di Storia Naturale di Trieste. (Tratto da «*Dizionario biografico friulano*» - Ud. 1992); «*Atti del Museo civico di storia naturale di Trieste* - vol. XXXVIII (1986); di Renato Mezzena «*L'erbario di Carlo Zirnich*».

TARASSACO

Pianta erbacea perenne

NOME LATINO: *Taraxacum officinale*.

FAMIGLIA: Composite.

HABITAT: cresce indifferentemente su terreni umidi o aridi fino ai 2800 m.

CARATTERISTICHE GENERALI: originario dell'Europa e dell'Asia settentrionale, si è facilmente diffuso in tutto il mondo.

ALTEZZA: fino a 50 cm.

FIORI: infiorescenze a capolino giallo dorato.

FOGLIE: da ovale a lanceolata con margine seghettato: richiama i lunghi denti dei leoni, il che spiega il suo nome popolare.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: ha proprietà depurative del fegato e del sangue, diuretiche.

PARTE UTILIZZATA: tutta la pianta.

USO INTERNO: infuso o decotto. Con le radici si prepara un gustoso caffè. Succo fresco. Pianta fresca consumata in insalata.

USO ESTERNO: cataplasmi su ulcere e malattie della pelle.

NOMI POPOLARI: Dente di Leone, Soffione, Piscialetto; (fr.) Pissenlit; (ingl.) Taraxacum, Dandelion; (ted.) Löwenzahne, Pustelblume.

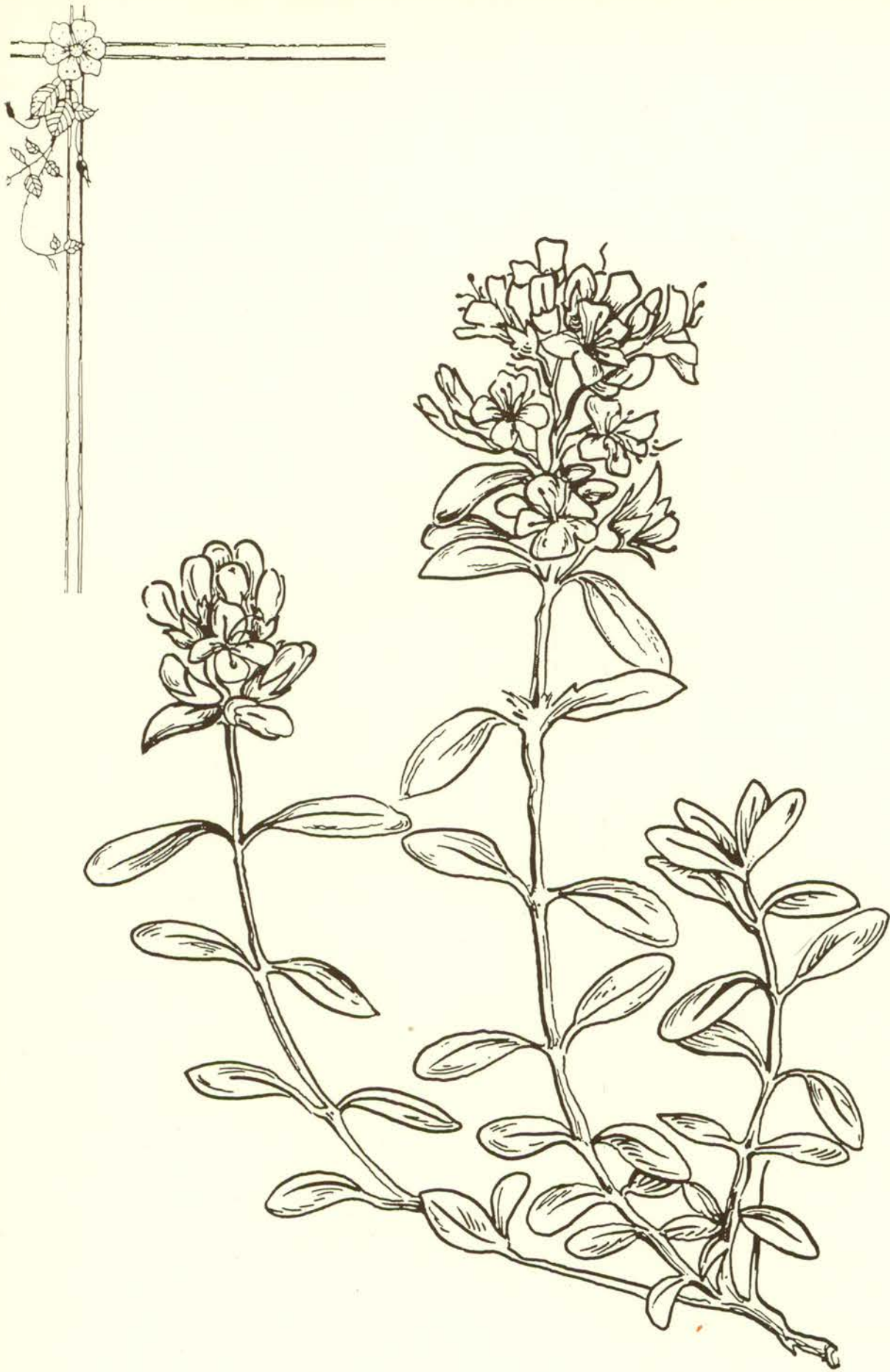
SEGNATURA PLANETARIA: Giove.

«Pisciacane», «piscialetto» e poi «soffione», per quei suoi fiori gialli che si trasformano in «pappi» vaporosi, con i semi disposti ciascuno con il proprio ombrellino per una efficace diffusione anemofila, «pappi» trasparenti come nuvole. Già i nomi popolari della pianta lo fanno considerare buon diuretico. Si tratta di un'erba perenne fornita di una grossa radice con foglie che partono dal basso, foglie radicali, come suol dirsi, di forma irregolare. I fiori sono capolini isolati, numerosi, dal colore giallo. Il suo habitat è diffusissimo dalla costa al submontano. La sua fioritura è continua nel clima temperato.

In antico veniva usato in medicina e in magia. Leggo di decotti dei fiori usati contro il «malocchio», ma soprattutto per i riti di divinazione che venivano eseguiti con i «pappi» maturi. Secondo quanti ne sperdeva il vento, secondo la direzione in cui venivano lanciati i semi, tutto questo prendeva corpo in uno speciale rituale per divinare presente e futuro. I semi lanciati dal vento verso una donna sterile, che desiderasse dei figli, creavano il presupposto che costei potesse divenire prestissimo madre. Il tutto naturalmente era seguito da un particolare rito con parole appropriate.

In medicina il tarassaco era considerato un depurativo del sangue, un colagogo, un diuretico, mentre il succo era stimato un vulnerario di prima grandezza, soprattutto lentivo delle punture degli insetti.

I suoi principi attivi sono soprattutto raccolti nelle radici che quando vengono fatte essiccare risultano brunastre, un po' sugherose, di sapore amaro piuttosto acre. Si tratta di una sostanza amara tipica della pianta, la taraxassicina (allo 0,25%) oltre a un alcaloide (la tassina) insieme a sostanze tanniche, resine, mucillagini, tracce di gomme, tipo caucciù, due esterine (taraxisterina, omotaraxisterina) oltre al taraxisterolo e all'omotaraxisterolo, che sono due alcaloidi insieme a zuccheri, acidi organici, inulina e altre sostanze in microproporzioni.



Thymus Serpyllum

- 1 V S. Eligio _____
- 2 S S. Bianca _____
- 3 D S. FRANZESC SAVERI _____
- 4 L S. Barbara _____
- 5 M S. Dalmazi _____
- 6 M S. Nicolò di Bari _____
- 7 J S. Ambròs ☺ _____
- 8 V MADONA IMACOLADA _____
- 9 S S. Valeria _____
- 10 D MADONA DI LORETO _____
- 11 L S. Damàs _____
- 12 M S. Malia _____
- 13 M S. Luzia _____
- 14 J S. Pompeo _____
- 15 V S. Valeriàn ☺ _____
- 16 S S. Albina _____
- 17 D S. LÀZAR _____
- 18 L S. Grazian _____
- 19 M S. Dario _____
- 20 M S. Macàri _____
- 21 J S. Pieri Canis _____
- 22 V S. Remo ☺ _____
- 23 S S. Vitoria _____
- 24 D S. IRMA _____
- 25 L NADAL di N. SIGNOR _____
- 26 M S. SCJEFIN _____
- 27 M S. Zuan apostul _____
- 28 J SS. Inocenz ☺ _____
- 29 V S. Davide re _____
- 30 S S. Genio _____
- 31 D S. SILVESTRI _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORGIO SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

TIMO

Pianta erbacea perenne

NOME LATINO: *Thymus vulgaris*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: predilige le zone asciutte con clima temperato caldo.

CARATTERISTICHE GENERALI: è un genere che comprende molte specie diverse: alcuni ne catalogano fino a 300.

È originario dell'area mediterranea, ed è diffuso dall'Europa centrale all'Africa settentrionale. La più famosa delle varietà è il *Thymus serpyllum*, strisciante, rarissimo in Italia, dove invece è frequente il simile *Thymus pulegioides*, chiamato Serpillo.

ALTEZZA: 30-35 cm.

FIORI: rosa chiaro o violaceo. Raramente bianchi.

FOGLIE: piccole, intere.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: ha proprietà antisettiche, stimolanti, toniche, antispasmodiche, carminative e diuretiche. Si utilizza nella cura della tosse anche convulsa. È molto usato fresco o secco in cucina, ed è molto apprezzato dall'industria profumiera.

PARTE UTILIZZATA: sommità fiorite e foglie.

USO INTERNO: infuso, decotto.

USO ESTERNO: cataplasmi su piaghe, ascessi, scottature. Olio essenziale per frizioni.

NOMI POPOLARI: Timo, Serpillo; (fr.) Thym; (ingl.) Garden Thym; (ted.) Thymian.

SEGNATURA PLANETARIA: Venere.

Parlare del timo sembra inutile in quanto questa pianta è stata da sempre ricordata. Il timo veniva usato sin dagli antichi egizi per la conservazione delle salme nella loro mummificazione in quanto il timolo risulta un antiossidante e un disinfettante senza pari.

Pianticelle di timo fiorite sembrano rappresentate, come per l'issopo, in diverse pitture murali nelle tombe etrusche. Virgilio ne tesse poetici elogi, Plinio ne illustra la scheda botanica, Dioscoride, Ippocrate, Galeno e infine il nostro Mattioli, tanto per una buona aggiunta, lo considerano rimedio senza pari e con essi non c'è medico dall'antichità a oggi che non elogi le sue virtù e non lo metta nella sua attrezzatura farmacologica.

Forse un periodo di dimenticanza per il timo c'è stato, lo abbiamo avuto nel periodo medioevale, ma dopo poco tempo si tornò a confermare le virtù di questa pianta. Sarà proprio per la grande peste del XIV secolo che si riscoprirà nel timo un principio antisettico che verrà poi usato anche nei secoli seguenti dagli stessi medici per combattere i «miasmi» del male.

In quanto all'origine del suo nome si fanno diverse illazioni: la prima dal greco «timos», che vuol dire «anima», cioè rianimatore dello spirito; altri, sempre dal greco, e precisamente dal verbo «thio», che vuol dire «fare dei sacrifici», in quanto il timo era un'erba sacrificale usata per purificare l'ara; ed infine, sempre dal greco, dall'aggettivo «timos», che si attribuisce alle cose di valore, quindi «cosa che vale», da cui «timo» erba di inestimabili virtù.

«È il timo conosciuto da ciascuno, una pianta sarmentosa, circondata da molte minute, sottili fronde», così recita il Mattioli.

Si tratta difatti di una sufruttice, cioè di una pianta che ha il fusto legnoso solo alla base, molto cespugliosa, alta dai 10 ai 30 centimetri.

Le foglie piccole, lanceolate, di colore verde cinerino, leggermente pelose, d'una peluria minima, leggerissima. I fiori sono raccolti in masse rotondeggianti, più o meno ovoidali, di colore roseo, di toni talvolta molto leggeri.

Fiorisce dall'aprile per quasi tutta l'estate e di più, se la stagione è risultata piuttosto umida. Si riproduce per divisione degli steli che prendono a vegetare dalla prima gemma, piantati semplicemente nel terreno sciolto e ricco d'humus. Si riproduce anche per seminazione che però è opportuno effettuare verso la fine dell'autunno, mentre l'altro processo è utile metterlo in opera all'inizio della primavera. Nasce in terreni magri e sassosi. Il suo habitat è praticamente tutta l'area mediterranea; predilige la parte collinare costiera. Viene però intensamente coltivato negli orti per uso di cucina e per uso industriale in ogni luogo adatto alla sua coltura.

Si differenzia dalle altre varietà per il suo odore forte, aromatico, pungente e per il suo sapore molto vicino a quello della canfora. Tra le altre virtù, il timo era considerato pianta di particolare importanza per l'apicoltura. Virgilio, nelle *Georgiche*, scrive: «Dumque timo pascuntur apes, dum rore cicadae» (mentre col timo si nutrono le api, così le cicale con il rosmarino).

Riprendo dal Mattioli anche le sue virtù medicinali: «Bevuto con sale e aceto purga la flemma per di sotto», quindi, a quanto pare, risultava lassativo.

«Giova la sua decozione con le mele agli stretti di petto, agli asmatici, caccia i vermini fuori dal corpo, i mestruai, le secondine [le placente del parto], provoca l'orina».

Inoltre, risulta anticatarrale e antiflogistico oltre che revulsivo se applicato con impiastri di polenta. Questo quanto assicurano gli antichi.

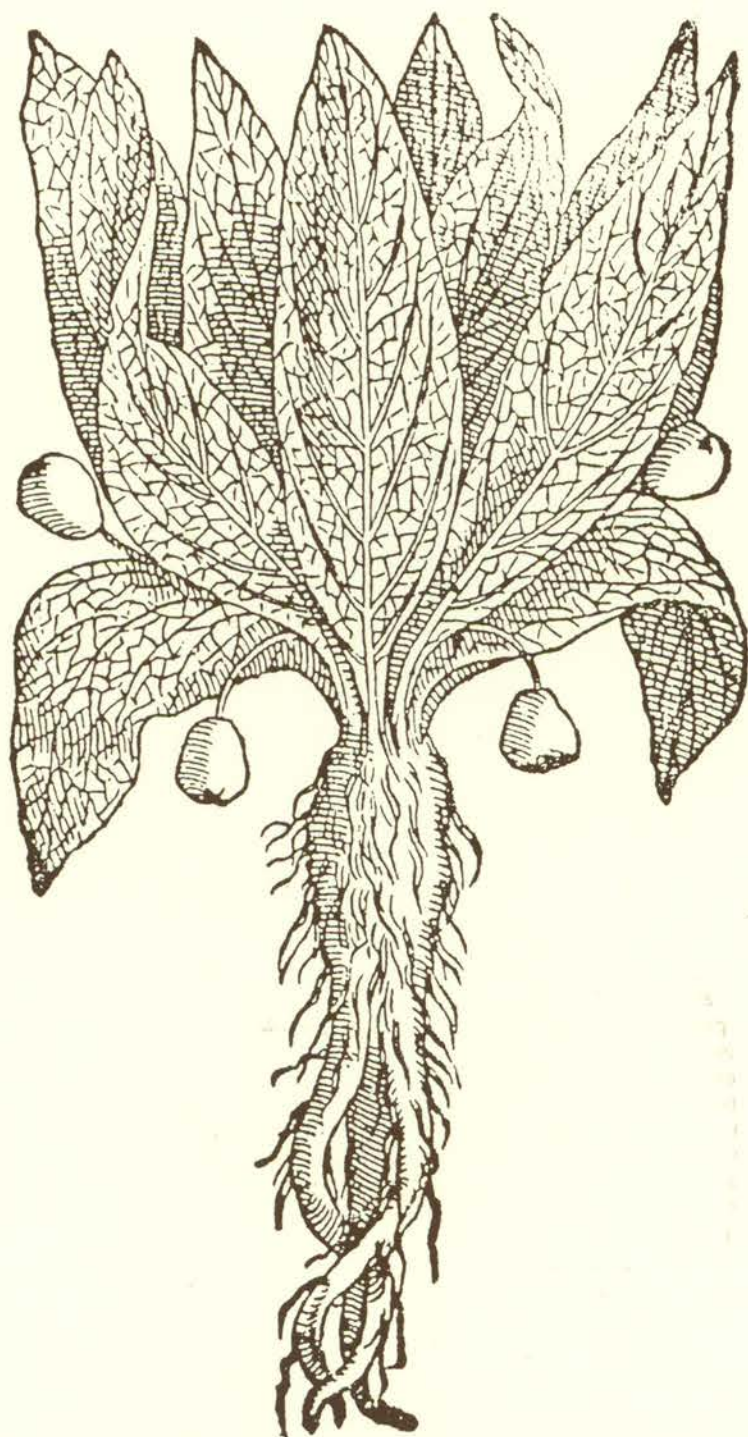
Il timo viene raccolto al momento della fioritura, seccato all'ombra si riduce di peso e di volume a un terzo, così trattato contiene l'1,7% di olio essenziale che gli conferisce il caratteristico odore aromatico e il sapore amaro piccante. L'olio di timo contiene timolo per il 50%, poi un insieme di terpeni (carvacrolo, borneolo, linalolo, pinene e paracimolo), oltre a un glucoside (0,18%), a una saponina acida (0,20%), e un 10% di sostanze tanniche e tracce di un albuminoide molto velenoso che tutt'oggi non sembra sia stato precisato nella sua formula.

Il timolo risulta un potente battericida e parassiticida.

Per uso interno, essendo solubile in acqua, ma di difficile assorbimento intestinale, risulta un ottimo vermifugo, ma attenzione alle dosi, superando i 5 grammi anche in un uomo robusto, si può provocare un grave avvelenamento caratterizzato da diarrea, accompagnato da forti dolori gastro-intestinali. L'avvelenamento da timolo si riconosce dalle urine che diventano verdi-nerastre accompagnate spesso da ematuria.



MANDRAGORA FEMINA



ASPO
ASSOCIAZIONE STUDIO
PIANTE OFFICINALI



Era da tempo che il nostro Centro pensava ad un Lunari che trattasse delle piante officinali, prendendo in esame quelle semplici essenze che sono entrate nel nostro vivere quotidiano e delle quali crediamo di sapere tutto o quasi.

Dall'incontro fortuito e felice con Maria Luisa Bressan, che dallo scorso anno collabora alla nostra rivista di studi «BORC SAN ROC» («Botanici e botanofili nel Goriziano» 1993 n. 5 e «Erbari: generalità ed esempi notevoli nel Goriziano» 1994 n. 6) è nata l'idea di questo Lunari che oggi siamo lieti di offrire ai nostri associati ed a tutti coloro che da più di vent'anni ci seguono in questo non sempre facile lavoro editoriale.

A Maria Luisa Bressan, di cui diamo di seguito alcune note biografiche, vada il grazie mio e del Centro delle Tradizioni di Borgo San Rocco per questo lavoro condotto con tanta professionalità ed entusiasmo.

Edda Cossar



Maria Luisa Bressan nasce a Trieste da famiglia goriziana. Dopo il diploma di maturità classica, conseguito presso il Liceo «Dante Alighieri» di Trieste, ha seguito i corsi universitari afferenti al corso di laurea in Biologia marina; attualmente sta seguendo i corsi della facoltà di Scienze Politiche.

Dal 1976 opera presso l'Amministrazione dell'Università degli Studi di Trieste; nell'ambito di tale struttura è responsabile dell'Ufficio Dispensa Tasse e Progetti Comunitari (Erasmus, Tempus, Lingua).

Dal 1985 è socio della S.I.B.M. (Società Italiana di Biologia Marina) e dal 1986, è socio dell'A.I.O.L. (Associazione Italiana di Oceanografia e Limnologia).

È stata membro del Coordinamento Nazionale dei Circoli Universitari dal 1986 al 1988.

Associatasi nel 1986 alla S.I.D. — Society for International Development «Chapter Friuli-Venezia Giulia —, dal 1989 ne è divenuta Segretario Generale, ed in tale veste ha presenziato a riunioni nazionali ed internazionali (Roma, Helsinki, Berlino) presentando alcune relazioni sulle problematiche inerenti alla politica della Cooperazione allo sviluppo, e presentando l'attività del Chapter regionale (quale secondo dei due unici Chapters presenti in Italia).

È membro del Gruppo Internazionale di studio sulle problematiche femminili, costituitosi ad Helsinki nel gennaio 1990 nell'ambito del W.I.D.E.

Tra le sue attività è rilevante ricordare la presenza nel Consiglio Direttivo del Club Unesco di Trieste, del quale ricopre anche l'incarico di delegato ai rapporti con i mass-media per le attività del Club, e la sua partecipazione, quale socio fondatore dell'Associazione Italia-India e del Club Unesco «La Selva» di Frosinone.

Membro del Soroptimist Club di Gorizia, dal 1992 è Presidente dell'A.S.P.O. (Associazione per lo Studio delle Piante Officinali). In tale veste ha curato lo svolgimento di due corsi di introduzione allo studio delle piante medicinali presso l'Università della III Età di Gorizia (Aa.Aa. 1992-93 e 1993-94), nonché presso il C.A.I. «XXX Ottobre» di Trieste, presso il Circolo Ricreativo Universitario Triestino e presso il Centro Unesco di Trieste.

Si ringraziano cordialmente i Signori:

Dott. Giorgio ALBERTI	Direttore del Civico Museo di Storia Naturale di Trieste, per la sua disponibilità e competenza;
Dott. Giorgio COPIZ	Responsabile dell'Osservatorio Provinciale del Lavoro di Frosinone, per la gentile concessione di alcune tavole qui riprodotte;
Sig.ra Edda COSSAR	Presidente del Centro Tradizioni di Borgo San Rocco - Gorizia, per la sua cordiale e generosa disponibilità;
Sig.ra Liubina DEBENI SORAVITO	Socia dell'A.S.P.O., per la sua attenta e minuziosa ricerca bibliografica;
Sig. Andrea GRASSETTI	Grafico, della Getecna s.r.l. di Roma, per la realizzazione grafica del logo dell'A.S.P.O.;
Dott.ssa Alessandra MARTINA	Funzionario dei Musei Provinciali di Gorizia, per la sua disponibilità e competenza;
Sig. Lodovico MISCHOU	Per l'attenta ed indispensabile revisione dei testi;
Prof. Livio POLDINI	Ordinario di Botanica presso la facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università di Trieste, per i suoi preziosi insegnamenti e suggerimenti;

Un grazie particolare a mio figlio Emanuele TAGLIAFERRO, che con pazienza mi ha aiutato a realizzare graficamente questo calendario.

Alla Cassa Rurale ed Artigiana di Lucinico Farra Capriva e Gorizia, al suo Presidente maestro Mario Perco ed al direttore generale dott. Giorgio Demartin vada il grazie del Centro Tradizioni di Borgo San Rocco per la generosa sponsorizzazione.

Feste, festività e date da ricordare

- 26 febbraio 1995: *Carnevale Giovane - XVI Concorso e sfilata dei carri allegorici.*
- 27 febbraio 1995: *«Bal dai contadins».*
- 19 marzo 1995: *S. Giuseppe - Messa solenne (come una volta).*
- 16 aprile 1995: *Pasqua: Processione del «Resurrexit» - Incontro per gli scambi augurali ed il brindisi del «ritorno».*
- 29 giugno 1995: *Santi Pietro e Paolo: Solenne Messa serale.*
- 4-16 agosto 1995: *Tradizionale «Sagra di San Roc».*
- 13 agosto 1995: *Gara internazionale «dai scampanotadors» XX edizione.*
- 16 agosto 1995: *San Rocco - Festa patronale.*
- 19 novembre 1995: *«Festa del Ringraziamento»: Messa solenne, offerta dei prodotti agricoli e dell'artigianato, benedizione delle macchine operatrici. Premio San Rocco.*
- 13 dicembre 1995: *Santa Lucia - Compatrona del borgo - Festa della corale borghigiana.*
- 25 dicembre 1995: *Natale del Signore: Messa solenne della Mezzanotte, sosta comunitaria per gli auguri ed il brindisi con il brulè.*

Quest'opera è dedicata al
Dott. Franco Guzzo
già Vice-Presidente dell'A.S.P.O., amico
di tante ricerche e studi, che troppo presto
ha concluso il suo cammino con noi.

I Soci dell'A.S.P.O.



Centro conservazione
e valorizzazione
tradizioni popolari
BORG SAN ROCCO

 CREDITO
COOPERATIVO

la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

Sede di LUCINICO - Via Visini, 2 - Tel. 391411
Filiale di CAPRIVA DEL FRIULI - Via Verdi, 4 - Tel. 80022
Filiale di FARRA D'ISONZO - Piazza Vitt. Emanuele III, 11 - Tel. 888075
Agenzia di CORMONS - Via Pozzetto, 1/e - Tel. 630442
Agenzia di GORIZIA - Via Lantieri, 29 - Tel. 536399