

LAVANDA

Lavandula angustifolia Mill.
Fam. Lamiaceae
Specie perenne suffruticosa

Altre notizie

La specie è originaria del Mediterraneo e dell'Asia occidentale. Frequente in Italia dalla pianura al piano collinare-montano su terreni anche poveri e sassosi.

Molto coltivati sono gli ibridi naturali o artificiali, denominati "lavandini", alcuni particolarmente produttivi.

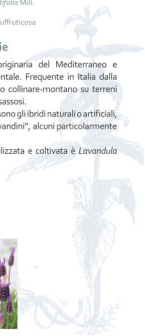
Altra specie utilizzata e coltivata è *Lavandula latifolia* Medic.

Uso principale

Pianta fortemente aromatica che presenta sui fusti, sulle foglie e sui fiori fitti peli ghiandolari, in cui sono contenuti i metaboliti secondari profumati da cui, per estrazione, si ottiene l'essenza.

Ha impiego in fitoterapia come antisettico, battericida, analgesico, diuretico, sedativo, in differenti preparazioni.

In profumeria è base per acque da toilette e per molti profumi; è presente in saponi, colluttori, pomate.



LEPEDEZA

Lespedeza thunbergii (DC.) Nakai

Fam. Fabaceae

Arbusto perenne legnoso caducifoglio con sottili rami ricadenti

Altre notizie

La specie è originaria di Cina e Giappone, presente su pendii e lungo margini boschivi montani.

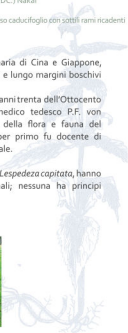
Fu importata negli anni trenta dell'Ottocento dal botanico e medico tedesco P.F. von Siebold, studioso della flora e fauna del Giappone, dove per primo fu docente di medicina occidentale.

Altre specie, come *Lespedeza capitata*, hanno proprietà medicinali; nessuna ha principi profumati.

Uso principale

La specie è poco utilizzata, pur rappresentando uno dei pochi arbusti con ricca fioritura tardo-estiva autunnale.

La produzione di rami con numerosi fiori viola intenso, privi di profumo, è alla base della sua scelta nell'allestimento di questo giardino.



LILLÀ o Serenella

Syringa vulgaris L.
Fam. Oleaceae
Arbusto legnoso caducifoglio, rustico

Altre notizie

Il genere *Syringa*, ricco di circa 30 specie, è originario dell'Europa e dell'Asia del Nord, Persia ed Estremo Oriente.

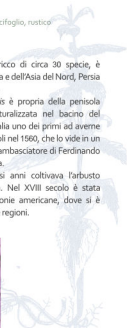
La specie *S. vulgaris* è propria della penisola balcanica ed è naturalizzata nel bacino del Mediterraneo. In Italia uno dei primi ad averne notizie fu P.A. Mattioli nel 1560, che lo vide in un disegno inviato dall'ambasciatore di Ferdinando I alla corte Ottomana.

Cortusio negli stessi anni coltivava l'arbusto nell'Orto di Padova. Nel XVIII secolo è stata introdotta nelle colonie americane, dove si è naturalizzata in varie regioni.

Uso principale

È specie ampiamente utilizzata nei giardini per i fiori variamente colorati, dal bianco al viola, che si formano sui rami dell'anno precedente. Dai fiori si estrae un olio essenziale contenente farnesolo, usato in profumeria per essenze con bouquet floreale e per la preparazione di unguenti. È dotato anche di proprietà antinfiammatorie per la presenza di verbascoside e isoverbascoside. I fiori macerati in olio danno un oleolito impiegato per massaggi.

In medicina popolare fiori e foglie sono usati come tonico antireumatico e la corteccia come febbrifugo.



LOROPETALO

Loropetalum chinense (R.Br) Oliv.
Fam. Hamamelidaceae
Arbusto sempreverde



Uso principale

La specie è poco usata come ornamentale per i fiori biancastri poco appariscenti. Molto impiegate invece le cultivar selezionate per il colore rossastro del fogliame e per i fiori rosso porpora molto vistosi. Non ha profumo, ma è apprezzato per la fioritura primaverile precoce.

Altre notizie

Il genere comprende tre specie originarie della Cina, Giappone e Sud-Est Asia. *L. chinense* è stato introdotto recentemente in Europa, apprezzato anche per la crescita lenta.



MELOGRANO

Punica granatum L.
Fam. Punicaceae
Specie arborea-arbustiva perenne decidua



Uso principale

È coltivato per il frutto edule (detto balaustio), un tipo di bacca modificata a maturazione invernale.

La parte succosa è costituita dai tegumenti rossi dei semi, da cui si ricava anche uno sciroppo, la granatina commerciale. Le varietà nane sono ornamentali, adatte anche alla realizzazione di bonsai.

Altre notizie

Originario delle zone dall'Iran all'Himalaya all'India settentrionale, del Caucaso e dell'intera zona costiera mediterranea. Sin dai tempi antichi al frutto sono attribuiti numerosi valori simbolici di fecondità, abbondanza, onestà.

Con i suoi 613 semi (circa), per la religione ebraica contiene le 613 prescrizioni della Torah. È presente in molte rappresentazioni cristiane: fra le altre, quando è tenuto fra le mani da Gesù bambino, ne rappresenta la futura passione. Compare in affreschi romani, in monumenti e fontane, in gioielli antichi e moderni.



NANDINA

Nandina domestica Thunb.

Fam. Berberidaceae

Arbusto rustico eretto sempreverde alle nostre latitudini

Altre notizie

La specie è originaria dell'Est Asia ed è possibile trovarla dall' Himalaya al Giappone.

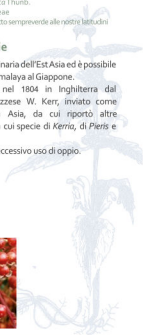
Fu importata nel 1804 in Inghilterra dal giardiniere scozzese W. Kerr, inviato come raccoglitore in Asia, da cui riportò altre ornamentali fra cui specie di *Kerria*, di *Pieris* e di *Begonia*.

Mori forse per eccessivo uso di oppio.

Uso principale

È specie altamente decorativa sia per i fiori bianchi estivi che per il fogliame e le bacche rosse tardo autunno-invernali, diventando un vistoso elemento decorativo.

La pianta contiene modeste quantità di acido cianidrico e di alcaloidi (nantenina) che la rendono debolmente tossica per gli animali. Gli uccelli risultano immuni e possono cibarsi delle bacche disperdendo i semi con gli escrementi.



ORTENSIA

Hydrangea sp.
Fam. Hydrangeaceae
Arbusto perenne caducifoglio

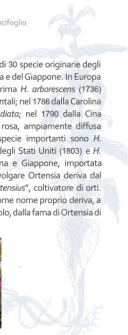
Altre notizie

Il genere conta più di 30 specie originarie degli Stati Uniti, della Cina e del Giappone. In Europa fu introdotta per prima *H. arborescens* (1736) dagli Stati Uniti orientali; nel 1786 dalla Carolina fu importata *H. radiata*; nel 1790 dalla Cina *H. ortensia* a fiore rosa, ampiamente diffusa e coltivata. Altre specie importanti sono *H. quercifolia* del S-E degli Stati Uniti (1803) e *H. paniculata* della Cina e Giappone, importata nel 1860. Il nome volgare Ortensia deriva dal termine latino "*Hortensius*", coltivatore di orti. L'uso del termine come nome proprio deriva, a partire dal XVIII secolo, dalla fama di Ortensia di Beauharnais.



Uso principale

Le diverse specie, cultivar e forme sono ampiamente utilizzate in floricoltura per le grandi infiorescenze terminali sui rami dell'anno. I fiori fertili sono piccoli e poco appariscenti, circondati da fiori sterili periferici, forniti di grandi sepali petaloidi colorati.



PEPERONE

Capsicum annuum L. - *Capsicum frutescens* L.
Fam. Solanaceae
Specie erbacea annua



Usso principale

Capsicum annuum è la specie più coltivata e comprende le più comuni varietà di peperoni dolci e piccanti.

Dall'ibridazione con *Capsicum frutescens*, che include anche il tabasco, si sono ottenuti numerosi ibridi ornamentali con frutti di diverso colore e forma, più o meno piccanti. La piccantezza è determinata dall'alcaloide capsaicina con altre 4 sostanze naturali correlate, ciascuna con sapore diverso; la loro differente proporzione determina le varie sensazioni. Il "bruciore" avvertito non dipende da un rialzo termico, ma deriva dalla stimolazione operata dalla capsaicina su alcuni termorecettori delle mucose che mandano un segnale al cervello "come" se bruciassero.



Altre notizie

Il genere *Capsicum* è originario dell'America tropicale (Brasile e Messico) dove era conosciuto già dal 5500 a.C.

Era la sola spezia utilizzata dagli indiani del Cile e del Messico. Colombo lo portò con sé dal secondo viaggio nel 1493 e i principali botanici europei del 1500 ne citavano già molte varietà. Le altre specie di *Capsicum* coltivate sono *C. baccatum*, che include il così detto "cappello del vescovo"; *C. chinense*, originario dell'Amazzonia, che comprende il piccantissimo habanero e *Capsicum pubescens* con molte cultivar piccanti sudamericane.

La capsaicina è l'ingrediente principale dello spray al "pepe", arma "di difesa personale", il cui uso è regolamentato in molti stati con norme precise e in altri considerato fuori legge.

RIBES

Genere *Ribes* (*R. rubrum* L., *R. nigrum* L.) -
Fam. Grossulariaceae
Arbusti caducifogli più o meno spinosi

Altre notizie

Il genere *Ribes* è diffuso in radure montane in quasi tutta l'Europa e in gran parte del Nord America e dell'Asia, in alcune aree del Nord Africa e lungo la catena delle Ande fino alla Terra del Fuoco.

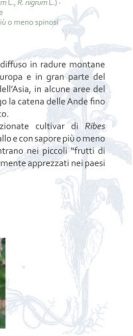
Sono state selezionate cultivar di *Ribes rubrum* a frutto giallo e con sapore più o meno aspro. I ribes rientrano nei piccoli "frutti di bosco", particolarmente apprezzati nei paesi anglosassoni.

Uso principale

I ribes sono coltivati principalmente per i frutti eduli, impiegati sia freschi sia per confetture e dolci.

Alcune specie hanno fiori più grandi e colorati e sono coltivati come ornamentali.

Tutti ricchi di vitamine (C) sono usati in medicina per le loro proprietà diuretiche, antinfiammatorie e antisettiche.



ROSA SELVATICA

Rosa canina L., *Rosa tomentosa* Sm., *Rosa gallica* L.
Fam. Rosaceae
Specie perenni arbustive

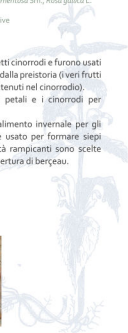


Uso principale

L'uso ornamentale è estremamente diffuso, soprattutto con l'impiego di ibridi selezionati. L'uso medicinale riguarda i petali dei fiori che sono indicati come astringenti e tonici (vino di rose; miele rosato, ecc...). Importanti sono gli estratti dei fiori ottenuti per distillazione in corrente di vapore o con solventi, a partire prevalentemente da *R. damascena* e *R. centifolia*. L'essenza contiene numerosi composti ma l'aroma è determinato da β damascenone, β damascone e β ionone, che costituiscono meno dell'1% dei composti profumati ma determinano più del 90 % della fragranza.

Altre notizie

I falsi frutti sono detti cinorrodi e furono usati come alimento sin dalla preistoria (i veri frutti sono gli acheni contenuti nel cinorrodio). Oggi sono usati i petali e i cinorrodi per marmellate. I falsi frutti sono alimento invernale per gli uccelli. L'arbusto è usato per formare siepi spinose e le varietà rampicanti sono scelte per ottenere la copertura di berceau.



ROSMARINO

Rosmarinus officinalis L.
Fam. Lamiaceae
Specie arbustiva perenne sempreverde

Altre notizie

Sono presenti alcune varietà a portamento prostrato, usate in giardinaggio come tappezzanti, con caratteristiche di profumo simili al rosmarino eretto.

Uso principale

La specie è spontanea in Europa, Asia e Africa in garighe ed è caratteristica della macchia mediterranea.

Le foglie si usano in cucina come aromatizzante. In cosmetica per preparati vari per la cura del corpo (dentifrici, lozioni, profumi). Dalle foglie si ottiene un olio essenziale con proprietà eupeptiche, contenente pinene, canfene, eucaliptolo, canfora, in proporzioni diverse a seconda del chemiotipo della pianta.

Sono note anche proprietà insettifughe. I fiori sono ricchi di nettari che attirano le api e producono un pregiato miele uniflorale.



SALVIA

Salvia officinalis L.
Fam. Lamiaceae
Specie suffruticosa perenne

Uso principale

Le foglie, ricche di peli ghiandolari, sono usate in cucina come aromatizzanti sin dal tempo degli Egizi.

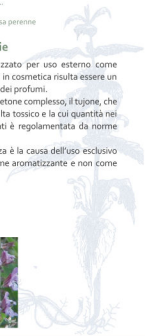
Hanno proprietà digestive, colagoghe, espettoranti, tonico-stimolanti, antisettiche e, per uso esterno, antinfiammatorie del cavo orale. È anche utilizzata come ornamentale per il fogliame grigio o variegato.

Altre notizie

L'infuso è utilizzato per uso esterno come antisudorifero; in cosmetica risulta essere un buon fissatore dei profumi.

Contiene un chetone complesso, il tujone, che in alte dosi risulta tossico e la cui quantità nei cibi confezionati è regolamentata da norme europee.

Questa sostanza è la causa dell'uso esclusivo della salvia come aromatizzante e non come verdura.



SANTOLINA o Crespolina

Santolina chanaecyparissus L.
Fam. Compositae
Specie suffruticosa perenne

Altre notizie

Il nome "Santolina" secondo alcuni deriverebbe da "Santones", popolazione delle Gallie; secondo altri da *sanctum linum*, lino santo, per le proprietà medicinali.

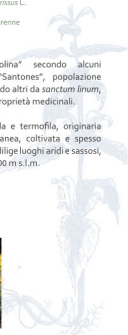
La specie è eliofila e termofila, originaria dell'area mediterranea, coltivata e spesso inselvaticata; predilige luoghi aridi e sassosi, dal piano fino a 1000 m s.l.m.

Uso principale

Pianta con foglie e capolini fortemente profumati da cui si estrae un olio utile in profumeria. Contiene principalmente il chetone santolinone, oltre a tannini e sostanze amare.

La tradizione popolare indica la polvere delle sommità fiorite come vermifugo: tale impiego è però sconsigliabile.

Per uso esterno è utilizzata come purificante della pelle e antiprurito dopo puntura di insetti. Per il profumo persistente si usa in pot pourri.



STEVIA



Uso principale

La pianta è usata come dolcificante da millenni nelle zone di origine, Paraguay e Brasile, e nel resto del Sud America.

I principi attivi sono stevioside e rebeudioside A, presenti in tutta la pianta ma soprattutto nelle foglie, con potere dolcificante da 150 a 250 volte quello dello zucchero comune.

Sono però presenti altri principi attivi, steviol e stevioside, ritenuti genotossici. A causa della loro presenza, in Europa la stevia è stata accettata come dolcificante solo nel 2010.

La FAO e l'OMS hanno individuato la dose massima giornaliera di principio dolcificante consentita, pari a 2 mg/Kg di peso corporeo. È considerata un dolcificante privo di calorie, utile anche nel caso di diabete.



Stevia rebaudiana Bertoni
Fam. Compositae
Specie erbaceo-arbustiva perenne

Altre notizie

Si moltiplica più agevolmente per talea, mentre la riproduzione per seme è difficile per la sua scarsa germinabilità e per la necessità di trapianto dopo l'emissione del secondo paio di foglie.

Temer il gelo, è eliofila o da mezza ombra. È ampiamente coltivata in Thailandia, Israele, Cina, America meridionale.



TIMO

Thymus vulgaris L.
Fam. Lamiaceae
Specie suffruticosa perenne

Altre notizie

Al genere *Thymus* appartengono numerose specie che crescono spontanee soprattutto nei terreni aridi, sassosi e soleggiate, sia in montagna che in pianura.

Altre specie di un certo interesse sono *T. serpyllum*, *T. citriodorus*, *T. pulegioides*.

Sono frequenti ibridi, alcuni impiegati anche come ornamentali per il loro portamento strisciante che li rende buoni tappezzanti.

Uso principale

La specie è diffusa nel bacino occidentale del Mediterraneo su pendii aridi, dal mare agli 800 m slm. È usata da tempo immemorabile in cucina. In erboristeria sono utilizzati fiori e foglie come eupeptico e antisettico intestinale.

Per distillazione si ottiene un olio essenziale ricco in timolo, con proprietà antisettiche e fungicide. All'olio essenziale sono attribuite numerose altre proprietà come antispastico, balsamico, aperitivo, ecc.

È anche un'importante pianta mellifera.

