

Nella Seminara

**DA LICATA A MISTRETTA  
un viaggio naturalistico**



**La Vedetta**  
Editrice

*NELLA SEMINARA*

**DA LICATA A MISTRETTA:  
UN VIAGGIO NATURALISTICO**

Nella Seminara



Associazione Culturale "Ignazio Spina"  
La Vedetta Editrice - 2005

*In copertina:*

*A Licata:*

Il faro,

Il Castel Sant'Angelo,

Palazzo Frangipane:

Sede Centrale della Banca Popolare Sant'Angelo

Villa Urso,

Palazzo di città.

*A Mistretta:*

Mistretta sotto la neve,

Chiesa di San Giovanni

---

*Proprietà letteraria riservata*

---

Printed in Italy - Stampato in Italia 2005 - copyright © - by Nella Seminara  
Associazione Culturale "I. Spina" - La Vedetta

*ai licatesi miei amici.  
ai mistrettesi miei paesani.*

Nella Seminario

Nella Seminara

## INTRODUZIONE

Questa piccola, breve, semplice trattazione di ecologia divulgativa su Licata e su Mistretta, mio paese, è un indispensabile omaggio ai licatesi e ai mistrettesi per manifestare il reale sentimento di affetto, di stima, di amicizia che lega me a tutti loro.

Amicizia: gioia d'amare ed essere amati.

Sì, è vero, l'Amicizia esiste ed è un bene reale. Riscalda il cuore, migliora la vita, fa maturare e gioire, dà concretezza al "bene".

Tutti siete amici miei: chi è solo, chi è bambino, chi è anziano, chi è triste, chi è contento, chi è sano, chi è sofferente, chi è paesano, chi è straniero.

A tutti dico: "*Amico, sei importante*".

L'affettuosa accoglienza dei licatesi ha favorito gli incontri, ha consentito il confronto di idee e di opinioni quando, ancora studentessa universitaria, sono venuta per la prima volta a Licata da Mistretta, danneggiata dal terremoto del 1967. In seguito, con la mia permanenza stabile, è riuscita ad unire la mia vita alla loro.

Trapiantata a Licata per motivi di famiglia e di lavoro, qua sono stata accolta, abbracciata e aiutata per la buona integrazione nell'ambito sociale e culturale della città.

La gente è stata sempre aperta, socievole, cordiale.

É ancora emozionante per me ricordare l'intima comunione con tutti gli elementi del mondo etnografico, fisico e vivente di Licata e di Mistretta: la popolazione, il dialetto, l'aria, l'acqua, il clima, le piante, gli animali.

Sensibile e attenta è stata la mia curiosità per la loro profonda conoscenza.

La montagna, la pianura, le valli, la neve, il mare, il fiume, i boschi, le pinete, sono aspetti variabili delle due cittadine, di Licata e di Mistretta, ma che io ho avuto modo di comprendere, di distinguere e di apprezzare.

Desidero ringraziare innanzitutto Carmelo De Caro, bravo compagno

di studi, gentile cavaliere e affettuoso marito, per aver condiviso gli stessi interessi, per aver mescolato le sue idee con le mie, per aver amato allo stesso modo la Natura e le Scienze, per avere svolto lo stesso lavoro, per avermi dato la possibilità di scoprire un ambiente molto diverso dal mio. Egli non potrà mai leggere questi scritti, ma è doveroso ringraziarlo perché la sua influenza nella “*nostra*” formazione umana, sociale, culturale, è stata grandissima.

Grazie Carmelo!

Ringrazio mia madre Maria Grazia Lorello e mia sorella Anna per avermi materialmente sostenuta durante gli studi universitari. Ringrazio mio padre Giovanni per aver capito le mie attitudini scientifiche aiutandomi a valutare e a valorizzare i molteplici aspetti naturalistici dell’immenso “*kósmos*” che tutti accoglie. Ricordo i tanti dialoghi che aprivamo, lui ed io, quando ci incontravamo la sera a casa!

Ringrazio il Preside Carmelo Incorvaia per l’incoraggiamento alla realizzazione di questo lavoro, la signora Fiorella Saccone per la sua preziosa disponibilità alla ricerca dei testi presso la Biblioteca della Facoltà d’Agraria dell’ateneo palermitano.

Con tutti i membri dell’Associazione Archeologica Licatese, del Centro Attività Subacquee, della Parrocchia di Santa Barbara, dell’Associazione “*Centro 3P*”, dell’Istituto Comprensivo “*S. Quasimodo*”, dell’Istituto Comprensivo “*A. Bonsignore*” e con i cittadini di Licata esiste una forte, corretta, cordiale unione umana.

Sono molto grata ai miei paesani che mi danno il caloroso benvenuto ogni qual volta ritorno al mio paese.

*Nella Seminara*

## PRESENTAZIONE

I versi di Dante “*l’amor che muove il sole e le altre stelle*” trovano rispondenza con i contenuti di questo testo che sono un’intensa dichiarazione d’amore di Nella Seminara per le sue due patrie, quella genetica Mistretta e quella adottiva Licata.

Come tutti i veri amori che sono frutto di un lungo travaglio interiore, questa dichiarazione è pervasa da una accorata invocazione verso l’uomo, affinché si spogli dalle vesti di dominatore della natura, per prendere coscienza della sua umanità che lo vede artefice del suo destino. Soltanto attraverso una programmazione dello sviluppo, non disgiunta dal rispetto degli equilibri che regolano gli ecosistemi di cui l’uomo è parte integrante, è possibile garantire un futuro alle generazioni che seguiranno. Questo concetto sulla sostenibilità dello sviluppo, è trattato da Nella Seminara con la dolcezza e l’umiltà francescana che contraddistinguono chi ha incentrato il proprio lavoro per la promozione e la divulgazione delle scienze naturali, sull’etica dei rapporti tra l’uomo e la natura.

Come nel cantico delle creature, Nella Seminara passa in rassegna le risorse naturali delle due terre smaterializzandole e trasformandole in un “*amarcord*” nel quale dolci ricordi e amare realtà si fondono per pervenire alla considerazione che la strada dell’uomo moderno non è lastricata dalla gioia dell’amore per la natura, ma dalla disperazione di vedere se stesso artefice della sua distruzione. L’aria, l’acqua, il suolo sono avvelenati, i mari inquinati, i cibi adulterati e, tragico su tutto e su tutti, l’incombente spettro atomico, batteriologico e chimico.

Tra tanta desolazione, il *viaggio naturalistico* di Nella Seminara attraverso le risorse naturali e demo-etno-antropologiche di Licata e Mistretta, oltre ad essere un contributo scientifico alla conoscenza delle

valenze dei due territori, è da considerare una manifestazione di fiducia verso l'intelligenza dell'uomo. Esso saprà trovare nuovi modelli di sviluppo incentrati sulla termodinamica del non equilibrio, unica via per ricondurre la vita umana al rispetto dell'originaria fonte dalla quale nella notte dei tempi ebbe il principio.

PROF. MARIO SORTINO

*Ordinario di Botanica Ambientale e  
Applicata nell'Università di Palermo*

Nella Seminara

## PREFAZIONE

Nella Seminara, che, con Carmelo De Caro suo marito, compagno di studi e collega, ebbe modo, nel corso delle varie escursioni in lungo e in largo per il territorio di Licata, di scoprire le bellezze naturalistiche ignote alla quasi totalità di noi licatesi, ha conservato per la nostra città, sua patria adottiva, un grande ed inseparabile amore, un amore intenso che l'ha spinto ad esplorare su e giù per colline e per anfratti per studiare la nostra flora e la nostra fauna.

Discipline congeniali a Nella, laureata in Scienze Naturali, e che per tanti anni ha insegnato scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nelle Scuole Medie Statali "S. Quasimodo" e "A. Bonsignore" di Licata.

L'amore profondo per Licata l'ha spronata a creare questo interessante volume che sicuramente è un tributo alla nostra e anche alla sua città, perché le sue radici sono a Mistretta, per aiutarci a scoprire, come Lei da ricercatrice ha saputo abilmente fare, le bellezze naturalistiche e paesaggistiche di Licata che la speculazione edilizia, le ruspe e la cementificazione selvaggia non sono riuscite fortunatamente a distruggere, bellezze che, in alcune contrade dell'agro licatese, sono rimaste del tutto immutate.

*"Da Licata a Mistretta: Un viaggio naturalistico"* è il titolo di questo saggio che è documento delle competenze e della serietà professionale dell'autrice e della sua dote di attenta osservatrice. Un titolo e un nome che mancavano nell'elenco delle nostre edizioni de "La Vedetta". Siamo orgogliosi, onorati e fieri di ospitare il libro ed editarlo con il nostro logo, il simbolo de La Vedetta, il mensile che da venticinque anni registra ed illustra i fatti e gli avvenimenti della nostra città.

Una stima e una simpatia reciproche oggi congiungono Nella e La Vedetta e che ieri univa in solido Nella, Carmelo e la nostra testata.

I lettori, gli specialisti di botanica e di zoologia, i cultori delle scienze naturali comprenderanno subito quale e quanto impegno Nella abbia profuso in questo suo meticoloso e non facile lavoro di ricerca. Ha raccolto i risultati rigorosamente e sistematicamente, ha adoperato una prosa non completamente scientifica per consentire a tutti una facile comprensione del testo, certa di trasmettere in noi tutti amore e rispetto per le piante e per gli animali, elementi assolutamente necessari per la salvaguardia di tutte le specie.

Il suo lavoro è accattivante anche per altri molteplici aspetti che non sono di semplice contorno, ma essenziali per una conoscenza più completa del nostro territorio che è stato culla, sin dall'apparire dell'uomo, di una solida civiltà che si è protratta sino ai nostri giorni senza alcuna soluzione di continuità. Così Nella ci guida con arte nella conoscenza delle curiosità naturalistiche, storiche, mitologiche, culinarie e anche mediche.

La trattazione degli argomenti si svolge secondo un ordine ben preciso. Descrive tutto ciò che appartiene al nostro habitat: il paesaggio, il clima, la natura, l'uomo, la montagna che fu sede dell'antica città, i vari rilievi che si sviluppano ad oriente del Salso, sedi di villaggi e necropoli a grotticelle artificiali delle epoche più remote della storia dell'homo licatensis, le varie sorgenti qua e là disseminate, una volta indispensabili per la vita dei nostri più antichi antenati la cui semplicità le trasferì nel mito o le guardò come luoghi sacri, l'ubertosa piana da sempre rinomata per i suoi primaticci, il suo biondo grano e i suoi legumi, il mare che per Licata è stato dai tempi più remoti fonte di vita e di scambi tra popoli e di civiltà.

Quanti di noi sapevamo che nelle nostre contrade nidificano la tortora, lo sparviero (comunemente conosciuto nel gergo locale con il nome di "u tici"), l'assiolo, un rapace notturno, l'upupa e tante altre rare specie di volatili? Ebbene, leggendo le pagine che Nella ha scritto per noi, possiamo soddisfare la nostra curiosità ed apprezzare ed amare ciò che vive attorno a noi.

Sono altresì interessanti le riflessioni che la nostra naturalista fa su alcune piante spontanee e coltivate della Montagna di Licata e di Mistretta. Sono descritte: l'acanto, il trifoglio acetoso, il rovo, la rosa canina, il melograno, l'asfoledo, l'asparago selvatico, le orchidee, l'erica, il rosmarino, la salvia, il timo, l'alloro, l'aglio, la ginestra, l'ibisco, il pino. E infine l'ulivo, da sempre coltivato sulle nostre colline e in alcune parti della nostra piana e che oggi ritorna rigoglioso dappertutto dopo aver lottato contro l'avanzata del cemento, il lentisco, il pistacchio, purtroppo una rarità dalle nostre parti, il rigoglioso carrubo, sotto la cui verde e fitta chioma si trascorrevano le afose giornate estive e i cui frutti, per generazioni, sono stati utilizzati dalle nostre nonne per i dolci natalizi: i "mastaccioli".

*Calogero Carità*  
*Editore de "La Vedetta"*  
*Associazione Culturale "Ignazio Spina"*

Parte I°

IL TERRITORIO

Nella Seminara

Nella Seminara

## *Il Paesaggio*

Il territorio di Licata ha inizio dove muore l'altopiano centrale siciliano, quel caotico accavallarsi di cime e gibbosità, dominio dello zolfo, del gesso, del sale e delle argille, che chiude l'orizzonte da Nord-Est a Nord-Ovest e degrada dolcemente in una distesa pianeggiante che ne costituisce la maggior parte.

Ad Est e ad Ovest dune costiere e litorali di solito bassi e sabbiosi preludono al vasto orizzonte marino del Canale di Sicilia; a mezzogiorno un isolato rilievo costiero dalle cime poco elevate interrompe l'orizzontalità delle spiagge ampie. Una distesa pianeggiante a centro, quasi del tutto d'origine alluvionale, solcata dal corso del fiume Salso-Imera, completa il quadro paesaggistico d'insieme.

Nel dialetto licatese le tre entità dominanti del paesaggio sono dette "Ciana", "Sciumi" e "Muntagna": sono la Piana, il Fiume e la Montagna per antonomasia; non più nomi geografici generici ma presenze ineludibili dalla ben precisa identità.

Argilla e marna, con molte forme intermedie, costituiscono la maggior parte dei terreni collinari giustificando il caratteristico profilo arrotondato che si fa aspro nelle bianche creste calcaree e calcarenitiche "serre" dove è evidente l'azione dei numerosi eventi tettonici che si sono verificati nel corso delle ere geologiche. Gli affioramenti di gesso, caratterizzati dai riflessi del sole sulle superfici speculari dei cristalli affioranti, sono, a volte, sede di una modesta forma di carsismo "Rocche Sciacca" con cavità e inghiottitoi poco profondi "zubbi".

Lo zolfo, nella nota serie gessoso-solfifera, motiva la presenza della miniera, ora abbandonata, di Passarello da cui si estraeva il minerale. Le acque sulfuree sgorgano, anche molto vicino all'abitato, dalla sorgente della "Mintina", che conserva ancora il nome d'origine greca, e dai pozzi del versante Nord e Nord-Ovest della Montagna.

I terreni recenti poggiano generalmente su una roccia bianca calcareo-argillosa, opera di deposizione di mare profondo, che va sotto il nome generico di "trubo".

Dopo il sollevamento delle grandi catene montuose siciliane del Miocene, si verificò la chiusura dello stretto di Gibilterra con conseguente forte evaporazione delle acque del Mediterraneo e il deposito dei sali disciolti che formarono tutta una serie di rocce evaporitiche tipiche come

il gesso, lo zolfo, i sali potassici e il salgemma.

La successiva riapertura della comunicazione con l'oceano Atlantico riportò immense quantità d'acqua nel bacino del Mediterraneo il cui livello salì notevolmente. Si formarono così depositi di mare profondo che diedero origine ai "trubi" quando questi furono sollevati sotto la spinta di una nuova fase diastrofica.

In un incessante lavoro di asportazione e di accumulo, le acque del Canale di Sicilia hanno modellato lunghi tratti di spiaggia, dalla sabbia color giallo-dorato, spesso delimitati da dune, come pure le rive ciottolose, gli anfratti calcarei e le calette del versante meridionale della Montagna.

Il fiume Salso-Imera, riversandosi al piano da una gola intagliata nell'altipiano interno "Stretto", ha costruito e conformato tutta la parte centrale e orientale della piana di Licata per deposito e accumulo dei detriti che ha trasportato per milioni di anni colmando quello che doveva essere un bacino di acque poco profonde.

Le forme del paesaggio sono fortemente modellate dall'andamento delle precipitazioni acquee che possono scaricare, in un solo evento, fino ad un ventesimo e anche di più della pioggia di un intero anno. Durante queste rare, ma violente piogge, le acque selvagge scorrono in superficie scavando innumerevoli valloncelli.

Durante la stagione secca, in media sette mesi l'anno, il calore fa evaporare l'acqua trattenuta dai terreni argillosi; essi si contraggono, si fessurano e si presentano con un fitto intreccio di profonde crepe.

Accentua l'evaporazione ed evoca esotiche immagini di deserto.

Sui terreni volti a Sud, ripidi, argillosi e poveri di copertura vegetale, le forme di erosione superficiale evolvono inesorabilmente verso quel paesaggio di estremo degrado del suolo che va sotto il nome di calanchi "lavanchi", come nelle località di Marianello e di Monserrato e, in alcuni punti, lungo il corso del Salso.

Nel territorio esistono anche suoli dall'elevata salinità per la presenza di depositi evaporitici di salgemma, fenomeno presente alla base di Monte Gallodoro.

Il paesaggio naturale porta la profonda impronta dell'uomo che qui si stabilì e operò fin dalla preistoria.

In tutti questi millenni, con i disboscamenti, è riuscito a modificare radicalmente l'ambiente originario sino ad influire indirettamente sul clima rendendolo meno piovoso. Ha alterato anche la composizione e la siste-

mazione dei terreni favorendo le forme di erosione e impoverendo quindi il suolo di sostanza organica.

L'uomo è un irriducibile sognatore e qui la dolcezza delle giornate primaverili ha qualcosa di magico e di antico: suoni, colori, odori, sensazioni che richiamano alla mente quelle "presenze" dolci e inquietanti che i grandi fantastici dell'antica Grecia hanno saputo immaginare nel loro profondo legame con le cose naturali.

Qui Persefone ritorna presto alla madre Demetra e decreta la fine della stagione fredda quando i mandorli fioriti perdono i loro petali bianchi e rosa come in un languido pianto: il pianto della giovinetta Fillide, mitica eroina greca trasformata in mandorlo, che invoca l'amato Demofonte il quale, dopo averla sedotta, l'ha abbandonata.

E il sussurro del vento nel canneto si muta nel canto della melliflua ninfa greca Siringa, che, desiderata invano da Pan, per sfuggirgli, si trasforma in canna, mentre il mare, dopo la libeccciata, si colora dell'azzurro sereno degli occhi del vecchio pescatore Glaucò.

### *Il Clima*

Nel dialetto licatese non si riscontra un termine equivalente all'italiano "autunno", giacché esso è il naturale prolungamento dell'estate, mentre la primavera assume presto i caratteri della stagione secca.

Il territorio è favorito dalla chiusura ai venti freddi continentali operata dalle catene montuose siciliane e dall'altopiano interno.

Tuttavia, la completa apertura ai venti meridionali, se influenza positivamente le temperature invernali, il più delle volte è causa di maggiore evaporazione del terreno con conseguente inaridimento.

Scirocco e Libeccio sono quei venti umidi e salsi, abbastanza frequenti, spesso carichi di finissima sabbia sahariana. Questi due venti sono i primi artefici del paesaggio dunale che soffiano nel territorio, in particolare nel litorale che va dalla Rocca di S. Nicola a Torre di Gaffe. Durante l'inverno le acque marine esercitano una sensibile azione termostatica sul clima litoraneo poiché presentano a gennaio una temperatura media di 14,7° C. contro i 12,1° C. delle coste tirreniche.

Molto raramente si riscontrano, durante la stagione fredda, temperature vicine allo 0°C e, in ogni caso, sempre per brevissimo tempo. Ciò

non esclude in ogni modo fenomeni straordinari come la nevicata del mattino del 31 gennaio 1999 che stese un inconsueto velo bianco sulla città e sulle campagne, persistente per due ore circa e quella del 28 gennaio 2005. Anche le precipitazioni dell'inverno 2004 e della successiva primavera, così frequenti ed abbondanti, non si verificavano da almeno trenta anni. Anche se raramente, perfino le trombe d'aria visitano questi luoghi.

### *La Natura*

L'acqua, la temperatura e l'uomo sono i tre fattori limitanti che maggiormente condizionano gli ambienti naturali licatesi.

Sopra la fascia di vegetazione alofita contigua all'ambiente marino si riscontrano, nei luoghi incolti, le due forme caratteristiche del paesaggio naturale: la "*gariga mediterranea*" e la "*macchia bassa aperta*" o "*secondaria*".

Il continuo sfruttamento intensivo da parte dell'uomo ha provocato, secolo dopo secolo, un progressivo depauperamento delle originarie piante d'alto fusto che costituivano la "*macchia mediterranea*".

La macchia è un tipo di vegetazione sviluppata nei territori circostanti il bacino del Mediterraneo che si è adattata ad estati calde e asciutte e ad inverni miti ed umidi. È caratterizzata da specie sempre verdi come l'Olivastro, il Corbezzolo, il Lentisco che formano la macchia alta. Quando la macchia alta è eliminata dall'incendio o da altra causa, è sostituita dalla macchia bassa formata da specie di piccoli arbusti come Eliche, Cistus, Ampelodesmos.

La perdita della copertura arborea ha innescato processi di dilavamento con conseguente impoverimento dello strato fertile.

Il successivo abbandono colturale dei terreni più disagiati, dovuto all'impiego di macchinari agricoli, rendendo antieconomico lo sfruttamento di superfici dissodabili solo con mezzi manuali perché impervie e ricche di rocce affioranti, l'allontanamento delle greggi da alcune contrade, ha provocato il ristabilirsi di condizioni favorevoli alla macchia che si è ricostituita senza gli elementi d'alto fusto originari.

È la "*macchia bassa aperta*".

Disboscamenti, incendi, coltivazioni e pascoli indiscriminati hanno contribuito al degrado della macchia originaria dando origine alla gariga,

un paraclimax con associazione di piante xerofile e termofile.

La gariga assume poi aspetti sensibilmente diversi nei pressi del fiume (dove non è l'acqua il maggior fattore limitante, ma la sua salinità che ha impregnato i terreni circostanti) e nella piana in cui l'opera dell'uomo ha trasformato completamente l'ambiente naturale.

Sui rilievi collinari, dove lo sfruttamento non è così intensivo, la gariga e la macchia bassa aperta, con le loro associazioni vegetali tipiche, sono invece più visibili e meglio rappresentate.

La vegetazione è costituita da alberi, arbusti e cespugli sempreverdi che conservano le foglie anche durante la stagione invernale e, per il clima particolarmente mite, le piante si sono adattate all'ambiente presentando dispositivi particolari per limitare al massimo la perdita d'acqua. Gli arbusti sempreverdi sono provvisti di radici molto sviluppate ed estese in grado di raggiungere gli strati profondi del terreno alla ricerca dell'umidità e delle sostanze minerali. I fusti producono un fogliame denso e persistente che offre rifugio agli animali e ripara il suolo da un rapido disseccamento. Le foglie degli arbusti sono di piccole dimensioni, dure e coriacee e presentano nella pagina superiore una spessa cuticola cerosa che impedisce loro di perdere l'acqua.

Vi predominano specie vegetali adatte a sopportare l'estrema siccità e le elevate temperature estive come l'Asfodelo, il Timo, L'Erica, il Rosmarino, il Lentisco, il Gladiolo selvatico, la Palma Nana, le Euforbie, la Lavanda, l'Alloro, diverse splendide orchidacee e forse una piccola quercia, *Quercus garrus*, da cui la gariga ha preso il nome.

Sui pendii più assolati, esposti a mezzogiorno, poveri, spiccano gli eleganti cespi dell'*Ampelodesmos "Disa"*, una graminacea tipica dei pre-deserti nord - africani.

Spogliati dalla copertura arborea originaria, questi terreni, dal profilo accidentato e dall'elevata aridità, scoraggiano qualunque forma di agricoltura e diventano pascoli incolti quando il frenetico sviluppo delle erbe annuali, che devono approfittare di pochi mesi di terreno fresco per fiorire e spargere i semi, li trasforma in verdissimi tappeti.

Un colore verde dalla vita breve che sfuma già nel giallo a maggio.

IL fuoco, appiccato volontariamente per eliminare o limitare lo sviluppo di piante più o meno legnose a tutto vantaggio di quelle erbacee utili al pascolo, secondo una logica antichissima, percorre spesso queste terre.

Solo su minuscole superfici accidentate, dove il fuoco non può giun-

gere e vi si conserva un giusto grado di umidità anche in estate, è possibile incontrare limitate estensioni di macchia bassa mediterranea, quasi mai originaria, ma ricostituitasi dalla gariga dopo l'abbandono colturale e per questo motivo ancora più resistente all'aridità estiva.

Lo strato arboreo della macchia mediterranea è costituito dal Terebinto, dal Sorbo e dall'Olivastro. Inframmezzati vi crescono cespugli di Melograno, di Azzeruolo, di Lentisco e di Spino Cervino.

La Rosa Canina, il Caprifoglio, il Rovo, lo Smilace e l'Asparago creano un fitto intreccio impenetrabile di foglie, di tralci, di spine, di fiori e di frutti policromi. Lo strato erbaceo va dall'elegante foglia dell'Acanto, alle corolle stellate degli Anemoni, fino alla raffinata portanza di diverse Orchidee.

Purtroppo l'esigua estensione e la logica cittadina della ruspa rendono queste piccole oasi molto vulnerabili.

La presenza arborea di maggior personalità, più dei mandorli che fioriscono a fine gennaio e dei contorti olivi secolari, è il Carrubo: un grande albero dai lunghi robusti rami plasmati dal vento, con un fusto tozzo e ritorto e con fiori e frutti dalla forma inconsueta.

Lo troviamo sempre nei pressi di un vecchio casolare "robba" dove fu piantato intenzionalmente non solo per i frutti, indispensabili come alimento per gli animali e per la preparazione di dolci locali, ma anche per la frescura che offre, con la sua vasta fronda a cupola, anche nelle ore più torride di un pomeriggio d'agosto.

L'illuminazione intensa e le temperature alte rappresentano fattori ambientali a volte sfavorevoli a cui diversi animali reagiscono conducendo vita notturna. Oltre ai vertebrati più evoluti che si difendono con l'omeotermia, nella macchia vivono alcune classi di animali xeroresistenti come gli insetti (cicale, locuste, mantidi), gli emitteri e i lepidotteri, i ragni, i rettili, gli scorpioni e i millepiedi. Tra i rettili vivono la biscia, la vipera, la lucertola, il gecko e qualche raro orbettino. L'habitat è ideale per piccoli mammiferi e molti uccelli.

Tra i mammiferi sono presenti: il coniglio, qualche volpe selvatica, il riccio, l'istrice, il topolino selvatico, il ghio. Numerose sono le specie di uccelli che trovano rifugio e nidificano nella macchia: tordi, capinere, cinciallegre, cardellini, verdoni, picchi, tortore e ghiandaie sono piccoli volatili che trovano un sicuro rifugio nelle aree cespugliose intatte o poco antropizzate dei nostri litorali.

Tutti dobbiamo essere sensibili e conservare e proteggere quello che

ancora rimane della macchia mediterranea.

Diverse volte purtroppo mi è capitato di chiedere l'intervento "urgente" dei vigili del fuoco!

### *L'uomo*

Nell'ambiente naturale licatese l'uomo è arrivato molto presto con insediamenti che risalgono alla preistoria.

Le motivazioni sono evidenti se, alla mitezza del clima e alla disponibilità della materia prima, si aggiunge la fertilità intrinseca di molti terreni e la buona produttività del mare.

Sulle pendici delle alture che circondano la piana, la minore percentuale di argille nei suoli, l'esposizione favorevole e l'elevata luminosità del cielo rendono questi terreni ideali per la vite, per l'olivo e per il mandorlo.

Più in basso, sulle ondulazioni che non sono né piana né collina, microclima e terreno favoriscono colture a pieno campo di molti ortaggi di pregio. Sulla piana poi, specie sul versante Nord-Ovest, terreni sciolti e permeabili e antichi fondi lacustri permettono colture intensive di primizie forzate in serra.

Purtroppo, d'estate, senza le piogge, i corsi d'acqua assumono un regime torrentizio e la falda freatica è troppo profonda per buona parte dell'anno. È quindi piuttosto difficile l'attecchimento di piante a radice corta.

Terra di contrasti, come tutta la Sicilia, la piana di Licata presenta l'antico paesaggio accanto al nuovo modificato dall'uomo.

Così, vicino alle piantine di pomodoro protette dal vento una per una dal fascetto di stoppie "ammurrati", come si faceva una volta, c'è la carciofaia con un modernissimo impianto a pioggia; tra vasti coltivi a fave e a frumento sorgono serre automatizzate per gli ortaggi primaticci o tunnel per il melone "cantalupo" che trasformano il paesaggio della piana in una traslucida, surreale superficie, anno dopo anno, sempre più simile ad un lago di politene.

La coltura della vite, una volta più diffusa, non si è evoluta come nei territori vicini: spesso è praticata ancora come mille anni fa.

Il vino che se ne trae è generoso, ad alta gradazione alcolica, di un rosso cerasuolo che tinge il bicchiere. Ottimo vino da taglio, ha il gusto forte e

l'aroma antico a cui il licatense è abituato e che pasteggia come il più leggiadro vinello da tavola poiché, come dicono gli intenditori locali, *“asciuga il sudore d'estate e riscalda il sangue d'inverno”*.

È ben noto che il contadino della piana abbia capacità imprenditoriale e non è un'acquisizione recente se si è riscontrata già prima che il cosiddetto *“boom economico”* degli anni '60 spopolasse le campagne.

Vitalità e intraprendenza si sono sviluppate grazie anche a quella libertà da sempre goduta e che risale agli antichi privilegi della *“Città Demaniale”*, non sottoposta ad alcun padrone feudale.

Durante la dominazione araba, la principale attività economica era l'agricoltura.

Le estensioni terriere erano state divise in latifondi che, assegnati ai coloni, vi coltivavano già piante annuali e biennali quali melanzane, carciofi, spinaci, cotone e arbusti come le piante di limoni, di albicocchi e di vite.

*“Sette feudi in catena”* -mi diceva zà Marianu mentre percorrevamo la strada - è il vivo racconto del contemporaneo Giuseppe Burgio - *“Falconara, Desusino, Santo Pietro, Turchio, Turchiotto, Redalì, Gurgazzi. Sono tutti del Principe, che se ne sta a Palermo, che viene a visitare le sue terre una o due volte l'anno, ma che ha campieri e soprastanti che ci badano e magazzini per il frumento e per le fave e per l'orzo, stalle sufficienti per i buoi che arano e per le vacche da latte, fieno per i muli e per le giumente.*

*Le terre del Principe non finiscono mai. Il Principe ha sette feudi in catena...”*

A Licata il latifondo non fu l'unico modo di gestire la terra.

Il contadino della costa ha sempre lavorato su una proprietà divisa e intensamente coltivata, consapevole e contento di doversela cavare da solo, acquistando una vivacità che si coglie sul volto e nello stile di vita meno represso, più attivo. Dipendenza e rassegnato fatalismo, derivati dalle lunghe sottomissioni alle baronie, hanno creato, per il contadino dell'altopiano interno, un modello di vita più chiuso, ma anche più tenace.

Le parole di Guido Piovene rendono efficacemente l'idea della causa prima dei grandi mali della Sicilia: *“Il feudo tetro, immoto, pago dei suoi pascoli magri e delle sue pietraie, fu in Sicilia la perpetua fonte d'ignoranza e di povertà e il vivaio della violenza, giacché anche la mafia nacque come una guardia e una polizia dei baroni”*.

La vocazione di terra, di clima e di uomini purtroppo è vanificata e spesso mortificata dall'esigua disponibilità d'acqua, forse l'unico vero

attore limitante nell'ambiente naturale e umano di Licata.

Il contadino licatese questo lo sa, lo ha appreso a sue spese quando la pioggia caduta non ha superato i duecento millimetri l'anno contro i già magri quattrocento della media ed ha imparato a trovare l'acqua sotto terra, a raccogliere quella piovana e a fare miracoli quando ne dispone a sufficienza solo per inumidire l'orto.

Terra generosa, ma dalla sete millenaria in cui una coincidenza, come sempre amaramente ironica, ha voluto che l'acqua del fiume, il maggiore della Sicilia, fosse salata tutto l'anno e poco disponibile per scopi irrigui.

Per comprendere meglio il ruolo che l'acqua svolge nell'economia del territorio, basta ricordare che di una persona felice si dice che "*à sciatu l'acqua*"!

Nonostante la posizione litoranea, Licata è volta più alle attività agricole che a quelle marine.

È giusto che sia così, poiché un ettaro di terra può mantenere molte più persone di un'equivalente quantità di mare.

La separazione dei ruoli è netta e diventa tangibile osservando lo stile di vita nei quartieri agricoli e nel quartiere marinaro. In questo ultimo è più variegato, con comportamenti spesso contrastanti, certamente acquisiti nei frequenti contatti con altre genti. Anche il modo di parlare è diverso nell'ambiente contadino e nell'ambiente marinaro. Variano anche le culture, le credenze popolari, i comportamenti, i riti.

Se l'influenza umana sul paesaggio è l'effetto macroscopico delle attività agricole, il centro dell'operosità marinara è la flottiglia costituita da un paio di "*ciancioli*" attrezzati per la pesca del tonno, una trentina di pescherecci per quella a strascico "*paranza*", una trentina di barche con reti da posta, ed una diecina da palamito e per la pesca mista. Tutte le barche sono ottimi "*legni*" che sanno tenere bene il mare e quasi tutte costruite sul posto da abilissime imprese artigiane che sanno far combinare le tecniche classiche del maestro d'ascia all'irrinunciabile tecnologia d'oggi.

È abitudine, in relazione al tipo di pesca, che le imbarcazioni rientrano quasi tutte ogni giorno in porto con il carico di pescato.

Questo mare è adatto anche per andare a vela quando si può apprezzare una brezza che, nella bella stagione, ruota con il sole spirando il mattino da Est, a mezzogiorno da Sud e al tramonto da Ovest.

È diffusa anche la navigazione da diporto con la presenza di circa 100 barche.

Il porto è il segno più evidente dell'impegno marinaro dei licatesi che, nel

secolo scorso, ne sentirono tanto il bisogno da iniziare la costruzione a proprie spese mediante l'emissione di obbligazioni per reperire il capitale necessario.

A ragion veduta poiché allora il porto significò maggior benessere per tutta la comunità: via mare si spediva buona parte dello zolfo cavato nelle solfatare dell'altopiano e lavorato nelle raffinerie cittadine.

É il porto che riceveva l'eredità del molo caricatore, che fu l'approdo per duemila anni da dove si spediva il grano quando le strade erano insicure, se c'erano, e i muli e i carretti gli unici mezzi di trasporto.

Già nel 1975 le zolfare di Licata, ridotte a quattro e chiuse definitivamente qualche anno dopo, subirono una fortissima crisi economica ed occupazionale. Hanno risentito della concorrenza del prodotto statunitense che cominciava fin da allora ad usare il metodo brevettato dal chimico tedesco Hermann Frasch per l'estrazione del minerale fuso mediante l'immissione d'acqua surriscaldata ad altissima pressione.



Licata anni '60 - I depositi di zolfo

Finito il periodo aureo dello zolfo, eliminata, quindi, la sua esportazione da tutti i mercati Europei e dell'America del Nord per i prezzi molto bassi e competitivi, resi sicuri e rapidi i trasporti di terraferma, il porto cominciò ad essere poco usato; attualmente offre riparo alla flotta peschereccia e ospita, più o meno frequentemente, qualche mercantile. Purtroppo oggi non ferve più l'antica fiorente attività commerciale di una volta, ma i licatesi hanno trovato anche un altro modo di usarlo: vi vanno a passeggiare come in processione nelle sere della bella stagione.

Soffermandosi fino alla mezzanotte o poco più sulla “*banchina*”, si può assistere alla partenza dei pescherecci che vanno a strascicare al largo per pescare l’ottimo pesce conosciuto in tutta Italia per la sua freschezza e per il profumo di alghe. Torneranno nel pomeriggio dell’indomani per vendere il pescato all’asta del mercato ittico ex “*Capannuni*” con un rito coloratissimo fatto di gesti e di frasi convenzionali e sottolineato da irripetibili esclamazioni in una frenetica confusione di cassette di pesce, di uomini, di acqua di mare, di bilance, di furgoni, di carriole e di qualche polpo che tenta di riguadagnare il mare.

La marineria di Licata è stata sempre impegnata, ingegnosa, e “*del mare ha fatto una fonte di vita, di lavoro e di benessere, di cultura*” (Incorvaia, Ilaria 1997/98, 123).



Licata. Il Porto

Il suo bottino è sempre il prelibato pesce bianco: spigole, sogliole, saraghi, occhiate, che costa molta fatica agli uomini perché i lunghi tramagli “*ingegni*” sono posati e ritirati dall’imbarcazione a forza di braccia.

La pesca artigianale col tramaglio non crea pericolosi fenomeni di super sfruttamento.

Queste reti possono essere calate solo in assenza o quasi di moto ondoso, ciò limita notevolmente le giornate di attività e favorisce il ripopolamento naturale.

Alcuni sistemi di pesca sono quasi scomparsi per la competitività dello strascico, come quella alla Lampuga o “*capuni*”, o la mancanza di un mer-

cato, come accade per il pesce azzurro; si tentano altri sistemi, i palamiti per i grandi migratori, con modesti risultati.

Aumentare la produttività del mare come si fa con la terra è impossibile: l'intervento umano è qui limitato alla sola raccolta e gli ultimi quaranta anni hanno prodotto una vera rivoluzione dei sistemi di pesca col rischio di prelevare più di quel che l'ecosistema può dare.

Esaurito il periodo delle grandi emigrazioni, al Nord industriale e all'estero, interrotta l'attività della fabbrica del ghiaccio e del sapone, e scomparsi i quartarari, la comunità licatese si trova ancora oggi a dover affrontare tutti i problemi che affliggono il meridione del post-industriale per mancanza d'occupazione soprattutto per tanti, tantissimi giovani disoccupati in cerca di un lavoro onesto e dignitoso. Ancora oggi, a distanza di decine di anni, il fardello della cassa integrazione grava sulle diverse centinaia di operai dell'ex Halos e poi ISMA, cattedrale nel deserto sorta alla fine degli anni sessanta che tante speranze aveva risvegliato nell'economia licatese. Gli operai di quell'industria si sono saputi organizzare in due distinte società: una regionale che si occupa di beni ambientali e culturali e l'altra medico-sanitaria al servizio della USL di Licata e di Agrigento.

Attualmente gli stessi spazi sono stati rivalutati dalla "Girgen Chimica", un'industria nata dall'intraprendenza di un imprenditore locale.

Impegna soltanto 22 operai, una piccola goccia d'acqua nel grande oceano del bisogno occupazionale che non soddisfa certamente la sete di lavoro.

Produce materiale detergente liquido esportato in tutta la Sicilia e in buona parte dell'Italia.

Però la volontà e l'iniziativa del singolo non bastano più.

Non è sufficiente che il carro agricolo si trasformi in motocoltivatore e le imbarcazioni da pesca si dotino di sofisticati sistemi di localizzazione e di cattura se poi sono ancora rari i momenti di aggregazione, di cooperazione e di programmazione razionale.

L'informazione è carente, la formazione è assente mentre l'industria di trasformazione e conservazione dei prodotti naturali locali semplicemente non esiste.

Dice bene il Giacomini: *"Appartiene alla dignità dell'uomo agire tenendo conto delle previsioni e dei fini"*.

I problemi socio-ambientali sono risolvibili veramente solo se c'è la volontà di operare sul territorio con interventi intelligenti e onesti, scevri da pericolose forme di assistenzialismo e di chimeriche promesse di industrializzazioni (Centrale a carbone), fallimentari prima ancora di sorgere.

Parte II°

GLI ECOSISTEMI

Nella Seminara

Nella Seminara

### *La montagna e i suoi rilievi*

La “*Montagna*” di Licata, con i suoi terreni calcarei, con l’orientamento Est - Ovest dell’asse maggiore, con la vicinanza del mare, presenta numerosissime specie vegetali spontanee, quasi tutte termofile e adatte a vivere in ambiente a bassa piovosità.

La montagna è stata ricoperta in epoca preistorica dalla caratteristica macchia mediterranea, ma nel corso dei millenni è stata sistematicamente spogliata dei suoi elementi più vistosi.

Riprendendo la descrizione più specifica delle piante presenti nella montagna di Licata, si rileva che oggi la vegetazione spontanea d’alto fusto, residua dell’originaria macchia, è limitata ai generi *Sorbus* e *Crataegus*, il Sorbo e l’Azzerruolo, spesso addomesticati per i frutti eduli e al *Pinus halepensis* importato nell’antichità e naturalizzato che, con Mandorli e Olivi, creano le uniche contrastanti tinte verdi nel periodo siccitoso estivo.

Sul versante Nord prevalgono due specie del genere pistacea, *Pistacia lentiscus* e *Pistacia terebintus*, residue della primitiva macchia, e a Sud - Ovest grandi cespugli di *Rosmarinus officinalis*.

Sui terreni più poveri delle alture calcaree esposte a mezzogiorno, la gariga assume un aspetto steppico; qui non è raro riscontrare la *Stipa* o “*Lino delle fate*”, un’elegante graminacea tipica dei pre - deserti nordafricani.

Sui costoni calcarei predominano specie vegetali adatte a sopportare l’estrema secchezza e le elevate temperature estive come il Timo, la Bocca di leone, la Palma nana, il Capperò, il Semprevivo.

I lunghi periodi di penuria d’acqua hanno condizionato l’evoluzione di queste piante orientandole verso una straordinaria resistenza alla siccità e all’alta temperatura. Una fessura nel calcare e un pugno di terra sono più che sufficienti per farle vivere.

Sempre tra le rocce, ma su sacche di terreno più estese e profonde, crescono: l’*Erica*, il *Lentisco*, l’*Asfodelo* e diverse splendide *orchidacee*.

Sui pendii più assolati, uniche macchie verdi estive si esibiscono gli eleganti cespi dell’*Ampelodesmos mauritanicus*, una graminacea dalle spighe alte e piumose e da un consistente insieme di foglie nastriformi dai margini taglienti come rasoi. Questa specie è capace di vivere benissimo

anche in terreni molto poveri e dilavati, dando cromatismo e movimento a superfici altrimenti brulle e immote.

Su alcuni pendii erbosi e rocciosi le vere e proprie distese di Asfodelo, predominante nell'associazione con gli altri vegetali, indicano il grado di impoverimento di un pascolo eccessivamente sfruttato. La numerosità delle piante d'Asfodelo è, infatti, direttamente proporzionale alla povertà del terreno.

In associazione costante alle macchie arboree e cespugliose si accompagnano costantemente: l'Asparago, il Caprifoglio e l'Acanto. Molti vegetali a radici carnose riescono a sopravvivere alla lunga stagione asciutta perdendo completamente la parte aerea. Essi sono: il Gladiolo, l'Anemone, il Croco, la Mandragora.

Sempre nei luoghi rocciosi vivono molto ben distribuiti: il Capparo spinoso e il Thimo, già noto nell'antichità per il suo forte profumo.

Dei luoghi erbosi esposti a tramontana sono i generi: Iris, Croco, Colchico e Anemone che, da febbraio a luglio, rallegrano di vivacissime macchie di colore pendii e terrazze.

Sempre dei luoghi erbosi e riparati, poco frequenti, sono due generi di orchidee mediterranee: Orchis e Ophrys dai coloratissimi, esotici fiori. Particolare menzione merita la Palma nana spesso abituale nei luoghi rocciosi, ma non tanto da considerarsi comune perché di difficile adattamento a mutate condizioni ambientali.

Sui terreni molto poveri e prossimi al mare vegetano: Ammofila arenaria (graminacea pioniera che sopporta temperature di 60°- 70°C) e Mesembryanthemum che vincola dune e scarpate col fusto strisciante e con le foglie carnose fino a formare un fittissimo tappeto che in primavera si ricopre di fiori appariscenti vivacemente colorati. Notevole è la pineta della mia campagna formata da 45 esemplari di pino domestico (pinus pinea), pino d'Aleppo (pinus halepensis), pino marino, alcune tuie, pochi cipressi, tutte piante collocate e curate da me.

Attualmente la montagna è diventata un importante polmone verde per le tantissime piante ad alto fusto piantate da qualche decennio.

Spogliati della copertura arborea originaria, i terreni dei rilievi, dal profilo accidentato e dall'elevata aridità, scoraggiano qualsiasi forma di agricoltura moderna e razionale e diventano pascoli incolti quando il frenetico sviluppo delle erbe annuali li trasforma in verdissimi tappeti di graminacee con isole gialle di Oxalis o rosseggianti di Sulla o ancora con grandi macchie dorate di Crisantemo. Colori primaverili dalla breve vita, poi-

ché già in maggio mutano nel giallo-bruno dell'erba secca.

Tra le rupi e i costoni calcarei di Monte Petrulla vegeta una pianta della famiglia delle Crucifere presente in un areale molto limitato della Sicilia centro-meridionale: è la Brassica tinei, un cavolo selvatico a fusto semilegnoso con fiorellini gialli alto circa 1,5 metri considerato un esemplare raro.

La gariga è caratterizzata dall'estrema rarefazione di piante d'alto fusto che sono limitate alle specie rappresentative della fascia mediterraneo-arida: carrubo, olivastro, palma nana e lentisco. Il fuoco percorre spesso queste terre, appiccato volontariamente per eliminare o limitare lo sviluppo di piante legnose e arbustive a tutto vantaggio delle erbacee foraggiere.

Solo su piccole superfici accidentate esposte a settentrione, dove né il fuoco né l'aratro possono giungere e vi si conserva un certo grado d'umidità anche in piena estate, è possibile incontrare limitate estensioni di macchia bassa aperta, ricostituitasi dalla gariga dopo l'abbandono colturale e per questo più resistente all'aridità estiva. Sui terreni più esposti fioriscono precocemente verso la fine dell'inverno: l'elegante Asfodelo, l'Aglio selvatico, l'Anemone e, subito dopo, i graziosi cespugli di Coronilla dai fiorellini giallo-dorati e leggermente profumati. Tra i grandi cespi di Ampelodesma e di Timo, intercalati agli eleganti gruppi di Acanto, non è difficile incontrare alcune orchidee, come le rare Barlia robertiana e Orchis saccata, che prediligono terreni freschi, oltre alle più comuni Orchis italica e Anacamptis pyramidalis della gariga arida. Questa ultima è l'orchidea a più ampia diffusione nel territorio.

In queste oasi lo strato arboreo è costituito dal Carrubo, dal Terebinto, dal Sorbo, dall'Olivastro, dal Fico, dal Mandorlo con qualche raro esemplare di arbusto o albero poco comune come l'Anagyris foetida riscontrata sulle pendici di Monte Giannotta. Inframmezzati vi crescono cespugli di Azzeruolo, Lentisco e Spino cervino cui si associano spesso l'Efedra e la Coronilla.

Qui la fioritura del mandorlo è molto precoce: in certi anni prende l'avvio già ai primi di gennaio.

Asparago, rosa, caprifoglio, rovo e salsapariglia (Smilax aspera, detto volgarmente "*stracciabraghe*" per le sue spine acuminata e ricurve su fusto e foglie), creano un fitto intreccio impenetrabile di tralci, di spine, di foglie e di fiori che in autunno risplende di frutti policromi. L'habitat è ideale per offrire rifugio a piccoli mammiferi: Coniglio, Volpe, Donnola, Riccio,

Mustiolo e alcune specie di topi granivori. La presenza dell'Istrice, certa anche in contrada Montesole fino a qualche decennio fa, è oggi assai dubbia e in ogni caso con un areale limitato alle colline interne meno frequentate dall'uomo considerata l'urbanizzazione delle colline costiere.

Il gatto selvatico è raro, invece il gatto domestico ha popolato le nostre campagne per l'abitudine dei licatesi di passare la bella stagione in collina in sua compagnia e allevato per eliminare i topi campagnoli. Questi gatti domestici sono regolarmente abbandonati dai loro padroni in autunno, alla fine della vacanza. Si sono adattati all'ambiente, si sono riprodotti e si sono inselvatichiti. Gli esemplari delle nuove generazioni presentano chiaramente le caratteristiche morfologiche e comportamentali del gatto selvatico facendo pensare ad incroci con questo ultimo che sarebbe perciò presente, ma di difficile avvistamento date le sue abitudini notturne e la sua fondata diffidenza per la specie umana.

È facile inoltre incontrare, dall'autunno alla primavera successiva, lungo le stradine della montagna, greggi di pecore portate al pascolo nei terreni incolti e pieni d'erba selvatica. Quando essa si popola di villeggianti residenti, allora le pecorelle vanno a brucare l'erba in altri luoghi più lontani. Molti sono i cani randagi che vagano per la campagna. Tra i Rettili si nota la presenza della Testuggine, della Vipera e della Biscia.

Degli Insetti, dei ragni e degli scorpioni sono ben rappresentate quasi tutte le specie italiane e siciliane e alcune di provenienza nordafricana.

La *Crocidura sicula*, un piccolo mammifero di pochi centimetri simile al toporagno, vive bene sia sulle colline a colture estensive sia sulle garighe a pascolo. Si tratta di un endemismo tutto siciliano.

L'avifauna comprende numerose specie stanziali e alcune migratrici. Trascurando quelli molto comuni, è di notevole interesse, tra gli uccelli stanziali, la presenza, pur fortemente ridotta nell'ultimo decennio, dello Sparviere. La sua presenza si nota più facilmente durante il periodo di passaggio quando viaggia alla ricerca di un clima più favorevole. Più frequente è la presenza del Cuculo nostrano, della Civetta, del Barbagianni, dell'Assiolo, del Rampichino, del Martin pescatore, del Merlo, del Pettiroso, della Gazza, della Cornacchia, della Taccola, del Piccione.

Tra le specie stagionali s'incontrano: L'Upupa e la Quaglia, ormai rare, e la Tortora.

Qualche cacciatore asserisce di aver visto di recente la Quaglia tridattila che alcuni testi dichiarano estinta in Sicilia.

La Tortora dal collare orientale, importata dall'uomo, essendo più resistente della Tortora nostrana, ha occupato la nicchia ecologica divenendo più comune di questa, specie sui rilievi della Montagna.

Nelle zone più impervie e nei pressi di falesie calcaree poco accessibili dell'altopiano interno è possibile osservare, ma sempre meno frequentemente, il caratteristico volo di un rapace insettivoro: il Falco grillaio. Sulle pendici più assolate e aride delle colline interne e lungo la vallata del Salso si può ascoltare il caratteristico richiamo flautato del Passero solitario.

Grossi rapaci sono occasionalmente avvistati durante le stagioni di passa.

Tra i Rettili sono ben rappresentati: il Geco e la Tarentula che ha un areale puntiforme e pertanto è da considerarsi rara. Non mancano: la Testuggine terrestre, la Lucertola sicula dalla lunghissima coda e, dove la vegetazione s'infittisce, la Vipera aspidi e il Colubro di Esculapio oltre alla comunissima Biscia. Nelle antiche pietraie della gariga arida e molto assolata vive il Calcide ocellato di non facile osservazione dal momento che è molto timido e rapidissimo nella fuga.

Tra gli Insetti Lepidotteri c'è da ricordare: *Lycaena*, *Papilio podalirius*, *Papilio machaon*, *Gonopteryx ramni*, *Colias croceus*, *Vanessa cardui*, *Issoria lathonia*, *Sphinx ligustri*.

Tra i Coleotteri è poco comune il *Copris lunali*, "scarabeo" coprofago, i cui maschi portano un caratteristico "corno" sulla fronte.

Alcuni Imenotteri presenti sono: la *Scolia flavifrons*, una vespa molto aggressiva, l'*Eumenes pomiformis*, una vespa che costruisce un minuscolo, caratteristico nido di fango a forma di vaso, la *Xilocopa violacea* dal volo rumoroso che costruisce il nido all'interno di canne, ma anche di tubi abbandonati, diversi esemplari del genere *Polistes* e del genere *Vespa* e insetti pronubi del genere *Bombus* e *Bombylius*.

La nota forbicina vive nel terreno umido ricco di sostanze organiche in disfacimento. L'insetto-stecco si mimetizza perfettamente con gli steli delle piante rinsecchite e può raggiungere facilmente una lunghezza di 20 cm. Un'altra curiosità è il "grillo", un tettigonide verdissimo e atterro che predilige piante fortemente xerofile.

La fauna, ricchissima e varia, in tempi remoti (come documentano in siti archeologici i rinvenimenti di denti di daino e di cinghiale e di corna di cervo), ha subito un progressivo depauperamento direttamente proporzionale agli insediamenti umani nel territorio.

### *La piana*

Grazie alla feracità del suolo, la piana di Licata è intensamente coltivata dall'uomo subendo inevitabili trasformazioni. Tuttavia le piante di Convolvolo, Diplotaxis, Comunella, Papavero, Solano nero, Cocomero asinino, diversi cardi selvatici, Avena e molte altre graminacee spontanee, Tarassaco, Crisantemo e altre composite, riescono sempre ad attecchire e a riprodursi tra le colture a pieno campo o negli spazi liberi tra le serre.

Su terreni argillosi incolti, in Contrada Fiume Vecchio s'incontra la Liquirizia.

Tra piana e collina, nell'approssimarsi dei rilievi, il terreno contiene una buona quantità di argille montmorillonitiche che si espandono notevolmente durante la stagione piovosa; si contraggono durante la stagione secca così da fessurarsi e presentare quel fitto intreccio di crepe profonde che accentua l'evaporazione e richiama esotiche immagini desertiche.

Su questi terreni, facili agli smottamenti, sono molto comuni il carciofo selvatico e la Carota selvatica.

Non manca la fauna selvatica costituita da conigli, lepri, volpi e l'avifauna di piccola e media taglia che è quasi del tutto simile a quella che s'incontra sui rilievi collinari. Il Riccio, una volta abbastanza frequente, è oggi sempre più raro.

La Calandra è presente sia sui terreni a colture aperte della piana sia sui rilievi collinari. Oggi non è più molto comune come qualche decennio fa a causa delle radicali modificazioni ambientali operate dalle moderne colture agricole e dalle catture indiscriminate degli allevatori di uccelli da canto. Vive bene in cattività. Il Cardellino e il Verdone, oggi ancora presenti, non sono numerosi come una volta quando erano tra gli uccelli più comuni del territorio.

### *La fascia costiera*

Certamente un tempo queste zone costiere dovevano essere ricoperte da una vegetazione intricata e impenetrabile che offriva selvaggina e legna per l'uomo del neolitico. I tagli intensi, gli incendi frequenti e l'allevamento continuo di bestiame, ne hanno favorito la degradazione.

La fascia costiera, estesa oltre 18 km, è caratterizzata dalla presenza di vegetali adattati alle difficili condizioni pedologiche e climatiche. Ad ovest del centro abitato, dune, anche di notevole mole, prospicienti un lungo litorale sabbioso ininterrotto da Torre di Gaffe a San Nicola, ospitano specie vegetali alofile e fortemente xerofile come il *Carpobrotus edulis*, dai fiori dai colori smaglianti, il *Mesembryanthemum crystallinum* luccicante di piccoli cristalli e il *Pancreaticum*, dal delicato fiore bianco profumato. Queste popolazioni si riducono gradualmente a pulvini di piante pioniere; quasi sempre l'*Ammophila arenaria* cresce nei pressi della battigia.

Anche ad est dell'abitato le spiagge si estendono dalla foce del Salsomera al castello di Falconara interrotte solo dagli scogli di Poggio della Guardia e delle Due Rocche dove sbocca il torrente Cantigaglione. Tra le dune vive lo *Scarabaeus semipunctatus*, un coleottero coprofago.

I paesaggi del piano soprallitorale roccioso della Montagna e della collina Poliscia sono punteggiati dagli appariscenti cespugli rotondeggianti di *Euphorbia arborea*. Più in basso, tra le rocce calcaree sopra la linea della battigia, la vegetazione si riduce a piante isolate e distanziate di *Salsola* e di *Salicornia*. Durante i mesi di giugno e di luglio alcune scarpate, nelle immediate vicinanze del mare, lungo la tormentata costa della Poliscia, si coprono di una margheritina color giallo oro: è l'*Inula crithmoides* var. *acutifolia* perfettamente adattata alle severe condizioni ambientali. Secondo E. Baroni ha un areale molto limitato.

*Poliphylla fullo*, un bel maggiolino dalle elitre elegantemente disegnate a marmoreggiature, abita le zone litoranee della Montagna, della Poliscia e di Castellazzo. Il suo ciclo biologico dura parecchi anni durante i quali gli stadi larvali rimangono sotto terra, mentre la vita da adulto è breve. Di tanto in tanto si assiste, tra aprile e maggio, ad una vera e propria invasione di questi coleotteri.

Circondato da alte dune sabbiose, un antico fondo palustre, "*Il Lago*", residuo di una depressione retrodunale bonificata in parte, situato a nord nord-est della Rocca di S. Nicola, è ricco di falde freatiche poco profonde. La depressione, a causa della presenza d'acqua, favorisce una vegetazione ricca di piante idrofile, l'*Arundo*, associazione di piante della famiglia delle graminacee compresa la canna del canneto. Nei canali di drenaggio che l'attraversano vive il *Myriophyllum verticillatum*, pianta d'acqua dolce, e vi nuota il *Lebistes reticulatus*, un pesciolino che riesce a sopravvivere al disseccamento estivo rifugiandosi tra la fanghiglia del

fondo e rallentando di molto il proprio metabolismo. Molto comune fino a qualche trentennio fa, oggi è raro a causa dell'uso spesso improprio dei pesticidi in agricoltura.

Il Cormorano è abituato a frequentare queste coste, anche se, per logici motivi legati alle necessità nutrizionali, privilegia il porto peschereccio, dove non è difficile osservare, durante i mesi invernali, la sua inconfondibile sagoma. Comune e nidificante in Sicilia fino a meno di un secolo fa, oggi questo uccello ha un areale di nidificazione italiano molto limitato in Sardegna.

Tra le scogliere marine è presente il Marangone dal ciuffo, un uccello tuffatore che si è adattato a pescare anche all'interno delle darsene portuali. Il Cormorano e il Marangone catturano le loro prede. I numerosi gabbiani, sempre presenti nelle aree portuali, tranne che nei periodi di cova e di allevamento della prole, hanno imparato a "mendicare" con insistenza il cibo alle barche da pesca.

### *Il fiume Salso e il suo bacino*

È un fiume molto importante e, come tutti i fiumi che si rispettano, è grondante di avvenimenti storici.

Le sue rive videro il fiorire delle civiltà del Bronzo, fu via di penetrazione per i coloni greci in cerca di nuove terre, fu il probabile confine che vide fronteggiarsi e combattere greci e cartaginesi di Sicilia.

Il maggior fiume siciliano, il Salso, detto anche Imera Meridionale, scende da Portella del Bafurco sulle Madonie, nel versante meridionale, nei pressi di Petralia Sottana, a circa 1360 metri d'altitudine e attraversa le province di Palermo, di Caltanissetta, di Enna, di Agrigento con un'estensione di ben 2.002 chilometri quadrati.

Percorre l'altopiano centrale fino a sfociare, dopo un cammino di circa 144 Km, nel mar d'Africa attraversando la città di Licata e dividendola in due parti.

Sfociando al piano, a Nord della città, si divide in due rami gettandosi in mare all'interno del centro abitato con il tratto principale e all'interno della cala di Mollarella con un ramo secondario il "Fiumicello" che agisce da canale scolmatore naturale per piene di modesta entità. Così racconta il geografo Al Edrisi: "Ma arrivato presso Licata volge a mezzogiorno e

*mette foce a piccola distanza da quella”.*

Nell’attraversare terreni franosi e argillosi, spesso salati, raccoglie, in autunno - inverno, le acque piovane di scorrimento superficiale e trasporta a valle, con l’acqua salmastra, i materiali d’erosione del suo vasto bacino.

Il carattere torrentizio del fiume Salso e la stretta dipendenza tra gli afflussi meteorici e i deflussi sono rilevati dalle sensibili variazioni della portata idrica del fiume che, nei mesi estivi, tende a zero, perciò, nei pressi della foce, si assiste all’invasione d’acqua marina che penetra per un buon tratto nel letto fluviale.

Può raggiungere portate notevoli in caso di forti e prolungate piogge fino a riprendere anse abbandonate e a sommergere la piana e la parte bassa dell’abitato.

È il più lungo fiume della Sicilia ed è malato perché trasformato in una cloaca a cielo aperto.

Molto prima di giungere al piano, il Salso riceve, infatti, liquami civili e industriali molto inquinanti, non certamente compatibili col suo delicato equilibrio ecologico che è completamente sconvolto nell’attraversamento dell’abitato di Licata.

Da parecchi anni, infatti, il suo ecosistema è fortemente compromesso.

D’estate, quando la portata è minima, è frequente il triste e famoso fenomeno dell’eutrofizzazione, le cui esalazioni sono ben note all’olfatto dei licatesi, che impedisce anche la vita a molti animali che là abitano.

Nel 1154 l’arabo Sherif Al Edrisi, geografo del conte Ruggero, ricorda così un pesce dalle carni grate al palato che vi si pescava abbondante “*Il fiume, che mette foce presso Licata, si chiama Salso nel quale abbonda del buon pesce da mangiare, grasso e delicato al gusto*”.

Era l’Alosa o Cheppia, specie che risaliva il fiume per riprodursi ed è scomparsa quando, sensibile all’inquinamento fluviale, v’installarono presso la foce un’industria chimica.

Oggi quell’industria è stata smantellata, ma le Alose non sono tornate.

L’Alosa era molto abbondante anche nelle acque del Tevere e dell’Arno da dove, decimata dall’inquinamento e dagli sbarramenti, è oggi ugualmente scomparsa.

Le acque del fiume si caricano di soluti per la presenza di cloruri e solfati quando attraversano l’altopiano interno ricco di depositi evaporitici di salgemma. La concentrazione, variabile da 1,5 a 4,5 gr/l in relazione alla stagione e alla piovosità, ostacola la sopravvivenza degli esseri viventi.

ti e rende il corso d'acqua non sfruttabile per scopi irrigui.

Solo quando piogge eccezionali lo rendono impetuoso, ritorna brevemente in vita e, dopo che l'ondata di piena avrà trascinato via i sedimenti inquinanti e soffocanti, il fiume ospiterà la fauna marina delle foci quali anguille e cefali, ma per breve tempo.

Portate eccezionali del Salso-Imera hanno determinato frequenti esondazioni della piana e, qualche volta, anche dell'abitato di Licata. L'esondazione del 1915 ha distrutto il vetusto ponte di legno all'interno della città, ha separato il centro di Licata dal quartiere Oltremonte, ha causato la morte di 109 persone che, incuranti del pericolo, si sono affacciate sul fiume per ammirare lo spettacolo, ed ha danneggiato pesantemente la flora e la fauna.

Un'altra calamità ecologica si è verificata durante l'importante ondata di piena del 1976 quando l'acqua ha sommerso gran parte del centro abitato invadendo le case basse, i negozi e le scuole del quartiere Africano. Automobili, macchine per cucire, frigoriferi, televisori, materassi, piatti e altri mobili e suppellettili, che la forza dell'acqua, con violenza, ha trascinato via all'esterno delle case, galleggiavano tristemente. Nel 1991 l'ondata di piena si riversò sul ramo del Fiumicello distruggendo numerose villette nelle contrade di Ciavarello e di Mollarella. Per questo motivo i terreni della piana sono d'origine alluvionale nella parte più bassa, con prevalenza di argille e di sabbie.

Un proverbio licatese recita "*Caliti juncu ca passa a cina*".

Ora che la qualità delle acque del fiume è migliorata, esso sa dare ospitalità a molti esseri viventi, soprattutto agli uccelli migratori che sostano e nidificano presso la sua foce.

Lungo gli argini del fiume, la Cannuccia di Palude, nel suo canneto molto fitto di vegetazione, ospita una fauna ornitologica stanziale e di passa molto numerosa e varia accompagnata dalla presenza di vari tipi di insetti, di zanzare, di crostacei, di rettili etc.

Durante i mesi invernali, con un po' di fortuna, è possibile ammirare il Tuffetto, uccello timido e diffidente, che si nasconde fra le fronde della folta vegetazione.

Il Cormorano, dalla nera livrea, durante tutti i mesi invernali, solitario o in gruppo, è stato visto riposare o pescare nelle acque del fiume.

In primavera si può ammirare l'Airone bianco, che caccia le prede immerso nell'acqua e l'Airone cinerino, che preferisce riposarsi appoggiandosi su una zampa sola.

Fra questi uccelli spicca il fenicottero rosato, alto, slanciato e dalla portanza elegante. In estate, sui greti asciutti di questi corsi d'acqua e su pietraie limitrofe, nidifica la Calandrella dal classico richiamo a trillo e dal caratteristico volo dei maschi che controllano il territorio. Molto più difficile da individuare è l'Occhione, un altro nidificante nella zona, poiché possiede un piumaggio molto mimetico. Ha abitudini notturne ed è molto diffidente.

Nascosto nel canneto, raramente sosta il Falco di palude durante la sua migrazione in autunno.

Anche la Gallinella d'acqua preferisce nascondersi nel groviglio del canneto, ma, essendo più socievole, si lascia osservare mentre nuota, si tuffa nelle acque per alimentarsi, corre. La sua visione è più frequente perché sosta lungo la foce del fiume regolarmente per quasi tutto l'anno.

Dal mese d'agosto in poi, fino alla primavera successiva, è possibile osservare la Folaga e, più raramente, la Beccaccia di mare.

Sono uccelli che vivono in gruppi più o meno numerosi e che, sorvolando il letto del fiume per rifornirsi lungo le rive, attirano l'attenzione con il loro strepitare e rumoreggiare.

La Pavoncella, col suo piumaggio colorato e variopinto, compare durante la migrazione autunnale anche se raramente. Preferisce le paludi costiere salmastre. Lungo gli argini impervi nidificano il gabbiano comune e il gabbiano reale. Alla foce principale e in quella del ramo secondario del fiume, allo sbocco del vallone Gallina e del torrente Cantigaglione, non è raro osservare il Fratino e il Piro Piro piccolo, una presenza costante e demograficamente abbondante nei mesi estivi. Anche se frequenta la foce del fiume, non disdegna le zone paludose, umide, nutrendosi di larve, di insetti, di crostacei, di vermi.

Frequentissimo per quasi tutto l'anno è il Gabbiano reale col suo piumaggio bianco e grigio.

Si è perfettamente adattato all'ambiente costiero, si ammira nelle sue spettacolari evoluzioni aeree per poi poggiarsi anche a terra senza temere la presenza di estranei. Lungo l'ultimo tratto del corso del Salso, nonostante l'alto tasso d'inquinamento, durante i periodi di passa, è abbastanza facile osservare la Garzetta, mentre la Spatola e il Fenicottero si fanno vedere raramente.

Il Ramarro, la Testuggine palustre e il Gongolo sono rettili presenti sulla foce del fiume. Nel 1976 la piena che invase le strade dell'abitato portò con sé numerosi esemplari di Testuggine palustre. Le Testuggini, dis-

orientate, si muovevano per le strade coperte dal fango nel tentativo di riguadagnare il loro habitat naturale.

Dal punto di vista fisico, non ha certamente giovato alle condizioni del fiume il continuo e più o meno lecito prelievo di sabbia e ghiaia dalle rive: avveniva sistematicamente negli anni passati con notevoli processi di dissesto idro - geologico e d'erosione.

Il fiume Salso è stato capace di plasmare, anno dopo anno, paesaggi di gole e di stretti dalle pareti intarsiate e variopinte, valli silenziose ove ci si aspetta di udire ancora il flauto di Pan; pigre e voluttuose sono le anse tondeggianti nel suo approssimarsi al mare. Il torrente Vallone Secco, che delimita amministrativamente il territorio ad Ovest e, proseguendo verso levante, il vallone Gallina, il vallone Safarello, il torrente La Manca, il vallone della Palma, il torrente Cantigaglione sono altri torrenti di modesta entità. Questi corsi d'acqua si gettano direttamente in mare e hanno portate quantificabili solo dopo precipitazioni di una certa importanza. Per la maggior parte dell'anno presentano letti asciutti. Il vallone della Palma porta acqua leggermente sulfurea in quanto attinge alla sorgiva detta della "Mintina" da cui scaturisce acqua ricca di composti dello zolfo.

Il torrente Fucile, il vallone di Favarotta o torrente Mendola, il torrente dell'Agrabona sono gli affluenti del Salso-Imera di portate più consistenti. Questi torrenti originano e scorrono in vallette laterali tra le alture dell'altopiano e si gettano nel fiume prima che questi raggiunga la piana.

Il fiume Salso, assieme agli altri corsi, richiede interventi di protezione, di manutenzione, di tutela e di difesa fluviale per la valorizzazione dello stesso paesaggio naturale.

Chissà, forse il suo Genio, la cui rabbia improvvisa, violenta, distruttiva e catartica che i licatesi hanno ben conosciuto, li sta solo aspettando.

Forse aspetta che "L'Uomo" faccia il passo finale, dell'autodistruzione, cessando così di violentare la sua natura?

Ne ha di tempo a disposizione!

### *Il mare*

Determinante, nella situazione climatica licatese, è l'influenza del mare che, con i suoi 15°C. di temperatura minima annuale, concorre alla mitezza degli inverni.

Notevole è anche l'apporto paesaggistico della fascia litoranea.

Lunghe spiagge sabbiose e dune costiere si estendono dal Castello di Falconara alla foce del Fiume Salso e da San Nicola a Punta Ciotta per più di 12 chilometri.

Quasi sette chilometri di costa rocciosa movimentata da calette e sporgenze, piccole spiagge e scogliere sommerse tra cui spiccano i gioielli della cala sabbiosa di Mollarella, antichissimo approdo naturale, racchiuso tra due prominenze calcaree, e del selvaggio isolotto detto “*Rocca di San Nicola*” con flora e fauna interessanti. Gli scogli, circondati alla base dalle verdissime Posidonie e ricoperti da alghe verdi, danno asilo ad una fauna molto varia, mentre a quote maggiori ospitano coloratissime colonie di Eumicella.



La spiaggia di Mollarella

Negli anfratti, tra le alghe, sopra e sotto la sabbia, vive un numero impressionante di piccoli organismi tra cui predominano, per qualità e quantità, i Molluschi forniti di conchiglia e alcune rarità mediterranee tra i Gasteropodi.

Il fondale marino, spesso sabbioso-detrítico a ponente, sabbioso-limico a levante, degrada dolcemente verso il largo con pendenza minima, tanto che l’isobata dei dieci metri, a fronte dei litorali piatti, s’ incontra mediamente ad un chilometro dalla battigia.

Variando notevolmente le sue caratteristiche chimico-fisiche, l’acqua, che si riversa in mare dal fiume e dai valloni, influisce sull’ambiente marino costiero.

Durante il periodo delle piogge questi corsi d’acqua apportano una gran quantità di limo e di particelle minute che le correnti marine e le mareggiate trasportano anche a notevole distanza dalle foci prima di sedimentare. Queste minutissime particelle, sui bassi fondali dove arriva il moto ondoso, sono poi facilmente sollevate e rimesse in circolazione ad ogni mareggiata rendendo torbida l’acqua marina. Esse regolano la penetrazione della luce limitando indirettamente lo sviluppo di vegetali ancorati al substrato cosicché, su fondi melmosi poco profondi in cui si risente il moto ondoso, non attecchisce la Posidonia; apportano grandi quantità di sali minerali che favoriscono lo sviluppo del fitoplancton il quale,

essendo flottante, riceve una più soddisfacente illuminazione anche in acque torbide.

Dal momento che il fitoplancton è il primo anello della catena alimentare, nel mare a levante dell'abitato, dove si riscontrano più intorbidamenti dell'acqua e per periodi più prolungati, la pescosità è più alta.

Ad Ovest del Salso-Imera la presenza della struttura portuale e le prominente rocciose della Montagna bloccano, o in ogni modo deviano, le correnti di acque torbide perciò i fondali costieri sono meno melmosi e più sabbiosi e le acque più limpide. Porto e promontorio influiscono sull'ecosistema marino anche modificando le correnti marine e favorendo l'opera d'insabbiamento del fiume. La ricchezza di minerali e l'abbondanza di limo, che si riscontra a levante, sono conseguenza di questi ostacoli che costringono le correnti di torbida del fiume a depositare più materiali ad Est che ad Ovest. Sul litorale di levante sfociano poi più corsi d'acqua minori che a ponente.

Inoltre la maggior parte dei liquami fognari dell'abitato è scaricata all'estremità della diga portuale di levante, in mare, senza alcun trattamento preventivo per mancanza di un depuratore.

La pesca professionale, con le sue 150 imbarcazioni circa, interagisce con le popolazioni ittiche e con la natura dei fondali. La stazza modesta della maggior parte delle imbarcazioni da pesca non consente loro di prendere il mare nelle giornate quando questo è molto mosso o agitato, perciò si verifica una limitazione naturale abbastanza efficace alla pesca professionale.

Le zone di scogliera, inframmezzate a fondali di sabbia e detriti, sono ricoperte da alghe verdi, rosse e brune. Molto comuni in questi fondali sono: la colorata *Padinia pavonia*, la verdissima *Caulerpa* e la rossa *Jania*. Nel mare ad ovest del centro abitato, sulla sabbia tra le scogliere sommerse, attecchisce la *Posidonia oceanica*, una pianta superiore erroneamente definita alga, che riveste una straordinaria importanza nell'ecosistema marino.

La *Posidonia oceanica*, con il fitto intreccio dei rizomi e con le lunghe foglie nastriformi, forma vere e proprie praterie sommerse molto estese. La sua superficie si può misurare in ettari e vi vivono migliaia di specie che legano strettamente alla pianta la propria esistenza. La *Posidonia oceanica* è inoltre preziosa per la gran quantità di ossigeno che riesce a produrre: un metro quadrato di prateria a *posidonia* è in grado di produrre per fotosintesi fino a 14 litri di ossigeno al giorno.

Le zone di scogliera danno asilo ad una fauna molto varia che va dalle gorgonie, i cui rami colorati ospitano spesso piccoli graziosi gasteropodi dei generi *Simnia* e *Pseudosimnia*, agli echinodermi, a diverse “*stelle marine*”, ai molti molluschi (Polpo, Seppia, Lepre di mare o “*monachella*”) e ai crostacei tra cui l’Astice e ovviamente l’Aragosta, oggi decimati da una pesca eccessiva e indiscriminata.

L’ambiente di scogliera, misto a fondale sabbioso con praterie di *Posidonia*, ospita specie ittiche quasi tutte di interesse commerciale: spigole, cefali, occhiate, marmore, salpe, boghe, cernie, balestra, triglie di scoglio.

Strettamente legati al fondo marino si trovano molti batoidei, coloratissimi serranidi e labridi che prediligono la vicinanza delle *posidonie* o vivono la loro esistenza esclusivamente tra i cespi della pianta.

I pesci ghiozzi fanno registrare una presenza numerosa e varia, mentre sui fondi di scoglio è facile incontrare lo Scorfano nero; meno frequente è lo Scorfano rosso o Pesce cipolla.

Sui fondali rocciosi comune è il Gronco, mentre molto rara è la Murena. Abbastanza spesso è presa all’amo dei parangali costieri la biscia di mare che vive seminascosta nella sabbia.

La caratteristica dei fondali rende Spigola e Cefalo abbastanza comuni. La Spigola è un predatore essenzialmente notturno che si muove velocemente da uno scoglio all’altro. Sembra essere attirata da acque meno salate e non disdegna i lati esterni e meno accessibili delle dighe portuali dove, tra ottobre e dicembre, si riuniscono molti individui in riproduzione con femmine anche di notevole grandezza. Tra roccia e sabbia è presente anche la spigola maculata di taglia sensibilmente minore che si accompagna spesso a marmore e a cefali.

Il Cefalo è molto comune un po’ su tutta l’estensione marina e convive con altre specie. Potendo vivere facilmente in acque salmastre, s’inoltra spesso lungo il corso del Salso-Imera in cerca di cibo e vi rimane prigioniero quando, per insufficienza di portata e per mareggiate, la foce s’insabbia.

La popolazione delle cernie è poco numerosa e con individui di taglia modesta, probabilmente a causa di scogliere che solo in rari casi possono offrire tane e ripari veramente sicuri prediletti da questo pesce.

Il Sarago è presente con tutti i suoi rappresentanti mediterranei: il Pizzuto e lo Sparaglione dei fondali rocciosi e delle dighe portuali dove non è difficile incontrare anche esemplari di Sarago maggiore che possono supera-

re abbondantemente il chilogrammo; il Sarago fasciato che predilige le scogliere in prossimità dei fondi sabbiosi e il Sarago faraone abbastanza comune solo nel mare ad est dell'abitato; è ritenuto raro in tutto il Mediterraneo, mentre è segnalato come frequente da Gela a Marina di Ragusa.

Dove attecchiscono Ostriche e Mitili è possibile incontrare il Pesce balestra. Oggi è piuttosto raro a causa dell'impoverimento delle colonie di molluschi di cui si nutre frantumandone rumorosamente i gusci con i fortissimi denti. Per lo stesso motivo è, in pratica, quasi scomparsa da questi fondali l'Orata. Tra i vegetali delle scogliere sommerse nuotano l'Ippocampo e diverse specie di Pesce Ago.

Un isolotto di natura calcarea, la "Rocca di S. Nicola" o "Isola dei conigli", sorge a circa otto chilometri ad Ovest dell'abitato di Licata e a 200 metri dalla riva.

La Rocca di S. Nicola ospita una vegetazione interessante di cui fanno parte: l'Urginea maritima con esemplari dalla mole gigantesca, l'Euforbia arborea, il Timo e il Capperò, poco diffuso nel resto del territorio, qui presente anche nella varietà rupestris con stipole erbacee caduche anziché spinose.

La base rocciosa dell'isolotto di S. Nicola, nei luoghi meno esposti alle mareggiate, si espande in una sorta di "marciapiede" di chiara origine biologica che, a quanto sembra, è una struttura abbastanza rara nel Mediterraneo. È costituita da un fitto intreccio di tubi di molluschi Vermetidi, gusci di foraminiferi, scheletri di alghe calcaree e innumerevoli altri esseri. La formazione, chiamata "marciapiede a vermeto", è stata studiata nella riserva dello Zingaro nei pressi di Palermo e sulla costa dell'Isola delle Femmine e sembra essere abbastanza rara.

Nei punti più esposti all'impatto con le onde, è comune un'alga rossa ricchissima di calcio che costruisce veri e propri cuscini pietrificati simili a durissimi merletti: il Lithophyllum.

Tra le pietre del fondo, di notte, striscia la Ciprea e la bellezza della sua conchiglia non regge però il paragone con le splendide cipree esotiche.

Sui fondali misti di roccia e di sabbia, oltre all'Aragosta e al più raro Astice, incontriamo il crostaceo Scyllarides. Nei recessi più profondi delle scogliere, a fronte della Rocca di S. Nicola e della torre omonima, è stata avvistata e catturata alquanto raramente la Musdea mentre è relativamente più facile incontrare gruppi di timidissime Corvine.

Ad Est, fondali molli più ricchi di limo, acque torbide per più giorni rispetto che a ponente, favoriscono la riproduzione della Triglia i cui esemplari giovani “*trigliola*” assumono un sapore particolarmente gradito al palato.

Qui si trova il gasteropode *Aporrhais pespelecani* dall'elegante conchiglia digitata, stelle marine serpentiformi del genere *Ophiurus*, un paguro del genere *Diogenes* e un bianco granchio nuotatore. Tra i pesci vi trovano l'habitat ideale la Sogliola comune, il Rombo e la Tracina.

Su fondali più profondi vive il *Calappa granulata*, un crostaceo dalle forme inconsuete e un briozoo dall'elegante scheletro, *Porella cervicornis*, capace di ricoprire completamente la superficie dei rari ammassi rocciosi con le sue colonie. Gli scheletri del celenterato madreporario *Cladocora* formano cumuli simili alle rocce, anche se più fragili.

Molte sono le specie di Molluschi forniti di conchiglia presenti tra cui i generi *Murex*, *Turritella* e il raro *Cimatium*, il *Pecten*, il *Cardium*, il *Dentilium* dalla strana conchiglia a forma di dente che vive semisepolto nel fango.

In mare aperto si possono incontrare: il Tonno, il Pesce spada, la Ricciola, Leccia, il Palamita, la Lampuga la cui pesca è limitata ai mesi di giugno-luglio, lo Sgombro e una gran quantità di sardine e alici che costituiscono il nutrimento basilare per le specie pelagiche di maggior mole.

All'inizio dell'estate si pesca facilmente l'Aguglia anche dalle dighe portuali. In autunno-inverno cadono spesso nelle reti il pesce Spatola e il pesce S. Pietro. Le reti a strascico fanno anche numerose e abbondanti catture di Nasello e di Capone o Coccio. Queste ultime sono specie bentoniche che mostrano le caratteristiche pinne pettorali molto ampie e colorate. I generi meglio rappresentati sono Triglia e *Trigloporus*.

Le reti a strascico catturano spesso anche la Rana pescatrice, altra specie legata al fondo marino che predilige profondità maggiori dei precedenti; è localmente molto apprezzata per la zuppa di pesce insieme al S. Pietro, al Coccio e agli Scorfani.

Sempre in ambiente pelagico è facile incontrare la Rondinella di mare e, più raramente, il Pesce rondine.

Tra i Selaci è frequente il Palombo, più rari il Gattuccio, il Boccanera, lo Squalo capopiatto, la Verdesca, lo Squadro, la Torpedine e quasi tutte le specie di Razza e di Trigone mediterranee, nonché l'Aquila di mare. Molto raramente cadono nelle reti lo Smeriglio ed esemplari giovanili del gigantesco Squalo elefante. Fino ai primi anni settanta, in spiagge molto

riparate e poco accessibili nidificava la tartaruga *Caretta caretta* i cui esemplari, anche di notevole mole, cadevano spesso nelle reti da pesca e le cui carni erano consumate dai pescatori locali. La massiccia invasione estiva delle spiagge da parte di bagnanti e di villeggianti e la costruzione di villette a ridosso delle spiagge, hanno allontanato questo rettile dai nostri litorali. Individui di *Caretta caretta*, abbastanza vicini alla linea di costa, sono ancora avvistati e spesso soccorsi dal VVF perché feriti dalle eliche delle imbarcazioni.

Molto più raro è l'avvistamento o la cattura di un'altra specie marina che i pescatori di una certa età conoscono bene, si tratta della rarissima tartaruga liuto segnalata, comunque, in questo specchio di mare.

Circa 35 mila anni fa, durante uno degli ultimi periodi glaciali, la temperatura del Mediterraneo si abbassò talmente da consentire la vita a specie di acque marine fredde dell'Atlantico del Nord che migrarono nel nostro mare attraverso lo stretto di Gibilterra. È il caso della *Neptunea sinistrorsa*, un mollusco gasteropode oggi con un areale limitato alle fredde acque dell'Atlantico del Nord, ma che abitò anche i fondali prospicienti Licata durante l'ultima glaciazione.

La sua conchiglia fossile è particolare perché avvolta a spirale sinistrorsa, contrariamente a quanto avviene per gli altri Gasteropodi. Inglobata nei sedimenti di quel periodo geologico, la *Neptunea* si trova oggi ad una profondità di 100-150 metri ed è portata casualmente in superficie dalle reti da pesca quando il banco fossile, di solito argilla, si sfalda liberando degli esemplari in ottimo stato di conservazione e ancora con la colorazione originale.

## DA LICATA A MISTRETTA

### *Cenni su Mistretta*

Una strada lunga 170 km circa unisce Licata a Mistretta. Mentre si viaggia e si attraversa il cuore della Sicilia, si possono visitare i paesini di Villarosa, di Villapriolo, di Villadoro, di Nicosia.

Insellata a 950 metri d'altezza, su uno sperone di roccia scoscesa, nella fascia occidentale della catena montuosa dei Nebrodi, sovrastata dai resti del castello feudale fatto costruire dal conte Ruggero in età normanna e di cui oggi rimangono poche rovine, sventta Mistretta, ridente cittadina. Distante dalla costa tirrenica siciliana circa 12 km velocemente percorribili, Mistretta esercita un forte richiamo turistico per i villeggianti, "i forestieri", che in estate vi si rifugiano attratti dal clima fresco della montagna. Da Mistretta si può raggiungere facilmente anche il mare di Cefalù, di S. Stefano di Camastra e di Sant'Agata di Militello.

Inserita nell'area del Parco naturale dei Nebrodi, Mistretta possiede un patrimonio naturale, a volte, aspro e selvaggio composto di un'infinità di luoghi d'eccezionale interesse paesaggistico - ambientale di straordinaria bellezza. Flora, fauna, mare, monti, fiumi, tutti ambienti caratteristici, danno un quadro pressoché completo al territorio.

Le alte montagne, 1503 metri il monte Castelli, 1120 metri la Sella del Contrasto e, nelle vicinanze, 1847 metri il monte Soro, diventano ancora più suggestive sotto la coltre della candida neve. I ripidi pendii, fino a valle, sono rivestiti dai boschi nebrodici fitti e rigogliosi. Querce, lecci, faggi, olmi, frassini, cerri, castagni, e il raro *pinus nebrodensis* formano una ricca flora che ospita conigli, volpi, donnole, istrice, lepri, rettili, anfibi, uccelli, invertebrati e regalando abbondanti funghi mangerecci raccolti durante le piacevoli escursioni.

Nel laghetto "Urio Quattrocchi", ai piedi del monte Castelli, la natura ancora incontaminata mostra un'atmosfera primitiva, pacifica, silenziosa. Là si sente palpitar la vita tra le diverse piante acquatiche, è numerosa la fauna selvatica ed è probabile incontrare la graziosa tartaruga palustre. Sui Nebrodi è tornato a volare il grifone importato dalla Spagna.

Il boschetto “*La Neviera*”, sulla strada per Castel di Lucio, incoraggia a piacevoli passeggiate a piedi lungo i sentieri e a soste con amici per i picnic.

La villa comunale “*Garibaldi*”, una macchia verde nel centro del paese, invita a momenti di distensione e di relax.

La visita turistica deve necessariamente cominciare dal castello, primo fulcro dell’insediamento urbano da dove le case, costruite con la locale pietra ocra - rosata- dorata, addossate l’una all’altra, danno una pittorica uniformità cromatica.

Il centro storico è formato da un dedalo di viuzze “*vannedde*” che s’intersecano interrotte di tanto in tanto da piccoli slarghi.

Molte sono le chiese, grandi e piccole, anche rurali, a testimonianza dell’intensa religiosità popolare. Sono proprio queste che individuano i quartieri cittadini: San Nicola, San Pietro, Santa Caterina, San Biagio, Santa Rosa, Santa Maria, SS. Rosario, San Giuseppe, San Vincenzo, San Cosimo e Damiano, Madre del Carmine, San Francesco, Madre dei Miracoli, Sant’Antonio, l’Annunziata, Madre Tagliavia, Matri Rivinusa. Sulla colonna stile corinzio del portale della Chiesa Madre è scolpita, stemma di Mistretta e simbolo di potenza e di vittoria, l’aquila sveva dalle ali ampiamente distese nell’impeto gagliardo di volare.

All’interno della chiesa la statua marmorea della Madonna dei Miracoli ricorda la scuola gaginiana.

La Chiesa di San Sebastiano, patrono della città, custodisce il prezioso focolo ligneo barocco cupuliforme con la statua del Santo realizzata dall’artista amastratino Noè Marullo nel 1906.

Alla Chiesa di San Giovanni si accede mediante due scalinate laterali, curvate che la raccordano alla piazza dei Vespri e conferiscono all’insieme un notevole aspetto scenografico arricchito dai leoni di pietra posti lateralmente all’ingresso della porta principale.

I palazzi signorili, lungo la via Libertà, mostrano le decorazioni a rilievo in pietra intagliata da maestranze locali. Caratteristici sono anche tutti i lavori in ferro battuto delle ringhiere dei balconi.

I palazzi barocchi sono decorati da divertenti e grottesche maschere aventi la funzione magica di allontanare o annullare, con il linguaggio figurativo, le influenze malefiche dai loro padroni.

Le stesse propiziano abilmente il benessere e la bellezza della vita riproducendo le effigie delle personalità che vi abitavano realmente. Rappresentano, inoltre, l’allegoria della cultura che era un privilegio del-

la classe nobile e della nuova aristocrazia e, riproposte in bassorilievo sul portale della Chiesa Madre e della Chiesa del SS. Rosario, sono simbolo di corruzione e di mondanità. Altre maschere manifestano atteggiamenti di gioia, di collera, di meraviglia, di stupore.

L'itinerario continua con la visita al Museo delle Tradizioni Silvo – Pastorali, in via di realizzazione, e al Cimitero Monumentale nelle cui cappelle gentilizie si legge l'estro artistico dell'architetto Giovan Battista Basile. Adiacente al cimitero è la chiesa della Madonna della Luce; il suo simulacro è accompagnato, durante la festa, da due giganti "*Gesanti*" in cartapesta, Cronos e Mitia, figure di guerrieri ritenuti i fondatori della città.

Altri scorci visitabili sono rappresentati da archi, da scale esterne, da anditi, da ballatoi, da balaustre.

Luoghi d'incontro e di vita sociale sono: la Piazza Unità d'Italia e le sedi delle società di mutuo soccorso dove i mistrettesi si raccolgono in gruppi, si scambiano le opinioni, gli auguri, i saluti! Chi viene a visitare Mistretta trova una meritevole accoglienza nel sorriso dei residenti, nella cordialità, nell'affabilità, nel fascino di un'ospitalità, nella maestria degli artigiani, in una cultura antica e in una natura stupenda e incontaminata.

La popolazione, di appena 5000 anime, ha subito gradatamente un crollo demografico notevole perché, a causa della tendenza all'esodo emigratorio, moltissimi giovani si sono allontanati dal paese alla ricerca di un lavoro alternativo alle attività silvo - pastorali, contadine o artigianali, fiduciosi di trovare altrove più vantaggiose condizioni economiche e sociali, ma in paese hanno lasciato il cuore.

Mistretta è una città da scoprire: visitatela!

Nella Seminara

Parte III°

IL TERRITORIO

RIFLESSIONI DI UN NATURALISTA  
SU ALCUNE PIANTE SPONTANEE  
E COLTIVATE DELLA MONTAGNA  
“*MONTESOLE*” A LICATA  
E DELLA CONTRADA “*SCAMMARI*”  
A MISTRETTA

Nella Seminara

### *L'acanto*

Il genere *Acanthus*, della famiglia delle Acanthacee, comprende circa 50 specie provenienti dall'Asia e dall'Africa subtropicale. Molte sono state coltivate a scopo ornamentale.

Il nome *acanto* deriva dal greco *ἀκανθα* "spina" per la forma spinosa dell'apice dei suoi fiori.

L'*Acanthus mollis* è un'erba perenne dei paesi caldi mediterranei. In Italia si trova ovunque e raggiunge un'altezza di 30 - 40 cm. Ha foglie grandi, eleganti, larghe, sinuose, dentate, fiori biancastri striati di verde e di viola, situati in una lunga spiga terminale, addensati e privi di stelo all'ascella di un'ampia brattea che li ricopre. Sbocciano in abbondanza per tutta l'estate. Il frutto, una capsula, a maturità si apre lanciando i semi anche molto lontano. La pianta d'acanto raggiunge il suo pieno sviluppo in un terreno ricco, profondo, leggero, ben drenato e in pieno sole e vegeta bene all'ombra degli alberi d'ulivo e sotto i pini nei luoghi siccitosi. In piena terra è una pianta appariscente per il fogliame largo, verde intenso, per le grandi infiorescenze estive, per il portamento maestoso.



L'acanto

Per l'abbondante quantità di mucillagine che si ricavava dalle foglie fresche e dalle radici, per i principi astringenti che contiene, l'acanto, anticamente, occupava un posto importante in

medicina: era usato per calmare le infiammazioni sotto forma di fomentazioni, per clisteri, per cataplasmi, per impacchi caldi. Ha un gran potere antinfiammatorio nelle affezioni della gola e dell'apparato respiratorio.

Oggi ha perso di validità ed ha scarsissima applicazione in terapia. Solo in alcuni casi si usa l'infuso per combattere le enteriti e le metrorragie.

Le foglie d'acanto sono celebri per aver ispirato il più importante disegno decorativo del capitello corinzio dell'antica Grecia. L'idea è stata attribuita da Vitruvio (sec. V) all'orafo Callimaco, il quale avrebbe così diversamente decorato la forma a campana del capitello corinzio che la Grecia prese dall'arte egizia. L'uso delle foglie d'acanto entrò anche nella decorazione architettonica e pittorica. È raffigurata nei capitelli del coro delle chiese dove erano custodite le reliquie dei santi con la promessa della resurrezione. L'acanto esprime proprio la resurrezione.

La raffigurazione della foglia d'acanto attraverso i tempi ha subito molte modificazioni in accartocciamenti voluminosi o accentuando le dentellature sino ad assumere, nello stile gotico, forme più raccolte ispirate alla specie spinosa e ad altre piante, e forme d'insuperabile eleganza, per flessuosità e sottile finezza di linee. Nel periodo migliore del Rinascimento il ramo d'acanto servì per abbellire superfici molto ampie.

L'acanto simboleggia le persone che, nonostante le difficoltà, riescono a portare a conclusione mansioni difficili.

### *L'oxalis acetosella*

Durante le stagioni fresche di primavera e d'autunno un naturale incantevole paesaggio è regalato dall'oxalis acetosella, detta anche trifoglio acetoso o erba brusca. Essa forma campi estesi, fitti e nasconde le altre piante soffocandole fin dalle radici. È altamente infestante, però mette allegria perché è l'esplosione della vita. Forma un tappeto verde intenso, omogeneo, ampio che ondeggia al primo alito di vento. È docile al taglio e si estirpa con la sola pressione delle dita facendo attenzione ad eliminare completamente il rizoma.

Appartenente alla famiglia delle Oxalidacee, l'oxalis acetosella è una pianta erbacea perenne alta circa 10 centimetri. Possiede un rizoma sottile, ramoso e vigoroso che emette un fusto rossiccio prostrato, serpeggiante nel terreno. Le foglie, di colore verde brillante, poste su un lungo picciolo, sono formate da tre foglioline cuoriformi a rovescio simili a quelle

del trifoglio. I fiori sono molto piccoli, di colore bianco - perla con righe più scure che, in condizioni di freddo come quest'anno, sono impollinati e fecondati prima del loro schiudersi. I fiori si formano direttamente su fusti sotterranei e compaiono, isolati, in genere tra febbraio e giugno. Il frutto è una capsula che contiene numerosi e minutissimi semi. La pianta ha la tendenza ad invadere il terreno moltiplicandosi rapidamente e con facilità.

Originaria dall'Eurasia, è una pianta autoctona del territorio mediterraneo sud - occidentale dove forma una macchia spontanea nelle zone costiere. Predilige l'esposizione in pieno sole o appena a mezz'ombra.

Il suo sapore acidulo, dovuto alla presenza dell'ossalato acido di potassio, da cui il nome di "*acetosella*", dal greco ὄξύς "acuto" e ἄλς "sale", oltre alle mucillagini e alla vitamina C, stimola la masticazione delle foglie fresche e tenere. I ragazzi che masticavano il fusticino di acetosella, al ritorno a casa dalle passeggiate scolastiche effettuate in primavera, accusavano poi mal di pancia.

Assunto in grandi quantità, l'ossalato acido di potassio è responsabile di anuria, di lesioni renali, di intossicazione e anche della morte. Le foglie e i gambi d'acetosella, usati in cucina, insaporiscono molti piatti di arrosti e di minestre o si usano per preparare ricche insalate primaverili.

L'*Oxalis acetosella*, ricca di vitamina C, in medicina si usa per le sue virtù rinfrescanti, antiscorbutiche, diuretiche. È indicata anche nella cura delle affezioni biliari, negli imbarazzi gastrici, nelle costipazioni intestinali, nelle dermatosi, nelle ulcere dell'apparato boccale, come decongestionante e vermifugo. Non è consigliabile agli artritici, ai sofferenti di calcoli, agli affetti da malattie renali. È obbligatorio rispettare scrupolosamente le dosi consigliate.

Si assume col decotto preparato facendo bollire 50 - 60 foglie in un litro d'acqua e poi bevendone 2 - 3 tazzine al giorno; oppure in succo preparato col 45% di zucchero e preso a cucchiainate.

È una droga da usare con precauzione per gli effetti nocivi che può causare. L'*Oxalis acetosella*, come le altre piante descritte, è utile alla salute.

Secondo antiche tradizioni, la medicina fitoterapica per la cura delle malattie è stata suggerita agli uomini da esseri sovrumani, dagli dei. È stato Ippocrate, ritenuto il padre della medicina, a ristabilire organicità e razionalità nell'impiego delle piante medicinali. Ritiratosi nel tempio d'Esculapio, nell'isola di Coa, ha raccolto ed ha scritto i segreti e i rimedi erboristici praticati dalle popolazioni primitive che ne facevano uso per la guarigione delle malattie e che si tramandavano di generazione in gene-

razione oralmente.

In Egitto il grande Ermete Trismegisto insegnò l'uso delle piante medicinali assieme all'arte alchemica.

Più comunemente noto come il dio Toth, egli è il padre di tutte le scienze, specialmente della medicina, e l'autore della famosissima "*Tavola smeraldina*" ritrovata nella sua tomba e contenente il segreto della "*Pietra filosofale*".

In Grecia, il dio Apollo è stato divinizzato per la sua grande scienza medica; il centauro Chitone e, durante la guerra di Troia, Esculapio e i suoi figli Igea e Panacea, Macaone e Podalirio continuarono ad esporre le teorie sull'utilità delle piante medicinali.

Diana insegnò l'uso dell'*artemisia vulgaris*, Pallade della camomilla, Afrodite delle piante afrodisiache e le maghe Circe e Medea delle piante velenose.

### ***Il rovo***

Al confine terriero con il mio vicino, addossata alla recinzione, la pianta di rovo "*u ruvettu*" forma una barriera impenetrabile con i suoi rami lunghi e soprattutto con i suoi aculei pungenti e robusti. Diverse volte però ha conosciuto la forbice del pastore che, per fare entrare nel terreno il suo gregge a pascolare, si è aperto il varco fra le sue membra.

I cacciatori hanno sfoltito i suoi rami per permettere ai cani, entrando, di stanare l'indifeso coniglietto che, furbo, è riuscito qualche volta a sfuggire alla canna del fucile e alle loro voglie.

Il rovo, dal latino *rubus*, detto anche Rovo o Mora di pruno, è una pianta perenne, selvatica, appartenente alla famiglia delle Rosacee, alta fino a tre metri e porta in cima i suoi frutti migliori. Originario dall'Africa meridionale, il rovo si è diffuso in Europa e in Asia. In Italia è presente in tutto il territorio, dal mare alla montagna, fino ad un'altitudine di 600 metri. In origine era probabilmente una pianta del bosco. Una leggenda narra che Satana, quando è stato scacciato dal cielo, è caduto in un bosco di rovi. Per questo motivo la pianta è spinosa, pungente, ed è stata associata alla cattiveria ed all'invidia.

La maturazione dei frutti risente proprio dell'altezza del luogo ed è anticipata o ritardata di qualche mese in relazione alle condizioni climatiche.

A Mistretta le more maturano ad agosto. A Licata già alla fine di giugno si possono raccogliere i primi gustosi frutti.

La pianta è un arbusto cespuglioso che cresce nelle siepi e nelle macchie ed è molto rustica e resistente.

Si presenta con fusti legnosi biennali, con rami arcuati, lunghi parecchi metri, più o meno cadenti, eretti o sarmentosi, muniti di forti aculei per proteggersi dal dente degli animali erbivori, come le spine della rosa, e per sostenersi aggrappandosi alla vegetazione circostante. Gli aculei sono presenti anche sulle foglie e lungo le nervature. Le foglie, dal colore verde brillante, sono palmate e formate da 3-5 foglioline ovali, alterne, picciolate, glabre, con margini seghettati, con punta acuta. Pianta ermafrodita, ha fiori raccolti in racemi ascellari o terminali di colore bianco o rosa che fioriscono da maggio a settembre.

I frutti, di colore rosso e poi nero al momento della maturazione, sono tante piccole drupe contenenti ciascuna un seme e, raggruppate insieme, formano la mora detta appunto mora di rovo. La maturazione del frutto è graduale e la raccolta avviene a distanza di 3 - 4 giorni. Il rovo è poco coltivato in Italia e i frutti sono raccolti esclusivamente dalle piante selvatiche.

Gli uccelli, cibandosi dei suoi frutti, favoriscono la dispersione dei semi.

Il suo nemico naturale è il ragno rosso che danneggia e deforma il frutto.

Le foglie e i giovani germogli sono astringenti, tonici, diuretici, depurativi. Gli infusi, usati come collutori, servono contro stomatiti, infiammazioni delle gengive e contro il mal di gola.

Le foglie fresche contuse favoriscono la guarigione di piaghe, di foruncoli e di ascessi. Il decotto di foglie, utilizzabile anche in cosmesi, è un antinfiammatorio delle vie orali.

Le more mature contengono zuccheri e acido citrico, hanno proprietà antiscorbutiche e rinfrescanti e sono un alimento sano e gradevole.

Dai frutti maturi si ottiene uno sciroppo astringente da cui, facendolo cuocere con il doppio dello zucchero, si ottengono delle buonissime marmellate ricche di vitamina C con le quali si confezionano dolci, yogurt e gelati. Il succo, ottenuto spremendo le more mature, serve a diluire il brandy o a produrre un leggero e gradevole vinello, se si lascia fermentare. I teneri germogli servono in cucina per preparare frittate, torte e gelatine.

Il rovo si propaga spontaneamente e con molta facilità invadendo i

campi abbandonati e incolti comportandosi come pianta colonizzatrice. Periodicamente richiede l'intervento del decespugliatore per frenare la sua crescita veloce.

Tante volte, insieme alle mie nipoti e ai loro amici del vicinato, nei lunghi pomeriggi della stagione estiva, nel periodo delle more mature, sono andata a raccogliere per consumarle fresche. Pulite e lavate sotto il getto d'acqua corrente, le abbiamo mangiate con gusto, perchè buonissime soprattutto per quel sapore un po' asprigno. Raccogliere le more è sempre una festa, un gioco, una gioia, un modo semplice e sincero di socializzare. La raccolta delle more comporta sempre un certo rischio. Spesso gli appuntiti aculei dei rami, che portano in alto i frutti migliori, graffiano dolorosamente le nostre mani e le nostre braccia scoperte.

### *La rosa canina*

La rosa canina, detta rosa selvatica, pianta appartenente alla famiglia delle Rosacee, è una delle innumerevoli specie di rose spontanee presenti nella nostra campagna italiana e facilmente distinguibile nella macchia mediterranea.

É diffusa in tutta l'Europa, ad eccezione delle regioni dell'estremo nord, nell'Africa settentrionale e nell'Asia occidentale. In Italia la troviamo fino ai 1500 metri di quota nei margini dei boschi, nelle macchie, nei campi; può formare siepi impenetrabili raggiungendo anche i tre metri d'altezza.

La rosa canina da sempre è stata usata come porta innesto per tutte le altre specie di rose coltivate.

Tutte le rose simboleggiano amore e ad ogni colore si associa uno specifico significato; la rosa canina, in particolare, simboleggia indipendenza e poesia.

Lo scienziato svedese botanico e zoologo Linneo, considerato uno dei più grandi naturalisti d'ogni tempo, le diede il nome di "*rosa canina*" perché anticamente si pensava che le radici di questa pianta fossero utilizzate contro la rabbia trasmessa all'uomo dal morso dei cani rabbiosi. In realtà la farmacologia ha escluso la connessione fra la rosa e la rabbia. Plinio il Vecchio la chiamò "*rubus caninus*", reputandola estranea al genere Rosa.

Le sue proprietà fisioterapiche sono altre. Sono utilizzate, infatti, tutte le parti della pianta.

Con le foglie, raccolte in estate senza il picciolo, e con i fiori si preparano gli infusi che hanno proprietà diuretiche, antinfiammatorie, vitaminizzanti e costituiscono blandi astringenti intestinali. Migliorano la circolazione del sangue, ripristinano la capacità di dare risposte immunitarie corrette, prevenendo le allergie respiratorie.

Con i semi si preparano antiparassitari, con i petali dei fiori, che hanno proprietà analoghe a quelle delle altre rose, si prepara il miele rosato. Il frutto è stato usato da tempi memorabili nella medicina popolare.

Infatti la parte erboristicamente più interessante della pianta è proprio il frutto, una bacca che si raccoglie a settembre incidendola lateralmente ed estraendo i semi, gli acheni. Il suo interno ha proprietà pruriginose, mentre il suo esterno ha un alto potere alimentare e serve per preparare marmellate, confetture, gelatine e sciroppi dal profumo particolare. Abbondante è la presenza di vitamine A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, E, P, K, PP e di altri principi attivi. Il frutto è la "sorgente naturale" più concentrata in vitamina C presente in quantità fino a 50-100 volte superiore rispetto a quella contenuta negli agrumi tradizionali, arance e limoni. Questa è in grado di contribuire al rafforzamento delle difese naturali dell'organismo che, per lo stress della vita di tutti i giorni, per l'inquinamento atmosferico, per il fumo e per altri fattori, ne richiede una quantità sempre maggiore rispetto a quella che ci può dare una normale alimentazione.

È immunostimolante nel prevenire le malattie da raffreddamento e le affezioni asmatiche. Combatte l'affaticamento generale, aiuta negli stati di convalescenza, elimina le malattie virali.

Secondo il premio Nobel Linus Pauling, assunta in dosi molto concentrate, la vitamina C previene e combatte la crescita cancerogena delle cellule. Durante la seconda guerra mondiale, la vitamina C della rosa canina ha aiutato moltissimi bambini britannici i quali, in mancanza di quella presente in natura negli agrumi, hanno fatto di essa largo consumo.

La rosa canina è utilissima anche nelle ustioni perché facilita la formazione del tessuto connettivo; in questi casi possono essere molto utili impacchi e lavaggi praticati con un infuso preparato lasciando riposare per 10 minuti 50 grammi di foglie in un litro d'acqua bollente. I decotti, come le tisane, sono pure indicati nella cura preventiva e curativa dell'influenza. In cosmesi, la maschera di bellezza, ottenuta frullando i frutti freschi di rosa canina, rende la pelle levigata, tonica, chiara, lucida prevenendo le rughe, ritardandone l'invecchiamento e combattendo gli eritemi solari.

La rosa canina è molto usata anche in cucina perché, col frutto essiccato e tritato, si preparano tisane dal gusto gradevole. Si consiglia di assu-

merne una tazza tre volte al giorno. È utilizzato anche per aromatizzare i liquori.

La rosa canina è un arbusto cespuglioso. I rami lunghi 4 m circa, sono eretti o arcuati, con aculei adunchi, dilatati alla base, con foglioline seghettate, ovate, corte, glabre. I fiori ermafroditi, bianchi o rosa pallido, sono semplici, solitari o riuniti in piccoli corimbi che sbocciano in primavera e in estate tra maggio e luglio nelle prime ore del mattino. I frutti falsi, derivanti dal ricettacolo, chiamati cinorrodonti, rossi a maturità, lucidi, di forma ovale, allungata, sono raccolti tra agosto e settembre e sono eduli pur avendo un sapore aspro.

È difficile trovare un altro fiore più famoso della rosa. Dalla Bibbia, ai poeti del duecento, a quelli del Rinascimento e ancora a quelli più moderni, essa è celebrata come il simbolo della grazia femminile. Rosa è la prima parola con la quale inizia il celebre “*contrasto*” di Cielo D’Alcamo:

*“Rosa fresca aulentis[s]ima      ch’apari inver’ la state,  
le donne ti disiano,            pulzell’ e maritate:  
tragemi d’este focora,          se t’este a bolontate;  
per te non ajo                    abento notte e dia,  
penzando pur di                voi, madonna mia.”*

È messo in risalto il *contrasto* amoroso fra il gabelliere innamorato e la donna che lo rifiuta. Mentre l’amante, mosso da un capriccio, ora appassionato, ora duro, ora sentimentale, ora sfrontato, tenta di persuaderla, Madonna, per gioco o per vanità femminile, si dimostra intoccabile, onesta, scontrosa. Le maniere gentili convivono con un linguaggio popolare, lontane dalla spiritualità veramente cortese, orientata più verso i beni dell’anima e della felicità, secondo la concezione platonica dell’amore, che verso i beni materiali che soddisfano desideri ed istinti.

Nell’ode “*All’amica risanata*”, dedicata ad Antonietta Fagnani Arese, guarita da una brutta malattia che l’aveva colpita nell’inverno del 1801-1802 e da cui uscì sul cominciare della primavera:

*Fiorir, sul caro viso  
Veggio la rosa, tornano  
I grandi occhi al sorriso  
Insidiando; e vegliano  
Per te in novelli pianti  
Trepide madri, e sospettose amanti*

.....

Ugo Foscolo decanta il rifiorire della sua primitiva bellezza che la rende oggetto di trepida ammirazione da parte di tutti. Perdono i sonni e di nuovo versano lacrime le madri e le innamorate gelose.

È il mito della bellezza destinata ad alleviare le menti umane dai loro dolori.

Può, una bellezza di tale splendore, tramontare o cadere nell'oblio?

Ammirare la soavità e la bellezza della rosa canina, attingere alle sue innumerevoli proprietà è merito del dio Bacco, il dio del vino. Bacco, invaghitosi di una ninfa, tentò di possederla. Per sfuggire ai suoi desideri, lei si mise a correre inciampando in un cespuglio che Bacco trasformò, per riconoscenza, in una pianta di rosa dalla quale spuntarono splendidi fiori di un delicato colore rosato: il colore delle guance della sua ninfa.

La mitologia cede il posto alla scienza. L'esame dei reperti fossili rinvenuti in Germania, nel Colorado e nell'Oregon permette di riconoscere la presenza di rosai già oltre quaranta milioni d'anni fa. La pianta, per la sua resistenza, nel corso dei secoli si è evoluta nelle tantissime specie oggi coltivate.

La rosa è stata da sempre un fiore molto amato.

Gli affreschi e i tessuti scoperti nelle tombe egiziane, databili intorno al III - IV secolo a.C. e nelle case di Pompei (79 a.C.) documentano la presenza della rosa coltivata. Virgilio attesta l'esistenza a Paestum di roseti che fiorivano due volte l'anno.

Con la caduta dell'impero romano, il fascino della rosa subì un forte arresto. Alberto Magno (1200-1280) consigliava la sua coltivazione "*sicut ruta, salvia et basilicon*". I suoi precisi riferimenti testimoniano, fin da allora, nell'Europa continentale la presenza di quattro specie di rosa: Rosa canina, Rosa alba, Rosa rubiginosa, Rosa arvensis.

La rosa era presente anche nella simbologia cattolica: la Rosa mistica era la Vergine; la Rosa alba raffigurava i misteri gaudiosi del rosario che simbolicamente rappresentano "la nascita", la Rosa rubra i misteri dolorosi, "la morte", la Rosa lutea i misteri gloriosi, "la resurrezione".

Il termine rosa è ancora molto usato nel discorso figurativo: il mese delle rose è il mese di maggio, la stagione delle rose è la primavera, un bocciolo di rosa è una giovane bella e fiorente, essere in un letto di rose è trovarsi in una situazione favorevole, essere fresco come una rosa è mostrare un aspetto rilassato e indifferente, non c'è rosa senza spine indica che anche la gioia può essere contrastata da qualche dispiacere, all'acqua di rose sono le azioni superficiali e poco impegnative, vedere tutto

rosa è essere ottimisti.

Ne “Il sabato del villaggio”:  
*La donzelletta vien dalla campagna,  
in sul calar del sole,  
col suo fascio dell'erba; e reca in mano  
un mazzolin di rose e di viole,  
onde, siccome suole,  
ornare ella si appresta  
dimani, al dì di festa, il petto e il crine*

.....

Giacomo Leopardi fa intuire che l'unica forma di felicità consiste nello sperare, non nel vivere. Compartecipe e cordiale, anch'egli s'immerge nelle gioie di questo piccolo mondo, le gioie del sabato che preludono la domenica. Come scrive il Vossler “*É gioia di un giorno specchiata in eterno dolore*”.

Il sabato è la favola eterna della “*giovinezza*”, è il piacere che si trova nel passato o nel futuro, mai nel presente: la festa è la domenica, la “*maturità*”, età nella quale si crede di vivere la vera favola della vita, in cui si è responsabili delle proprie azioni.

La rosa è un tema sempre ricorrente. Nei secoli XVIII e XIX, sul cassettoni delle case di un certo pregio faceva bella mostra di sé una statuetta di cera del Bambino Gesù incorniciata da un serto di roselline doppie d'organza color rosa della varietà Pompon de Bourgogne.

L'imperatrice Giuseppina Bonaparte era talmente appassionata delle rose che, sebbene erano in atto le guerre napoleoniche, riusciva a far arrivare, da ogni continente, rose dalle diverse varietà da coltivare nel giardino della Malmaison. In questo modo incrementò l'esiguo numero delle specie allora coltivate.

La Rosa chinensis non era presa in considerazione, anche se in un quadro del Bronzino del 1530, esposto alla National Gallery di Londra, è stato raffigurato Cupido che lancia fiori di rosa chinensis alla Follia che tenta di abbracciare Venere. Montagne, nel 1578, descrisse fiori di rosa chinensis presenti nel giardino di un monastero di Ferrara. Il botanico dott. Henry, in un suo articolo del “*Gardeners Chronicle*” nel 1902, si attribuì, già alla fine del XIX secolo, la paternità della scoperta della rosa chinensis spontanea, sarmentosa e con fiori molto semplici.

Dal 1790 al 1824 sono state introdotte dall'Oriente in Europa molte

varietà spontanee con portamento cespuglioso, con foglie e rami rossicci allo stato giovanile, con fioritura abbondante dalla primavera all'autunno, costituite da rose singole come fiori da recidere e da rose a mazzetti che formavano variopinte macchie di colore dal profumo intenso.

La rosa canina è stata, comunque, la pioniera fra tutte le altre.

### *Il melograno*

Il melograno, una pianta antichissima risalente al pliocene inferiore, oggi un frutto quasi dimenticato, ha goduto nel passato di grande notorietà.

Nelle tombe egizie sono state scoperte alcune sue immagini risalenti al 2500 a.C. Nella necropoli di Tebe, nella Valle dei Re, il sarcofago del faraone Ramses IV conteneva i suoi frutti essiccati. Per i Greci era il frutto che Paride offrì a Venere e che lei coltivò a Cipro. È citato nell'Odissea, nel giardino del re dei Feaci. Giotto, in un suo quadro, dipinse Cristo crocefisso proprio su un albero di melograno.

Secondo il mito greco, il melograno nacque dal sangue di Dioniso che, catturato dai Titani, è stato ridotto a brandelli.

Amore, fedeltà, fecondità, concordia, ricchezza sono i numerosi e sorprendenti attribuiti all'albero di melograno e soprattutto alla melagrana, il suo frutto, per il notevole numero di grani contenuti all'interno e per il loro colore rosso-verniglio.

Nell'Antico Testamento, per sottolineare come la melagrana sia stata eletta a simbolo dell'amore, della fecondità, della fedeltà e della femminilità, nel terzo poema del Cantico dei Cantici (4,3) lo sposo dice alla sposa:

*Come un nastro di porpora le tue labbra  
e la tua bocca è soffusa di grazia;  
come spicchio di melagrana la tua gota  
attraverso il tuo velo, .....*

e nel (4,13)

*I tuoi germogli sono un giardino di melagrane,  
con i frutti più squisiti,...*

In Deuteronomio (7-9), nelle prove del deserto è scritto: "Perché il

*Signore tuo Dio sta per farti entrare in un paese fertile: paese di torrenti, di fonti e di acque sotterranee che scaturiscono nella pianura e sulla montagna; paese di frumento, di orzo, di viti, di fichi e di melograni; paese di ulivi, di olio e di miele; paese dove non mangerai con scarsità il pane, dove non ti mancherà nulla; paese dove le pietre sono ferro e dai cui monti scaverai il rame. Mangerai dunque a sazietà e benedirai il Signore Dio tuo a causa del paese fertile che ti avrà dato”.*

L'albero di melograno, sotto la sua chioma, ha ospitato Saul come si legge nel primo libro di Samuele cap. 14: *Un giorno Giònata, figlio di Saul, disse al suo scudiero: “Su vieni, portiamoci fino all'appostamento dei Filistei che sta qui di fronte”. Ma non disse nulla a suo padre. Saul se ne stava al limitare di Gàbaa sotto il melograno che si trova in Migròn; la sua gente era di circa seicento uomini.*

Anche per i Romani era il simbolo di fecondità e di abbondanza e le spose ornavano i loro capelli con i rami della pianta come segno di buon augurio.

La melagrana è anche il segno della Benedizione divina. É ricamata sulla veste per le funzioni sacre di Aronne e scolpita sui capitelli della reggia di Salomone.

Nel Cristianesimo medievale ha assunto un significato ancora più importante: ha rappresentato la Chiesa, simbolo di concordia della società e di conservazione dell'unione dei popoli che, paragonati ai grani, stretti sotto la scorza, pur essendo profondamente diversi per cultura e per tradizione, erano armonicamente riuniti sotto la stessa fede. La melagrana aperta è, invece, emblema dell'amore misericordioso di Cristo. L'albero di melograno, infatti, sembra proprio riferirsi al piano dell'essere sul quale Cristo si sacrifica e sul quale risorge come nuovo organismo vivente. A sua volta si presenta come l'insieme di più organismi in un tutto unico, come i grani dentro il frutto e come i frutti sulla pianta che, essendo il melograno l'albero della vita eterna, non può che riprodurli all'infinito.

In ebraico *rimonim* vuol dire melograno perché i puntali del tempio di Gerusalemme hanno la forma di melograno. Per gli ebrei è simbolo di fratellanza, di abbondanza, di prosperità. In senso più laico, la melagrana è anche considerata come simbolo di desiderio, di passione e di fertilità. In Turchia, la giovane sposa, gettando a terra una melagrana matura, conoscerebbe in anticipo, dal numero di semi che fuoriescono dal frutto che si apre urtando contro il suolo, quanti figli partorirà. In Dalmazia invece lo sposo trasferisce la pianta di melograno dal giardino del papà della sposa al suo podere come simbolo di fecondità, di successo in amore e di prole

numerosa. Sette chicchi di melograno, uniti a sette chicchi di riso, raccolti insieme in un sacchetto di panno verde, sono un influente talismano per risolvere i problemi d'amore e per conquistare la fedeltà della persona amata. In una notte di luna piena si brucino alcune foglie di edera, anch'essa metaforicamente simbolo di fedeltà, e si contempli la luna mischiando insieme le ceneri, i semi di melograno, il riso. Questo magico feticcio, posto su un piattino di ceramica bianca ed esposto al chiarore della luna per tutta la notte, concederà la magia della fedeltà.

Il nome *Punica granatum*, dal latino *punicum*, è stato attribuito al melograno dal botanico Linneo convinto della sua origine africana.

Il nome dell'albero e quello del frutto derivano dal latino *malum "mela"* e *granatum "grani"*.

Il melograno era chiamato dai Romani "*mela punica*" perché pensavano che provenisse da Cartagine e lo ritenevano il frutto più gustoso del Mediterraneo. Il suo nome scientifico è "*punica granatum*" e fa riferimento all'origine mediorientale del frutto nonché alla presenza dei grani. Apprezzato dagli Egizi per le sue proprietà vermifughe, in realtà l'albero era originario dalle regioni del sud-ovest asiatico da dove ebbe una larga diffusione in tutta l'Africa settentrionale ed in particolare in tutti i paesi mediterranei, dalla Turchia alla Penisola Iberica. Dal Marocco, gli arabi lo portarono in Italia e in Spagna diffondendone la coltivazione. La città di Granada ha questo nome perché, eretta su tre colli, somiglia a una melagrana aperta. In Italia è presente soprattutto nelle regioni meridionali e insulari sia spontaneo che coltivato anche a scopo ornamentale.

Appartenente alla famiglia delle Punicaceae, il melograno è una pianta rustica, piccola, di 3-5 m d'altezza, perenne, molto longeva, anche se la sua crescita è piuttosto lenta e modesta. Si presenta con portamento arbustivo, cespuglioso, eretto e molto ramificato, con una chioma molto irregolare ed espansa, con i rami rigidi, esili e un poco spinosi. Nei rami più giovani la corteccia è rossiccia e liscia, mentre nei rami vecchi e nel tronco è grigio-cinerea e screpolata. Il fusto è sinuoso, contorto e attorcigliato negli alberelli annosi. Le foglie sono semplici, piccole, opposte, caduche, di forma allungata, le giovani di colore rosso, le anziane di un bel verde chiaro e, prima di cadere, nel tardo autunno, assumono una colorazione giallo-dorata. I fiori, ermafroditi, tubulosi, solitari, splendidi, di colore rosso vermiglio, si sviluppano sull'apice dei rami e sbocciano tra maggio e giugno. Il frutto, chiamato balaustio, sferico, grosso quanto una mela, è una bacca commestibile. È rivestito da una scorza coriacea dapprima verdognola, poi gialla e, a completa maturazione, assume un colo-

re rosso-corallo con sfumature scarlatte. Matura tra settembre e ottobre. All'interno, i diversi loculi, separati da una membrana sottile, contengono un numero imprecisato di semi irregolarmente sfaccettati, rossi con una polpa gradevolmente dolce-acidula, succosa e trasparente. I frutti vanno raccolti in autunno e mangiati in inverno.

L'albero, ben inserito nella macchia mediterranea, predilige i luoghi caldi, con molto sole, ben ventilati, i terreni argilloso-sabbiosi, tendenzialmente calcarei e drenati per favorire il rapido assorbimento dell'acqua. Teme le piogge e l'elevata umidità del terreno e dell'aria durante l'autunno perché danneggiano i frutti in corso di maturazione e fanno sì che la pianta si spogli piuttosto precocemente. Le piante che vivono all'aperto si accontentano dell'acqua piovana, ma, a Licata è necessario irrigare il terreno durante l'estate perché la pioggia, se arriverà, si farà aspettare molto. Soffre il freddo, sopporta difficilmente temperature molto basse e non resiste alle gelate invernali. Una buona luminosità è indispensabile per garantire una considerevole fruttificazione.

La pianta non ha molte esigenze e difficilmente si ammala; raramente è colpita da parassiti animali quali gli afidi e il raghetto rosso, un piccolissimo aracnide che vive a spese delle piante succhiandone la linfa, e da agenti patogeni di origine fungina quale l'oidio o il mal bianco. La pianta colpita deperisce visibilmente al punto di morire se non viene aiutata a liberarsi dal parassita. L'albero, prevalentemente, è esposto agli attacchi di parassiti durante la fioritura, pertanto, nella somministrazione dei prodotti insetticidi, occorre avere prudenza per non impedire l'impollinazione naturale. La pianta è attaccata più facilmente dagli afidi verdi. Le lesioni sono visibili sulle foglie poiché compaiono delle goccioline di sostanze zuccherine espulse dall'afide. La pianta, untuosa e rovinata dalle punture del parassita, dopo poco tempo perde vitalità. Le foglie inaridiscono e cadono precocemente. Bisogna irrorare abbondantemente con un getto violento di acqua per staccare gli afidi dalla foglia che, una volta caduti sul terreno, non riescono più a salire sui rami.

Gli usi tradizionali del melograno in farmacologia sono molto antichi: le prime indicazioni si trovano già in un papiro del 1550 a. C. Sono usate quasi tutte le parti della pianta. Il frutto possiede proprietà rinfrescanti, diuretiche e toniche; la scorza e le radici sono astringenti ed anti-diarroiche.

Nell'antica Grecia se ne apprezzavano le proprietà medicamentose di antielmintico, di antinfiammatorio, di antibatterico nelle infezioni della pelle e di astringente nei casi di diarrea cronica.

In Europa, nel secolo scorso, la radice era molto usata per curare la tenia grazie ad una miscela di alcaloidi presenti nella corteccia della radice. Si pongono a macerare 70 grammi di scorza in un bicchiere d'acqua per qualche giorno facendola poi bollire fino a ridurla a metà del suo volume. Si può migliorare il sapore disgustoso con l'aggiunta di qualche aroma, quindi si ingerisce. In questo modo i vermi si paralizzano solamente e vengono espulsi con l'aiuto di un lassativo. È utile ancora nelle malattie del sistema nervoso, regola le pulsazioni cardiache, rallenta l'invecchiamento dei tessuti e della pelle, combatte l'ipercolesterolemia, l'aterosclerosi. L'alta concentrazione in sostanze antiossidanti rendono gli estratti di melograno adatti a contrastare lo stress dell'organismo.

Recentemente il melograno è stato apprezzato per il suo potenziale uso cosmetico, per preparati ad effetto idratante e schiarente la cute. La lunga tradizione ritiene il melograno una pianta sicura e ben tollerata. Gli studi farmacologici non riportano tossicità o effetti collaterali significativi, non sono note controindicazioni particolari, tranne in qualche caso di ipersensibilità individuale. La corteccia delle radici, inoltre, è utilizzata anche per preservare gli indumenti dalle tarme. Con i fiori e con le bucce dei frutti si ottengono dei coloranti rossi utilizzati in conceria per ornare il cuoio marocchino.

L'uso alimentare del frutto di melograno è antichissimo.

Maometto, trecento anni dopo la distruzione dei templi pagani, raccomandava di consumare succo di melograno per cancellare l'invidia conservando la tenace tradizione legata all'uso del melograno come pianta sacra. Esso è molto più comunemente consumato fresco come alimento perché contiene vitamine A, B, C e diversi sali minerali. È usato per la preparazione di sciroppi, di bibite, di prodotti di pasticceria. Con i grani si prepara la deliziosa e dissetante granatina, tipica bevanda spagnola.

Questo liquore, così ricco di virtù medicinali, è buonissimo da bere in qualsiasi momento della giornata, soprattutto dopo un buon pranzo, per le sue ottime qualità digestive. Ideale per chi vuole offrire ai graditi ospiti un liquore unico e per chi vuole ritrovare gli antichi sapori di un tempo. I suoi ingredienti sono: alcool, acqua, zucchero, vino bianco, melograno e buongusto.

Per preparare la gelatina di melograno occorrono: melograno e zucchero. Scelte le melagrane mature, si tagliano separando per bene i semi dalla pellicola bianca. Si mettono i grani in un setaccio e si spremono per ottenere la maggiore quantità di succo. Si aggiunge la stessa quantità in peso di zucchero e qualche scorza d'arancia grattugiata. Messo il compo-

sto sul fuoco, si porta a ebollizione facendo cuocere il tutto a fuoco vivace fino a quando, versando una goccia su un piatto, si rapprenderà velocemente. Con la gelatina ancora calda, si riempiono dei vasi di vetro fin quasi al bordo e si chiudono con un coperchio ermetico. Capovolgendo il vasetto per 5 minuti, la marmellata, ancora bollente, impregna l'interno del coperchio effettuando così l'autosterilizzazione.

In cucina è usato per preparare l'arista di maiale al melograno. Dopo aver rosolato l'arista e averla inumidita con un bicchiere di birra, si fa cuocere a fuoco moderato per 30 minuti a tegame coperto. Quindi si aggiungono i chicchi di due melagrane continuando la cottura per altri venti minuti. Si serve calda, spolverata di pepe e imbevuta di sugo di melograno.

Le mie quattro piantine di melograno, allineate e poste fra i pini, fra le tuie e fra le araucarie, quando sono in fiore, interrompono il colore verde della montagna. Il fiore rosso vermiglio del melograno in primavera sorride festosamente a Persefone che ritorna dalle viscere della terra.

La mitologia greca narra che Persefone, la bella e giovane figlia di Zeus e di Demetra, la dea della terra e delle messi, non andava mai al fiume da sola, ma si accompagnava alle Oceanine, sue amiche. Un giorno però, allontanandosi da loro e scorgendo un meraviglioso fiore di narciso, posto sotto un platano gigantesco vicino la fonte di Aretusa, s'inginocchiò per raccogliarlo. All'improvviso la terra si mise a tremare e una profonda voragine si spalancò. Apparve un carro nero tirato da quattro cavalli e guidato da un uomo armato, alto, possente, ritto sul carretto. Egli la rapì fulmineamente lanciando i cavalli nelle profondità della terra. A nulla valse le sue grida disperate e sempre più flebili man mano che veniva inghiottita dal baratro. La voce della fanciulla risuonò attraverso le rocce delle montagne, brontolò tra le onde del mare, risuonò nell'aria. Demetra, accortasi della scomparsa di Persefone, la chiamò, urlò, implorò e per nove giorni si spinse sino alle più remote parti della terra alla ricerca della sua amata figlia.

Non riuscì a trovarla. Allora lei, che aveva fatto crescere le messi per l'eternità, per il suo immenso dolore, non si curò più di esse e maledisse tutti i campi fertili del mondo. All'alba del decimo giorno Ecate, che aveva udito le urla disperate della fanciulla mentre veniva rapita, suggerì a Demetra di chiedere notizie ad Elios. Il Sole affermò che l'artefice del rapimento di Persefone era Ade, il fratello di Zeus, il misterioso guerriero, il dio dell'oltretomba e il signore dei morti, perché da tempo di lei innamorato. Ade aveva compiuto il violento gesto amoroso grazie al vole-

re favorevole di Zeus che desiderava per Persefone nozze divine. Demetra, angosciata, abbandonò l'Olimpo e, per vendicarsi, decise di scatenare la carestia sulla terra che non avrebbe più dato i suoi meravigliosi frutti agli uomini. Gli dei non avrebbero più potuto ricevere dai mortali i sacrifici votivi! Per cercare di soffocare la sua disperazione, insensibile ai lamenti di tutte le divinità e dei terrestri provati dalla carestia, Demetra continuò a vagare. Arrivò in Attica, ad Eleusi, e, sotto le sembianze di una vecchia, accolta nella reggia del re Celeo e della sua sposa Metaniera, divenne la nutrice del loro figlio Demofonte. Si affezionò molto al fanciullo, che faceva crescere come un dio, nutrendolo con la divina ambrosia, il nettare degli dei. Allevandolo, Demetra riusciva a soddisfare il suo istinto materno reprimendo il dolore per la perdita di sua figlia. Decise anche di donargli l'immortalità, ma, mentre era intenta a compiere i riti, fu scoperta da Metaniera che glielo impedì. Abbandonando le sue vesti, si manifestò in tutta la sua divinità facendo risplendere la reggia della sua divina luce.

Delusa dai mortali, che non avevano gradito il dono dell'immortalità a Demofonte, si rifugiò sulla sommità del monte Callicoro. Ora che aveva perso anche Demofonte, il dolore per la scomparsa della figlia ricominciò a percuoterla molto più fortemente e vane erano le suppliche dei mortali che intanto venivano sterminati dalla scarsità. Zeus, costretto a cedere alle suppliche dei mortali e degli dei, per evitare la fine sulla terra, mandò la messaggera Iride, che, veloce, con le vesti svolazzanti e con le ali ai piedi, avrebbe dovuto convincere la dea a desistere dalla sua volontà di continuare la carestia. Demetra è irremovibile. Allora inviò nell'oltretomba, da Ade, Hermes, il messaggero degli dei, con l'ordine preciso di riportare Persefone sulla terra e restituirla a sua madre. Ade non si oppose alla decisione di Zeus. Egli non è un seduttore. No! Non l'ha rapita. Persefone è stata un'amante passionale! Anzi ha ucciso per gelosia con le sue mani la povera piccola Menta, la sua precedente amante. Quale pudica vergine si comporterebbe così?

Il racconto di Persefone è molto diverso. Zeus, nell'ascoltarla, le domandò insidiosamente: ti è stata usata violenza? Durante la tua permanenza negli inferi hai mangiato o bevuto qualcosa? Imbarazzata, Persefone confessa che un giorno, tormentata dalla sete, ha ceduto alla tentazione di accettare da Ade un chicco di melograno. Non sapeva che questo inganno le avrebbe impedito di rimanere per sempre sulla terra, nel regno della luce. Grande fu, quindi, la commozione di Demetra nel ritrovare la figlia e, nello stesso istante, restituì alla terra la fertilità ed il mon-

do riprese a godere dei suoi doni. Solo più tardi Demetra scoprì l'inganno teso da Ade per volere di Zeus. Persefone, avendo mangiato il seme di melograno nel regno dei morti, era costretta a farvi ritorno ed a trascorrere sei mesi di ogni anno con lo sposo Ade e gli altri sei mesi con la madre sulla terra. Demetra allora decise che, nei mesi in cui Persefone fosse stata nel regno dei morti, nel mondo ci sarebbe stato freddo, la natura si sarebbe addormentata, erano le stagioni dell'autunno e dell'inverno, mentre nei restanti sei mesi la terra sarebbe rifiorita, erano le stagioni della primavera e dell'estate. Ecco perché in primavera la terra si ricopre di fiori: perché Demetra festeggia il ritorno di Persefone sulla terra, in autunno, quando va nel regno dei morti, spoglia la natura di ogni colore e la riveste di uno squallido manto. Demetra, grata, da allora regala agli uomini un prodotto particolare: il grano.

Dalla mitologia alla poesia.

Il melograno è l'albero a cui tendeva la mano Dante, il figlioletto di Giosuè Carducci morto all'età di tre anni nel 1870. Così recita il poeta nella sua breve, ma accorata poesia:

*Pianto antico*

*L'albero a cui tendevi  
La pargoletta mano,  
Il verde melograno  
Da' bei vermigli fior,  
Nel muto orto solingo  
Rinverdi tutto or ora  
E giugno lo ristora  
Di luce e di calor.  
Tu fior della mia pianta  
Percossa e inaridita,  
Tu de l'inutil vita  
Estremo unico fior,  
Sei nella terra fredda,  
Sei nella terra negra;  
Né il sol più ti rallegra  
Né ti risveglia amor.*

Non ci sono parole per esprimere il dolore per la perdita prematura del proprio figlio, c'è solo il pianto, la manifestazione, individuale ed intima, di una immensa sofferenza interna.

Il poeta riflette sul rapporto antitetico fra la vita e la morte associando la prima ad immagini chiare e luminose e connotando la seconda con motivi oscuri e dolorosi.

La continua rinascita e l'avvicendamento naturale e periodico di vita e di morte che avviene sulla terra si riflette nella fine definitiva ed irrevocabile di un evento unico e irripetibile che nessun'altra estate potrà resuscitare alla vita. Solo l'albero è rimasto, segno di una ciclicità naturale indifferente agli eventi umani, ritmo di vita che non si arresta davanti ai sentimenti. L'albero è il tramite tra la vita e la morte. Il melograno, con la felicità cromatica delle sue foglie e dei suoi fiori, è identico nella realtà quotidiana e nella memoria del poeta: assorbe calore e nutrimento proprio come la terra, in modo rovesciato, li respinge. È la vita che perdura nel cambiamento delle stagioni, è la vita "in presenza" che fa risaltare la vita in "assenza" con la mano pargoletta che ora non c'è più, è il passaggio dall'esistere al morire proprio dell'umano contrapposto al permanere proprio del naturale. Il tronco del poeta è l'albero morto cui un po' di linfa tardiva ha regalato l'incanto di un ultimo fiore tanto prezioso da riuscire a correggere il negativo, l'inutilità del vivere.

La melagrana è il frutto che, con la sua corona regale, troneggiava nel centro del cestino di vimini ricolmo di frutta secca: di noci, di nocciole, di mandorle, di fichi secchi, di castagne, di semi di pistacchio che mia nonna, signora Sebastiana Isabella, tanti anni fa, preparava con cura per noi nipoti Nella, Anna, Enzo, Nellina, Bettino, Marinella ed Enzuccio. Voluminosa, matura, rossa, che una guardia campestre le portava dalla contrada Scammari di Mistretta, la disponeva allegramente al centro della confezione assieme a una pupa per le femminucce e a un cavallo, entrambi di zucchero, per i maschietti. Oggi lo stesso cestino è riempito dalla frutta martorana. Con quale amore lo allestiva rivestendolo con un centri-no di trina da lei stessa lavorato all'uncinetto! Ognuno conteneva equamente lo stesso numero di noci, di nocciole, di mandorle, di fichi secchi, di castagne. Eravamo curiosi di sapere se anche la melagrana contenesse lo stesso numero di semi! Eravamo impazienti di effettuare la conta dei grani che raccoglievamo a mucchi in una ciotola. Ciascuno di noi cugini, per ogni chicco di melagrana, esprimeva ad alta voce un desiderio. Vorrei...! Vorrei...! Vorrei...!!! Ci divertivamo anche così. Sem-plicemente! I grandi ascoltavano.

Penso che, nella tradizione mistrettese e siciliana in genere, l'usanza di regalare ai bambini, proprio il giorno dei morti, il cestino traboccante di frutta secca o di frutta martorana simboleggi il ciclo biologico della vita. La Natura la dona, la toglie, la ridà. La scelta di tutti questi frutti raggruppati insieme testimonia lo stretto rapporto tra l'Uomo e la Natura, il biso-

gno di attribuire agli elementi vegetali, che la Madre Terra mette a disposizione, i valori fondamentali per la vita di ciascuno.



Demetra



la melagrana

### *L'ampelodesmos mauritanicus*

L'Ampelosma, da ἄμπελος “vite” e δεσμός “legame”, conosciuta col nome comune di “Disa”, è una specie mediterranea appartenente alla famiglia delle Graminacee.

Originaria della montagna dell'Atlante algerino, si trova su quasi tutte le pendici litoranee della penisola. È diffusa nei terreni calcarei, marnosi, compresi tra i 100 e gli 800 m. È una vegetazione erbacea xerofita, cespugliosa, d'alto sviluppo e di essenziale vigore vegetativo.

È una pianta a foglie resistenti, lineari, lunghe fino ad un metro d'altezza e larghe fino a sette millimetri, con margini ruvidi. Presenta una pannocchia su un culmo largo e robusto riccamente ramificato, con spighe pendolante, con fiori poco numerosi da 2 a 5. Ancora oggi, dalle nostre parti, le foglie lunghe si tagliano ogni terzo anno per lavori d'intreccio e cordami. Costituisce ottima materia prima per la carta. Gli incendi ricorrenti e i pascoli abusivi distruggono la preesistente vegetazione, ma favoriscono lo sviluppo dell'Ampelodesma. I suoi cespi, ondulati dal leggero alito di vento, donano al paesaggio la sensazione di movimento e di equilibrio.

### *L'asfodelo*

L'asfodelo è una pianta erbacea spontanea simile al giglio appartenente alla famiglia delle Liliacee e di cui gli antichi immaginavano vestiti i prati dell'Aden come racconta Omero.

I greci lo dedicavano ai morti. Infatti deponevano il fiore d'asfodelo sulle sepolture perché, con le radici simili a tuberi, i loro cari si potessero alimentare. Lo festeggiavano il 1° di novembre.

È simbolo di cordialità e di scambio di saluti.



L'asfodelo

Il suo nome deriva dal greco α “non”, σποδός “cenere”, έλος “valle”: valle di tutto ciò che non è stato ridotto in cenere.

L'asfodelo, *Asphodelus ramosus*, è una pianta erbacea perenne molto diffusa in montagna.

Ha radici tuberose fusiformi ed è alta fino ad un metro. Le foglie numerose, basali, lineari, a spada, con il vertice acuto, piane, scanalate, di colore verde lucido, sono lunghe fino a 60 centimetri e larghe fino a 4 centimetri. Lo scapo è nudo o con pochi rami. I fiori, prodotti in belle spighe, bianchi leggermente rosati, con una venatura centrale più scura sui tepa-

li, numerosi, hanno la forma di un largo imbuto. Fioriscono da febbraio a maggio e sono raccolti in racemo alla sommità del fusto. Le brattee sono lanceolate.

I frutti sono delle capsule coriacee di forma sferica e dalle dimensioni di una piccola ciliegia. La pianta d'asfodelo vegeta bene nelle zone aride e litoranee. Le foglie, una volta seccate, sono utilizzate nella cestineria tradizionale sarda. Nella produzione artigianale di cestini si utilizzano anche le foglie di un'altra pianta anch'essa tradizionalmente legata alla lavorazione sarda, quelle della palma nana.

La pianta è molto frequente, spesso infestante, nei luoghi incolti, secchi, sassosi, sui bordi delle strade della regione mediterranea. L'asfodelo, non essendo gradito al palato degli animali, non viene da essi mangiato, perciò, trova un buon terreno nei pascoli che, periodicamente brucati, garantiscono una minore competizione con le altre piante erbacee. Cresce bene in quei terreni che sono stati attraversati da un incendio e, poiché gli

organi sotterranei non sono danneggiati dal fuoco, tende ad invadere le garighe mediterranee. La sua presenza denota una rilevante degradazione ambientale.

Distribuita dal Mediterraneo all'Himalaya, la pianta è molto diffusa soprattutto in Sardegna dove prende diversi nomi: *iscraresia*, *iscraria*, *cadilloni*, *irbutu*, *arbutzu*. L'asfodelo costituisce un elemento caratteristico della cultura tradizionale sarda: il fiore è riportato stilizzato nella tessitura, nell'intarsio, nella ceramica.

Anticamente l'asfodelo era tenuto in gran conto perché guariva dai morsi dei serpenti e degli scorpioni, dall'idropisia, dai calcoli renali, dalle malattie delle orecchie, dalla scabbia e facilitava le mestruazioni.

Oggi, tranne che per qualche applicazione contro la scabbia, non ha altri usi terapeutici.

In medicina sono usate, invece, le radici tuberose per le diverse sostanze che contengono. Esse esercitano azione diuretica, emolliente, lassativa, fluidificante. Usate in pomata da applicare all'esterno, sono indicate come antiparassitarie.

Le radici, bollite in acqua salata, perdono il sapore acre e possono servire come alimento. I poveri dell'antichità greca e romana le usavano facendole cuocere sotto la cenere e condendole con olio e sale.

Ancora oggi i sardi mangiano le radici d'asfodelo il cui sapore, dopo una prolungata cottura, somiglia a quello delle rape lessate.

A Villanova Monteleone, cittadina in provincia di Nuoro tra Alghero e Bosa, un moderno caseificio produce formaggi di ottima qualità sfruttando pascoli dove le greggi brucano erbe aromatiche e profumate che conferiscono al latte e quindi ai formaggi qualità inimitabili. I formaggi prendono, appunto, il nome da questi pascoli.

Così l'appellativo al formaggio "*Fior di Asfodelo*" è dato proprio in onore dell'asfodelo, una pianta presente in modo massiccio in tutto l'agro di Villanova. È la fedele riproduzione dell'antico formaggio preparato negli ovili dai pastori del luogo in tempi non molto recenti; sapore forte, gradevolmente, piccante che si accentua con la stagionatura. Ottimo da grattugiare.

Dalle radici dell'asfodelo si ricavano anche una colla e diversi prodotti alimentari, ma il principale impiego è come materiale alcoligeno. I residui della distillazione sono un buon alimento per il bestiame

Il periodo più propizio per la raccolta dei tuberi è maggio - giugno.

L'asfodelo è citato anche dal poeta Gabriele D'Annunzio nella sua

lirica l'Alcyone. Le liriche, quasi tutte, descrivono momenti precisi della sua vita. Nel suo diario racconta alcuni soggiorni estivi a Fiesole e sulla costa toscana, luoghi dove il poeta riesce ad immedesimarsi nella natura contemplata trasfigurandola contemporaneamente nel paesaggio immortale del mito.

#### L'ASFODELO

*Glauco*

*O Derbe, approda un fiore d'asfodelo!  
Chi mai lo colse e chi l'offerse al mare?  
Vagò sul flutto come un fior salino.*

*O Derbe, quanti fiori fioriranno  
che non vedremo, su pè fulvi monti!  
Quanti lung'h'essi i curvi fiumi rochi!*

*Quanti per mille incognite contrade  
e pur hanno lor nomi come i fiori,  
selvaggi nomi ed aspri e freschi e molli  
onde il cuore dell'esule s'appena  
poi che il suon noto per rendergli odore  
come foglia di salvia a chi la morde!*

*DERBE*

*Io so dove fiorisce l'asfodelo.  
Là nel chiaro Mugello, presso il Gogo  
di Scarperia, lo vidi fiorir bianco.*

*Anche lo vidi, o Glauco, anche lo colsi  
in quell'Alpe che ha nome Catenaià  
e all'Uccellina presso l'Alberese  
nella Maremma pallida ove forse  
ei sorride all'immagine dell'Ade  
morendo sotto l'unghia dei cavalli.*

*GLAUCO*

*O Derbe, anch'io errando su i vestigi  
della donna letèa, vidi fiorire  
tra Populonia e l'Argentaro il fiore  
della viorna. Tutto le sorelle  
il bosco aspro nelle delicate  
braccia tenean tacendo, e i negri lecci  
e i sóveri nocchiuti al sol di giugno  
dormivan come venerandi eroi  
entro veli di spose giovinette.*

DERBE

*In Populonia ricca di sambuchi  
io conobbi il marrubio che rapisce  
l'odor muschiato al serpe maculoso*

*e l'ebbio che colora il vin novello  
di sue bacche e lo scirpo che riveste  
il gonfio vetro dove il vin matura.*

GLAUCO

*La madreselva come la viorna  
intenerire del suo fiato i tronchi  
vidi a Tereglio lungo la Fegana,*

*e il giunco aggentilir la Marinella  
di Luni, e su pè monti della Verna  
l'avornio tesser ghirlandette al maggio.*

DERBE

*I gigli rossi e crocei nê monti,  
alla Frattetta sotto il Sangro, io vidi;  
anche alla Cisa in Lunigiana, e all'Alpe*

*di Mommio dove udii nel ciel remoto  
gridar l'aquila. Spiriti immortali  
pareano i gigli nell'eterna chiostra.*

*La bellezza dei luoghi era sì cruda  
che come spada mi fendeva il petto.  
Con un giglio toccai la grande rupe,  
che non s'aperse e non tremò. Mi parve  
tuttavia che un prodigio si compiesse,  
o Glauco, e andando mi sentii divino.*

GLAUCO

*Nella Bocca del Serchio, ove la piana  
sabbia vergano oscuramente l'orme  
dei corvi come segni di sibille,*

*il narcisso marino io colsi, mentre  
l'ostro premea le salse tamerici,  
i cipressetti dell'amaro sale.*

*Lo smilace conobbi attico; e al Gombo  
anche conobbi il giglio ch'è nomato  
pancrazio, nome caro ai greci efèbi;  
e tanto parve ai miei pensieri ardente  
di purità, che ai Mani dell'Orfeo  
cerulo io lo sacrai, al Cuor dei cuori.*

*DERBE*

*O Glauco, noi facemmo della Terra  
la nostra donna ed ogni più segreta  
grazia n'avemmo per virtù d'amore.*

*Come il Sole entri nella Libra eguale,  
ti condurrò sui monti della Pieve  
di Camaiore, e alla Tambura, e ai fonti  
del Frigido, e lung'h'essa la Freddana  
dietro Forci, e nell'Alpe di Soraggio,  
ché tu veda fiorir la genziana.*

*GLAUCO*

*Bella è la Terra o Derbe, e molto a noi  
cara. Ma quanti fiori fioriranno  
che non vedremo, nelle salse valli!*

*Le Oceanine ornavan di ghirlande  
i lembi della tunica a Demetra  
piangente per il colchico apparito.*

*Com'entri nello Scòrpio il Sole, o Derbe,  
ti condurrò su i pascoli del Giovo  
in mezzo ai greggi delle pingui nubi,  
perché tu veda il colchico fiorire.*

*4 giugno 1902*

***L'asparago selvatico***

Mi capita spesso di essere frenata, camminando in campagna, da qualche corpo che si attacca ai miei pantaloni. É indispensabile fermarmi. La pianta d'asparago selvatico mi trattiene con i suoi rametti intrecciati, spinosi, come per farmi notare la sua presenza.

Mi dice: ci sono anch'io.

Essendo piccola, filiforme, nascosta tra le altre erbe, infatti, non sempre è visibile.

É vero! So che c'è. Cerco, sotto le grandi foglie d'acanto, l'asparago che, con il suo apice appena spuntato dal terreno, mi sorride. Lo cerco attorno al tronco d'olivo, negli anfratti di una grossa pietra; lo trovo aggrappato al recinto o attorcigliato alle foglie della bougainvillea. Lo scopro all'improvviso dove non ho cercato. C'è!

Conosco l'asparago che cresce spontaneamente a Licata emergendo dal

terreno al primo caldo primaverile dei mesi di febbraio, di marzo, di aprile, se il cielo concede in questo periodo qualche sporadica pioggia, e l'asparago che cresce in montagna, a Mistretta, fino a giugno.

L'asparago è una pianta eliofila, resistente tanto ai freddi rigidi quanto ai caldi estivi, afosi, umidi.

L'asparago acutifolius, appartenente alla famiglia delle Liliacee, è originario delle regioni comprese tra il Mediterraneo e l'Asia Centrale. Era apprezzato dagli antichi Egizi anche se soltanto come pianta spontanea.

È stata utilizzata per la prima volta dagli antichi egizi e dai greci prima come pianta medicinale poi come pianta alimentare. Plinio il Vecchio (I sec d.C.), nella sua "*Naturalis Historia*", e Catone (II sec. a.C.) parlavano già a quell'epoca dell'Asparagus officinalis che, come allora, anche oggi è la specie coltivata.

La prima documentazione letteraria sull'asparago è stata fornita dal greco Teofrasto nella "*Storia delle Pianta*".

I romani lo dedicarono a Venere, lo chiamarono asparagus e lo apprezzarono molto. Giovenale ci ha lasciato la descrizione di un suo pranzo. Il menù comprendeva: "*un capretto bello grasso ... qualche asparago di montagna, uova belle grosse*". Svetonio, nel narrare una certa azione compiuta da Augusto, scrisse che c'era voluto meno tempo di quanto ne servisse per lessare gli asparagi. Marziale elogio gli asparagi di polpa tenerissima del litorale di Ravenna.

Dopo le invasioni barbariche, l'asparago si coltivava esclusivamente in Spagna e, verso la fine del Medio Evo, anche in Germania, in Olanda, in Belgio. In Europa la sua coltura si è diffusa intorno al XVII sec; in Francia, sotto Luigi XIV, ha conosciuto il momento più fiorente. Alla sua coltivazione contribuirono i botanici del Re Sole che, ghiottissimo, pretendeva di averne tutto l'anno alla sua mensa. Accenni ad una coltivazione vera e propria dell'asparago si trovano però solo intorno al 1600.

Oggi è oggetto di coltura in molti Paesi per i suoi squisiti e teneri germogli. I maggiori produttori d'asparago sono l'America, la Francia e l'Italia. In Italia è coltivato in Veneto, in Emilia – Romagna e in Piemonte. Si conoscono centinaia di specie, alcune spontanee e selvatiche, altre coltivate, tutte commestibili e con un alto valore officinale. Queste specie sono diverse per morfologia, per ambiente, per habitat.

Dal greco *σπαργειν*, che significa "*essere turgido*" per i turioni in parte grossi, l'asparago è una pianta erbacea perenne, dioica, con i sessi

portati da due individui diversi; uno ha i fiori femminili, l'altro ha i fiori maschili.

La fecondazione è obbligatoriamente incrociata. La pianta ha una morfologia particolare. È costituita da un sistema fogliare, da una parte radicante con radici fascicolate, da un fusto sotterraneo, rizomatoso, orizzontale, strisciante, dalle gemme. Le foglie sono ridotte in squame sottili e membranose. Alle loro ascelle si forma un sistema di ramoscelli modificati stretti e verdi che svolgono il processo fotosintetico in assenza delle vere foglie. L'insieme delle radici, del rizoma e delle gemme è detto volgarmente zampa. Le zampe, attaccate da un fungo, si coprono di una muffa violetta che rende i turioni piccoli e giallastri. Le radici vivono diversi anni crescendo e rinnovandosi ad ogni stagione partendo dal rizoma e sviluppandosi sopra di quelle vecchie, morte e completamente svuotate. Il rizoma è un corpo orizzontale fibroso che funge da serbatoio delle sostanze nutritive necessarie alla crescita e al mantenimento della pianta. L'asparago è una pianta in continuo rinnovamento vegetativo: il rizoma in estate produce nuove radici con il conseguente disfacimento delle vecchie. Le gemme carnose, piccole, sferiche, ben evidenti al centro del rizoma, si sviluppano una dopo l'altra. Alla fine dell'inverno, con l'aumentare della temperatura, esse danno origine al germoglio, ad una nuova pianta: il turione, il nuovo asparago giovane usato in cucina e raccolto prima che, crescendo, si trasformi in stelo. È il prodotto più buono e saporito della macchia mediterranea e permette la preparazione di buoni risotti. Il turione selvatico ha un sapore più pronunziato di quello dell'asparago coltivato ed è un ottimo stimolatore dell'appetito.

Esso è costituito per oltre il 90% d'acqua e contiene vitamina C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>. Con la prolungata esposizione al sole, il turione accumula clorofilla e aumenta la cellulosa quindi diventa più duro e non più commestibile. L'andamento della temperatura è direttamente proporzionale alla velocità della crescita, alla lunghezza raggiunta e al numero dei turioni.

Più veloce è la crescita, più tenero e delicato è il suo sapore. In media, ogni tre, quattro giorni la mia passeggiata d'ispezione diventa fruttuosa per la raccolta degli asparagi. La pianta mi gratifica con i suoi germogli ed io la ringrazio per essere stata generosa con me.

Ogni volta raccolgo una buona quantità di asparagi che regalo a mia nipote Lucia, a Gabriella, entrambe particolarmente golose, oppure preparo una gustosa frittata o un buon risotto.

Bianchi, verdi o violetti, di bosco, di campo o di serra, per gustarli al

meglio, è essenziale che siano molto freschi, se curvati, devono spezzarsi e non piegarsi, con le punte compatte e le lamelle ben chiuse.

È buon'abitudine non raccogliere tutti i turioni selvatici; bisogna lasciarne diversi per osservare lo sviluppo e la crescita poiché generano le parti aeree della nuova pianta. Il turione s'indurisce, l'apice si apre e si trasforma in un vero e proprio fusto con numerosi rametti verdi, filiformi, assumendo un aspetto cespuglioso, con i tralci lunghi e intrecciati su cui compaiono foglie piccolissime, ridotte a scaglie caduche. "*Sunnu spicati*". Non sono vere foglie ma cladodi ricchi di clorofilla che svolgono la funzione fogliare.

Ai nodi delle ramificazioni dei fusti si formano i fiori, piccoli, a campanula, di colore giallo - verde. Dopo l'impollinazione dal fiore si ottiene il frutto, una bacca più piccola di un pisello che garantisce la conservazione della specie. L'asparago, come tantissime altre piante, è utile nella farmacopea medica.

Il rizoma e le radici sono diuretici, indicati nelle affezioni cardiache per l'alto contenuto in potassio, nell'idropisia, nell'itterizia e nelle diete dimagranti. L'infuso si ottiene facendo bollire 50, 60 grammi di piantina in un litro d'acqua. L'uso è sconsigliabile a persone nervose, affette da calcoli renali, da cistiti e da prostatiti proprio per la sua azione diuretica.

Le parti tenere del germoglio sono utili anche in cosmesi per la preparazione di maschere tonificanti della pelle.

### *L'erica*

Il nome Erica a quest'arbusto sempreverde, legnoso, glabro, delicato ma vigoroso, è stato attribuito da Plinio e deriva dal greco ἐρείκειν che significa appunto "*spezzare*" per la fragilità del fusto. Pare che Pedanio Dioscoride ( I° sec.d.C.), medico greco considerato uno dei primi studiosi di botanica che nel suo erbario "*De materia medica libri quinque*" descrisse erbe utilizzate in medicina, scelse questa definizione perché la radice dell'erica riesce a spezzare persino la silice.

Esistono più di 500 specie di Erica apprezzate perché decorative e ornamentali.

L'erica, in generale, è simbolo d'amarezza e di solitudine.

L'erica vagans, appartenente alla famiglia delle Ericacee, vive in Europa meridionale e occidentale, in Africa e in Asia minore come pianta

selvatica. In Italia predilige i terreni aridi, calcarei o silicei dove cresce spontaneamente dal mare alla zona submontana formando magnifiche siepi e tappezzando terreni. Alta 25 centimetri appena, è bellissima per la fioritura abbondante e precoce dei suoi fiori piccoli, campanulati di colore rosa, disposti in grappoli, che la fanno spiccare sulle rocce. Ha foglie verdi verticillate, lucide, strette; mal sopporta la sete e poco accetta le annaffiature troppo abbondanti o frequenti. Per questo motivo, nella mia campagna, si tiene lontana dalle aiuole che ospitano particolari piante che invece reclamano di bere acqua a giorni alterni soprattutto in estate. L'erica non va mai sicuramente a riposo, infatti è presente quasi tutto l'anno. Fiorisce prevalentemente in primavera e in estate e, per aiutare la pianta, bisogna avere l'accortezza di togliere le infiorescenze appassite subito dopo la fioritura.

L'erica possiede diverse virtù officinali. Fa aumentare la diuresi, facilita l'espulsione dei calcoli renali, sa curare la cistite d'origine prostatica e le coliche nefritiche, combatte il catarro vescicale, funge da antibiotico naturale perché ricca di sostanze batteriostatiche e battericide.

Si raggiungono benefici effetti assumendo ogni giorno alcuni cucchiaini di caffè di estratto fluido, ottenuto facendo bollire in un litro d'acqua un pugno delle sommità fiorite di erica fino a ridurre il liquido ad un terzo del suo volume. Questo rimedio è stato indicato dalla vecchia medicina "*dei semplici*", così come tutti gli altri consigli.

Io raccolgo, con cura e affetto particolari, nella mia campagna di Licata una piccola quantità di rametti di erica di cui faccio una ghirlanda di fiori essiccati da portare a Carmelo al cimitero. Era innamorato di questa pianta per la sua modestia, per la sua semplicità, per la sua resistenza, per la sua poca invadenza. La cerco anche nascosta tra le pietre. Per lui scelgo l'erica multiflora dai fiori di colore bianco perché è simbolo d'ammirazione e di compagnia.

Inoltre, avvicinandomi alla pianta, sento una musica ammaliante: è il ronzio delle api che visitano i fiori da cui traggono il polline.

### *Le orchidee*

Orchidea: è una parola magica che conduce con la mente nelle grandi foreste tropicali dove una lussureggiante vegetazione conserva gelosamente i segreti di una natura non completamente violentata e non ancora svelata.

Le orchidee hanno sempre eccitato la fantasia dell'uomo per quella sensazione di esotico e di mistero che le circonda.

Già la bellezza delle orchidee era apprezzata nell'antica Grecia.

Una leggenda narra di un giovane di nome Orchide a cui, all'inizio dell'adolescenza, spuntarono due esuberanti seni. Il suo corpo, man mano che cresceva, diventava sempre più sinuoso e gradevole nell'aspetto. Egli presentava evidenti caratteristiche ermafrodite.

Orchide, tormentato dal disagio causato da quest'ambiguità, ha mutato il suo carattere divenuto alcune volte timido e schivo, altre volte aggressivo e lussuoso come quello del dio Pan.

Un giorno, scoraggiato, si gettò da un'alta rupe. Lo accolse esanime il prato. Subito, in quel luogo, spuntarono tanti fiori, l'uno diverso dall'altro, ma simili nella loro sensualità. Per questo motivo gli efebi ateniesi, con la fronte incoronata di orchidee, cantavano lodi agli dei.

Quante volte le abbiamo incontrate, raccolte a mazzetti, gettate poi lungo la strada, calpestate, senza riconoscerle!

Le nostre orchidee, rispetto a quelle tropicali, possono sembrare insignificanti, ma suscitano in ogni modo nell'osservatore naturalista fascino, curiosità, emozione. In ogni stagione dell'anno è possibile incontrare specie di orchidee adatte a particolari ambienti.

Le orchidee costituiscono forse la più numerosa famiglia del regno vegetale ricca di oltre venticinquemila specie diffuse in quasi tutti gli ambienti della terra: dalle foreste equatoriali alla tundra, dalle foreste umide delle montagne tropicali alle regioni subdesertiche, dalla riva del mare al limite della vegetazione sulle alte montagne, con la sola esclusione dei deserti e dei poli, dimostrando elevate potenzialità di adattamento edafico e pedologico.

Sono talmente legate ai loro biotopi da non sopportare molti degli interventi dell'uomo tesi a piegare la Natura alle sue egoistiche esigenze.

La progressiva distruzione degli habitat delle orchidee, a causa dello sviluppo urbano, dell'uso indiscriminato delle tecniche agricole, dei diserbanti, del prosciugamento di luoghi umidi, della concimazione chimica, rischia di provocare l'estinzione di circa un quarto delle venticinquemila specie tanto da causarne la scomparsa. Fortunatamente "*l'Uomo*" si è reso conto delle conseguenze della sua attività e oggi le orchidee sono fra le piante più protette del mondo.

Per preservare i fiori sono state emanate leggi che vietano la loro asportazione, la vendita e l'esportazione perché, oltre ad una gran bellezza e ad

un'eccezionale varietà di forme e di adattamenti, molte orchidee sono rare. Le specie da studiare e da scoprire sono ancora molte e, per essere comparse sulla terra nel Pliocene superiore, sono creature molto giovani.

Le orchidee rappresentano uno degli stadi evolutivi più recenti e complessi tra le piante da fiore superando notevolmente l'evoluzione degli animali come dimostrano le singolari strategie che alcune di esse adottano per prosperare e riprodursi. La specializzazione comprende il meccanismo della fecondazione, la simbiosi con i funghi, l'assorbimento delle sostanze nutritive, la conservazione dell'acqua, il processo fotosintetico per la crescita.

I colori dei fiori, per lo più vellutati, la struttura ingannatrice dei labelli, così da farli assomigliare alle femmine di alcuni insetti, le complesse ripiegature che obbligano la proboscide dell'insetto a riempirsi di polline per raggiungere il nettare, sono appunto espedienti evolutivi che hanno consentito l'affermazione di queste piante che sono un vero tesoro della natura.

Questi splendidi dispositivi nascono dal processo evolutivo mutante, definito da Darwin nell'800, secondo cui sopravvivevano gli esemplari migliori che riproducevano caratteristiche casuali (modificazioni di petali, di foglie, di altri organi) rendendoli stabili e più idonei ad un particolare ambiente.

Darwin nell'“*Origine delle specie*” e nell'“*Origine dell'uomo*” ebbe occasione di scrivere anche “*Sui vari espedienti attraverso i quali le orchidee vengono fecondate dagli insetti*” (1862).

L'evoluzione ha costruito ciò che favoriva la selezione naturale, riutilizzando e modificando gli strumenti che casualmente aveva a disposizione. Ciò non solo è in perfetto accordo con la teoria evuzionistica di Darwin, ma suggerisce anche che l'evoluzione non è guidata od orientata ad un fine predeterminato: *è solo condizionata dall'ambiente e dagli organi disponibili.*

Appartenenti tutte alla famiglia delle Orchidacee, le orchidee, per vivere, hanno adottato due comportamenti diversi che si adattano alle condizioni dell'habitat originario e che dividono la famiglia in due grandi categorie: le terricole e le epifite. Le terricole crescono affondando le proprie radici nel suolo assorbendo l'acqua e i sali minerali; le epifite, invece, prosperano sugli alberi pendendo con le lunghe e intricate radici aeree avvinte alla loro scorza. L'acqua, scorrendo lungo i rami, si arricchisce degli elementi nutritivi che alimentano la pianta. Non sono parassite, poi-

ché l'albero che le ospita ha solo funzione di supporto e non cede alcun nutrimento alla pianta.

Le foglie, alterne, disposte su due file e talvolta ridotte a squame, sono semplici, spesso carnose e guainanti. Sono capaci di ridurre al massimo le perdite d'acqua e di favorire l'attività fotosintetica.

A causa delle difficili condizioni ambientali, molte epifite hanno sviluppato un tessuto capace d'elevata attività fotosintetica anche nel fusto, nelle radici e perfino nel fiore. Molte orchidee tropicali e subtropicali, sia terricole che epifite, possiedono particolari organi di riserva d'acqua e di sostanze nutritive i "*pseudobulbi*" grandi quanto una capocchia di spillo o una mela. Le radici presentano una particolare struttura, detta velamen, una specie di manicotto di cellule morte a più strati che avvolge la radice. Serve per l'assorbimento dell'acqua e, soprattutto, per evitarne la perdita in situazioni di estrema aridità.

Molte specie delle foreste tropicali, epifite, che vivono sui tronchi degli alberi, mostrano fiori inconsueti per forma e per colorazioni, mentre le specie che vivono in Europa, tutte geofite, crescono nel terreno e hanno fiori di piccole, ma anche di vistose dimensioni.

Il nome orchidea proviene dal termine greco ὄρχις "*orchis*", usato per la prima volta da Teofrasto nel IV - III sec.a.C.

Plinio il Vecchio ha adoperato la stessa parola per indicare l'orchidea. Linneo attribuì ufficialmente il nome *orchis* per indicare sia un genere sia tutta la famiglia nel suo "*Species Plantarum*" della metà del 1700.

Orchis significa prosaicamente "*testicolo*". L'apparato radicale di queste piante, che crescono nei nostri climi, ricorda appunto questi organi maschili. È costituito, almeno nel periodo della fioritura, da due tuberi di forma ovale-rottondeggiante rassomiglianti appunto ai genitali dell'uomo. Essi sono d'aspetto diverso. Un tubero è scuro e floscio, l'altro chiaro e turgido. Il primo ha esaurito le sue energie dando origine al fusto dell'annata; l'altro, pieno di riserve nutritive, entrerà in azione l'anno successivo per dare vita ad una nuova fioritura. Ecco perché le orchidee del genere *ophrys* e del genere *orchis* sono piante perenni.

Secondo la vecchia teoria della "*segnatura*", l'aspetto esterno di una pianta o di un suo organo avrebbe indicato le proprietà medicinali. Ai tuberi delle orchis, infatti, è stata attribuita dagli antichi greci la funzione di ricostituente del vigore sessuale. I due tuberi, chiamati "*salep*" dall'arabo *sahlab*, della località khusa al-tha'lab, erano usati per produrre il "*salep*" ritenuto afrodisiaco. Il salep è una polvere bianco-giallastra otte-

nuta da tuberi di diverse specie di orchidee raccolti in autunno, mondati, immersi per pochi minuti in acqua bollente, disseccati e ridotti in polvere. Contiene il 50% di una sostanza mucillaginosa, il 27% di acido, il 5% di zucchero, il 5% di sostanze proteiche, poche sostanze minerali di discutibile valore nutritivo.

Le analisi chimiche dei tempi moderni hanno spazzato via quest'illusione del tutto infondata.

Tuttavia, in certe regioni dell'Asia minore quest'usanza è causa della rarefazione e della scomparsa di alcune specie di orchidee.

Il salep era indicato anche contro le infiammazioni della mucosa del tubo gastro - enterico, nelle nefriti, nelle cistiti, nelle diarree dei bambini. La mucillagine serve in farmacia come emolliente e come veicolo di sostanze attive. Nell'industria si usa per dare l'appretto ai tessuti. In Grecia serve per preparare bibite rinfrescanti; in Oriente i tuberi freschi sono utilizzati come sostanze commestibili. I tuberi delle orchidee, di forma ovale, lunghi da uno a tre cm, duri, pesanti, grinzosi, di colore giallo - bruno e quasi inodori, sono le sole parti usate in medicina.

Quello delle orchidee è un affascinante universo costituito da forme e da colori meravigliosi. All'interno di questo cosmo, la galassia delle orchidee spontanee italiane è uno scrigno all'aria aperta risplendente di gioielli sparsi sui prati della nostra penisola. Cento circa sono le specie di orchidee selvatiche italiane.

Il mondo delle orchidee selvatiche è molto diverso da quello delle orchidee coltivate che, per la splendida bellezza dei colori e delle forme, sono donate in confezioni regalo avvolte in pellicole di cellophane: grandi, colorate, inodori, circondate da un alone di mondanità, sono adatte per messaggi di particolare significato simbolico. Sono emblema di raffinatezza, di eleganza, di amore, di bellezza.

Le orchidee spontanee sono erbacee, piccole, dalla fioritura minuscola, dalle forme eccentriche e dai colori più o meno vivaci.

In montagna non pendono dagli alberi come le consorelle dei paesi lontani, ma spuntano dal terreno tra le altre piante che coprono le loro così modeste dimensioni; non si fanno notare di prepotenza, ma vogliono che chiniamo lo sguardo per cercarle, spesso in ginocchio, per ammirare tutta la loro meravigliosa bellezza.

Le orchidee nostrane sono piante erbacee terrestri di statura piuttosto piccola, ma quasi tutte hanno fiori vellutati, belli, di forma strana e irregolare, intensamente profumati.

Se ancora non conosciamo questi fiori, passeggiando in campagna, troviamo lo spunto per cercare queste magnifiche creazioni della Natura. Per l'osservazione degli esemplari trovati, aiutati dalle fotografie o dalle diapositive, facciamo partecipi del nostro entusiasmo parenti e amici! Ampliamo il cerchio di chi ancora ama e rispetta la Natura incondizionatamente!

L'occhio attento della mia macchina fotografica ha rilevato, nella montagna di Licata, la presenza di molte orchidee nascoste dalle altre erbe spontanee. La *Barlia robertiana*, l'*Anacamptis pyramidalis*, l'*Orchis saccata*, l'*Orchis italica*, l'*Orchis papilionacea*, l'*Ophrys lunulata*, l'*Ophrys crabronifera*, l'*Ophrys sphegodes*, l'*Ophrys lutea*, l'*Ophrys apifera* sono i nomi di alcune orchidee. Nei boschi di Mistretta ha fotografato la *Neottia nidus - avis*. Accoccolata a terra per poterle meglio fotografare, poco tempo fa ho sentito vicinissimo il fischio del piombo del fucile da caccia di un imprudente bracconiere. Sono stata scambiata per un coniglio selvatico. Impietrito, smisurata è stata la sua perplessità al mio grido di paura e di rabbia.

É senz'altro il fiore che caratterizza le orchidee e che le distingue da qualsiasi altra pianta. Io esorto tutti a fermarci ad osservarlo attentamente. É un fiore difficile, prezioso, effimero, come tutte le cose belle. Ermafrodita è l'organo sessuale della pianta. Esso racchiude tutto: colore, profumo, forma, bellezza, funzione, accoppiamento, magia. Osservando con attenzione le sue parti, l'ovario e gli stami, si resta stupiti dalla meraviglia di un meccanismo naturale tanto stupefacente quanto semplice.

Caratteristica è la torsione di 180° che ogni fiore subisce in conseguenza della quale alcuni elementi, come il petalo mediano, si dispongono anteriormente anziché posteriormente. I fiori sono solitari o riuniti in infiorescenze a grappoli, a spighe, a racemi.

Il fiore, irregolare, le cui dimensioni possono variare dai 2, 3 centimetri fino ai 7, ha il perigonio formato da sei elementi colorati, detti tepali, divisi in due verticilli di cui tre esterni simili tra loro verdi o colorati con aspetto petaloideo e tre interni, i petali, diversi tra loro e variamente colorati.

Il mediano di questi, il labello, dal latino *labellum*, "*piccolo labbro*", sempre più grande e diverso dagli altri per struttura, per colore, per forma, è rivolto in basso e molte volte si prolunga alla base in uno sperone, una sorta di sacco con funzione nettarifera e conferisce al fiore di orchidea

l'aspetto caratteristico. Non tutte le orchidee lo possiedono e non tutti gli speroni sono forniti di nettare. Può modificare colore e forma in funzione dell'insetto che lo impollina. Nelle ophrys somiglia al corpo di una femmina d'imenottero; per questo motivo i maschi di api, di vespe, di bombi sono invogliati ad avere i primi tentativi di accoppiamento.

La Natura sfrutta quest'ingenuità per favorire l'impollinazione incrociata. La fioritura avviene in genere tra febbraio e maggio, ma non mancano le varietà che continuano a fiorire fino a luglio. Dal lato opposto del labello, sul verticillo florale, si trova una caratteristica formazione a colonna costituita da ambedue gli organi sessuali, femminili e maschili. La superficie stigmaticca è posta sotto gli stami sormontati dalle antere di cui solo pochi sono fertili. Il polline è formato da microscopici granuli aggregati a formare masserelle polliniche viscosi, spinose o farinose dette pollinii.

L'impollinazione entomofila avviene esclusivamente per opera degli insetti adescati dal nettare, dal colore, dalla forma, dagli odori dei fiori. I pollinii pieni di polline, essendo vischiosi, urtando contro il corpo degli insetti, si attaccano al loro addome o alle loro zampe. Volando da fiore in fiore l'insetto, ignaro veicolo trasportatore del polline, lo deposita sullo stigma di un altro fiore favorendo così la fecondazione. Ecco perché le orchidee adattano diverse strategie per ingannare l'insetto impollinatore! L'impollinazione avviene in modo completo. Il fiore che non è impollinato aspetta anche un mese, presentando una fioritura di lunga durata, prima di sfiorire. Le orchidee, per questo motivo, sono particolarmente gradite e usate come fiore reciso. La forma, il colore, il profumo, l'apertura florale, la posizione dei nettari sono strumenti utili al fine della riproduzione. Alcune ofridi emettono delle profumate sostanze chimiche, dette feromoni, che simulano nell'odore quelle emanate dalle femmine di alcuni insetti.

Avvenuta la fecondazione, l'ovario fecondato si trasformerà in frutto maturo, una capsula, che rimarrà in quiescenza anche per lunghi periodi, da due a diciotto mesi, per consentire la maturazione del seme.

I frutti variano notevolmente. Possono essere stretti e lunghi, solitari o a grappoli con tante piccole capsule simili all'uva. Fessurandosi longitudinalmente, consentiranno la fuoriuscita di una miriade di microscopici semi dal peso di centesimi di milligrammo che, portati dal vento anche lontano, germineranno e si svilupperanno solo se verranno a contatto col microscopico fungo in un ambiente adatto.

Occorreranno altri 4 anni perché il ciclo vitale sia completo. Essendo i semi così leggeri, non possiedono riserve nutritive. Per germogliare han-

no bisogno dell'aiuto del fungo col quale instaurano una speciale relazione di simbiosi. Traggono dalle ife le sostanze plastiche ed energetiche indispensabili alla germinazione, allo sviluppo e alla crescita dell'embrione. Il fungo riceve in cambio altre sostanze delle quali si serve per accrescersi. Poiché l'incontro con il fungo è solo probabile, allora la Natura provvede producendo un gran numero di semi. Da allora in poi la pianta è in grado di svilupparsi da sola. La prima fioritura avverrà dopo un numero di anni variabile da specie a specie. Alcune orchidee non hanno foglie verdi, ma vivono a spese di altri organismi una vita saprofitaria o parassitaria.

Del profumo vi sono ampie variazioni: esistono fiori assolutamente inodori, fiori delicatamente o intensamente profumati, fiori che, invece, emanano odori anche molto sgradevoli.

La vaniglia è il frutto della Vanilla, un bastoncino bruno molto profumato che, col suo profumo, serve per aromatizzare gelati e dolci.

È un'orchidea scoperta proprio dagli Atzechi. La pianta della vaniglia in realtà è originaria dalle foreste dell'America tropicale. Per molti anni il Messico è stato l'unico depositario del segreto del suo aroma usato, insieme al miele, per insaporire la "reale" bevanda del cioccolato.

In realtà esistono più di 110 varietà di orchidee vaniglia, ma solo la Vanilla planifolia è quella che fornisce il 99% della produzione mondiale. La polvere bianca e cristallina si estrae appunto dalle capsule, seccate e fermentate, di Vanilla planifolia coltivata su larga scala in molti paesi tropicali.

Solo dopo l'arrivo dei conquistadores spagnoli, i baccelli di vaniglia furono importati in Spagna per essere coltivati poi nelle isole vulcaniche delle Reunion nell'Oceano Indiano. Attualmente è coltivata in Indonesia, in Messico, a Tahiti, in Asia, in Africa, ma il Madagascar è il maggior produttore mondiale di vaniglia fornendo un prodotto di alta qualità.

La Vanilla planifolia è una pianta lianosa, dotata di radici avventizie, ha foglie carnose e un fiore che non è né profumato né appariscente, di colore giallo-verde, simile alla tonalità cromatica delle foglie.

I generi più comuni di orchidee sono: l'Ophrys e l'Orchis.

L'Ophrys è il gruppo di orchidee più evolute e sorprendenti. I fiori sono simili a quelli di Orchis, ma privi di sperone. Queste orchidee sono proprie dell'Europa meridionale e dell'area mediterranea in particolare. Sono tra le più belle e ricercate dagli amatori e presentano alcune delle fioriture più elaborate e singolari. Non sono facili da vedere a causa delle

ridotte dimensioni dei fiori, tali da mettere a dura prova un occhio non allenato a trovarle. Ciò ha forse contribuito a salvarle e a sottrarle ai facili appetiti dei mietitori domenicali di mazzetti floreali, tanto graziosi al momento, quanto effimeri, poiché non durano più dello spazio di una passeggiata.

Il genere "*Ophrys*" ha fiori singolari, curiosi e misteriosi: un punto d'incontro tra il mondo degli insetti e il mondo vegetale. Ha infiorescenze a spiga rada e con pochi fiori, rosa o gialli, brunastri, un labello molto appariscente, poco carnoso, vellutato che ricorda forma, colore e villosità degli insetti impollinatori. Spesso somiglia straordinariamente alla femmina della particolare specie d'insetto maschio che tenta di accoppiarsi impollinando il fiore.

L'insetto maschio si posa sul fiore credendo di aver trovato una femmina da fecondare e invece è "*costretto*", dall'anatomia stessa delle parti fiorali, a caricarsi dei sacchi pollinici che depositerà involontariamente su un altro fiore. L'insetto ingannato è stato usato, suo malgrado, per far riprodurre la pianta. Le foglie, molto numerose, si sviluppano sia su tutta la lunghezza del fusto sia solamente alla base della pianta.

Il genere "*Orchis*" è formato di elementi di piante che si affidano all'offerta di nettare per attirare gli insetti destinati all'impollinazione incrociata. Il labello, pur essendo più grande delle altre parti del perigonio, non è molto sviluppato e porta alla sua base una formazione conica, lo sperone, ricca di nettare. Presenta un fusto eretto, semplice, coperto da foglie ovali appuntite all'estremità e molte infiorescenze a spiga più o meno densa e variamente colorata. I fiori sono composti di cinque petali di solito uguali e da un labello prominente.

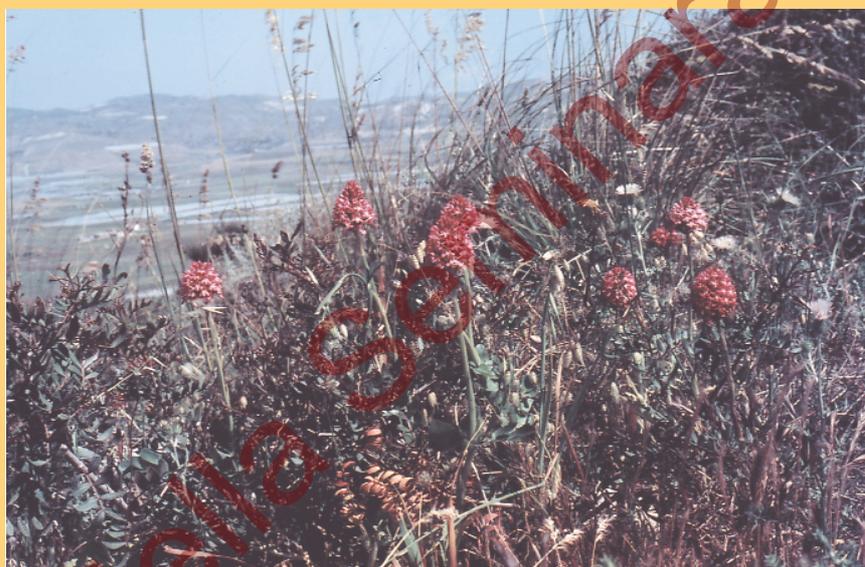
L'aspetto bizzarro e attraente dei fiori di orchis, che invita ad una raccolta eccessiva, unitamente alla pulizia del terreno mediante l'aratura, ha portato quasi all'estinzione di diverse specie.

Alcune non sintetizzano la clorofilla, ma assorbono il nutrimento direttamente dalle sostanze organiche in decomposizione saprofiticamente; un esemplare è la *Neottia nidus avis*, detta Orchidea Nido d'Uccello, che vive nei territori collinari e montuosi.

La *Barlia robertiana* deve il suo nome generico "*barlia*" a Joseph Baptiste Barla botanico e micologo, nato a Nizza e direttore del Museo di Storia Naturale di Nizza, e il suo nome specifico "*robertiana*" a G. Robert, botanico francese (1776- 1857), autore di una florula dei dintorni di

Tolone. É un'orchidea diffusa nella gariga arida distribuita nel Mediterraneo, in Turchia, in Marocco, in Tunisia e in Algeria.

Bella da vedere e da annusare, evoca la “*sensazione di pulito*”. Io l'ho scoperta sotto i pini. É una pianta bulbosa molto robusta, con un fusto eretto, cilindrico, foglioso alla base, alta fino a 60 cm. L'infiorescenza è densa di grandi fiori dal delicato profumo d'iris. Il labello è di colore roseo intenso. É possibile, nel periodo della fioritura, ammirare magnifiche colorazioni delle aree interessate. Predomina il colore verde - porporino dei tepali. Si estende fino a 1500 metri d'altitudine.



L'anacamptis pyramidalis

L'Anacamptis pyramidalis: Anacamptis è il nome derivante dal greco ἀνακάμπτειν “*incurvare, ripiegare*” per la forma dei tepali incurvati verso l'alto e all'infuori, “*pyramidalis*” per l'aspetto globale dell'infiorescenza che all'inizio della fioritura è conica, piramidata.

É una pianta erbacea perenne, tuberosa, ampiamente diffusa in Europa. É presente anche in Inghilterra, in Scandinavia, nel Nord Africa, in Asia Minore, in Siria, in Israele, nel Libano. Si estende fino a 800 metri d'altezza.

L'orchidea sbocciata è alta 30- 40 cm. Fiorisce tra maggio e giugno. La

spiga fiorita è così ricca di fiori da apparire piramidale. I fiori, di media grandezza, belli, appariscenti, fragranti, con un lungo sperone pieno di nettare, hanno un colore che va dal rosa al viola - cobalto. Il labello è trilobo, variabile nella forma.

L'impollinazione avviene per opera delle farfalle che, attratte dai profumi emessi dai fiori, penetrano con la loro proboscide all'interno dello sperone in cerca dei succhi zuccherini. Alla proboscide si attaccano i pollinii, carichi di granuli di polline pronto per essere depositato sullo stimma durante la successiva visita ad un altro fiore.

L'Orchis saccata è la più precoce delle orchidee. Fiorisce da gennaio fino alla fine di giugno.

Il nome specifico "*saccata*" si riferisce all'aspetto dello sperone corto, grosso, a forma di sacco, di colore roseo, diretto verso il basso. È una rara specie della regione mediterranea. Il suo areale si estende dalla Spagna, alla Turchia, all'Italia peninsulare e insulare.

La pianta, erbacea, perenne, tuberosa, è alta circa 20 cm. Presenta un fusto eretto, robusto, foglioso, una spiga fiorifera allungata, povera, con 4-15 fiori di colore purpureo - violaceo, un labello rosato con sfumature verdastre.

L'Orchis *italica*, contrariamente al nome, non vive esclusivamente in Italia, ma è distribuita in tutto il bacino del mediterraneo dal Portogallo, alla Spagna, all'Africa settentrionale, alla Turchia, alla Sardegna, alla Corsica, alla Sicilia.

Pianta erbacea perenne, fiorisce tra marzo e maggio. Il fusto è alto 20 - 50 cm e le foglie sono verdi, strette, lanceolate. I fiori, riuniti in una spiga densa, cilindrica, sono caratteristici per la presenza di un labello che simula un uomo stilizzato appeso. I 5 tepali, riuniti a baschetto, hanno un colore rosa - lilla, rosa - viola con venature rosso - porporine.

L'orchis papilionacea, dal latino papilio, "*farfalla*", per la disposizione a ventaglio degli elementi fiorali, del labello, simili all'ala di una farfalla, è una pianta erbacea, tuberosa, perenne, tipica del bacino del Mediterraneo presente in tutta Italia spingendosi fino a 1500 metri d'altitudine. Ha il fusto robusto, alto da 15 a 20 cm, rigido, le foglie verdi lanceolate, acute e le foglioline guainanti più piccole salendo verso la sommità.



L'orchis papilionacea

L'infiorescenza è formata da 3 - 5 fiori moderatamente grandi. Sepali e petali formano un casco allungato, dal colore variabile dal roseo vivo al violaceo al rosso porporino con strisce longitudinali più scure. Il labello, aperto a ventaglio, più lungo che largo e con il margine ondulato e dentellato, è di colore bianco roseo o rosso porporino pure con nervature più scure. Fiorisce già a febbraio dando luogo a stupende fioriture soprattutto nelle zone aperte e soleggiate.

L'Ophrys lunulata, dal latino "lunula" per avere il labello a mezzaluna, è una piantina perenne con rizotuberi sotterranei, endemica in Sicilia, anche se è stata segnalata in altre isole italiane. Fiorisce nei mesi di marzo e di aprile. È impollinata da un apide solitario che nidifica nel terreno o su vecchi nidi di altri insetti. Si estende fino a 600 - 700 metri. Il fusto è alto 30 cm e l'infiorescenza porta da 4 a 8 fiori distanziati. I tepali hanno colorazione rosea tendente al lilla, mentre il labello è colorato di bruno quasi scuro con le corna della mezzaluna rivolte in avanti. Ha un disegno a forma di H o di U.

L'Ophrys crabronifera, dal latino crabro "calabrone" è una pianta robusta, alta 20 - 40 cm, con foglie ovali, acute, di colore verde. L'infiorescenza è rada, allungata, composta di 3 - 8 fiori relativamente grandi. I sepali, sono di colore bianco rosati, più raramente verdi, con una nervatura centrale verde; i tepali, di colore roseo più o meno intenso, sono triangolari. Il labello è ampio, convesso, bruno-rossiccio, scuro o bruno-giallastro, vellutato, circondato da uno stretto margine glabro più chiaro. Ha una macchia grigia con riflessi metallici a forma di U o di H. Fiorisce tra marzo e aprile. Ha scelto il suo areale in Toscana, in Campania, nel Lazio, in Puglia, in Sicilia.

L'Ophrys sphegodes deve il suo nome al termine greco σφήν "vespa", e εἶδος "aspetto" per la supposta somiglianza del labello all'in-

setto. Si trova in Portogallo, in Francia, in Inghilterra del Sud, in Belgio, in Germania, in Italia, dalla Toscana alla Puglia alle isole comprese, in Turchia, in Romania, in Ungheria.

É una pianta erbacea perenne, tuberosa, che fiorisce tra marzo e aprile. Il fusto è alto da 10 a 45 cm. I tuberi sono sotterranei, le foglie sono verdi lanceolate, l'infiorescenza è povera di fiori. I tepali esterni sono verdi, gli interni di colore variabile dal giallo al rossiccio e con bordo ondulato. Il labello, intero, è di colore bruno - rossastro o nerastro e, al tatto, vellutato per la presenza di una peluria di rivestimento. Nella sua parte centrale ha un disegno a forma di H, sviluppata, di colore cinerino bluastrò o giallo opaco, lucida, glabra.



*Ophrys lutea*

L'*Ophrys lutea*, dal latino "*lutea*", "*gialla*", per il colore del labello, è una pianta erbacea perenne, tuberosa, dell'area mediterranea estesa anche in Portogallo, in Spagna, in Corsica, in Grecia, in Turchia, in Marocco. In Italia è molto comune al Sud e nelle grandi isole perché richiede condizioni calde e asciutte e terreni calcarei e sabbiosi. Rara in Liguria, nel Lazio, nelle Marche, in Toscana.

É impollinata da un imenottero che nidifica nel terreno ed ha la capacità di bottinare fiori a corolla corta mediante un organo breve e acuto. Si trova fino a 400 metri d'altezza. Il fusto è alto 15 - 20 cm e porta un'infiorescenza con pochi fiori giallognoli il cui labello, trilobo, bruno, papilloso, finemente vellutato, ha una macchia bruna centrale e il margine di colore giallo. I tepali esterni sono di colore verde chiaro. Le foglie sono sparse, rade nella parte superiore della pianta. La fioritura avviene a partire dal mese di aprile.

Tutte queste orchidee prosperano in ambienti aperti, in terreni incol-

ti, sassosi, aridi o erbosi, calcarei della gariga e della macchia mediterranea dove è rilevante la presenza di insetti impollinatori grazie alla forte insolazione e alla bassa vegetazione.

Una delle più belle orchidee spontanee italiane è di certo l'Ophrys apifera, il Fior d'Ape o Vesparia. Anche se non è molto comune, cresce nei prati, nelle radure boschive su terreni calcarei, nelle garighe e nei cespuglietti. A dispetto del nome, questa splendida orchidea manca di un insetto impollinatore preferito; ricorre di solito all'auto impollinazione, favorita dallo scuotimento del vento che permette al polline di cadere sullo stigma subito dopo l'apertura fiorale. Ciò contribuisce all'assenza di variabilità di forme e colori.

È una pianta erbacea tuberosa, alta da 20 a 50 cm. Presenta foglie basali lunghe, infiorescenza lassa, tepali esterni bianchicci. Il labello, trilobato, di colore bruno - nerastro, ha il mediano munito di un'appendice gialla ricurva verso il basso, lo specchio pure di colore giallo - bruno con due macchie tondeggianti giallognole. Fiorisce tra marzo e maggio.

Un'orchidea particolare è la *Neottia nidus-avis*, comune sui monti dei Nebrodi e delle Madonie fino a 2000 metri d'altezza. L'ho scoperta a Mistretta nascosta all'ombra del sottobosco. È una piantina saprofita non in grado di produrre le sostanze nutritive perché, priva di parti verdi, non sintetizza la clorofilla. In parte le assorbe dal terreno e in parte attraverso il fungo che cresce sulle sue radici. Il groviglio delle radici, capaci di sfruttare le sostanze organiche in decomposizione nel terreno, assomiglia ad un nido d'uccello, da cui il nome volgare, d'origine greca νεοττία, appunto, di "Nido d'Uccello". Le radici, ingrossate e polpose, sono rivestite da una fitta rete di ife fungine che sopravvivono e si sviluppano anche sulla superficie della radice assimilando la cellulosa; quando penetrano all'interno sono degradate dagli enzimi prodotti dall'orchidea la quale compensa in questo modo l'incapacità fotosintetica. Una volta che l'orchidea diventa verde e in grado di svolgere la fotosintesi, la simbiosi s'interrompe rapidamente.

Non si tratta di un'orchidea particolarmente appariscente poiché il colore, sia dello stelo sia dell'infiorescenza, è un giallo bruno sbiadito. Il fusto è eretto, senza foglie. Il labello, bilobo, è lungo quasi il doppio degli

altri petali. Fiorisce da metà maggio a metà agosto in boschi e macchie. I fiori, in spiga densa, emanano un profumo debole e delicato che attira gli insetti per l'impollinazione, anche se spesso la pianta è autogama. La sua distribuzione geografica è il bacino del Mediterraneo, dalla Grecia, alla Spagna, alla Francia, in Tunisia, in Algeria spingendosi in Norvegia e in Finlandia.

Gli esemplari descritti sono solo alcuni esempi di orchidee presenti nel territorio di Licata e di Mistretta e che ho avuto la gioia di scoprire e di osservare.

La varietà delle forme e delle tinte e la loro relativa rarità, fanno delle Orchidacee una famiglia di fiori per i quali si accendono le passioni degli amanti della natura.

Questi singolarissimi fiori, sorprendenti per la ricchezza cromatica, abbelliscono i boschi, colorano i prati, migliorano la gariga e la macchia mediterranea e sono da sempre oggetto di curiosità, di interesse e di studio da parte di naturalisti di tutto il mondo.

Appreziamo, conosciamo, proteggiamo le orchidee. Garantiamo la loro sopravvivenza non raccogliendone nessuna!

Solo così potremo assistere ogni anno allo spettacolo della fioritura di questi stupendi fiori che continueranno a sorriderci tra il verde dell'erba e le discontinue ombre dei boschi. Nei mesi di maggio e di giugno rappresentano un momento di rigoglio vegetale intensissimo.

Uno degli aspetti peculiari delle orchidee è la possibilità di essere facilmente ibridate non solo fra specie, ma anche fra generi diversi, fenomeno questo che saltuariamente accade quando vivono allo stato naturale e che è stato largamente sfruttato dall'uomo.

La persona romantica, innamorata dei fiori e della vita che essi rappresentano con il loro sbocciare profumato, sa bene che ogni fiore possiede un proprio linguaggio. Attraverso il fiore si esprime qualsiasi umano sentimento in un modo o nell'altro. Volendo regalare il "*fiore del sorriso*", com'è chiamato in Thailandia il fiore dell'orchidea, nella scelta delle piantine o del fiore reciso, bisogna tener conto della freschezza, della brillantezza e della consistenza del fiore e, nonostante le convinzioni comuni, va considerato il numero dei fiori aperti e non la lunghezza dello stelo.

Auguri!

## *Il rosmarino*

Dalla contrada Scammari, nel territorio di Mistretta, ti ho portato in contrada Montesole – Giannotta, nella montagna di Licata dove eri assente.

Il tuo nome Rosmarinus deriva da latino ros “*rugiada*” e marinus “*marino*” e significa che cresci spontaneo normalmente in prossimità del mare su un terreno secco, arido, sassoso, perché ami le esposizioni soleggiate e non soffri la siccità. In Francia il tuo nome deriva da “*rosa*” e “*maris*”, vale a dire “*rosa marina*”. Fournier dice che “*ros*” è apparentata a *rhus* che significa “*arbusto*”. Allora, rosmarino, sei “*arbusto di mare*”. I greci, per il tuo profumo somigliante a quello dell’olibano (antico nome dell’incenso), ti chiamavano “*libanotis*”, in memoria del giovane sacerdote Libanus il cui sangue, secondo un’antica leggenda, dette origine alla tua pianta. I daci ti chiamavano “*dracontos*”.

Nelle regioni d’Italia assumi tantissimi nomi dialettali: in Sicilia “*rosamarinu*”, in Sardegna “*arromarin*”, o “*ozzipirri*” o “*romasinu*”, in Toscana “*trosmarina*”, in Lombardia “*osmani*”, in Veneto “*sgulmarin*”, in Campania “*landola*”, in Umbria “*tresomarino*”, a Roma “*tresmarino*”, a Licata “*rusamarinu*”, a Mistretta “*rosamarina*”.

Io ti ho scoperto nella valle Romei, lungo il torrente Santo Stefano, a circa 630 metri d’altezza nascosto nell’impenetrabile macchia mediterranea dove stentavi a crescere per il clima molto freddo. Sicuramente avresti avuto poche possibilità di superare l’inverno mistrettese!

Eri una piantina piccola, esile, allungata, con le radici soffocate dalla terra nera di castagno in un incavo della roccia, ma già allora emanavi un intenso profumo aromatico che mi ha fatto scoprire la tua presenza.

Ti ho curato, ti ho innaffiato, ti ho parlato piano, piano e tu hai ascoltato. Tu, Rosmarino, hai capito!

Sei cresciuto in breve tempo, sei diventato alto più di un metro.

Ti riproduci spontaneamente per divisione del tuo cespo e in primavera fai spezzare la talea dai tuoi rami. Hai invaso la campagna, hai formato siepi alte e vigorose, hai abbellito viali, ti sei messo al riparo dei muri esposti a mezzogiorno o su rupi soleggiate, quasi inselvaticato, hai circondato lampioni. Sei polimorfo, a cupola, ad alberello, a parallelepipedo.

Ti sei bene inserito nella gariga della montagna di Licata e ti sei adattato all’ambiente per te nuovo.

Come me! Mi assomigli!

Sei diventato un arbusto cespuglioso, robusto, sempreverde, ramosissimo.

Appartieni alla famiglia delle Labiate.

I tuoi rami sono prostrati alcuni, ascendenti altri. Le tue foglie, inserite direttamente sui rami, sono sessili, lineari, con i margini arrotondati rivolti verso il basso; sono di colore verde - scuro, lucide di sopra, bianco - tomentose di sotto, sono molto aromatiche. I tuoi fiori, raggruppati in grappoli, si distribuiscono su corte infiorescenze racemose; il tuo fusto è duro, resistente ma fragile, si spezza facilmente, non si piega alla forza delle intemperie.



Il rosmarino

Sei di solito, da gennaio a dicembre, carico di piccoli fiori di colore azzurro - violetto che, con la loro fragranza, attirano ogni giorno centinaia di insetti impollinatori. Fra i tuoi verdissimi rami, il mio amico passerotto ha costruito il suo nido e si è nascosto il piccolo topo campagnolo.

Fra i tuoi fittissimi intrecci sai favorire gli incontri.

Eri conosciuto fin dall'antichità e sei stato da sempre coltivato non tanto per le tue virtù medicinali e per gli impieghi terapeutici, ma per le tradizioni rituali, religiose e magiche.

Secondo Ermete, il dio egizio Toth, eri la pianta del terzo decano dei Gemelli (il nono decano dello Zodiaco) che presiedevi appunto all'uso

delle *mani*. Nella simbologia arcaica sei stato donato alla terra da Giove per servire alle libagioni, alle purificazioni, alle guarigioni usando le tue soluzioni mediante abluzioni manuali. I capitolati di Carlo Magno registrano che sei stato inserito tra le 73 specie di piante officinali e aromatiche e i contadini erano obbligati a coltivarti in abbondanza nei loro campi.

Ti ricordi quando i faraoni egiziani, per profumare il viaggio nell'aldilà al momento della morte, mettevano alcuni tuoi rametti nella tomba e nelle mani, come se fosse una coroncina del rosario, per facilitare il viaggio di sola andata? Eri la pianta funebre per eccellenza e, assieme al cipresso, facevi compagnia ai morti. A tal proposito Pitre così esprime su di te un suo proverbio siciliano: *“Cci su tant'erbi nall'orti e cc'è la rosamarina pi li morti”*.

Per i romani eri il simbolo dell'amore e della morte. Orazio così recitava *“ Se vuoi guadagnarti la stima dei morti, porta loro corone di rosmarino e di mirto”*.

Se la morte si lega al passato, il passato è strettamente unito al ricordo, alla memoria. Ofelia, nell'Amleto, dando il rametto di rosmarino a Laerte, così dice: *“Eccoti del rosmarino, per i tuoi ricordi”*.

A te sono legate le tradizioni che descrivono la vita, le nozze, la fedeltà coniugale, la felicità, la gioventù, la salvezza. Col tempo, queste assurde superstizioni popolari sono decadute. Esse facevano comprendere la debolezza dell'uomo, che vedeva, in azioni per lui incomprensibili, il motore che avrebbe dovuto sollevarlo dalla sua deprecabile condizione umana ed elevarlo in un mondo ideale trascendente le leggi a lui note.

A Mistretta, quando ero bambina e i passatempi di allora non erano quelli di oggi, nei pomeriggi d'inverno, una donna anziana, la *“za' Tana”*, faceva disporre in circolo, attorno al braciere riempito di carboni ardenti il cui calore rendeva più sopportabile il freddo intenso della montagna, noi, ragazzini del vicinato, intrattenendoci con lunghi racconti siciliani, *“i cunti”*. Essi erano ricchi di evocazioni, sempre rinarrati e ridisegnati nei loro ampi, mitizzati valori antropici.

Sprofondava comodamente sulla sua vetusta poltrona, si sistemava lo scialle nero sulle spalle, appoggiava entrambe le mani sullo scaldino infuocato posto sulle ginocchia e i gomiti sui braccioli, sovrapponeva l'uno sull'altro i piedi avvolti in pesanti babbucce di lana verde, distoglieva lo sguardo da noi dirigendolo verso il fuoco, che presto avrebbe avuto bisogno di un altro ciocco.

Era molto brava ad animare i quadretti articolando sensi e significati con gesti, con parole, con voce ora aspra, ora suadente, ora lamentosa, ora allegra.

Noi pendevamo dalle sue labbra e, quando si fermava per accentuare la scena, la spingevamo a continuare con un “e poi, e poi...”

Così iniziava: “*si pigghja e-ss’arracunta*” che c’era una volta una regina sterile desiderosa di diventare presto madre. Un giorno, passeggiando nel suo giardino, si fermò ad ammirare una pianta di rosmarino carica dei suoi figli, “*i fiori*”. Inaspettatamente anche lei scoprì d’essere gravida. Diede alla luce una pianta di rosmarino che innaffiava quattro volte al giorno col suo latte. Il re, suo nipote, per dispetto, gliela rubò, la nascose fra i fitti tralci di un roseto bagnandola col latte d’asina.

In una magnifica mattina di sole, il suono del suo flauto fece uscir fuori dal rosmarino una bellissima giovanetta di cui presto s’innamorò.

Dovendo partire per la guerra, egli lasciò la sua preziosa pianta in custodia all’affidabile giardiniere.

Un giorno, la giovane, richiamata dal convincente suono dell’ammaliante flauto, che le quattro curiose e brutte sorelle del re avevano usato, si distaccò dalla pianta. Invidiose della sua bellezza, la offesero. Da quel momento la pianta di rosmarino incominciò a svigorirsi ogni giorno di più. Il custode giardiniere, ignaro dell’inganno delle sorelle, per paura di essere punito dal re al suo ritorno, si nascose.

A mezzanotte la possente voce del dragone, che raccontava alla sua compagna la storia della giovanetta - rosmarino, lo svegliò all’improvviso. Capì che la pianta sarebbe ritornata verde, rigogliosa, vitale solo se fosse stata innaffiata con il sangue del dragone e della sua compagna.

Il servile e fedele giardiniere non aspettò oltre, colpì con le pietre e con il bastone i due sventurati, li uccise.

Con il loro sangue irrorò la pianta. Spezzato l’incantesimo, la giovanetta subito rifiorì. Al ritorno del re lei era ancora più bella e pronta a donare il suo amore.

Il re sposò la sua “*Rosmarina*”. E vissero felici e contenti!

Morale della favola? Come alla notte (il sangue del dragone) segue la rosata aurora (L’Aurora che illumina il cielo d’Oriente prima del sorgere del sole), così alla morte segue la vita.

La tradizione popolare andalusa ti associa al concetto di salvezza. Durante la fuga in Egitto, per sfuggire ai soldati di Erode, hai nascosto tra le tue fronde la Vergine Maria e il Bambin Gesù. I tuoi primi fiori sbocciano pro-

prio nel periodo della Passione, perché la Madre Maria stendeva ad asciugare sulle tue fronde le fasce del suo Figlio diletto.

Dalle tradizioni popolari magiche e rituali decadenti si è passati alle tue proprietà medicamentose.

Castore Durante, vissuto nel 1500 alla corte papale di Sisto V, famoso per la sua attività di medico, di botanico e di poeta, nel suo "*Herbario Novo*" ha descritto gli impieghi terapeutici delle foglie, dei fiori, dei semi, delle radici di piante dell'Europa e delle Indie occidentali e orientali e tra queste, naturalmente, del rosmarino.

Il Codex Julianae Aniciae, trattato in 14 volumi del medico e botanico greco Dioscoride dove sono raffigurate 3100 piante provenienti dai cinque continenti, nel 1500 ti definì la pianta dalla panacea universale e affermò: "*Prendi fiori di rosmarino, legali in un panno velino et falli bogare in aqua, e così vale a tutte le infermità*".

Ancora i greci e i romani intrecciavano i tuoi rami al mirto e all'alloro le cui corone, durante i riti funebri, erano il simbolo dell'immortalità dell'anima.

Eri molto utilizzato anche durante le orge, i banchetti, le feste erotiche per il tuo profumo inebriante e canforato.

Eri utilizzato come combustibile, in sostituzione dell'incenso molto costoso, per il tuo profumo acuto e penetrante.

Pare che gli etruschi abbiano ricavato dalle tue foglie e dalle sommità fiorite un olio essenziale molto aromatico e balsamico con potere afrodisiaco. Per le tue foglie sempreverdi, nel medioevo eri il simbolo dell'amore eterno; le promesse spose, fiduciose e credulone, portavano in mano un rametto di rosmarino.

I francesi ti chiamavano "*incoensier*" e ti usavano per le tue proprietà antisettiche, per fumigare le stanze degli ammalati sterilizzando un poco l'ambiente.

Degne di essere ricordate sono alcune preparazioni a base di rosmarino per la cura delle malattie.

Famosissima è l'"*Acqua della regina d'Ungheria*" che testualmente scrive: "*Io, D.Isabella, regina d'Ungheria, di anni 72, inferma nelle membra ed affetta da gotta, ho adoperato per un anno intero la presente ricetta donatami da un eremita mai da me conosciuto, la quale produsse su di me un così salutare effetto che sono guarita ed ho acquistato le forze, sino al punto da sembrare bella a qualcuno. Il re di Polonia mi voleva sposare, ma io rifiutai per amore di Gesù Cristo. Ho creduto che la ricetta mi fos-*

*se donata da un angelo.*

*Prendete l'acqua distillata, quattro volte 30 once, 20 once di fiori di rosmarino, ponete tutto in un vaso ben chiuso, per lo spazio di 50 ore: poi distillate con un lambicco al bagnomaria. Prendete una volta la settimana una dramma di questa pozione con qualche altro liquore o bevanda o anche con la carne. Lavate con essa il viso tutte le mattine e stropicciate con essa le membra malate. Questo rimedio rinnova le forze, pulisce le midolla, dà nuova lena, restituisce la vista e la conserva per lungo tempo: è eccellente per lo stomaco e per il petto...".*

Quest' acqua miracolosa ha curato anche Luigi XIV da un reumatismo che lo affliggeva ad una spalla e ad un braccio.

Madame de Sevigné, guarita da lancinanti dolori reumatici, così decantò le virtù della tua acqua: " *Essa è divina; io me ne inebrio tutti i giorni. Io la trovo buona contro la tristezza. Io ne sono folle, è il sollievo di tutti i dispiaceri*".

Nell' antichità sei stato usato in cosmesi come tonico rinfrescante e rivitalizzante.

La regina Elisabetta d' Ungheria ha apprezzato le tue qualità cosmetiche detergendosi quotidianamente il viso con l' acqua del tuo infuso, detta " *acqua ungherese*", mantenendo miracolosamente fresche le sue guance e garantendole la giovinezza.

Caterina Sforza, signora di Forlì, ha battezzato il suo famoso prodotto col nome di " *Acqua Celeste*" che ha ottenuto distillando tre volte il rosmarino, la salvia, il basilico, il garofano, la menta, la noce moscata, il sambuco, il ginepro, la cannella, le rose bianche e rosse, l' anice, l' incenso.

Nel settecento sei stato un importante elemento dell' acqua di colonia " *acqua admirabilis*".

Come pianta medicinale, secondo Dioscoride, eri utilizzata per facilitare la funzione renale e digestiva e per combattere le infezioni intestinali. Eri un rimedio efficace contro la gotta. Trasmesso da un grasso, curavi la scabbia e i pidocchi.

Gli arabi cospargono ancora oggi il tuo olio sul cordone ombelicale dei neonati per la tua azione antisettica.

É tradizionale l' uso dell' olio aromatico estratto dai tuoi germogli per combattere le affezioni del cuoio capelluto, per stimolare la crescita dei capelli, per distruggere la forfora. L' olio è usato anche per preparare profumi, cosmetici, saponi. Nella cura della pelle, sotto forma di acqua aromatica, in lozioni e in massaggi rigeneranti, energizzanti, rivitalizzanti, sei

usato da lunghissimo tempo perché tonico, astringente e rende la pelle elastica e lucida grazie al tuo principio attivo, la canfora, che stimola e tonifica i muscoli. Sotto forma di lenimento agisci contro il mal di testa d'origine nervosa e contro le forme reumatiche. Con i bagni caldi medicati combatti la stanchezza e l'esaurimento; in infuso, sei un potente regolatore del ciclo mestruale. Ancora oggi sai essere utile all'apparato digerente perché faciliti la digestione, svolgi azione colagoga e trovi ottima applicazione nelle colecisti croniche perché antispasmodico. Aiuti l'apparato renale perché sei diuretico e il cuore perché fai innalzare la pressione sanguigna.

L'aromaterapia, anche se ha acquistato fama in tempi recenti, tuttavia era anticamente usata.

Il Donzelli, nel *“Teatro Farmaceutico”*, così descrive l'azione dell'”*Oglio di rosmarino distillato*”: *“ Corrobora il cerebro e dilata il cuore, togliendo anche i deliqui d'animo, scalda lo stomaco e fa venire l'appetito, mondifica il sangue, resiste a tutti i veleni, conferma i denti, e toglie le corruzioni di essi, cacciandone anche i vermi. Conferisce al petto, levando l'impedimento del respirare, ed apre l'ostruzioni del fegato e del polmone, e fa buon colore in faccia: conforta i nervi, e conferisce ai tisici, mondifica l'utero, lo ferma nel suo luogo, e lo dispone a concepire, e conforta tutti i vasi e i nervi. Per gli apoplettici, e per chi ha perduto la voce per causa fredda, si esperimenta efficacissimo; onde ragionevolmente le virtù di quest'oglio si equiparano a quelle del vero balsamo. Il modo di adoperarlo è di berne quattro gocce col vino bianco, oppure ponere quelle quattro gocce sopra un poco di zucchero, e poi mangiarcelo, e finalmente si può pigliare con qualsiasi sciroppo appropriato. ... Circa il tempo proporzionato in questo clima, dovrà farsi nel mese di agosto, perché in altro tempo se ne cava quasi niente”*.

É abbastanza!

Per tutte queste tue proprietà, sei stato molto apprezzato dall'uomo da sempre! Pur tuttavia, ai tempi moderni, sei scarsamente stimato per scopi curativi e fisioterapici.

Tutte le massaie italiane ti adoperano usualmente in cucina in svariatissimi piatti tanto da trovarti, raccolto a mazzetti, in tutti i negozi assieme alla frutta e alla verdura.

I tuoi giovani rametti, carichi di foglie, sono universalmente impiegati perché dai sapore agli arrostiti di carne e di pollo a cui doni maggiore digeribilità e aromatizzi il vino detto *“vino al rosmarino”*.

Per il tuo potere antisettico, sei aggiunto alle marinate di carne per preservarle dalla putrefazione. I tuoi fiori sanno offrire un miele molto gustoso.

Io valorizzo la tua fragranza racchiudendoti in tanti profumatori realizzati con sacchetti d'organdis forati, a forma di cuore, impreziositi da pizzi e merletti. Con i tuoi ramoscelli, assieme a quelli del timo, alle foglie di salvia, ai petali di rosa, di lavanda e di spigo, ai fiori di gelsomino, tutti preventivamente essiccati all'ombra, a qualche chiodo di garofano e ad un bastoncino di cannella, ottengo una profumazione intensa, raffinata. È gradevole togliere la biancheria dai cassetti e dagli armadi e sentirla profumare di aromi dal tono esotico.

Per me sei ancora più importante perché, ogni volta che t'incontro, mi ricordi mio padre Giovanni che non c'è più, che mi ha segnalato la tua presenza e che mi ha trasmesso questo grande amore per la Natura.

Mi risuona ancora alle orecchie la melodiosa voce di mia madre che, per conciliare il sonno a Lucia e poi a Maria Grazia, le mie nipoti, mentre le cullava teneramente, cantava le note della bellissima ed antichissima ninna nanna popolare siciliana:

#### LA SIMINZINA

*Vo e larivò ora vidi lu basicò  
e ti porta la siminzina, la rosa marina e lu basinicò.*

*O figlia mia lu Santu passà  
e di la bedda minni spiau  
e iu ci dissi la bedda durmia  
e dormi figlia di l'arma mia.*

*O figlia mia lu Santu passà  
e di la bedda minni spiau  
e iu ci dissi la bedda durmia  
e dormi figlia di l'arma mia.*

*Vo,vo,vo, dormi figlia e fai la vo.  
Vo,vo,vo, dormi figlia e fai la vo,  
e fai la vo e fai la vo.*

L'ho riascoltata, tanti anni dopo, dalla calda voce della cantante licatese Rosa Balistreri che, nel suo repertorio, ha custodito le tradizioni popolari siciliane.

### *La salvia e il timo*

Stretto è il rapporto di amicizia che il rosmarino ha saputo instaurare con i suoi vicini: la *Salvia officinalis* e il *Thymus vulgaris*, piante della famiglia delle Labiate.

Il nome salvia deriva dal latino “*salvus*” ossia salvo, sano, per le eccezionali proprietà curative possedute dalla pianta.

Originaria dell’Europa meridionale, è distribuita in quasi tutte le regioni temperate o calde del globo terrestre preferendo le garighe di degradazione della macchia mediterranea, così anche il timo.

La salvia è una pianta vivace, perenne, fruticosa, a fusto cespuglioso, arbustivo, tortuoso, alta circa 70 cm. Ha foglie lunghe 6,7 cm, picciolate, di forma ovale, rugose per la presenza di una gran quantità di minutissimi peli lanosi. Fittamente venose, carnose, spesse, vellutate, morbide, le foglie sono di colore verde – cenere argentato e dal forte odore aromatico. I fiori, raccolti in spighe terminali dense, verticillate a 3, 4 per verticillo, di colore violaceo, fioriscono da aprile a luglio attirando una gran varietà di insetti e di farfalle.

La salvia in genere si adatta facilmente a qualsiasi clima e terreno, anche se arido e calcareo, purché questo sia permeabile e provvisto di un buon drenaggio che consente il rapido deflusso delle acque eccedenti; la pianta teme, infatti, l’umidità e preferisce una buona esposizione al sole.

L’uomo trova giovamento anche da questa pianta!

I medici dell’antichità attribuirono alla Salvia la capacità di “*immunizzarlo*” da una serie di malanni quali le turbe nervose, le paralisi, gli avvelenamenti. Altri invece le affidarono poteri magici e demoniaci. Eppure la salvia è così inoffensiva! È, infatti, simbolo di stima e di simpatia.

Soltanto a partire dall’Ottocento, tra esaltazioni e denigrazioni, si sono chiarite le sue reali e preziose proprietà.

Dalla pianta si estrae l’olio essenziale costituito da alcune sostanze, i terpeni, responsabili delle azioni farmacologiche. Sono presenti altre sostanze, canfora, tannino, derivati fenolici, flavonoidi, alle quali sono attribuite le capacità di riequilibrare la flora batterica e di moderare l’attività delle ghiandole sudoripare.

In erboristeria si usa l’infuso di salvia officinalis preparato con 15 - 30 grammi di foglie fatte bollire in un litro d’acqua. Prendendone una tazza prima dei pasti principali, esso svolge un’azione stimolante gastrica,

stomachico - tonica nelle dispepsie. Una tazza, bevuta prima di andare a letto, migliora le atonie, calma le nevrosi gastroenteriche, blocca i sudori notturni.

Gli infusi caldi sono utilizzati nella cura delle affezioni dell'apparato respiratorio, contro il raffreddore e le laringo - faringiti. Sul sistema nervoso agiscono in caso di tremori, vertigini e stati maniaco - depressivi.

Il decotto delle foglie serve per collutori e gargarismi nelle infiammazioni del cavo orale e nelle emorragie gengivali.

Ancora i preparati riducono e bloccano la lattazione, favoriscono l'espulsione dei gas dello stomaco e dell'intestino, sono spasmolitici, antidiarroidici, diuretici. Per uso topico, i preparati si trovano in creme utili contro storte, geloni, ulcere, piaghe.

Secondo studi recenti, l'estratto fluido delle sue foglie conterrebbe un principio attivo ipoglicemizzante in grado di ridurre il tasso di zuccheri nel sangue.

Il profumo e il sapore sono massimi nelle foglie tenere e fresche; tuttavia, raccolte prima della fioritura e fatte essiccare all'ombra in un luogo fresco e ventilato, intere o ridotte in polvere, conservate in barattoli di vetro a chiusura ermetica, possono essere utilizzate al momento opportuno.

Perciò anche le foglie fresche o essiccate di salvia, come quelle del rosmarino, sono utili in cucina.

Sono impiegate per aromatizzare piatti di carne, brodi, minestre e conserve a base di aceto.

Con la salvia ho un ricordo particolare: l'episodio del nido all'improvviso svuotato.

Era la fine del mese di giugno di una decina d'anni fa e, come ogni anno, alla chiusura della scuola, trascorrevi la mia vacanza prevalentemente in montagna, in contrada Montesole.

Durante l'arco della giornata osservavo il volo di una coppia di passerotti che, alternativamente, saltellando da un ramo all'altro di un albero di acacia posto sopra la salvia, cercavano di distrarre la mia attenzione.

Dopo ripetuti tentativi, finalmente uno di essi si decideva a raggiungere l'obiettivo: penetrare nel fitto cespuglio della salvia.

Il loro movimento, molto guardingo, mi ha insospettito, ma mi sono costretta a non disturbare il loro lavoro, a non spaventarli, lasciando assetata la salvia, che sicuramente soffriva il caldo estivo di Licata, bevendo dal terreno quella poca umidità contenuta. Approfittando poi della momentanea loro assenza, sono andata a curiosare spostando i suoi rametti.

ti leggermente con la mia mano.

Con mia grande sorpresa ho scoperto la presenza di un nido contenente quattro uova.

I passerotti stavano covando il frutto del loro amore.

Potevo fare qualcosa?

Si! La guardiana!

Dovevo necessariamente proteggere la covata dagli altri uccelli, dalle lucertole, dai gatti.

Una mattina, durante la mia abituale ispezione, ho trovato dentro il nido tre piccoli uccelli implumi, col becco spalancato. Forte è stata la mia emozione! Un uovo, però, non si era schiuso. Tre sono stati i fortunati che si sono affacciati alla vita, il quarto invece...

Quale tensione, che tenerezza nel vederli crescere!

Un giorno, scostando delicatamente le foglie del fitto intreccio, non ho più trovato i miei teneri passerotti.

Il nido si era improvvisamente svuotato!

Il mio cuore è balzato fuori; ha cominciato a battere velocemente. Ho temuto il peggio: i miei passerotti avevano sicuramente riempito la pancia di qualche affamato predatore.

Ho cercato tutto intorno.

Il mio sguardo, posatosi accidentalmente sul ramo dell'acacia più vicino alla salvia, là ha visto i passerotti tutti insieme, genitori e figli.

Erano volati, felici e liberi.

Rivedo ancora, vivo nel mio ricordo, quell'uovo di passerotto, che non ha mai donato la vita, immobile dentro il nido.

Torno alla realtà e continuo a parlare prosaicamente del timo.

Il timo comune, dal greco θυμός "forza, coraggio", è una specie indigena dei paesi del bacino del Mediterraneo e della Penisola balcanica dove vive spontaneo. È una pianta modesta, perenne, fruticosa, alta fino a 30 centimetri, frugalissima, rustica, sempreverde, aromatica, che cresce spontanea anche sulle pendici assolate dei luoghi aridi, dal mare alla montagna, tra le pietre e nelle fessure della roccia e dei muretti a secco purché trovi un terreno asciutto, calcareo e ben drenato. Ha il fusto eretto, molto ramificato, legnoso. Le foglie verdi, profumate, sessili, opposte, brevemente picciolate, molto piccole, lanceolate, cenerine, con i margini revoluti, sono punteggiate di ghiandole. I fiori, color malva pallido, sono riuniti in infiorescenze terminali globose e dense. Forma, durante il periodo della fioritura tra giugno e luglio, bellissimi e inconfondibili cuscini di fio-

ri profumatissimi. Il frutto è formato da 4 acheni glabri e lisci. La raccolta del timo avviene nel momento in cui è massima la concentrazione delle sostanze odorose e, in pratica, poco prima della fioritura. L'aroma è dato da un olio essenziale costituito in maggior parte da timolo.

I preparati con le foglie e con le sommità fiorite del timo, come del rosmarino e della salvia, hanno una vasta gamma di applicazioni terapeutiche e culinarie fin dall'antichità. Venivano, infatti, usati nella lotta contro gli acari della scabbia, contro i pidocchi, contro gli ossiuri.

Oggi sono usati in tutte le malattie da raffreddamento: riniti, sinusiti, tracheiti, bronchiti. Sono espettoranti perché fanno fluidificare il muco ed aumentano le secrezioni delle prime vie respiratorie. Aiutano a prevenire le carie dentali, a curare le infezioni gengivali e alleviano il mal di gola. Sono in grado di coadiuvare la terapia dell'atonìa, della dispepsia, dell'anoressia, della diarrea. L'infuso è un eccellente digestivo e si prepara utilizzando 20 - 30 grammi di pianta intera fiorita immersa in un litro d'acqua e bevendone da due a quattro tazze al giorno. Attenua il meteorismo e favorisce la secrezione biliare. È ottimo anche nella cura delle piaghe, delle ulcere, degli ascessi e dei foruncoli in genere. Il decotto, preparato con 80 - 100 grammi per litro d'acqua, è utile contro le contusioni, le lussazioni, i dolori della gotta e del reumatismo. L'unguento è usato nella cura dell'herpes zoster, il temutissimo fuoco di Sant'Antonio.

Il timo, in genere, possiede una forte azione tonica perché combatte l'anemia e la debolezza organica.

Le foglie, se masticate dopo il pranzo, combattono l'alito cattivo. È preferibile raccogliere la parte fiorita del timo durante le prime ore del pomeriggio, perché allora il contenuto in essenza raggiunge il massimo livello. In cucina, come condimento odoroso di tanti piatti, deve essere usato in piccole dosi per non incorrere in fenomeni di intossicazione, di irritazione gastrointestinale, di ipotermia.

Gli eccessi, di qualsiasi natura, sono sempre da evitare!

### *L'alloro*

Ho raccolto un po' di semi dall'alberello di alloro della signora Vincenzina nel suo terreno confinante col mio; li ho tenuti a bagno d'acqua per un intero giorno. In seguito, li ho interrati dentro un ampio vaso di terracotta pieno di buona terra concimata e alleggerita con torba e sab-

bia e scegliendo un ambiente semiombroso.

Ho aspettato per lunghi giorni perché tu mettesti radici e facessi capolino col primo tenero germoglio.

Finalmente sei nato: *Laurus nobilis*, mio amico Alloro! Tu che appartieni alla famiglia delle Lauracee.

Ti ho collocato poi in un'aiuola umida, in piena terra, in posizione soleggiata e riparata dal vento, e, dopo circa tre anni, crescendo lentamente, sei diventato una pianta adulta, rustica, alta 160 cm, sempreverde. Ti sei riempito di rami e di foglie semplici, coriacee, persistenti, lucide, aromatiche, di un bel colore verde scuro, assumendo un portamento espanso. Tra marzo e aprile ti sei caricato di piccoli fiori giallastri sistemati in ombrelle ascellari. Essendo una pianta dioica, hai portato solo fiori femminili ed hai maturato frutti neri a bacche nerastre dal sapore aromatico, che, cadendo nel terreno tra maggio e giugno, ogni anno si sono disseminate. Le bacche, trasportate dalle acque piovane, hanno continuato il ciclo della tua vita. Una pianta, che porta i fiori maschili, vive sicuramente nel giardino vicino.

Sei diventato un alberello elegante, ornamentale; hai modellato a pala la tua chioma.

Empedocle di Agrigento (V sec. a. C.) ti definì “*Suprema fra le piante*”. L'uomo ti ha sempre apprezzato per le tue qualità e ti ha tenuto in gran considerazione.

Cingevi la fronte dei vincitori nei giochi olimpici e costituivi il massimo onore per un poeta. Per questo sei simbolo di vittoria, di trionfo, di fama, di onore, di sapienza. Sei il premio per le lettere, per le scienze, per le armi, per la gloria.

*... e intanto vola  
il caro tempo giovanil; più caro  
che la fama e l'allor,...*

(G. Leopardi, *Le ricordanze*, 43-45)

Nella mitologia greco - romana una leggenda racconta che Apollo, essendosi innamorato perdutamente della ninfa Dafne, figlia del fiume Ladone dell'Arcadia e della dea Terra, voleva a forza possederla. Dafne, amante della caccia e della solitudine, incontrando inaspettatamente il bellissimo dio, fuggì impaurita. Apollo la inseguì. Dafne, prostratasi al suolo, pregò la madre Terra di salvarla dall'ardente desiderio del dio. Il corpo di Dafne si ricoprì di ruvida scorza, le gambe radicarono, si attaccarono al suolo, le

braccia si trasformarono in rami fronzuti che s'intrecciarono alla chioma. Apollo, raggiunta la preda, la abbracciò con fervore, ma circondò la pianta: l'alloro. Addolorato e disperato, Apollo si cinse la fronte con la sua fronda.

Il gruppo marmoreo di Gian Lorenzo Bernini al Museo Borghese di Roma, scolpito nel 1622, è la raffigurazione proprio del mito di Dafne e Apollo.

Ancora i greci, presso Tebe, celebravano le Dafneforie, feste in onore di Apollo, adornando le case con le tue corone. Un giovane, chiamato dafneforo, scelto per la sua bellezza, entrava nel tempio del dio accompagnato da altri giovani e giovincelle e reggendo in mano un ramoscello d'alloro per commemorare la purificazione di Apollo dopo l'uccisione del Serpente Pitone.

Presso i greci e i romani, la tua corona di alloro, esposta sulla porta di casa, esprimeva gioia e festa, mentre un solo ramoscello, anch'esso appeso alla porta, indicava la presenza di una persona ammalata e per la quale si chiedeva ad Apollo la grazia della salute.

A Roma, la lettera, che recapitava la notizia di una vittoria, era legata con rametti d'alloro chiamata "*littera laureata*" e il messaggero portava in mano un ramo di lauro che adagiava ai piedi di Giove Ottimo Massimo.

Con le tue corone cingevi il capo degli imperatori romani.

Plinio il Vecchio, nel libro XVI della sua "*Storia Naturale*" afferma che Giove mandò il lauro dal cielo per incoronare gli imperatori. Un'aquila, portando col rostro una gallina bianca che teneva nel becco un ramoscello di alloro, la lasciò cadere in grembo a Livia Drusilla, sposa di Cesare Augusto. Gli indovini ordinarono che fossero conservati la gallina e i suoi pulcini e che tu, alloro, fossi piantato nella villa augustea. Il tuo ramoscello si ambientò così bene da inselvatichirsi e formare la selva della "*Gallinaria*". Augusto, durante i suoi trionfi, portò sempre con sé in mano un tuo ramoscello di alloro e in capo una tua corona. Da allora tutti gli altri imperatori lo imitarono.

Napoleone si cinse degli allori di Austerlitz, di Jena, e di molte altre battaglie. Con la tua corona cingevi la fronte dei sommi poeti in Campidoglio. Francesco Petrarca, quando ricevette solennemente la corona d'alloro, così ti descrisse:

*"Arbor vittorioso, trionfale  
onor d'imperatori e di poeti,"*

Hai incoronato anche la fronte del sommo Dante Alighieri, il poeta della Divina Commedia.

Gli antichi credevano che tu li preservassi dai fulmini. Per questa ragione Tiberio Cesare, quando sentiva tuonare, s'incoronava con una ghirlanda di alloro. Da te traevano presagi; se, bruciando, crepitavi portavi buoni auspici, altrimenti...

Ai nostri giorni hai diversi significati allegorici: *Conquistar l'alloro* indica essere vincitore. *"Raccogliere alloro"* vuol dire avere successi e onori. *"Dormire sugli allori"* è essere inoperosi, non avere pensieri e responsabilità, accontentarsi dei successi ottenuti.

Essere *"L'alloro di ogni festa"*, è trovarsi a tutte le festeggiamenti.

*Laura* è il nome della mia cara amica.

A Mistretta, una piccola lampadina accesa e un fascio di rami di alloro, posti sullo stipite di una porta, indicano la taverna, un locale dove si può bere un bicchiere di vino con gli amici. A Licata ha lo stesso significato un fascio di rami di carrubo.

In medicina anticamente eri usato per le tue molteplici proprietà. L'olio essenziale giovava ai dolori articolari, alle malattie dell'orecchio, agli spasimi, alla sciatica, al mal di testa, alle affezioni dei reni e dell'utero. Le foglie, bollite in acqua, servivano per alleviare il mal di pancia e i dolori reumatici e per combattere l'insonnia. L'unguento è usato ancora oggi largamente in medicina veterinaria contro i parassiti degli animali. Le drupe servivano per curare le malattie epatiche, l'alopecia e per arrestare la caduta dei capelli. La corteccia della radice aveva effetto costrittivo e, se macerata nel vino, era utile per curare i calcoli della vescica. Foglie e drupe insieme convenivano all'inappetenza, alla flatuosità, alla difficoltà di digestione, al catarro polmonare, all'asma, all'amenorrea, all'isterismo, all'ipocondria. Gli infusi di foglie e di drupe erano anche stomachici, diuretici e vermifughi. Il decotto di drupe era efficace in pediluvi contro i sudori estivi. L'infuso si preparava con 10 - 20 grammi di foglie e 5 - 20 grammi di frutti per un litro di acqua. Si ottenevano sicuri benefici prendendone 2 -3 tazze al giorno dopo i pasti. Oggi, in medicina ed erboristeria, il tuo uso è quasi scomparso, anche se a torto, perché la composizione chimica delle tue parti vegetative potrebbe essere molto utile nelle diverse terapie.

In cucina, con le tue foglie aromatiche, rendi gustosi arrostiti, pesci marinati, funghi sott'olio, ragù di carne, fichi secchi, liquori. Chiuse in vasi di vetro, le foglie, disseccate, conservano inalterato il tuo profumo per lungo

tempo.

In profumeria il tuo olio serve per la preparazione di creme dentifrice e di cosmetici antipsorici. Il tuo legno, duro, molto elastico, è usato per costruire mobili che conservano a lungo il fragrante odore.

Nell'arte del fioraio, le tue fronde sono usate per confezionare corone d'onore e mortuarie.

Nel solenne rito della cerimonia del Milite Ignoto a Roma, ai piedi dell'Altare della Patria, è deposto un ramo di alloro per ricordare tutti gli atti eroici del popolo italiano.

Nel Medioevo la corona che cingeva il capo dei neo - dottori doveva essere di lauro. Ecco da dove deriva la parola "*Laurea*", titolo che spetta a tutti quelli che raggiungono il massimo traguardo del sapere.

Molti comuni italiani ti hanno onorato dando il tuo nome: Lauro (Avellino), Laurana (Fiume), Laureana Cilento (Salerno), Laurito (Salerno), Laurino (Salerno), Laureana di Borrello (Reggio Calabria), Laurenzana (Potenza), Lauria (Potenza), Loreto (Ancona), Lauriano (Torino).

Dopo tanti anni vissuti insieme, tu ed io, purtroppo mi hai dato un gran dispiacere.

Piano piano, ho visto bloccare la tua crescita, diventare sempre più gialle le tue foglie, non le hai sostenute sui tuoi rami, le hai buttate a terra. Non hai emanato più il tuo solito profumo all'affettuosa carezza della mia mano, non sei fiorito.

Ti sei ammalato.

I responsabili di questo disastro sono stati la grandinata che ha danneggiato foglie e frutti e la cocciniglia *Aspidiotus hederae*, che ha infestato il tuo corpo depositando colonie appiccicose sul tuo fusto e sulle tue foglie. Hai perso quasi tutta la tua parte aerea e la tua vitalità. Inutili sono stati i miei interventi per ridarti la salute.

Ti sei arreso! Anch'io!

Sperando che tu potessi nuovamente rinvigorire, ti ho tagliato al piede.

Così dice il Vangelo: "*Già la scure è posta alla radice degli alberi: ogni albero che non produce frutti buoni viene tagliato e gettato nel fuoco*" Matteo (3,10).

Ma, prima che cedessi alla malattia, ho preparato una talea prelevando un germoglio con una piccola porzione di ramo che ho introdotto in una bottiglia a collo lungo in modo che l'acqua bagnasse appena la base. Nella primavera successiva ho potuto trapiantare la nuova piantina che ora,

occupando lo stesso tuo posto, ha riempito il vuoto.  
Non ti dimenticherò!

### *L'aglio*

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'allium sativum è l'aglio comune, molto conosciuto e diffuso per tutte le sue proprietà terapeutiche, culinarie e fantastiche tanto da annoverarlo fra le meraviglie che la natura ci ha donato con generosità.

Lo coltivo, in alcune aiuole nella mia campagna, perché è gradito al palato e mi permette di insaporire primi piatti, arrostiti, insalate, sughi squisiti e appetibili. Non sempre è da molti apprezzato, soprattutto crudo, per il suo odore acuto, pungente, violento, detto appunto "agliaceo", per le sostanze solforate contenute da tutta la pianta. Proprio per questo motivo non ha buona reputazione, perché rende l'alito pesante e maleodorante eliminando la sua essenza, l'allicina, attraverso le vie respiratorie. È preferibile usarlo la sera!

L'aglio era il nemico personale di Orazio tanto che scrisse:  
" *Se per caso un figlio dovesse strangolare il suo vecchio padre,  
È con l'aglio ch'egli dovrebbe perire.  
La cicuta è ben meno mortale*".

La ragione dell'avversione di Orazio verso l'aglio era da ricercare nella sua sfera affettiva.

Mecenate, rivale di Orazio e geloso del suo amore per la bella Livia, lo invitò a casa sua per partecipare ad un banchetto. I piatti erano stati accuratamente preparati usando abbondante aglio, pur sapendo che Livia ne detestava l'odore. Orazio, non potendo sopportare la lontananza dalla sua amata nemmeno per poco tempo, subito dopo il pranzo si precipitò da lei. Livia, indignata per il cattivo odore emanato dall'amante, lo respinse. Per sempre!

*Aglio*, dal nome celtico Al, significa "caustico, caldo, bruciante", e sativum, dal latino satus, "seminato, coltivato". Dal nome greco ἀγλις significa "bulbo d'aglio".

Originario delle steppe asiatiche, attraverso l'Asia minore e l'Egitto, si è diffuso in tutta l'Europa acclimatandosi così bene da spingersi oltre i limiti del suo primitivo habitat. Pur essendo resistente al freddo, predilige

le temperature miti invernali influenzate dal mare e i terreni leggeri, sufficientemente ricchi di calce e ben drenati. L'aglio non sopporta i terreni umidi, pesanti, lenti a riscaldarsi, condizioni che possono causare il marciume del bulbo e l'insorgere delle malattie.

In Italia molte sono le province che coltivano l'aglio: Napoli, Avellino, Salerno, L'Aquila, Campobasso, Roma, Parma, Bologna, Rovigo, Milano, Bergamo, Alessandria, Asti, Savona, Caltanissetta, Agrigento.

La storia dell'aglio si perde nella notte dei tempi.

Era conosciuto fin dall'antichità come cibo e come rimedio popolare. Plinio (IX, 6) scrive che gli egiziani stimavano di dover considerare l'aglio e la cipolla come potenze divine (*Allium caepasque inter deos jurejurando tenet Aegyptus*) da dove il celebre verso di Giovenale (Sat. V Verso 9):  
“*O sanctas gentes queis crescunt numina in ortis!*”

L'Egitto è la terra dove è provato che esistesse dal principio l'aglio. Sempre gli antichi egizi lo coltivarono abbondantemente perché costituiva uno dei loro principali alimenti. I faraoni distribuivano l'aglio e le cipolle agli schiavi impegnati nelle costruzioni. Lo stesso fece Cheope, sovrano della IV dinastia (2600 - 2480 a.C.), con le migliaia di schiavi che realizzarono la monumentale piramide che porta il suo nome, per preservarli dalle malattie, dalle infezioni intestinali e per aumentare la loro resistenza fisica. Loro però non ne mangiavano perché consideravano l'aglio un cibo immondo, sgradito alle divinità.

Erodoto racconta che sulla piramide di Cheope furono scritti a caratteri egiziani i costi sostenuti per aglio e cipolle:

” *Colui che mi interpretò quelle iscrizioni mi disse, e me ne ricordo molto bene, che la spesa ammontava a 1600 talenti d'argento*”. Una somma enorme!

Aristotele nomina l'aglio più volte perché usato come alimento dei poveri. Presso i romani era un piatto delle classi più umili, condito in salsa con olio e aceto.

Per i sacerdoti greci, in ogni modo, era una pianta impura o, tutto al più, medicinale. Impedivano l'accesso ai templi di Cybele a tutti quelli che lo mangiavano. I greci, pur consumando grandi quantità di aglio, lo denominavano “*rosa fetida*” sempre per il suo sgradevole odore.

Plutarco racconta delle perversità di questa pianta che si comporta in modo opposto a tutti gli altri vegetali: germina e cresce durante la luna calante, appassisce con la luna crescente.

I romani facevano grande uso dell'aglio per le proprietà igieniche e fortificanti e, considerandolo un simbolo delle virtù militari, lo dedicarono al dio Marte.

La medicina celtica attribuiva all'aglio la virtù di manifestare la virilità maschile, la medicina cinese e indiana consigliavano l'uso dell'aglio per prolungare la vita.

Kroeber lo ritiene la sorgente della lunghissima giovinezza.

Nella Sacra Bibbia, nel libro dei Numeri (11, 5), si narra che gli Israeliti nel deserto si lamentavano: “*Ci ricordiamo dei pesci che mangiavamo in Egitto gratuitamente, dei cocomeri, dei meloni, dei porri, delle cipolle e degli agli*”. Gli ebrei, quindi, usciti dalla schiavitù d'Egitto, tra le perdite importanti dei cibi, lamentarono quella dell'aglio e della cipolla.

L'erba miracolosa, che Ulisse ricevette da Ermete, apparsogli sotto forma di giovanotto, per far ritornare uomini i suoi compagni trasformati in porci da Circe, è l'aglio che la leggenda fa derivare dal sangue del gigante Pikelos, mostro orribile dai piedi serpentiformi.

Anche ai nostri giorni l'aglio ha diversi significati.

È raffigurato negli amuleti come portafortuna per proteggere dalle malattie.

De Gubernatis parla del particolare valore attribuitogli dai bolognesi, dove l'aglio è simbolo di ricchezza e di abbondanza. Il 24 giugno, giorno di San Giovanni, comprano l'aglio in gran quantità per esorcizzare la povertà.

Ecco il proverbio: “Chi'n coumpra i ai al de d'San Zvan, è povret tot gl'an”.

Già Dioscoride e Plinio ne vantavano le virtù medicinali come tonico, diuretico, antiasmatico, antiemorroidario. Nel Medio Evo l'aglio era valorizzato in quanto migliorava la sordità, scacciava la febbre, allontanava il mal di denti e di reni ed era un efficace antidoto contro molti veleni fra cui il morso di vipera. Durante le epidemie di peste, l'aglio si mescolava con l'aceto e con altre sostanze ottenendo un intruglio che, annusato, evitava il morbo pestilenziale.

Nel XIV secolo in Europa la peste aveva mietuto migliaia di vittime; si salvò solamente chi consumò aglio in abbondanza.

Quando, nel XVII secolo a Londra, scoppiò un'altra epidemia di peste, rimase indenne dal contagio la famiglia che, avendo in cantina enormi scorte di aglio, lo utilizzò ampiamente. Quella casa è stata denominata “*La casa della Provvidenza*”.

Sempre nel Medio Evo era talmente apprezzato da figurare tra i redditi feudali!

Nel Rinascimento l'aglio ha perso un poco della sua rilevanza, non tanto presso il popolo, quanto nelle corti raffinate dell'epoca, per l'odore nauseante che esso trasferiva all'alito e al sudore. Si racconta che Alfonso di Castiglia allontanava dalla sua corte, anche per lunghi periodi, tutti quelli che avevano mangiato dell'aglio.

Carlo Magno, nei Capitolari, aveva reso obbligatoria la coltivazione dell'aglio per le sue decantate virtù curative.

La storia racconta che Enrico IV fu battezzato strofinandogli dell'aglio sulla lingua per donargli forza e vigore. Durante tutta la sua vita egli consumò tanto aglio da essere celebri le sue conquiste femminili.

Da questi brevi cenni storici si evince che tutti i popoli e tutte le civiltà hanno elogiato l'aglio.

Efficaci sono le diciture popolari: "*Spicciu d'agghiu*" è intesa una persona arrogante, contorta, invadente, arruffona, bugiarda, paragonandola all'odore sulfureo e sgradevole emanato dall'aglio. "*Ci vonnu l'agghi pi vicini*" significa insegnare l'educazione. "*Mangiare l'aglio*" vuole dire arrabbiarsi in silenzio. "*Avere un mazzo d'agli*" indica non avere niente. Secondo le tradizioni popolari, la treccia d'aglio appesa davanti all'uscio delle abitazioni impediva l'ingresso ai vampiri che di notte abbandonavano le tombe per assalire i viventi e succhiarne il sangue. In sanscrito l'aglio è detto "*bhutagna*", ossia "*uccisore di mostri*"! E mostri erano anche le malattie!

La treccia di aglio, esposta, sempre all'esterno, sul davanzale dei balconi, schiacciava il malocchio.

Nel Salento, nei pressi di Lecce, si conserva ancora l'usanza di mangiare aglio fresco e lattuga cruda la sera del venerdì santo per proteggersi dai folletti!

Oggi, sfatate queste banali credenze popolari, l'aglio, presente in quasi tutte le cucine, dà la comodità di avere sempre un ortaggio saporito e salutare.

L'aglio è una pianta erbacea, perenne, vivace, bulbosa, poco esigente, rustica, alta da 20 a 30 centimetri con lo stelo rivestito fino a metà da foglie verdi lineari lievemente solcate, con bulbo prolifico commestibile formato da numerosi bulbilli ovato - oblungi avvolti da una tunica comune solitamente detta "*testa d'aglio*", con i fiori viola riuniti in infiorescenze ombrelliformi racchiuse da una spatula. Il frutto, membranaceo, è una capsula. Per le sue proprietà curative, l'aglio era chiamato la "*Triaca*" dei poveri.

Per i benefici effetti che l'aglio dà, si è sempre debitori a questa modestissima pianta.

Per gli scopi terapeutici l'aglio ha diverse azioni: battericida, digestiva, diuretica, colagoga, espettorante, ipotensiva, vermifuga. Secondo le moderne conoscenze, l'uso dell'aglio è un mezzo di prevenzione del cancro e dei disturbi cardiovascolari. Queste affezioni si attenuano ingerendo alcuni spicchi d'aglio schiacciati, mescolati con un po' d'olio, per togliere il sapore forte. Per far sparire il raffreddore in poco tempo basta mettere in bocca uno spicchio d'aglio e tenerlo stretto fra i denti. Per calmare il dolore basta introdurre nel dente cariato uno spicchio d'aglio pelato, crudo, scaldato o leggermente bollito. Il sollievo è assicurato aspettando il proprio turno dal dentista. Per togliere un callo, un durone è sufficiente appoggiare una ruota di aglio sul posto per tutta la notte.

Uno spicchio d'aglio, strofinato sulla pelle, allontana le zanzare e gli altri insetti molesti evitando fastidiose punture.

Se le formiche sono troppo invadenti in casa, in campagna, sotto gli alberi, si allontanano sbarrando loro la strada con degli spicchi d'aglio schiacciati e allineati. Mia mamma usava strofinare con l'aglio la parte interna dei recipienti nuovi di ceramica per renderli resistenti al primo contatto con il fuoco.

Moltissime sono le ricette culinarie che affidano gran parte del loro pregio all'aroma dell'aglio ed è impossibile elencarle tutte.

In cucina i buongustai apprezzano la pasta condita con aglio, olio, peperoncino piccante e con l'aggiunta di una spruzzata di formaggio grattugiato. I funghi selvatici sono esaltati dal gusto dell'aglio, i crostini di pane abbrustolito le cui fette ben calde, strofinate con degli spicchi d'aglio e condite con un filo d'olio d'oliva e con dei pomodori pelati e salati, costituiscono un gustoso alimento rinvigorente, antinfettivo, vermifugo, afrodisiaco.

É usato il bulbo, diviso in tanti bulbilli, chiamati spicchi d'aglio.

Ancora oggi gli studi confermano l'utilità dell'aglio e ne propongono un impiego abbondante.

Consumiamone tanto e in tutte le occasioni!

Per il suo gran vantaggio e per il largo consumo, si consiglia la coltivazione dell'aglio in ogni piccolo pezzettino di terreno. L'aglio è ricco di proteine, di vitamina C, di potassio, di silicio, di magnesio, di fosforo.

La semina dell'aglio, o più propriamente l'impianto degli spicchi, si esegue a mano alla fine dell'estate. S'introducono i bulbilli, in gruppi di tre,

di quattro, nel terreno con la punta rivolta verso l'alto ad una profondità di pochi centimetri. La raccolta avviene quando le foglie sono completamente secche estirpando i bulbi con una leggera trazione del fusto; quindi si lasciano asciugare al sole per qualche giorno sul terreno facendo poi delle trecce che si appendono in un luogo fresco e arieggiato per la conservazione. Luce e umidità sono i principali nemici dell'aglio perché ne stimolano la germinazione danneggiando la conservabilità.

L'aglio è particolarmente resistente alle malattie; solo la muffa bianca, la ruggine e il marciume carbonioso sono morbi abbastanza diffusi. Le piante attaccate dal marciume presentano un ingiallimento delle foglie e i bulbilli, deteriorandosi, assumono una colorazione molto scura. Fra i parassiti, i più temibili sono le anguillule, piccoli animaletti che causano la deformazione dei bulbilli e l'appassimento delle foglie.

Un'altra specie d'aglio è l'*allium ursinum* della famiglia delle Butamacee, comunemente detto "*aglio degli orsi*", che cresce spontaneamente in tutta la penisola, compresa la Sicilia, preferendo i luoghi ombrosi e selvatici dei freschi boschi dei Nebrodi e delle Madonie.

È una graziosa pianticella alta 30 cm spesso da lontano confusa con il mughetto. Ha le foglie lanceolate, i fiorellini bianco - rosati riuniti in ombrelle arrotondate a pennacchio che fioriscono in estate, il bulbo bianco e odoroso d'aglio.

Nonostante contenga principi attivi diversi da quelli di *allium sativum*, ha le stesse proprietà terapeutiche, anzi, essendo spontaneo, ha conservato le virtù originali. Consumato fresco in insalata, per un mese, in primavera, depura il sangue, migliora le eruzioni cutanee croniche della pelle.

Aromatizza verdure crude, insalate in genere, frittate e rende piccanti le tartine al burro. Accompagna i formaggi freschi a cui aggiunge un delicato aroma e un gradevole sapore.

Tipico della Sicilia è l'*allium siculum* che può superare facilmente il metro d'altezza e presenta fiori campanulati primaverili di un delicato colore verde-azzurro.

Le virtù culinarie e le proprietà curative sono alla base del gran successo di tutte le erbe aromatiche. Divenute patrimonio della cultura popolare, esse, usate con gusto e nella giusta misura, sono capaci di fare miracoli in cucina. Sanno trasformare le ricette più semplici in specialità o sanno dare un'impronta di classe alle preparazioni più elaborate. Sono preziose anche per profumare la casa e la biancheria, per preparare lozioni,

tisane, decotti, bagni calmanti e molti prodotti tipici dell'erboristeria. Rosmarino, salvia, timo, alloro, origano, maggiorana, aglio, cipolla, prezzemolo, basilico sono piante che devono essere sempre presenti e associate per formare il più bel giardino aromatico. Poco esigenti, richiedono soltanto un clima mite, un luogo ben protetto dai venti e non troppo ombreggiato. Una mano esperta sa staccare delicatamente ed equilibratamente le parti della pianta, senza danneggiarla o sfogliarla completamente, per la conservazione e il fabbisogno durante i mesi invernali. L'aglio può essere conservato sott'olio ottenendo un sapore più deciso.

### *L'aloë*

Nel mio giardino roccioso le piante di aloë sono molto numerose, di diverse qualità e di diverse età, per la loro facilità di riproduzione e tutte appartenenti alla famiglia delle Liliacee.

Il nome botanico deriva dal greco *άλς* che significa "sale".

Dalle foglie delle piante di aloë stilla un succo acre, amaro, sgradevole che le fece apprezzare come piante medicinali. Gli antichi pensavano, infatti, che l'efficacia di una medicina, come sostanza curativa, dipendesse maggiormente dal sapore intenso e amaro della pianta.

Le piante di aloë sono succulente, carnose, dotate di un grosso stipite corto e di un ciuffo di foglie grandi, intere, dentate o spinose lungo i margini che si restringono a punta alla sommità, cerose, maggiormente riunite in rosette basali. Nella pianta giovane le foglie sono di colore verde macchiato di bianco, nella pianta adulta di colore verde pallido. Lo scapo fiorifero è alto anche un metro e porta, raccolti in infiorescenze a racemi semplici o



L'aloë

ramose, fiori di forma tubulare, dritti, rossi e gialli, molto visitati dagli insetti. È mia abitudine recidere lo scapo fiorifero, anche se è molto decorativo, perché costringe la pianta ad un gran dispendio d'energia.

Introdotte per la bellezza delle foglie e delle appariscenti infiorescenze, provengono per la maggior parte dal Capo di Buona Speranza, dalle Canarie, dalle deserte zone dell'Africa e dell'Asia Minore e si sono così diffuse lungo le coste del Mediterraneo da moltiplicarsi spontaneamente soprattutto in quei luoghi dove il clima è più caldo e secco. Nella montagna "Montesole", l'aloë arborescens, l'aloë variegata, l'aloë ferox, l'aloë saponaria, si sono talmente ben inserite da occupare buona parte del giardino roccioso, emergendo quasi inselvaticchite anche dalle fessure delle pietre. Non hanno bisogno di cure particolari; pretendono esposizione in pieno sole, terreno sciolto, fortemente drenato e annaffiature moderate per garantire alle radici una costante permanenza all'asciutto, prestando attenzione a non fare ristagnare l'acqua nelle foglie. Combattono la siccità perché le foglie interne, sepolte nel terreno, sono protette da quelle esterne disseccate. Con le prime piogge autunnali, le rosette rivivono e si aprono. Fioriscono in primavera - estate. Sono molto decorative con le foglie macchiate, variegata, pungenti e con i fiori vistosi, che danno una nota di colore alle rocce pietrose e soleggiate. L'aloë arborescens e l'aloë variegata producono a giugno fiori di un bel colore rosso. L'aloë saponaria presenta rosette di grandi foglie verdi con piccole macchie più chiare e con il margine dentato e spinoso.

È stato Dioscoride, medico greco del I° secolo d. C, a vantare le proprietà officinali delle piante di aloë.

Incidendo le foglie di aloë, si raccoglie un succo che, fatto evaporare, si trasforma in una polvere bianca utile in medicina e in veterinaria. In piccolissime dosi è eupeptico e serve per preparare bevande e medicinali tonici e digestivi. In dosi più elevate ha azione purgativa blanda e tardiva. In dosi alte ha azione energica e violenta. In cosmetica si producono saponi per la pulizia della persona.

Ogni tipo di aloë dà il suo succo. Il suo nome varia con la provenienza. Il più pregiato è quello "soccotino" così detto perché estratto dall'aloë proveniente dall'isola di Socotra. Ha colore rosso bruno, odore aromatico e sapore amaro. È un violento purgante e agisce dopo circa 24 ore dalla somministrazione, determinando una forte stimolazione dell'intestino crasso. È molto utile nei casi di stipsi cronica. Esternamente, sotto forma di tintura, favorisce la cicatrizzazione delle piaghe.

Vorrei precisare che tutti i rimedi fitoterapici descritti sono curiosità e tradizioni della medicina popolare. La loro descrizione serve ad evidenziare l'importanza delle piante nella vita dell'Uomo e non devono essere usati indiscriminatamente, né essere alternativi alla moderna medicina.

Nessuna responsabilità è assunta dall'autore.

Il mio amico Giuseppe aveva riposto tanta fiducia nella miracolosa azione della pianta di aloe. Sperava nella guarigione della mamma, affetta dal male del secolo, facendole assumere, più volte al giorno, una pappa ricavata dalle foglie frullate di aloe.

Ho divelto molte piante del mio giardino, ho sperato anch'io, ma il risultato finale era prevedibile!

La pianta di aloe è ripetutamente citata nella Sacra Bibbia.

Nel libro dei Numeri (24,6), nella Terza Benedizione di Balaam così si legge: *“Sono come torrenti che si diramano, come giardini lungo un fiume, come aloe, che il Signore ha piantati come cedri lungo le acque”* e nel Salmo (44,9) del re messianico: *“Le tue vesti son tutte mirra, aloe e cassia, dai palazzi d'avorio ti allietano le cetre”*. Nel libro dei Proverbi, nelle Lusinghe dell'adultera (7,17), così è scritto: *“Ho profumato il mio giaciglio di mirra, di aloe e di cinnamomo”*.

Il libro del Cantico dei Cantici, nell'invito alla sposa (4,14) riferisce: *“Nardo e zafferano, cannella e cinnamomo con ogni specie d'alberi da incenso; mirra e aloe con tutti i migliori aromi”*. In Giovanni (19,39): *“Vi andò anche Nicodemo, quello che in precedenza era andato da lui di notte, e portò una mistura di mirra e di aloe di circa cento libbre”*.

Purtroppo la pianta di aloe può essere attaccata dall'oidium o mal bianco, un fungo che riveste le foglie di una patina biancastra. Va combattuto spruzzando una soluzione di zolfo ramato, sciolto in quantità di 4 gr. ogni litro d'acqua, da ripetere tutte le settimane fino alla scomparsa della malattia.

Molte specie di aloe sono ornamentali e, per il loro bel fogliame, sono diffusamente coltivate in Europa per l'effetto decorativo nei giardini, nei parchi, negli androni dei palazzi.

Un'eccezionale collezione di aloe si può ammirare visitando il giardino di Hanbury, alla Mortola presso Ventimiglia, al confine con la Francia, e il giardino esotico di Montecarlo, vero e proprio museo delle piante grasse. Lungo la strada panoramica dei templi di Agrigento è interessante notare la sistemazione delle numerosissime piante di aloe, anche spontanee, curate dall'esperienza, dalla professionalità e dalla sensibilità dei giardinieri della Sovrintendenza Archeologica. Abbelliscono il paesaggio.

### *La ginestra*

Lo *spartium junceum*, la comune ginestra, abbondantissimo lungo la strada provinciale che collega Mistretta a Motta D'afferma e apprezzato per la sua spettacolare fioritura, mostra l'incantevole scenario dei ginestreti in fiore che rendono i fianchi della montagna dorata di giallo e conquistando aree marginali non più utilizzate dall'agricoltura.

Il Pignatti afferma che la ginestra è un elemento caratteristico del paesaggio vegetale italiano.



La ginestra

La bellezza della ginestra fiorita e profumata è un ornamento squisito che rallegra lo spirito, ma che nasconde la tragica realtà per la degradazione e il depauperamento di quei territori a cui l'uomo ha tolto le parti più nobili e più ricche del paesaggio vegetale originario.

La ginestra, originaria dell'Europa, dell'Asia Minore e dell'Africa

settentrionale, è una pianta pioniera che si insedia là dove è intervenuta l'azione umana e l'attività geologica, sotto forma di frane e scivolamenti, presentando una tolleranza ambientale piuttosto ampia, anche se circoscritta entro ambiti microclimatici di tipo caldo - arido. Inserendo il suo robusto apparato radicale in profondità, la pianta riesce a colonizzare terreni poveri, privi di strati fertili nei quali nessun altro arbusto riuscirebbe ad attecchire. Essa ama popolare pendici abbastanza aride e ben esposte al sole. Per il suo habitat preferito si pensa che sia una pianta resistente alla siccità considerando il suo aspetto "genistiforme" di arbusto quasi privo di foglie e con lunghi, sottili, tenaci rami. Indubbiamente resiste all'aridità anche per lunghi periodi, ma si sviluppa meglio su terreni che possano mantenere una certa umidità in estate o che in primavera siano imbevuti d'acqua.

Nella mia campagna, a Montesole, a Licata, addossata al cancello, la ginestra sa difendere la scarpata e sa abbellire il viale. È la prima pianta che mi accoglie e mi dà il benvenuto.

È un arbusto ramosissimo alto circa due metri con rami sempreverdi, eretti, flessibili, solcati, della famiglia delle Leguminose. Le foglie, ovate oblunghe, poco picciolate, dal colore grigiastro, permangono sulla pianta solo fino a che non si sono sviluppate completamente. I fiori, brillanti, grandi, con la corolla papilionacea, di colore giallo, poco profumati, solitari o a coppie, abbondanti, formanti racemi fogliosi, sbocciano in quantità a partire dalla primavera fino a tutta l'estate. Il frutto è un legume nero. I semi sono espulsi dai baccelli durante i periodi caldi e asciutti del mese di luglio. In condizioni normali sono notevolmente longevi germinando anche dopo 10 - 15 anni.

Cresce copiosa dal mare alla montagna.

Nella medicina popolare la ginestra è conosciuta da molto tempo per l'azione diuretica a debole concentrazione, purgativa a forti dosi. Esercita un'attività vasocostrittrice ipertensiva e antiemorragica. Cura l'ascite, le nefriti, la gotta e le malattie croniche del fegato. Per gli usi esterni s'impiegano i rami giovani e i legumi in decotto, e, come cataplasma, negli ascessi, negli edemi, nei tumori, nell'idropisia. I fiori, usati nei preparati terapeutici, devono essere raccolti appena sbocciano altrimenti possono provocare disturbi gastrici.

"La ginestra", poesia prodotta a Napoli nel 1836, è il vero testamento di Giacomo Leopardi che la definì "*Fiore del deserto*".

Egli sa disegnare di se stesso il più nobile ritratto, nella figura

dell'”*Uom di povero stato e membra inferme*” ma “*generoso e alto*” nell'anima che è capace di lasciare un messaggio di solidarietà tra gli uomini che è tanto più efficace quanto più è fatto nella perfetta consapevolezza della precarietà della condizione umana.

In questa lunga composizione, ancora il poeta, rafforzata in una sintesi miracolosa tutta la sua visione della vita, s'impegna in una virile esortazione a tutti gli uomini affinché, deposta ogni meschina rivalità, siano solidali e uniti nella lotta contro la fatica dell'esistere e contro la natura che “*Dé mortali madre è di parto e di voler matrigna*”.

Le più antiche notizie sulla ginestra vera e propria si devono a Teofrasto di Ereso, allievo e successore di Aristotele, che nel libro II della sua “*Storia delle piante*” la chiama “*Linospàrton*” da λίνον, parola usata dai greci per indicare ogni specie di “*filo*” e σπάρτον “*corda, legaccio*”. L'impiego della ginestra per estrarne fibre atte ad intrecciare cordami, reti da pesca o ad intessere tele grossolane, è conosciuto fin dai tempi antichissimi.

Pianta molto comune nella penisola iberica, chiamata appunto “*Ginestra di Spagna*”, la ginestra era utilizzata per estrarne fibra per cordami fin dai tempi di Plinio che ne ricorda l'impiego nella Spagna meridionale.

Già gli antichi popoli mediterranei, romani e cartaginesi, la usavano per confezionare le vele delle navi. Gli studiosi, Pietro Andrea Mattioli, nel suo “*Commentario*” (1565), e Castore Durante, nel suo “*Herbario Novo*” (1585), hanno dato notizie più precise sul più interessante impiego della ginestra.

Queste poche rudimentali notizie nel 1700 ebbero una più estesa documentazione destinata soprattutto a richiamare l'attenzione sulla vera importanza pratica della ginestra come pianta da fibra.

L'opuscolo di propaganda del cav. F.Globostchnig de Tomaschowitch costituì, per l'Italia, il primo documento riguardante i tentativi fatti per industrializzare la produzione delle fibre di ginestra.

Nel 1919 nacque una modesta industria a conduzione familiare per la produzione di fibre, anche se i prodotti filati e i tessuti di ginestra si erano affacciati nelle esposizioni più per curiosità tecnica che per vera industria nazionale.

La prima guerra mondiale portò ovunque in primo piano il problema della necessità delle materie prime. L'impiego della ginestra di Spagna come fibra richiamò più intensamente l'attenzione degli industriali e degli

studiosi e la letteratura si arricchì di nuove pubblicazioni anche all'estero. La monografia del Prof Alessandro Trotter (1917) riferisce ampiamente sulla raccolta e sulla macerazione dei rametti di ginestra e sui tentativi per industrializzare la produzione.

Nel 1929 l'ing. Corrado Calloni diede impulso alla valorizzazione della pianta. La produzione di corde di ginestra, anche se di consistenza grossolana, ebbe il culmine prima della seconda guerra mondiale. In seguito, sia per la concorrenza di altre fibre, sia per i rudimentali sistemi di lavorazione, sia per l'indifferenza delle altre industrie tessili, l'estrazione divenne antieconomica e cadde in graduale abbandono.

### *L'hibiscus*

Il termine *ibisco* deriva da "*ibis*", nome di un uccello acquatico comune nella valle del Nilo che, come si pensava anticamente, si cibava dei boccioli di ibisco. Era venerato dagli egizi perché raffiguravano il dio dell'oltretomba Thot con la testa di quest'uccello.

Originaria dalle regioni tropicali e subtropicali dell'Asia, della Cina, dell'Africa, dell'Australia, e della Nuova Zelanda, la pianta di *hibiscus*, coltivata all'aperto nelle regioni dell'olivo, predilige i terreni paludosi e teme il freddo.

L'alberello di *hibiscus rosa-sinensis*, della famiglia delle Malvacee, è coltivato, nella mia campagna, a scopo ornamentale per l'elegante forma e per la straordinaria bellezza dei fiori che sbocciano quasi tutto l'anno.

Simboleggia il corteggiamento.

Il mio *hibiscus* è un arbusto cespuglioso, alto 2 - 3 metri, sempreverde, molto ramificato; ha foglie verdi cangianti dal verde chiaro al verde scuro, persistenti, ovato acuminato, lucide, alterne, lobate e irregolarmente dentate nella parte superiore.

I fiori sono grandi, regolari, pedunculati, solitari, ascellari, numerosi, effimeri, di poca durata, appena un giorno, a corolla campanulata, composta di 5 petali sovrapposti, color rosso carminio dalla quale sporge una colonna di filamenti staminali pure rossi.

La pianta resiste all'aperto per il clima temperato - caldo vegetando rigogliosamente nel terreno profondo, umoso, non troppo calcareo, ben drenato. A fioritura ultimata ripulisco la pianta dal legno secco, dai piccoli rami malformati e accorcio di qualche centimetro ogni ramificazione.

É presente anche l'hibiscus syriacus (comune), conosciuto anche come *Althaea frutex*.

É un rustico alberello originario dalla Siria alto fino a 4 metri. Ha un portamento arboreo e foglie caduche, trifide, ruvide, sgradevoli al tatto, di colore verde scuro variegata di bianco. Fiorisce da giugno ad ottobre producendo fiori belli, grandi, di vario colore, bianchi, rosei, rossi, violetti, con petali doppi.

L'habitus di quest'arbusto è arrotondato ed esige un'energica potatura in febbraio perché lo impiego con successo per la formazione di fitte siepi.

I nemici naturali delle piante di hibiscus sono: il pythium che causa il mal del piede, un nematode che arreca danni sensibili alle radici e gli afidi che infestano i rami giovani, i boccioli e i fiori senza provocare comunque danni eccessivi.

### *La palma nana*

Illustre sconosciuta della flora licatese, in Toscana conosciuta come “*Palma di San Pier*” e dalle nostre parti “*Giafagliuni*”, è la Palma Nana, detta anche palma a ventaglio, della famiglia delle *Palmae*, unica palma spontanea d'Italia. Compare, infatti, durante l' Era Terziaria quando il clima, tipicamente tropicale, favorisce la sua diffusione nell'Italia mediterranea insieme con altri quindici generi di palme oggi estinti.

Carlo Linneo le attribuì il nome di “*Chamaerops humilis*”, ma, di umile ha solo la statura che, nelle nostre regioni, raramente supera il metro d'altezza e di diametro; per il resto non ha nulla da invidiare alle consorelle più decisamente tropicali.

É una pianta di carattere che vanta peculiarità degne di nota.

La Palma Nana è elemento stenomediterraneo rupicolo. La sua presenza è, infatti, strettamente legata al clima, nel nostro caso di tipo mediterraneo occidentale, con elevatissima siccità estiva, che la nostra palma supera brillantemente affondando le radici nell'umidità della roccia, anche se sa resistere a temperature relativamente fredde.

Si presenta in forma cespugliosa con esemplari isolati sparsi qua e là nel folto della gariga. Spontanea, si può incontrarla soltanto lungo la fascia mediterranea della Penisola Iberica, in Africa lungo le coste del Marocco, in Algeria, in Tunisia, in Italia solo lungo le fasce costiere: tirrenica e sici-

liana occidentale. Nella riserva dello Zingaro assume caratteristiche forme ad albero.

Non vi è altro posto al mondo ove possa attecchire spontaneamente.

A Licata è presente sulla Montagna, a Montesole, nei terreni non direttamente esposti all'azione dei venti marini e ovunque sulle colline che chiudono la Piana. Presenta fusti ramificati anche alla base e foglie riunite in un ciuffo alla sommità portate da un picciolo allungato, spinoso, legnoso.

Le sue foglie, raggruppate a ciuffi, sono costituite da una lamina palmata divisa in tanti segmenti lineari a forma di flabello, di gran ventaglio. Esse conferiscono a tutta la pianta un alto valore decorativo e danno una buona e piacevole dose di esotismo. Le foglie della palma nana sono simbolo di vittoria e di successo. I fiori, poligamo – bisessuali, numerosi, molto piccoli e riuniti in infiorescenze a pannocchia alla base delle foglie, sono di colore giallo – verdognolo e compaiono in maggio. I frutti, drupe, a grappoli, sono ellittici, rossastri o gialli.



la palma nana

Il disegno delle sue foglie a ventaglio spesso era riprodotto nelle antiche monete e nelle medaglie siciliane.

Prima di essere soppiantata dai prodotti sintetici, la palma nana era molto usata dalle nostre parti per produrre stuoie, cordami, crine vegetale e scope.

A proposito di queste ultime, forse i miei coetanei ricorderanno il venditore di scope di crine di palma nana reclamizzare, con voce stentorea e dall'inconfondibile accento gelese, la sua merce. Oggi purtroppo non è più possibile rintracciare, nella petrolchimica di Gela, qualche raro artigiano che potrebbe costruire, con scienza antica, le sue scope.

In Africa è ancora molto usata specialmente per lavori d'intreccio, dal momento che fornisce un crine discreto e a poco prezzo, mentre gli algerini sono ghiotti del "*cavolo palma*" il tenero cilindro del germoglio centrale, la cui tecnica di estrazione è nota anche a Licata.

Nel nostro antico dialetto il nome "*Giafagliuni*" è usato anche come un traslato col significato di persona alta e magra.

La palma nana avrebbe costituito un buon alimento di cui si nutrivano le popolazioni dell'isola prima che fossero introdotti i cereali.

I berberi preparavano una farina con le parti sotterranee più molli della pianta.

Negli ultimi anni, a causa dell'eccessivo frazionamento e dell'inurbamento sconsiderato della Montagna, gli individui di palma nana sono diventati sempre più rari. Persistono là dove la ruspa non è ancora arrivata per "*bonificare*" il terreno e consentire al proprietario di sostituire gli elementi mediterranei col ciliegio giapponese, col cipresso blu americano, col bambù di Ceylon, con l'erba delle pampas sudamericane in un'acozzaglia senza senso, dal dubbio valore decorativo e dal gusto molto discutibile.

Gli appassionati di giardinaggio della Montagna dovrebbero riservare almeno un cantuccio alla palma nana e alle specie mediterranee.

Contribuirebbero così a conservare, almeno in campione, gli elementi della flora mediterranea che sono anche decorativi e non richiedono cura alcuna poiché si sono specializzati per vivere nel nostro ambiente.

Questa specializzazione, conseguenza della limitatissima area in cui vive, rende la palma nana molto sensibile ad alterazioni, anche minime, dell'ambiente.

Portare ad una variazione dei fattori ambientali e provocare l'estinzione del *Chamaerops* non è difficile: bastano alcuni interventi sul territorio ispirati da censurabili necessità economiche che, come tutte le scelte scaturite da una certa "*politica*", evitano artatamente di prendere in considerazione la necessità di uno studio serio e disinteressato sull'impatto ambientale.

Se la palma nana dovrà essere cancellata dal novero delle specie

botaniche siciliane, forse il sapere che sui Monti dell'Uccellina, nella Maremma Toscana, esistono una trentina di esemplari di *Chamaerops humilis* potrà consolare il lettore attento e preoccupato.

Quelle palme nane non spariranno mai perché “*guardate a vista*” e amorevolmente custodite da quei civilissimi abitanti ai quali evidentemente non sfugge il collegamento tra queste piante e il turismo.

### *Il pino*

Certamente non mi sono scoraggiata dinanzi alla macchia mediterranea incolta, affollata, ingarbugliata, intricata, pungente. Così si presentava il pezzetto di terreno acquistato in contrada Montesole – Gianotta diversi anni fa. Servivano gli attrezzi da lavoro per i primi rapidi interventi. Ho subito preparato: le forbici, il taglia erba, le zappe, la sega, il rastrello e tutto l'occorrente per creare un primitivo passaggio nella selva. Bisognava urgentemente togliere tutte le erbe infestanti, bonificare il terreno e creare un ambiente giovane e nuovo.

Grazie anche alla collaborazione dagli agenti del Corpo Forestale che



La pineta

mi hanno fornito le piantine, ho messo a dimora, nel lontano 1979, circa 45 alberi di diverse qualità: il Pino d'aleppo (*Pinus halepensis*), il Pino domestico (*Pinus pinea*), il pino marittimo (*Pinus pinaster*), le Tuie,

l'Araucaria. Ho sistemato tutte le piante nel bel mezzo del terreno e lungo tutto il perimetro. È nata una pineta, un'oasi, un polmone verde naturale nel cuore della montagna che ha modificato sensibilmente il vecchio paesaggio. Ricordo ancora come nel periodo estivo, trasportando con i bidoni l'acqua prelevata dalla fontanella di Via Palma, aiutavo nella crescita le piantine allora molto piccole!

In questa fatica mi sostenevano gli uccelli che, saltellando, non avevano paura della mia presenza, mi facevano compagnia e ripetevano l'eco del mio fischiottio.

Così sono cresciuti! Con amore!

Adesso tutti gli alberi sono diventati adulti ed hanno raggiunto un'altezza rilevante.

Certo non è la pineta di Ravenna, o di S. Rossore, o di Viareggio, o del Tombolo, o di Castel Fusano, dove sono state impiantate dagli etruschi e dai romani folte pinete; ma la mia è importante perché mi ha fatto faticare molto, perché ha cambiato il paesaggio, arricchendolo di un'estesa macchia di colore verde visibile da chi, attraversando la strada di San Michele, alza lo sguardo verso la montagna. Famoso è il profumo di una pineta, apprezzato è quel senso di sollievo e di liberazione che si prova inspirando l'aria balsamica! Sono le resine che, sotto forma di minutissime goccioline invisibili sparse tutto intorno dalle piante maestose, raggiungono il nostro olfatto.

Il nome deriva dal termine celtico pin "monte", albero di monte.

Il Pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*), il Pino domestico (*Pinus pinea*), il Pino marittimo (*Pinus pinaster*), anche se si sono ambientati frequentemente nei litorali marini, probabilmente non sono specie indigene, ma sono presenti in Italia da lungo tempo. Il *Pinus pinea* è capace di rinnovarsi naturalmente in modo autonomo.

In diverse parti del terreno, dalle fessure rocciose contenenti una piccola quantità di terra, spuntano minuscole piantine di pino che io mi sforzo di fare crescere. La maggior parte di esse non sopravvive per la scarsità di nutrimento. Qualcun'altra, più fortunata, si è già sollevata da terra per una trentina di centimetri. Ha il fusticino ancora erbaceo, i rami laterali sottili, ma spero che possa attecchire e diventare, col tempo, grande quanto i genitori.

Il pino domestico, *Pinus pinea* o pino da pinoli, è posto proprio di fronte all'ingresso principale della casetta.

É un albero della famiglia delle Conifere di notevole bellezza, maestoso, dal legno duro, ed è uno degli elementi più rappresentativi della mia pineta imponendosi, con le sue dimensioni, per l'effetto estetico e per la fisionomia della sua chioma fitta di aghi sempreverdi, lucidissimi.

É originario delle terre del bacino Nord - Orientale del Mediterraneo, dove ancora oggi vi sono grandi boschi, e da lì si è esteso sino in Dalmazia. Pur essendosi diffuso in tutto il Mediterraneo, la sua primitiva provenienza rimane misteriosa.

In Italia è comparso circa 3000 anni fa quando, al clima freddo del periodo sub atlantico, è seguito un aumento della temperatura accompagnato da una moderata aridità. É stato accertato che il Pino domestico vive spontaneo in Sicilia sui monti Peloritani. É autoctono in Sardegna dove forma boschi affollati.

Arrigoni afferma che *“il Pino domestico era certamente presente in passato sui litorali italiani dove tende a rinnovarsi spontaneamente”*.

Non ha esigenze particolari di substrato preferendo terreni silicei, sabbiosi e ricchi di sostanza organica, freschi, aerati e profondi. Ha bisogno di spazio sufficiente per espandere la chioma in modo da assicurare una buona stabilità alla pianta e garantire una maggiore longevità fino a 200 anni d'età.

Raggiunge i 3 metri d'altezza, ma può superare i 25 metri. É una pianta rustica, resistente alle alte temperature e ai raggi del sole, ed è coltivata per il suo valore ornamentale e per il seme edule. La conformazione della chioma, a forma di fungo, fitta, la grossezza del seme che matura dopo tre anni, lo rendono unico, singolare, simbolo del panorama dei paesi mediterranei. Le foglie aghiformi, portate dai rametti, riunite a coppie, sono lunghe, morbide, falcate, di un colore verde glauco. Il fusto cilindrico, molto resinoso, eretto, è ricoperto da una spessa corteccia di colore grigio - bruno all'esterno e rosso - arancio all'interno che si fessura in placche poligonali allungate man mano che la pianta invecchia. I rami sono disposti a palchi regolari, curvati verso l'alto, dando alla chioma una forma arrotondata. Le gemme, cilindriche, lunghe 1,5 cm, sono di colore bruno con squame biancastre. I fiori maschili sono riuniti in amenti cilindrici giallo - verdastri tinti di bruno. I fiori femminili hanno una forma globosa, di colore verde - chiaro. La fioritura avviene da aprile a giugno. Gli strobili, *“le pigne”*, di forma quasi sferica, composti di piccole squame, solitari, sessili, all'inizio sono di colore bruno - rossastro, poi cambiano in bruno lucido. Sono globulari, legnosi, cosparsi di resina. La maturazione

avviene dopo tre anni e gli strobili si aprono nella primavera del quarto anno. I semi commestibili, “*i pinoli*”, lunghi 18 - 20 mm, sono grossi, con guscio duro, di colore bruno, avvolti in una polvere nera, provvisti di ali che si staccano immediatamente. Contengono la mandorla commestibile ricca d’olio essenziale. I semi di *Pinus pinea* sono venduti per alimentare gli uccelli in gabbia perché si presume che favoriscano il “*bel canto*”.

Il *Pinus halepensis*, volgarmente detto “*Pino d’aleppo*”, è presente su tutte le coste del bacino mediterraneo, dalla Spagna all’Asia Minore, all’Africa Settentrionale, all’Italia e soprattutto alla Sicilia. Sul monte Pellegrino di Palermo e sull’Etna sono state realizzate importanti piantagioni. Solo in Umbria si spinge un pò più nell’interno, sulle colline calcaree e argillose della Val Nerina e della zona di Terni. Fra le piante della macchia mediterranea è la più resistente all’aridità e al vento. Assieme alle associazioni di lentisco, di carrubo, d’olivo, di palma nana, mostra il più alto grado di termofilia fra tutte le specie di *Pinus* della nostra flora. È il più xerofilo dei pini mediterranei adattandosi a terreni aridi e con una buona esposizione alla luce del sole.

Ha un accrescimento rapido soprattutto in gioventù. Ha un aspetto non molto slanciato, alto 15 metri circa, una chioma leggera, spesso irregolare, facilmente riconoscibile per la sua forma globosa. Ha il fusto tortuoso, talora ramificato a breve altezza. Si adatta ai forti venti in parte responsabili del suo cattivo portamento. La corteccia, che riveste il tronco, è screpolata profondamente e contiene una sostanza tannica usata per la concia delle reti da pesca. I rami sono grossi e inseriti a verticilli. I rametti glabri, sono di colore verde tendente al grigio. Le foglie sono gli aghi, riuniti a due a due, sottili, rigidi e molli, lunghi circa 8 cm, di colore verde chiaro, addensati all’estremità dei rametti. I fiori maschili sono gialli, i fiori femminili verdi. Fiorisce da marzo a maggio. Le pigne femminili e le pigne maschili sono distinte e prodotte dalla stessa pianta. In quelle femminili si trovano i semi, mentre quelle maschili liberano il polline.

Le pigne, ovali, portate da individui di almeno 10 anni d’età, maturano dopo due o tre anni. Gli strobili o pigne, numerosi, disordinati, conici, rossi, solitari, spesso appaiati, alcuni cadono spontaneamente, altri rimangono attaccati ai rami anche dopo l’emissione dei semi a maturazione avvenuta. Le squame, schiudendosi al calore del sole, con il loro crepitio, interrompono la silenziosa monotonia del luogo.

Il seme è piccolo, alato. Il legno è ricco di resina che cola facilmente quando si recide qualche ramo.

Il Pino marittimo, detto “*Pinus pinaster*”, è nome derivante dal latino ed indica una varietà meno pregiata rispetto al pino domestico. È presente in tutto il bacino del Mediterraneo occidentale. È resistente al freddo quindi si spinge maggiormente nell’entroterra ad altitudini più elevate rispetto al Pino domestico e al Pino d’aleppo.

È resistente ai venti marini salati anche se non ama gli aspetti aridi del clima mediterraneo.

Nella mia campagna ci sono esattamente 13 piante di pino marittimo che superano i 10 metri d’altezza, oltrepassando il tetto della casa col loro portamento slanciato. È una pianta a crescita rapida, longeva, vivendo 150-200 anni. Pur preferendo terreni silicei, sabbiosi, la pianta non ha particolari esigenze, ma si adatta ad un terreno povero di humus.

Ha il tronco rivestito da una corteccia bruno-grigiastra, con fessure profonde e spesse placche che si distaccano lasciando macchie brune o rosicce. Il legno è ricco di resina. Il fusto ha andamento abbastanza sinuoso e i rami, disponendosi a corona nella parte superiore del fusto, crescono a candelabro; la chioma è conica, molto irregolare, rada, la quantità delle foglie dipende dall’età della pianta. Ha forma espansa nelle piante giovani, globosa nelle piante anziane. I rametti sono di colore marrone e portano gli aghi. I fiori, maschili e femminili, si trovano sulla stessa pianta.

Le foglie aghiformi, lunghe 12-25 cm, di colore verde scuro, spesse, rigide, incurvate, pungenti sono disposte in gruppi di due o raramente di tre. I fiori, meglio indicati come sporofilli, maturano in aprile-maggio. I macrosporofilli (parti fertili femminili, strobili), di colore giallo dorato, sono riuniti in grossi grappoli. I microsporofilli, (squame dei coni maschili), sono a grappoli, rossastri, divisi sulla stessa pianta da quelli femminili. Gli strobili, di colore marrone chiaro, a gruppi di due o tre, maturano in due anni rimanendo a lungo sui rami. Grandi, di forma conica, lunghi da 7 a 20 cm e larghi da 4 a 6 cm, contengono dei piccoli semi scuri. Essi sono molto utilizzati per le decorazioni natalizie.

Il legno, bruno - rossastro, è molto resinoso, tenero, ed ha gli stessi impieghi di quello del Pino domestico. Serve per costruzioni navali, per imballaggi, per travature, per falegnameria comune, per cassettame, per fornire cellulosa.

La pianta di Pino, anche quando è verde, arde facilmente, ma fortunatamente ha una gran capacità di rinnovarsi sul terreno percorso dal fuoco.

Dal *Pinus pinaster* si ricava la trementina, una resina oleosa, un miscuglio di oli essenziali, incolore, infiammabile, che non si miscela con

l'acqua. Essa ha un odore pungente, un gusto sgradevole e una tendenza ad ossidarsi e ad indurirsi se esposta all'aria. È usata come solvente nella fabbricazione di tinture e di vernici. L'essenza di trementina è una forma raffinata di trementina usata nella fabbricazione di lucidi a base di cera nell'industria chimica.

Attraversando la statale 117 che collega Mistretta a Nicosia, si possono ammirare i moltissimi alberi di pino che, assieme agli olmi, ai castagni, alle querce, alle robinie, formano immensi boschi sui Nebrodi dando all'ambiente un aspetto affascinante. Una vasta pineta "*la Neviera*" esiste anche fuori dell'abitato di Mistretta, lungo la strada provinciale per Castel di Lucio. È un richiamo per i turisti che, sostando a Cefalù e passando per Santo Stefano di Camastra, dove possono acquistare i prodotti artigianali in ceramica, salgono a Mistretta per ammirare la bellezza del paesaggio montano. La pineta offre ospitalità a chiunque vuole passare dei momenti a contatto diretto con piante e animali, e vuole respirare un poco d'aria pura lontano da qualsiasi inquinamento atmosferico.

Il pino vive anche a quell'altezza, a circa 1000 metri, limite massimo d'altitudine per resistere al freddo. D'inverno, gli alberi coperti di neve cingono la montagna, la rendendo diafana, uniformemente bianca e cambiano la scenografia del paesaggio. Quanti rami si spezzano sotto il peso della neve! D'estate invece il pino regala le pigne con i pinoli che servono per condire la pasta con finocchi e sarde e per formare le composizioni di fiori secchi.

La specie dominante di questa pineta è il *Pinus sylvestris* o Pino comune o Pino di Scozia, che fornisce una delle essenze resinose europee più importanti.

Diffuso nelle regioni settentrionali e centrali dell'Europa e nell'Asia Occidentale, il *Pinus sylvestris* è un albero rustico ed ecologicamente plastico, alto da 20 a 40 metri, con la corteccia liscia e rossastra nella pianta giovane, screpolata e grigiastra nella pianta vecchia. La chioma ha una forma conica regolare nelle piante giovani, espansa in quelle annose. Le foglie, riunite a gruppi di due, rigide, spesso ricurve, lunghe 2 - 7 cm, blu-verdi, aghiformi, persistono sui rami per tre, quattro anni. Le infiorescenze femminili si formano su alberi di almeno 10 anni. Gli amenti maschili compaiono ancora qualche anno dopo. I coni sono piccoli, lunghi 3 - 7 cm, di forma ovoide e di colore bruno - giallastro. In Italia si trova nelle aree a bassa piovosità e a clima continentale associandosi ad altre specie autoctone quali le querce.

Questi alberi purtroppo accusano la loro età. Sono vecchi!  
É facile imbattersi in un albero morto, ancora eretto, ma con i rami spezzati, o già disteso a terra. Nulla di preoccupante: la Natura ricicla tutto ciò che crea! Un albero morto o caduto, perché scrollato dal vento o appesantito dalla neve, subito comincia ad essere demolito dall'attività famelica di una squadra di animali e di microrganismi. Le formiche del genere *Camponotus*, le più grandi formiche europee, sono specialiste nella distruzione del legno. Per il loro accanimento nell'attaccare i tronchi, sono meritatamente chiamate "*sciupalegno*". Saggiamente attaccano i vecchi tronchi morti e difficilmente aggrediscono il legno vivo causando alla malcapitata pianta danni irreversibili. Si stabilizzano in ceppi vecchi e in via di disfacimento scavando profonde gallerie che si diramano in tutte le direzioni del tronco. Lavorando assieme agli altri ospiti dei tronchi morti, le formiche accelerano i processi di decomposizione delle sostanze organiche nell'eterno ciclo di costruzione - distruzione che ha luogo in natura senza produrre inquinamento.

Il Pino silvestre è presente in Italia in Val di Susa, in Valtellina, sulle Alpi formando estesi boschi e adattandosi a terreni spesso poveri e rocciosi, sciolti, ben drenati, a spazi liberi, ancora non interessati da interventi antropici, dove le sue qualità di specie pioniera si rivelano vincenti nella concorrenza con alberi più esigenti.

In Europa è presente sui Pirenei, sui Carpazi, sui Vosgi, sulla Sierra Nevada, sul Massiccio Centrale. In Asia occupa il Caucaso, la Turchia, la Siberia.

Il suo legname si distingue in base alla diversa provenienza. I boschi alpini danno un legno ottimo, poco nodoso, rosso scuro, con durame ben sviluppato; i boschi europei danno un legno grossolano e di poco valore.

Molteplici sono i benefici, per i principi attivi contenuti nelle varie parti delle piante resinose, sul nostro organismo e sull'apparato respiratorio in particolare.

Il decotto, preparato con venti grammi di foglie di Pino silvestre e di Pino marittimo in un litro d'acqua e bevuto durante il giorno, è una cura efficace contro le tossi stizzose e catarrali, nelle bronchiti e nelle laringo-tracheiti. Un vaso di vetro, dove è stata raccolta la resina, lasciato aperto nella stanza, accelera la guarigione.

Per i reumatici e i gottosi ottimo è il decotto preparato con trenta grammi di gemme per litro d'acqua e bevuto a tazzine nella misura di mezzo litro al giorno.

Per tutti quelli che soffrono di infiammazioni alla gola o sottopongono ad usura gli organi vocali come i professori, i cantanti, gli oratori, i predicatori, la cura indicata è quella così detta delle “*ciorciole*” che utilizza le pigne o il frutto del pino. Il decotto, utile per i gargarismi giornalieri, si prepara facendo bollire tre pigne frantumate in mezzo litro di acqua.

I risultati saranno sorprendenti se si ha l'accortezza di usare pigne fresche; quelle secche hanno perso l'azione terapeutica.

Incidendo il tronco del pino si estrae la trementina da cui, per distillazione, deriva l'essenza che ha anch'essa azione diuretica ed è giovevole nelle cistiti.

Per la resina contenuta, la pioggia di aghi che cade nel terreno impedisce qualsiasi altra forma di vita vegetale.

Tutte le piante di pino temono l'attacco di parassiti: afidi, acari e insetti. La processionaria del pino è un lepidottero endemico con ciclo biologico annuale, che svolge la sua azione tra pianta e terreno. Anche se la pianta reagisce, tuttavia riceve gravi danni alle foglie e ai germogli. Le larve, nutrendosi voracemente degli aghi e degli apici vegetativi dei pini, crescono enormemente causando una defogliazione delle piante anche di forte entità. Se la presenza dei loro nidi non è massiccia, la pianta si difende dal debole attacco con l'emissione di nuove foglie.

La processionaria causa danni anche all'uomo e agli animali domestici per l'effetto urticante delle larve primaverili. Esse sono ricoperte da setole il cui secreto, se viene a contatto con la pelle, può provocare forti irritazioni alla cute, agli occhi e alle vie respiratorie.

I miei pini, così grandi, così alti, sono ospitali nel dare accoglienza ai tanti nidi di tortorelle, di colombi, di passeri e di altri uccelli che proliferano in montagna perché trovano cibo abbondante, tranquillità, silenzio e pace.

Simbolo di speranza e di pietà, il pino infonde allo stato d'animo serenità, forza e rassegnazione.

### *La tuia*

Il nome scientifico Tuia è stato usato per la prima volta da Teofrasto nella sua “*Historia plantarum*”, ma la sua origine greca, θύον “*albero odoroso*”, indica che è utilizzato per ardere a scopo sacrificale. Dioscoride parla della tuia riportando il nome scritto “*Thuia*” secondo l'uso ionico.

La Tuia, per la sua gran longevità, ha meritato pure l'appellativo di “*albero della vita*”.

Originaria dalla Cina, dal Giappone e dall'America Settentrionale, La Tuia è una pianta robusta, generosa, elegantissima per le diverse gradazioni di verde cangiante del suo fogliame.

È una conifera ad arbusto legnoso, resinoso, con un portamento piramidale a rami brevi, molto ramificati, orizzontali. Le foglie, di colore verde brillante, sono persistenti, appressate, ridotte a squame e distribuite su una fitta rete di rami e rametti formanti una specie di ricamo. Le foglie schiacciate emanano una fragranza particolare. I fiori unisessuali, riuniti in infiorescenze maschili e femminili distinte, prodotti sulla stessa pianta, sono piccoli, terminali su brevi rametti. Gli strobili, o coni o pigne, di forma ovata, globosa, sono solitari, legnosi, posti all'estremità dei ramuli e ospitano due semi non alati sotto le squame fertili. Il legno, chiaro, ha un gradevole profumo aromatico e un lieve sapore amarognolo. Si presta per lavori di falegnameria in genere, di carpenteria, per la costruzione di mobili. Preferisce l'esposizione in pieno sole o a mezz'ombra. Cresce lentamente e, in 15 anni, le mie tuie hanno raggiunto l'altezza di 6 metri.

Ho messo a dimora diverse piante di *Thuja orientalis*, caratteristiche per il colore delle foglie: verde intenso d'estate e bronzeo d'inverno. Alcune nel terreno, a gruppi, formano una siepe sempreverde, altre sopra il muro e ancora lungo il confine realizzando pareti divisorie fra le diverse proprietà. Per dare una bella forma compatta alla siepe, eseguo in ogni momento dell'anno una spuntatura dei rami, altrimenti crescerebbero in maniera disordinata. È consigliabile compiere i tagli più energici nei mesi di febbraio o di novembre, quando in pratica la pianta è a riposo vegetativo. Purtroppo per la sua somiglianza col cipresso, la pianta di tuia non è da tutti apprezzata.

### ***L'araucaria***

Il nome scientifico *Araucaria* ricorda la provincia cilena Arauco dove il naturalista A. Menzies ha conosciuto questa bella conifera.

Si narra che, durante un viaggio in Cile nel lontano 1792, al naturalista A. Menzies siano stati offerti, come frutta secca, dei semi di *araucaria*. Il loro sapore gli parve tanto straordinario da indurlo a volere conoscere la pianta dai particolari frutti.

Menzies, conquistato dall'esotica forma dell'albero, decise di portare qualche seme in Europa, esattamente a Kew, borgo a 8 km da Londra sulla riva destra del Tamigi, nei giardini reali inglesi. A Kew si può visitare il più vasto e il più ricco orto botanico del mondo. Lì nacque la prima araucaria europea.

Albero appartenente alla famiglia delle Araucariacee, sempreverde, imponente, a forma di piramide, proveniente dal Cile, dall'America del Sud, dall'Australia, dalle isole del Pacifico Meridionale, l'araucaria ha fusto eretto e numerose ramificazioni disposte in verticilli regolari, fitte, coperte da foglie piccole, squamiformi, rigide, embricate. Le foglie sui germogli giovani sono sterili, lunghe, espanse e non molto folte; quelle sui germogli vecchi sono fertili, ricurve, ammassate e sovrapposte. Le infiorescenze maschili sono ad amenti; i fiori femminili maturano in due o tre anni e sono riuniti in grandi coni globosi che diventano strobili ampi, eretti, formati da squame legnose sovrapposte che si aprono quando i semi sono maturi lasciandoli cadere a terra. I semi, provvisti di ali ben sviluppate aderenti ciascuno ad una squama incurvata e triangolare, sono eduli crudi o abbrustoliti.

Gli apici vegetativi, detti marze, se si sopprimono, diventano un'ottima talea.

L'araucaria è una pianta ornamentale per il suo portamento maestoso, elegante e simmetrico. Nei paesi d'origine può raggiungere anche i 50 metri d'altezza, nei nostri climi i 10 – 15 metri. Richiede molto spazio e ama stare da sola.

Fornisce un legno leggero, facilmente lavorabile, usato soprattutto per lavori di falegnameria e carpenteria, per costruire casse e alberi delle navi o intere barche; la polpa è utilissima per la produzione di carta.

L'Araucaria heterophylla detta anche "*Pino dell'isola di Norfolk*" perché originaria dell'isola di Norfolk nell'Oceano Pacifico, mi è stata regalata gentilmente dall'amico Piero che conosce il mio grande amore per le piante, piccole e grandi, profumate e non, utili o invadenti, semplici o importanti. Tutte, tutte, tutte!

Una pecorella affamata, qualche anno fa, ha tranciato il suo apice vegetativo. La pianta, all'inizio con difficoltà, ma poi lentamente, si è ripresa crescendo bene e raggiungendo oggi l'altezza di 70 cm. Possiede un bell'aspetto con i rami principali orizzontali e quelli laterali penduli.

## *L'ulivo*

L'olivo, dal greco ἔλαια "ulivo", della famiglia delle oleacee, è una presenza vegetale rilevante in Montagna, a "Montesole" e anche nel mio podere. Su un'estensione di due tumuli, equivalenti a circa 5000 metri quadrati di terreno, di natura calcarea, con Ph neutro o leggermente alcalino e con esposizione a Sud, si contano 18 alberi secolari. Alti circa quattro metri, sono grandi, robusti, con radici più o meno oblique nel terreno e relativamente superficiali, con tronchi e rami intrecciati, avvinghiati, contorti e con una leggera chioma di foglie opposte, persistenti, intere, lanceolate, che rimangono sulla pianta fino a due anni, di colore verde che, alla luce del sole, cambia in argentato al più leggero soffio del vento.

Carmelo De Caro descrive questa stessa immagine nei bellissimi versi della sua poesia "Se":

*“Se tu sai il gioco del sole  
sulle foglie dell'ulivo antico,  
se t'incanti ancora a guardare  
il volo giallo del bombo tra i petali,  
se sai ascoltare con l'animo  
il coro di trilli tra l'erba e il frullar  
lieve e arruffato d'un passero  
e di notte  
il flauto del chiurlo tra le canne.  
Se sai capir la creatura che fa  
quel fruscio notturno e misterioso  
e non t'inquieti.  
Se ti colmi di gioia nel sentire  
che il dolce fremito del tuo cuore  
è il profondo cosmico respiro  
della campagna estiva,  
se un « Grazie » ti sorge spontaneo  
sulle labbra, allora no  
tu non stai vivendo invano.*

La morfologia particolare delle foglie, spesse e coriacee nella parte superiore, ricoperte di lanugine nell'inferiore, impedisce l'eccessiva traspirazione dell'acqua, permettendo così alla pianta di sopravvivere nei climi aridi e poveri d'acqua. I fiori, ermafroditi, sono molto piccoli, riuniti in grappoli, biancastri. Fiorisce da aprile a giugno. Nelle annate cattive può accadere, tuttavia, che i fiori cadano prima di fare i frutti. Il frutto è una

drupa ovale ricchissima di olio commestibile, ricavato dalla spremitura, il cui colore varia dal verde giallastro al nerastro durante il corso della maturazione.

Lucio Giunio Moderato Columella, scrittore latino di agricoltura (I sec d.C.), indica l'ulivo "*Olea prima omnium arborum*" come il più importante degli alberi. Nativo di Cadice, in Spagna, si dedicò alla cura dei suoi vasti possedimenti in Italia coltivati ad oliveti.

L'ulivo, diffusissimo in Palestina, è una pianta assai caratteristica. Alcuni ulivi molto antichi si trovano nel giardino del Gethsemani, sulle pendici del Monte degli Ulivi sopra Gerusalemme, così chiamato per i suoi oliveti in parte ancora esistenti. Il monte degli ulivi è spesso citato nell'Antico Testamento ed è un luogo particolarmente sacro nella storia evangelica.

L'olivo è stato fin dall'antichità simbolo di vittoria, di gloria, di pace. Il ramo d'olivo benedetto è distribuito ai fedeli durante la liturgia della Domenica delle Palme, la "*Domenica degli ulivi*".

Appartenente alla famiglia delle Oleacee, l'ulivo, da millenni, accompagna la vita e la cultura dell'uomo fornendo legno da opera e da bruciare, olive per alimento, olio fonte di luce e sostanza per curare e per preparare cosmetici.

Deuteronomio (6,11), in amara il Signore tuo Dio, scrive: "*Quando ti avrà condotto alle case piene di ogni bene che tu non hai riempito, alle cisterne scavate ma non date, alle vigne e agli oliveti che tu non hai mai piantati, quando avrai mangiato e ti sarai saziato...*"

Leggenda e mitologia, storia e religione vedono in quest'albero l'espressione più eloquente della loro essenza.

Nella Sacra Bibbia l'olio viene molto spesso menzionato perché simbolo di prosperità, di ricchezza, di calore, di luce.

Lo cita Deuteronomio (32, 13) nel Cantico di Mosè: "*Lo fece montare sulle alture della terra e lo nutrì con i prodotti della campagna; gli fece succhiare miele dalla rupe e olio dai ciottoli della roccia*". Nelle prove del deserto, sempre Deuteronomio (8,8) descrive: "*Paese di frumento, di orzo, di viti, di fichi, e di melograni; paese di ulivi, di olio e di miele*".

Le Cronache II (2,9-14), negli ultimi preparativi della costruzione del tempio, raccontano: "*Ecco, a quanti abatteranno e taglieranno gli alberi io darò grano per vettovagliamento, ai tuoi uomini io darò ventimila kor di grano, ventimila kor d'orzo, ventimila bat di vino e ventimila bat d'olio*".

In Cooperazione di Chiram: "*Ora il mio Signore mandi ai suoi uomini il*

*grano, l'orzo, l'olio e il vino promessi*".

Nel libro di Giobbe (15, 32 - 34), nel secondo discorso di Elifaz, si legge: *"La sua fronda sarà tagliata prima del tempo e i suoi rami non rinverdiranno più. Sarà spogliato come vigna della sua uva ancor acerba e getterà via come ulivo i suoi fiori, poiché la stirpe dell'empio è sterile e il fuoco divora le tende dell'uomo venale"*.

L'evangelista Matteo (25,2-5), nelle vergini savie e le stolte, scrive: *"Cinque di esse erano stolte e cinque sagge; le stolte presero le lampade, ma non presero con sé l'olio; le sagge invece, insieme alle lampade, presero anche dell'olio in piccoli vasi. Poiché lo sposo tardava, si assopirono tutte e dormirono"*.

Nel libro dell'Esodo (27,20), recinto per la Dimora, sta scritto: *"Tu ordinerai agli Israeliti che ti procurino olio puro di olive schiacciate per il candelabro, per tenere sempre accesa una lampada"*.

Con l'olio si ungevano i re e i profeti; olio di consolazione e vino sono versati dal Samaritano quando incontra il malcapitato. Nel Salmo (23,5), Dio mio pastore, si legge: *"Davanti a me tu prepari una mensa sotto gli occhi dei miei nemici; cospargi di olio il mio capo. Il mio calice trabocca"*.

L'olio è il debito da pagare al ricco padrone nella parabola: il fattore infedele (Luca 16, 1-8).

Gesù raccontava di un uomo ricco che aveva al suo servizio un amministratore accusato di non agire con onestà e di sperperare i suoi beni. Per questo il padrone voleva il resoconto. Il fattore, riconoscendo l'infedeltà della sua gestione, capendo che non poteva più fare l'amministratore, non sapendo operare in altro modo perché non aveva la forza di zappare la terra, né voleva chiedere l'elemosina perché si vergognava, cercò di accattivarsi l'amicizia dei debitori del suo padrone. Chiamò uno per uno i debitori e disse al primo: *"Tu quanto devi al mio padrone? Cento barili d'olio. Prendi la tua ricevuta, siediti e scrivi subito cinquanta"*. Ha fatto lo sconto! Il padrone lodò l'amministratore disonesto perché aveva agito con scaltrezza.

Nella Genesi (cap. 8,11) la colomba porta a Noè un ramoscello d'olivo ad indicare la fine del diluvio universale e la scomparsa dell'acqua sulla terra: *"E la colomba tornò a lui sul far della sera; ecco, essa aveva nel becco un ramoscello d'ulivo. Noè comprese che le acque si erano ritirate dalla terra"*.

Una leggenda mitologica greca racconta di Atena che, grazie al dono

dell'ulivo fatto agli uomini, ha vinto la sfida con Poseidone. Nel corso delle feste Pianepsie ad Atene si portavano in processione rami e corone d'ulivo.

Le statue di Damia e di Auxesia, spiritelli legati alla fertilità della terra, erano di legno d'ulivo perché alla pianta erano attribuiti poteri fecondanti. Omero, nell'Odissea, ci racconta della base del letto matrimoniale che Ulisse ricavò dal tronco di un ulivo millenario. A Roma, durante le cerimonie di purificazione, venivano distribuiti rami d'ulivo. Un ramoscello d'ulivo, simbolo della misericordia, circondava la spada sguainata della giustizia nello stemma della Santa Inquisizione siciliana.

La prima testimonianza fossile del rinvenimento dell'ulivo selvatico in Italia risalirebbe a 12 milioni di anni fa in Toscana, nelle rocce marnose di Gabbro sui monti livornesi.

Originario dall'Asia Minore, l'ulivo, già conosciuto dagli Etruschi, si sarebbe diffuso in Egitto, in Grecia e in tutto il bacino del Mediterraneo. Nella tomba di Leopardi a Tarquinia sono riprodotte in affresco varie piante di ulivo.

In Italia la coltivazione dell'ulivo sembra essere stata introdotta dai Fenici e dai Greci.

Durante l'impero romano, gli oliveti hanno invaso regioni ancora più lontane dai luoghi d'origine dove il clima era favorevole alla loro coltura.

Con le invasioni barbariche, e dopo la caduta dell'impero, l'ulivo cominciò a perdere la sua importanza ed è stato coltivato esclusivamente dai frati nei monasteri per riempire le loro lucerne ad olio.

Rimase, in ogni modo, un anello importante nella macchia mediterranea anche se allo stato selvatico.

La coltivazione dell'ulivo riprese all'inizio del secondo millennio in Campania, in Calabria, in Sicilia, in Puglia, dove, proprio nei porti pugliesi, furono creati grandi magazzini per la raccolta dell'olio da destinare ai mercanti genovesi, veneziani, toscani che inviavano l'olio nell'Italia Settentrionale e nel resto dell'Europa.

L'olio era considerato un bene prezioso e costoso: era usato, oltre che per l'illuminazione, per preparare saponi e, in guerra, bollente, per rovesciarlo sui nemici. Il commercio dell'olio era così fiorente che il viceré di Spagna nel XVI sec. ordinò l'apertura di una strada che collegasse la Puglia a Napoli per facilitare il trasporto dell'olio.

Per alterne vicende economiche, politiche e sociali, l'olivicoltura ha sopportato periodi di grande sviluppo alternati a momenti di depressione.

Nel 1700 la coltivazione dell'albero d'olivo riprese abbondantemente tanto che Bitonto, uno dei maggiori centri di produzione e commercio dell'olio, fu considerata "*la città dell'olivo*."

Le piante all'inizio erano lasciate crescere liberamente. La necessità della potatura dei rami, sia per dare forma alla pianta, sia per sfruttare il terreno sottostante con altre colture bisognose di luce per svolgere la fotosintesi clorofilliana, è sorta in seguito.

L'albero d'olivo, grazie alla sua rusticità, si adatta a condizioni ambientali molto varie, anche se preferisce il clima tipico del Bacino del Mediterraneo dove le temperature invernali sono relativamente miti e quelle estive non eccessivamente elevate. Non è una pianta esigente. Abbarbicandosi in terreni asciutti, pietrosi, poveri, non ha bisogno di cure particolari. Deuteronomio (32, 13) lo definisce "*L'olio dalla roccia silicea*". Non sopporta temperature che scendono di molto sotto lo zero e, se l'abbassamento è lento e graduale, la pianta si adatta, resiste e si difende andando in riposo vegetativo. Anche la fronda può essere danneggiata dalla bassa temperatura perché il freddo fa congelare l'umidità sulle foglie bruciandole, fenomeno, questo, che avviene a Mistretta.

La temperatura è quindi un fattore limitante della presenza dell'olivo in un determinato territorio.

Dalle alte temperature la pianta si difende richiedendo una maggiore quantità d'acqua dal sottosuolo e limitando la traspirazione delle foglie che chiudono gli stomi. Si impedisce l'ingresso all'anidride carbonica e si rallenta il processo fotosintetico.

L'olivo, pur essendo una pianta resistente alla siccità, non disdegna una buona quantità d'acqua di cui Licata è, purtroppo, povera. Le piogge sono molto rare e i periodi d'attesa di qualche prodigiosa precipitazione sono lunghi. Per questo motivo il frutto è piccolo, duro, con la polpa assottigliata. La produzione delle olive è alternata ad anni di carica e ad altri d'assenza del prodotto.

Nel Meridione e in Sicilia l'olivo trova condizioni favorevoli alla sua vita sia in pianura che in montagna e le olive nere secche, le olive verdi in salamoia o schiacciate e condite con aglio, con pezzetti di sedano, con semi di finocchietto selvatico e con l'aggiunta a piacere di peperoncino rosso piccante e soprattutto l'oliva "*nocellara*", sono il companatico dei contadini.

Nel territorio di Mistretta l'albero d'olivo si è ambientato bene fino ai 600 metri d'altezza dando un olio molto leggero, di colore giallo ambrato,

mielato, usato soprattutto per essere consumato crudo nelle insalate.

Ricordo il modo di fare delle donne mistrettesi durante la raccolta delle olive, che, a Mistretta, avviene tra novembre e dicembre. Piegare sulle ginocchia e con le mani leste, cercavano le brune olive mature cadute nel terreno occhieggianti tra le zolle, o coperte dalle erbe bagnate, o nascoste dai ciuffi di cespuglietti spinosi. Le raccoglievano ad una ad una e non ne dimenticavano nessuna, tutte erano pronte per la spremitura.

Le dita delle loro mani erano gelate, anchilosate, untuose, sporche di terriccio, ma cantavano allegramente per vincere la fatica e il freddo, contente della generosa quantità del raccolto che riempiva le ceste. Gli uomini, in equilibrio sulle alte scale, sfilavano direttamente dai rami le olive verdi.

A Licata la raccolta avviene qualche mese prima perché la temperatura è più alta e la qualità delle olive è diversa. L'olio è più denso, di colore verde - oliva, più pesante e spesso brucia la gola.

Oggi il sistema della raccolta delle olive è cambiato: ai piedi dell'albero si distende una fitta rete a maglie strette che accoglie le olive fatte cadere dall'albero mediante battitura dei rami con una lunga canna. Le olive raccolte si avviano al frantoio per essere spremute.

Caratteristici sono i prodotti locali preparati con le olive. Il pane farcito con le olive nere è molto gustoso, ma molto calorico, quindi sconsigliato nelle diete alimentari.

Il legno è durissimo e trova impiego in lavori di ebanisteria, di intarsio, e inoltre è assai pregiato come combustibile.

L'albero d'olivo è generoso con gli animali: vi si rifugiano insetti, uccelli, mammiferi che, approfittando della sua altezza e della sua dimensione, spesso sfuggono ai predatori di terra.

Ho visto un gatto arrampicarsi velocemente sulla corteccia dell'albero d'olivo per sottrarsi alle grinfie di un cane affamato.

Ho visto dormire a testa in giù dei pipistrelli al sicuro dentro il cavo vuoto dell'albero.

Ho visto una famiglia di assioli abitare tranquillamente dentro il tronco dell'albero e sparire nelle sue caverne scavate dal tempo.

Al mio paese ho visto il tronco d'ulivo colorato di giallo per la presenza di licheni e i rami infestati dal vischio semi - parassita che, con le bacche perlacee, si regala a Natale per allontanare gli spiriti maligni e per augurare simbolicamente ricchezza e abbondanza.

Ai piedi della pianta ho ammirato tanti funghi macroscopici, coloratissimi

e tantissimi turioni di asparagi turgidi e succulenti.  
L'albero d'olivo è generoso anche con me!  
Purtroppo ha anch'esso i suoi nemici: la fumaggine causata da funghi e la  
mosca olearia, che, allo stadio larvale, attacca i frutti bucadoli.  
Così il poeta Gabriele D'Annunzio ha cantato l'ulivo:

*L'ULIVO*

*Laudato sia l'ulivo nel mattino!  
Una ghirlanda semplice, una bianca  
tunica, una preghiera armoniosa  
a noi son festa.*

*Chiaro leggero è l'arbore nell'aria.  
E perchè l'imo cor la sua bellezza  
ci tocchi, tu non sai, noi non sappiamo,  
non sa l'ulivo.*

*Esili foglie, magri rami, cavo  
tronco, distorte barbe, piccol frutto,  
ecco, e un nume ineffabile risplende  
nel suo pallore!*

*O sorella, comandano gli Ellèni  
quando piantar vuoi l'ulivo, o còrre,  
che 'l facciano i fanciulli della terra  
vergini e mondi,*

*imperocchè la castitate sia  
prelata di quell'arbore palladio  
e assai gli nocchia mano impura e tristo  
alito il perda.*

*Tu nel tuo sonno hai valicato l'acque  
lustrali, inceduto hai su l'asfodelo  
senza piegarlo; e degna al casto ulivo  
ora t'apressi.*

*Biancovestita come la Vittoria,  
alto raccolta intorno al capo il crine,  
premendo con piede alacre la gleba,  
a lui t'apressi.*

*L'aura move la tunica fluente  
che numerosa ferve, come schiume  
su la marina cui l'ulivo arride  
senza vederla.*

*Nuda le braccia come la Vittoria,  
sul flessibile sandalo ti levi  
a giugnere il men folto ramoscello  
per la ghirlanda.*

*Tenue serto a noi, di poca fronda,  
è bastevole: tal che d'alcun peso  
non gravi i bei pensieri mattutini  
e d'alcuna ombra.*

*O dolce Luce, gioventù dell'aria,  
giustizia incorruttibile, divina  
nudità delle cose, o Animatrice,  
in noi discendi!*

*Tocca l'anima nostra come tocchi  
il casto ulivo in tutte le sue foglie;  
e non sia parte in lei che tu non veda,  
Onniveggente!*

Purtroppo l'ulivo, per avere un buon legno combustibile, tantissime volte è stato abbracciato dal fuoco. Geremia (11,16), in osservanza del patto, così lo descrive: “*Ulivo verde, maestoso, era il nome che il Signore ti aveva imposto. Con grande strepito ha dato fuoco alle sue foglie; i suoi rami si sono bruciati*”.

### ***Il lentisco***

Il lentisco, *Pistacea lentiscus*, può chiamarsi il “*Signore della macchia*”: la macchia mediterranea; signore, veramente, perché domina su tutte le altre specie presenti in un ambiente poco ospitale. È distribuito in tutto il Bacino Mediterraneo spingendosi fino alle Canarie. Cresce allo stato spontaneo nell'Asia meridionale, nelle regioni del continente americano a clima temperato – caldo e tropicale.

Della famiglia delle Anacardiacee, è un piccolo albero cespuglioso a

chioma irregolare con il portamento rigido, raccolto e arbustivo. Alto meno di tre metri, ha le foglie sempreverdi, coriacee, alterne, composte, formate da 6 -12 foglioline, di solito paripennate, con picciolo alato in alto, senza peli, di colore verde scuro, con la pagina superiore levigata, lucida e l'inferiore opaca, resistenti anche durante la stagione invernale; contrastano piacevolmente con i fiori rossi, densi, piccoli, disposti in racemi e che sbocciano da marzo a giugno.

I frutti, delle bacche prima rosse e poi nere lucenti, della grandezza di un pisello, maturano a settembre e sono ricchissime d'olio. La pianta emana un forte odore di resina che cola dalle incisioni fatte nel tronco e nei rami e costituisce il mastice, una sostanza ricca di essenze difensive. Il nome lentisco deriva dal greco πίσσα "pece" e ἀκέομαι "guarire" proprio per le proprietà curative della sua resina.

In medicina, il mastice ha proprietà stomatiche, astringenti, ed emostatiche. Confezionato in pillole ha proprietà espettorante. In Oriente è usato come materiale da masticare per rafforzare le gengive e per profumare l'alito. La corteccia e le foglie sono indicate contro la diarrea.

Il lentisco predilige i terreni silicei, non teme la siccità ed è comunissimo sulle coste italiane.

Sopporta bene il clima arido, il caldo stagionale, la pioggia eccessiva, la luminosità del cielo, l'impeto dei venti e non ha mai chiesto all'uomo un'attenzione particolare. Non conosce malanni. Non teme la puntura di insetti o l'attacco di animali, di funghi e di batteri, non chiede l'acqua al cielo avendo nella radice quella che gli basta per la vita.

È rispettato anche dai denti di pecore e di capre, invece è gradito il suo frutto.

È rustico e selvaggio e si è ribellato ad ogni tentativo di trapianto o di semina a dimora. Si moltiplica per polloni sotterranei.

Il sistema radicale è formato da masse enormi più grandi della porzione fuori terra ottime come legna da ardere. Il modo di bruciare era osservato come presagio: se sfrigolava velocemente era segno di buon augurio, se lentamente non bisognava aspettarsi grandi prospettive.

Tutte le parti del lentisco sono utilizzabili.

Dal frutto si estrae un olio selvaggio, di origine spontanea, naturale, capace di nutrire, come quello dell'ulivo, e di ardere. Rispetto all'olio dell'olivo, incontra meno favori per l'odore molto pronunziato, per il sapore aspro e resinoso, per il colore troppo verde e per l'elevato punto di solidificazione. Per questa sua proprietà, intorno ai tre gradi sopra lo zero,

l'olio è usato in cosmesi. Confezionato in creme, rende la pelle giovane, fresca e morbida. Non a torto i greci lo usavano per ungersi la pelle negli stadi.

Per i numerosi principi essenziali che contiene, l'olio ha anche funzione terapeutica sul cuoio capelluto. Il frutto, nel residuo della spremitura, offre un verde pannello per mangime gradito agli animali d'importanza zootecnica e soprattutto ai suini. Sono stimolati a produrre più carne e più latte poiché le proteine possedute dalle bacche di lentisco sono complete, genuine, provenienti tutte dalla sola porzione attiva dei frutti.

Nella stagione calda, l'incisione della scorza di un ramo fa "piangere" all'arbusto lacrime di succo che, alla luce, si rapprendono in gocce ambra- te chiare e odoranti. Piange per rimarginare le ferite, per difenderle dai parassiti, dalla puntura degli insetti, dall'umidità dell'aria. Le sue sono lacrime pregiate. Ogni goccia è una perla di resina tenera e colorata, molto pregiata e costosa. È impiegata dalle industrie raffinate per dorare il legno, per formare colla adatta al vetro. È usata in fotografia, perché è limpida e chiara, e nella lavorazione della ceramica e della porcellana.

Dalle foglie di lentisco, sempre verdi sia in inverno sia durante le cocenti calure estive, si estrae il tannino e la potassa dalla quale si fabbrica industrialmente un sapone nero, liquido, in uso da molto tempo in Algeria per il lavaggio delle lane degli ovini.

Le foglie si raccolgono facilmente e senza tanto lavoro poiché un ramo verde reciso, dopo qualche giornata d'esposizione al sole, appena agitato con la mano, si spoglia.

La carbonella, ottenuta bruciando un ramo, si consuma lentamente e scaldava bene per l'alto potere termico.

Il lentisco, anche se privato per intero di tutta la parte aerea, rinasce a nuova vita, getta virgulti, ributta teneri polloni. I germogli, appena spuntati dal terreno, teneri, freschi, umili, sottili, rassomigliano all'erba di prato giovanetta. Una zona di lentisco, tagliata raso terra, appare come un campo spontaneo di foraggio gradito a tutti i ruminanti.

Il lentisco è citato anche nella Bibbia per la morale che se ne ricava dalla lettura dell'episodio "*Susanna e i perfidi anziani*" (Cap. 13, 1-62).

Susanna, donna di rara bellezza e timorata da Dio, era la sposa di Ioakim in Babilonia, uomo molto ricco che possedeva un giardino vicino alla sua casa.

Giudici e guida del popolo erano stati eletti due anziani che frequentavano la casa di Ioakim e accoglievano lì tutti quelli che avevano qualche lite

da risolvere.

Vedendola spesso passeggiare nel giardino, dopo che il popolo si allontanava dalla sua casa, attratti dal suo splendore, i due anziani, presi da un ardente tormento per lei tanto da perdere il lume della ragione, si nascondevano dietro una grande aiuola; l'uno celava all'altro la propria pena vergognandosi di rivelare il desiderio della passione.

Un giorno, dopo essersi separati per andare a pranzare ciascuno a casa propria, tornati indietro, si ritrovarono insieme. Decisero allora di nascondersi nel giardino per spiare Susanna mentre faceva il bagno. Le ancelle, allontanate per andarle a prendere l'unguento e i profumi, avevano chiuso la porta.

I due anziani, usciti dal nascondiglio, dissero a Susanna: *“Ecco le porte del giardino sono chiuse, nessuno ci vede e noi bruciamo di passione per te; acconsenti e datti a noi in caso contrario ti accuseremo; diremo che un giovane era con te e perciò hai fatto uscire le ancelle”*. Susanna esclamò: *“Sono alle strette da ogni parte. Se cedo è la morte per me; se rifiuto, non potrò scampare dalle vostre mani. Meglio per me cadere innocente nelle vostre mani che peccare davanti al Signore”*. Allora i due anziani giudici, gridando contro di lei, dichiararono falsamente al popolo che si era unita ad un giovane nascosto nel giardino: *“Di questo noi siamo testimoni”*.

La moltitudine prestò loro fede, poiché erano anziani e giudici del popolo, e la condannò a morte.

Allora Susanna ad alta voce esclamò: *“Io muoio innocente di quanto loro iniquamente hanno tramato contro di me”*.

Intanto che Susanna era condotta a morte, il Signore suscitò il santo spirito di un giovanotto chiamato Daniele il quale si mise a gridare: *“Io sono innocente del suo sangue”!*

Egli, restando immobile in mezzo al popolo, disse: *“Siete così stolti, Israeliti? Avete condannato a morte una figlia d'Israele senza indagare la verità! Tornate al tribunale, perché costoro hanno depresso il falso contro di lei”*.

Il corteo, alle grida di Daniele, tornò subito indietro.

Gli anziani dissero a Daniele: *“Vieni, siedti in mezzo a noi e facci da maestro, poiché Dio ti ha dato il dono dell'anzianità”*.

Allora Daniele esclamò: *“Separateli bene l'uno dall'altro e io li giudicherò”*.

Al primo disse: *“O invecchiato nel male! Ecco, i tuoi peccati commessi in passato nascono, quando davi sentenze ingiuste opprimendo gli inno-*

centi e assolvendo i malvagi, mentre il Signore ha detto: «Non ucciderai il giusto e l'innocente». Ora dunque, se tu hai visto costei, dì: sotto quale albero tu li hai visti stare insieme?».

L'anziano rispose: “Sotto un lentisco.”

Daniele disse: “In verità, la tua menzogna ricadrà sulla tua testa”.

Chiese all'altro: “ Dimmi dunque, sotto quale albero li hai trovati insieme”?

Rispose: “Sotto un leccio”.

“In verità anche la tua menzogna ti ricadrà sulla testa”.

Allora tutta l'assemblea diede in grida di gioia e benedisse Dio che salva coloro che sperano in Lui. Poi, insorgendo contro gli anziani, ai quali Daniele aveva fatto confessare con la loro bocca di aver depresso il falso, fece loro subire la medesima pena alla quale volevano assoggettare il prossimo e, applicando la legge di Mosè, lapidò entrambi.

In quel giorno fu salvato il sangue innocente.

La verità è sempre premiata, la falsità punita!

### ***Il pistacchio***

Il lentisco ha instaurato un singolare rapporto di parentela, per appartenere alla stessa famiglia delle Anacardiacee, con l'altra essenza di pregio e ricercata dall'industria dolciaria: il pistacchio “*Pistacia vera*”.

Il lentisco funge da porta innesto per il pistacchio, ma origina piante piccole e meno longeve. In Sicilia si preferisce innestare il pistacchio sul terebinto spontaneo che dà piante più resistenti e con frutti più abbondanti.

A Montesole ci sono diverse piante di pistacchio, sia nella mia che nelle altre proprietà, ma il vento non riconosce i limiti terrieri. La mia pianta matura le drupe perché i suoi fiori femminili sono stati impollinati dai fiori della pianta del mio vicino. Abbiamo stabilito un patto d'amicizia: dividere a metà il raccolto della produzione annuale.

D'amore e d'accordo!

Qualche pianta di pistacchio con i fiori femminili si trova sulla panoramica per Mollarella esattamente in contrada Stagnone - Pontillo e matura dei frutti che regala ai passanti. La pianta maschile si trova a ridosso dell'Ipogeo. Queste piante, allo stato quasi selvatico, avrebbero bisogno della mano esperta dell'uomo per asportare i rami intristiti e secchi.

Il pistacchio è conosciuto per i suoi semi eduli e ricercati.

La pianta di pistacchio selvatico, proveniente dal Medio Oriente, è diffusa in Siria, in Afghanistan e soprattutto in Iran dove esistono milioni di ettari di foreste coperte dal pistacchio.

Sembra che la Siria, più di 1500 anni fa, abbia iniziato la coltura del pistacchio seguita dalla Grecia dopo le conquiste di Alessandro Magno. Pare che alla caduta dell'impero di Tiberio, il pistacchio sia comparso anche in Italia per estendersi poi in Spagna, in Francia, in Africa settentrionale. Sotto la dominazione araba (IX secolo d.C.), il pistacchio ha fatto il suo ingresso anche in Sicilia con il nome *fustuq* da cui il termine siciliano "*festuca*" ancora oggi in uso.

Per la bontà e per l'utilizzo dei suoi semi, il pistacchio è stato molto valorizzato e, pertanto, coltivato anche in grandi estensioni. La maggior produttrice di pistacchi è la Turchia. Seguono la Grecia, la Francia, la Spagna, l'Australia, la California. La Sicilia è rinomata per la qualità del prodotto, anche se per la coltivazione sono valorizzati terreni incapaci di ospitare altre colture più esigenti. La pianta di pistacchio è attecchita favorevolmente nelle province di Catania, di Agrigento e di Caltanissetta. Attualmente la capitale del pistacchio in Sicilia è la cittadina di Bronte. Qualche esemplare si trova anche in Calabria e in Puglia.

Il pistacchio, dal greco *πιστάκιον*, è una piccola pianta steno-mediterranea caratterizzata da un'elevata resistenza a condizioni climatiche molto asciutte con scarsità d'acqua anche per lunghi periodi. Cresce bene in terreni poveri e ad alte quote. Può sopravvivere sia alle basse temperature invernali che a quelle alte estive.

La pianta si sviluppa lentamente, anche se è abbastanza longeva, alta in media tre metri, con un'impalcatura bassa e con i rami quasi appoggiati al terreno, contorti, divaricati e penduli, soprattutto quelli femminili.

Il tronco è coperto dalla corteccia il cui colore varia dal giallo, al grigio cenere, al grigio scuro. Esso dipende dall'età dei rami se sono dell'anno, giovani o annosi. Anche il legno varia di colore, dal giallo intenso nelle piante giovani al rosso bruno in quelle adulte. Per la sua durezza e per la sua resistenza, è usato nei lavori ad intarsio.

Le foglie, caduche, composte, imparipennate, formate da 4 - 5 foglioline ovali, con una fogliolina terminale più grande, sono tormentose le giovani, glabre e coriacee le adulte. Le foglie delle piante maschili sono molto più grandi e sono formate da tre foglioline.

Il pistacchio è una pianta dioica. I fiori, apetalati, sono portati da infio-

rescenze ascellari a pannocchia e fioriscono tra aprile e maggio gradualmente, precedendo la formazione delle foglie. I due sessi sono distinti e portati da individui diversi. I fiori femminili sono sorretti da infiorescenze ad amenti ed hanno uno stimma trifido arcuato, allungato, papiloso; i fiori maschili sono amenti e sono provvisti da 5 - 7 battee e disposti su piani diversi. Presentano 5 stami con grosse antere somiglianti ad una piccola banana di colore citrino, che si aprono lateralmente emettendo abbondante polline costituito da granelli di colore giallo chiaro. Lo stimma è recettivo al polline per circa una settimana; il fiore maschile è fertile per circa due giorni, perde poi la sua vitalità. L'impollinazione avviene mediante il vento, pertanto le piante, maschili e femminili, devono essere sistemate tenendo conto della direzione del vento dominante.

I frutti sono delle drupe che richiedono una temperatura estiva elevata per una buona maturazione del seme unico, allungato, ovoidale e di colore verde chiaro. Caratteristico è il dorso colorato di rosso violaceo o nero verdastro. È ricoperto da una pellicola bruna - rosea, ha un sapore aromatico ed è ricco d'olio. I frutti si raccolgono a mano o scuotendo i rami raccogliendoli su un telone steso preventivamente a terra sotto la chioma della pianta. Dopo aver tolto il mallo e averli fatti accuratamente asciugare al sole per alcuni giorni, i semi si conservano in un luogo fresco e asciutto.

Assieme alle mandorle e alle noccioline, servono come ingredienti per la produzione di dolci, di gelati, di torte, di torroni, di confetti, di frullati e per altre specialità della pasticceria artigianale. Sono usati anche nell'industria degli insaccati per farcire mortadelle e, sgranocchiati crudi o abbrustoliti, salati, sono un ottimo passatempo per stare in compagnia dopo cena o durante le partite di calcio allo stadio. Per il contenuto in proteine, in vitamine e in sali minerali hanno un notevole apporto calorico, perciò se ne sconsiglia l'uso abbondante.

Un suggerimento per preparare una buona torta - gelato alla casalinga? Eccolo!

Dose per 4 persone.

Tempo di preparazione: 30' + 10' nel freezer.

Ingredienti:

Un pane di Spagna di media grandezza,  
due etti di gelato al torrone,  
due etti di gelato al pistacchio,  
due etti di gelato al cioccolato,  
un quarto di panna,

un cucchiaino di zucchero a velo,  
un bicchiere di rum,  
due cucchiaini di zucchero in grani.

Preparazione:

Togliere al pane di Spagna la crosta superficiale,  
tagliarlo orizzontalmente in quattro fette uguali,  
spruzzare tutte le fette di rum,  
appoggiare la prima fetta su un piatto,  
spalmarla col gelato al torrone,  
coprire con la seconda fetta,  
spalmarla col gelato al pistacchio,  
coprire con la terza fetta,  
spalmarla col gelato al cioccolato,  
terminare con l'ultima fetta.

Montare la panna,  
zuccherarla con lo zucchero al velo,  
distribuirlo a cerchi concentrici sul dolce,  
cospargere di cioccolato in grani,  
tenere in freezer per 10'.

### *Il terebinto*

La pianta di *Pistacea terebinthus* "scornabecco", assieme alle piante di pistacia *lentiscus* e di pistacia vera, tutte appartenenti alla stessa famiglia delle Anacardiacee, partecipa alla costituzione spontanea della macchia mediterranea condividendo gli stessi luoghi, le stesse abitudini e fornendo le stesse proprietà. Originario del bacino del Mediterraneo, il *Pistacea terebinthus* è un piccolo albero dioico, deciduo, non più alto di 3-4 metri. Ha foglie grandi, alterne, caduche, composte, imparipennate, con 5 -13 foglioline ovato - oblunghe, di consistenza coriacea, glabre. Le infiorescenze sono a pannocchia composta con lunghe ramificazioni che portano fiori rosso - bruni poco appariscenti e privi di petali. Fioriscono tra aprile e maggio. Il frutto è una drupa dalle dimensioni di un pisello, ovoidale, piccola, prima rossa e poi nera che matura tra agosto e settembre.

La pianta preferisce vivere solitaria o in piccoli gruppi scegliendo

substrati calcarei, aridi, assolati e rocciosi, estendendosi fino a 700 metri d'altitudine delle coste mediterranee e dell'area medio-orientale e dell'Africa settentrionale.

Le popolazioni lo ricordano come l'albero d'Isacco.

È stato citato nel libro d'Isaia (6, 13) nell'Antico Testamento: “ *Ne rimarrà una decima parte, ma di nuovo sarà preda della distruzione come una quercia e come un terebinto, d cui alla caduta resta il ceppo. Progenie santa sarà il suo ceppo*”.

La pianta è assai ricca di tessuti secretori: incidendo il suo tronco, regala un'oleoresina conosciuta commercialmente come la trementina di Chio o di Cipro. Questa sostanza ha il sapore dolciastro e l'odore che ricorda quello del finocchio. Simile alla trementina ricavata dalle conifere per le proprietà terapeutiche, tuttavia era preferita a quest'ultima nei trattamenti delle malattie delle vie respiratorie mostrando più spiccate proprietà balsamiche ed espettoranti. Oggi, ormai quasi fuori commercio, è prodotta per lo più localmente in poche zone delle aree mediterranee per aromatizzare vini particolari.

Le foglie di terebinto, se attaccate dall'afide Pemphigus corniculatus che vi deposita le uova, producono grosse galle, le carrube di Giudea, ricche di sostanze tanniche utili alle industrie per la concia del cuoio. Delle piante, spontanee o coltivate, bisogna sempre apprezzare le virtù paesaggistiche, ambientali, ornamentali, culinarie, medicamentose e ringraziarle perché sono sempre utili all'Uomo.

### ***Il carrubo***

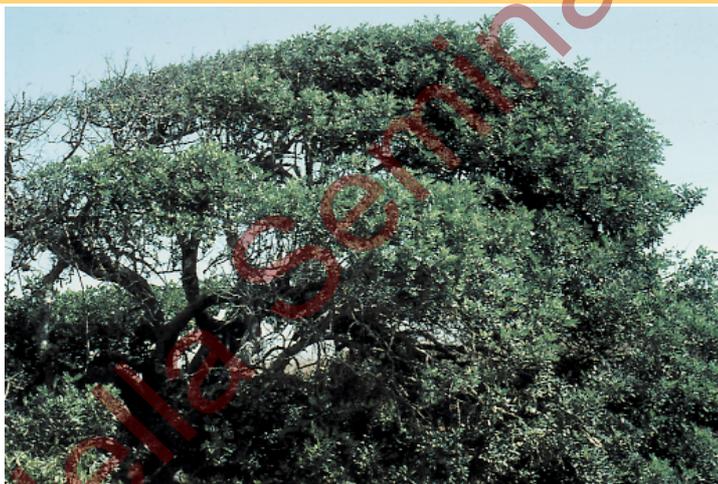
Dietro la casa, nel terreno limitrofo al mio c'è un grande albero di carrubo. Lucia, Maria Grazia, Antonella, Valentina, Livio, Diego, Giuseppe, Luciano, da ragazzi, amavano la fresca ombra e andavano spesso a fare picnic sotto la sua chioma al riparo dal sole, passando le ore a giocare, a chiacchierare, a prendersi in giro, a ridere e a scherzare.

Per noi grandi, amici e vicini di casa, l'albero di carrubo è un luogo d'incontro per stare insieme, per discutere del più e del meno, per difenderci dalla calura estiva, per farci proteggere dalle sue possenti, larghe e abbondanti fronde.

Mi piace recarmi sotto il carrubo preferibilmente nelle prime ore del

pomeriggio a godermi, sola sola, il meritato riposo in compagnia di un buon libro, col quale mi piace dialogare silenziosamente, o per portare avanti il ripetitivo lavoro di ricamo.

Il signor Antonino, disteso sull'amaca ancorata a due grossi rami dell'albero, sonnecchiando, rincorreva a voce alta i suoi ricordi di giovanotto all'isola di Lampedusa o si rivedeva telegrafista, quando, nel periodo del servizio militare, trasmetteva le notizie belliche usando l'alfabeto Morse a punti e linee o risolveva abilmente le parole crociate. Quante partite a scopone e a scala quaranta facevamo col signor Antonino che era bravissimo e, con la sua ferrea memoria nel ricordare le carte, vinceva nove volte su dieci! Ci alternavamo a giocare con lui Giustino, Carmelo, Piero, Pina, Pippo, Armando, Nino ed io.



Il carrubo

Il carrubo mostra sempre un perenne aspetto di riposo fra il verde e offre un'ombra ristoratrice sotto il caldo sole dell'estate anche a Cicciu, il contadino che viene a lavorare in campagna.

É un rifugio per gli uccelli, per le farfalle, per gli insetti, per le lucertole che non potrebbero trovare altrove un riparo migliore. É un'ottima riserva di cibo per le laboriose formiche in fila con il loro carico di semi.

Il carrubo si è associato alla palma nana che vive bene fra le sue radici, protetta dal rigogliosissimo e gigantesco albero.

Il vecchio carrubo, che, nella sua grandiosità e bellezza, è cresciuto in un

paesaggio delimitato da campi circondati da muretti in pietra, da reti di recinzione e da villette di campagna, resta il museo in cui ognuno custodisce un prezioso ricordo.

L'albero di carrubo, "*Ceratonia siliqua*", è una pianta di gran mole e raggiunge, infatti, un'altezza di circa sei metri. Appartenente alla famiglia delle leguminose, è molto longevo, addirittura secolare, ma è lento nella crescita. Sono ricordate da Floridia carrubi enormi nei territori di Noto, di Messina, di Licata, di Caltanissetta e persino nel parco della Reggia di Caserta, dove raggiungono un'altezza di oltre 20 metri.

È una pianta xerofita e vive bene assieme all'olivo, al mandorlo, al pistacchio accontentandosi di una piccolissima quantità d'acqua. Si ambienta in tutti i terreni anche in quelli più ingrati, scarsi, rocciosi, ma la roccia frantumata deve permettere alle radici di insinuarsi in profondità.

Il mio amico carrubo è un albero vecchio, rustico, dall'apparente età di 80 - 100 anni e forse di più, come dimostra il tronco molto sviluppato, tortuoso, rugoso.

I rami più vecchi e massicci si dispongono quasi in senso orizzontale tanto da sfiorare il suolo con le estremità. La massa armoniosa delle foglie copre completamente il fusto e i rami principali così da dare alla pianta, più larga che alta, un aspetto globoso e arrotondato. Il tronco, diviso fin dalla base, rivestito dalla corteccia ruvida, screpolata nella parte inferiore, liscia nelle ramificazioni finali, è scanalato con grosse muscolature che fanno del carrubo un albero imponente, massiccio.

Il suo sistema radicale è robusto, fittonante, ricco di radici secondarie che acquistano grande sviluppo e strisciano obliquamente emergendo dal terreno. Le radici sono molto allungate oltre la proiezione della chioma per succhiare una gran quantità d'acqua dagli strati profondi del terreno, per ancorare tutto il corpo, per opporre poca resistenza all'azione del vento.

La chioma è elegante, ampia, abbondante, frondosa, rigogliosa, sempreverde, ricca. Ha un raggio di circa due metri e una circonferenza di 13 metri e, quando il sole è a perpendicolo, crea nel terreno una superficie d'ombra di 13 metri quadrati.

Le foglie sono picciolate, persistenti, coriacee, simmetriche, composte, paripennate, ovali, con nervature ben evidenti, glabre, lucide e di colore verde carico nella pagina superiore, di colore verde pallido nella pagina inferiore. Esse danno alla pianta un aspetto straordinario e si rinnovano ogni 15, 18 mesi. Spuntano in primavera per cadere tra luglio e settembre dell'anno successivo assumendo un colore rosso cupo.

L'infiorescenza è a racemi e porta fiori piccoli, giallastri, privi di petali, trasudanti una sostanza zuccherina. Emanano un odore penetrante, anche molesto. Fioriscono dal mese di maggio sino all'autunno.

La pianta è poligama – dioica; i fiori, pertanto, possono essere ermafroditi oppure unisessuali. Il fiore ermafrodito ha entrambi i sessi, maschile e femminile, il fiore unisessuale o è maschile o è femminile. I fiori sono portati dalla stessa pianta.

Molti autori disconoscono l'ermafroditismo del carrubo e lo considerano solo una pianta dioica, altri affermano che un tempo era una pianta a fiori ermafroditi e che poi si è differenziata fino a diventare dioica.

Linneo, Toscano, Bonifacio ed altri studiosi ammettono l'ermafroditismo nelle piante nate da semi e quindi selvatiche.

L'impollinazione è anemofila ed entomofila. Questo delicato compito sembra essere affidato soprattutto alle formiche.

Proprio nella mia campagna, a circa 86 metri dall'albero di carrubo, vive un'altra pianta più piccola di statura e molto più giovane d'età, ma anch'essa è utile all'impollinazione incrociata.

Bonifacio, pur ammettendo che il frutto proveniente dalla pianta femminile è più polposo e quello proveniente dalla pianta ermafrodita più magro e ricco di semi, afferma che una produzione più abbondante di frutto si ottiene se si innesta una branca ermafrodita su una pianta femmina gentile.

I fiori, per trasformarsi in frutto, devono permanere molto tempo sulla pianta impiegando anche un intero anno.

Si trovano nella parte interna della chioma, protetti dalla pioggia, dal vento e dalle intemperie. Sono molto frequentati dalle api che producono un miele dall'odore inconfondibile e dal sapore particolare.

Il frutto è una grossa siliqua, un legume indeiscente detto *lomento* o più comunemente *carruba*. È pendulo, grasso, coriaceo, pieno di polpa dolce che circonda i numerosi semi. Ha la forma di una falce lunga da 15 a 20 cm. Il frutto è verde chiaro quando è acerbo, diventa marrone tendente al rossiccio a maturazione, cambiando colore gradatamente dall'apice verso il peduncolo. È maturo quando il peduncolo è del tutto annerito. Le carrube pendono dai rami fruttiferi singolarmente o a gruppi di 4,6. I semi sono lunghi, durissimi, rossicci, lucidi che germinano lentamente e con molta difficoltà. Sono detti carati e, per avere un peso costante, sono stati usati in passato dai greci come unità di peso per l'oro. Indicavano il grado di purezza dei diamanti, delle pietre preziose, delle perle. La moltiplicazione avviene per seme. Il frutto comincia a svilupparsi in primavera

per completare la maturazione in agosto-settembre. Allorché i frutti sono stati raccolti, l'albero ha già i fiori per la successiva fruttificazione.

La raccolta si esegue quando le carrube cadono spontaneamente dall'albero oppure si battono i rami con lunghe canne evitando di danneggiare i grappoli fiorali della successiva produzione. La maturità di una pianta è compresa fra i 30 e i 100 anni.

La produttività comincia intorno ai dieci anni aumentando la quantità gradatamente. A cinquanta anni il carrubo può considerarsi ancora giovane e a cento anni, se sano, fruttifica ancora abbondantemente.

Da un albero si raccolgono fino a 150 Kg di frutto. Le carrube mature, fatte essiccare al sole, sono conservate in magazzini aerati, ventilati e ben asciutti per evitare che marciscano o che siano attaccate dal lepidottero *Ephestia*, le cui larve si nutrono della polpa scavando profonde gallerie.

Ancora oggi sono un valido alimento nutritivo per gli uomini e per gli animali, suini e cavalli, per l'alto contenuto in zuccheri e per i benefici effetti che generano all'organismo, anche se inesattamente si credeva che le carrube non avessero sostanze energetiche perchè legnose. Un proverbio recita: “ *Mangia carrube e caca legna*”!

Il frutto, noto a tutte le popolazioni cristiane d'Europa, era ed è ancora utilizzato per la preparazione di dolci e di prodotti medicinali.

Un signore ogni anno viene a raccogliere nella mia campagna le carrube mature che dà in pasto all'unico, forse, cavallo col carretto che ancora s'incontra a Licata.

Un pasticcere esige la sua parte di carrube per preparare i “*mastaccioli*”, dolci tipici locali, preparati durante le feste natalizie e spediti, per tradizione, anche ai parenti lontani.

Le carrube piccole e bacate servono da foraggio per il bestiame. É prudente evitare la somministrazione dei frutti interi: con i loro tozzi peduncoli potrebbero determinare inconvenienti al sistema digerente e i semi potrebbero danneggiare la dentatura degli animali.

La polpa di carruba, ottenuta denocciolando le silique, migliora l'appetibilità dei mangimi e si presta bene al trattamento curativo di affezioni gastro - intestinali di suini e di vitelli.

Quelle grosse, dritte, carnose servono per l'alimentazione umana, per la distillazione e per migliorare il sapore e il bouquet del vino.

Le persone anziane della Sicilia ancora raccontano dei tempi magri del periodo bellico, quando, per fame, la gente rovistava nelle sacche dove si cibavano i cavalli e nelle mangiatoie di altri animali alla ricerca delle car-

rube. Una realtà tristissima, ma allora molto frequente.

Le carrube, nell'industria alimentare, servono per preparare polveri base per la produzione di gelati, di creme, di budini, di dolci, di confetture, di pandolce, di sciroppi, di sorbetti, di bevande rinfrescanti e lassative, di caramelle per agevolare la guarigione da tosse e da catarro e per insaporire carni e salumi. Le farine, esenti da carboidrati, non influiscono sul tasso glicemico e costituiscono un elemento nutritivo importante per i diabetici.

Nell'industria chimica servono per produrre creme, saponi. Forniscono anche una gomma impiegata nella fabbricazione della carta.

Servono per preparare prodotti per la concia e per la liscivatura delle pelli. I semi interi si utilizzano per la creazione di rosari, di collane, di ornamenti femminili.

La pianta, oltre a dare legna da ardere, produce un legno di colore bianchiccio, pesante e duro, utilizzato nei lavori d'intarsio e in ebanisteria.

Dalle foglie si estraggono prodotti tannici e dai polloni si fabbricano panieri e ceste.

Il medico Scribonio Largo, I° Secolo dell'Era Volgare, in una specie di formulario medico, (*Compositiones*, n. 121), prescrive il decotto di siliqua ai sofferenti di coliche, di ulcere allo stomaco, ai malati di milza. Dioscoride di Anazarba scrive che le carrube, raccolte da poco, fanno male allo stomaco, ma seccate sono molto vevoli.

Il medico greco Galeno disprezza le carrube per il loro potere astringente e ne sconsiglia l'uso.

L'evangelista Luca (15,16), primo secolo dell'Era Volgare, medico di Antiochia, nella parabola del figliol prodigo dice: "Avrebbe voluto saziarsi con le carrube che mangiavano i porci; ma nessuno gliene dava".

Molto discusso è il luogo di provenienza del carrubo. De Candolle ritenne che il carrubo fosse spontaneo ad oriente del Mediterraneo, probabilmente sulla costa meridionale dell'Anatolia e nella Siria. I greci avrebbero esteso la coltura del carrubo nel loro paese e da qui in Italia estendendola anche in Sicilia. Gli arabi l'avrebbero propagata in Marocco e in Spagna assicurandone la diffusione in Europa.

Hehn, naturalista tedesco, pensò di individuare in Terra Santa l'albero di carrubo che avrebbe fornito le carrube, dette "fagioli locusta". Potrebbero essere le "bibliche locuste" di cui si nutrì San Giovanni Battista nel deserto.

Augustin Pyramus De Candolle, botanico franco – svizzero (1777-1841), studioso di botanica sistematica e di archeologia, fornì la figura di un legu-

me riconosciuto come carruba disegnata dall'egittologo K. Lepsius. Il botanico Kotschy avrebbe riconosciuto in una tomba egiziana un bastone di legno di carrubo.

Secondo Hehn, la vera patria del carrubo è stata, quindi, la terra di Canaan.

Il nome carrubo ha diverse origini: in inglese *Carob - tree* è l'albero; *carob bean* è il frutto. I nomi greci più comuni derivano da κέρπας “corno” per la forma curva di buona parte dei frutti. *Ketatia* è “l'albero”, *keration* è “il frutto”. Nel Mediterraneo, dopo le conquiste degli arabi, si è diffuso il vocabolo *kharrub*.

Il botanico tedesco Sprengel pensò che il carrubo fosse stato l'albero usato da Mosè per addolcire le acque del Marah (Esodo 15,25): “*Egli invocò il Signore, il quale gli indicò un legno. Lo gettò nell'acqua e l'acqua divenne dolce*”.

Secondo Avicenna, filosofo arabo (980 - 1037), il *kharrub* ha la caratteristica di rendere dolci le acque salate e amare.

Alcuni studiosi della flora e commentatori dell'Odissea ipotizzano che il carrubo sia stato l'albero di cui si alimentavano i Lotofagi incontrati da Ulisse nella loro terra sulle rive africane del Mediterraneo durante le sue peregrinazioni, il frutto era talmente dolce che aveva il potere di far dimenticare la patria a chi lo gustava.

Erodoto, che verso la metà del V secolo a.C. visitò l'Africa settentrionale, nelle sue “*Storie* (libro IV, n. 177)”, accenna ai Lotofagi confermando che essi si nutrivano del frutto del loto simile, per dolcezza, al frutto della Palma.

L'Hoefler sostiene che il loto è il carrubo perché i fiori zuccherini, d'odore penetrante e con potere esilarante e i frutti, dolci come il miele e capaci di dare sostentamento, erano usati dalle popolazioni del litorale dell'Africa proprio dove Omero localizzò il paese dei Lotofagi.

L'omerico “*rosicchiando loto*” si addice proprio al mangiar carrube.

Sono stati i fenici, popoli di prodigiosi colonizzatori, di audaci navigatori e di commercianti che, nel XX sec a.C, hanno aiutato il carrubo a diffondersi, dalle pendici occidentali dei monti del Libano e dell'altopiano dell'Armenia dove avrebbe avuto la sua culla d'origine, in tutti i paesi del Mediterraneo con i loro insediamenti nelle isole dell'Egeo, a Cipro, a Rodi, in Egitto, in Africa settentrionale (Algeria, Tunisia, Marocco), nella Palestina, nel Libano, in Sardegna, in Asia Minore. La coltivazione del carrubo ora è diffusa nella Spagna meridionale e nelle Baleari, nel Portogallo, in Italia dove crescono estesi carrubeti.

In Italia Il carrubo è diffuso in Liguria, nel Lazio, in Campania, in Puglia, in Basilicata, in Calabria, in Sardegna, e soprattutto in Sicilia, la regione italiana più ricca di carrubi. Lì il carrubo domina quasi incontrastato e spesso, nei terreni più scoscesi e aridi, costituisce l'unica macchia verde. Sono stati ancora i fenici ad introdurre nella lingua dei paesi che costeggiano il Mediterraneo il nome *kharrub* e a tramandarci l'unità di misura di peso come i carati e il termine "*golab, giulebbe*", nome col quale è chiamato uno sciroppo espettorante ottenuto con carrube cotte in acqua.

Quasi contemporaneamente ai fenici, i Greci e i Cartaginesi, apprezzando la pianta di carrubo perché rustica, longeva, che non richiede cure particolari, che produce frutti ad alto potere nutritivo, che dà ottimo legname da ardere, sono diventati esperti arboricoltori.

I Crociati, i Genovesi, i Veneziani, contribuirono alla diffusione del carrubo tanto che alla fine del Medio Evo era sicuramente coltivato in tutte le terre del Mediterraneo accessibili alla sua coltura ed i frutti erano usati largamente per scopi industriali, medicinali, dolciari e foraggieri per gli animali.

Hehn racconta che il carrubo era oggetto di venerazione religiosa dei Musulmani e dei Cristiani, specialmente nella Siria e nelle regioni dell'Asia Minore dove, all'ombra del carrubo, s'incontrano icone dedicate a S.Giorgio.

Modica e Ragusa sono molto ricche di carrubi e il loro protettore è proprio S.Giorgio.

Interessanti notizie sul carrubo in Sicilia sono date dall'abate Sestini, nella seconda metà del Settecento, che inserisce fra le aree di maggior diffusione Ragusa, Comiso, Avola, Noto, Pama di Montechiaro.

Paolo Balsamo, nel suo "*Giornale del viaggio fatto in Sicilia*" nel 1808, racconta che le carrube erano "*una delle più abbondanti produzioni di Vittoria e di tutta la contea di Modica*".

Gran produttrice di carrube è la Sicilia; notizie dettagliate sulla produzione e sul commercio delle carrube nel secolo XII provengono da Al Edrisi, geografo arabo vissuto a Palermo alla corte dei re Normanni. Nel secolo scorso la coltura del carrubo ha avuto un ruolo importante nell'economia della Sicilia, dell'Italia, della Spagna, della Grecia, del Portogallo e di tanti altri paesi extraeuropei.

Il consumo del carrubo come "*pane del povero*" è andato sempre più a diminuire nel tempo ed è un chiaro indice del migliorato tenore di vita delle classi operaie e contadine nell'Italia meridionale e soprattutto in

Sicilia. Per questo motivo, negli ultimi quaranta anni, la coltura del carrubo e la produzione dei frutti hanno subito una notevole contrazione.

Adesso la coltura del carrubo è in fase di ripresa perché la polpa e i semi sono stati valorizzati dalle industrie per gli innumerevoli impieghi alimentari, dolciari, veterinari, farmaceutici, chimici, tessili, dietetici.

La polvere di carruba contiene proteine, zuccheri, vitamine A, D, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, sostanze minerali come calcio, magnesio, potassio, ferro, manganese, bario, cromo, rame, nichel.

L'Italia è il secondo paese produttore di carrube preceduto dalla Spagna.

I paesi anglosassoni nutrono una gran simpatia verso il carrubo che chiamano "*tree of life*" per l'elevato valore nutritivo del frutto che utilizzano come farina nella preparazione di dolci casalinghi.

Pianta xerofila, predilige il clima temperato non sopportando in inverno temperature che scendono sotto i 5°C, mentre in estate tollera temperature anche di 45°C. Il suo habitat è in prossimità del mare non spingendosi oltre i 500 metri d'altitudine. Accetta qualsiasi tipo di terreno preferendo quello calcareo e permeabile, ma adattandosi anche su substrati aridi e rocciosi approfondendo le sue radici nelle fenditure della roccia.

A differenza degli alberi d'ulivo, che richiedono annualmente la potatura per l'asportazione dei rami che hanno fruttificato, il carrubo va salvaguardato dai tagli. La rimonda si esegue solo quando si ritiene necessaria, sopprimendo i rami eccedenti, favorendo lo sviluppo di quelli che formano un angolo acuto, conservando quelli obliqui ed orizzontali, asportando i rami vecchi e i polloni.

La pianta ha diversi parassiti sia vegetali che animali che danneggiano la chioma e il frutto.

La gentile signora Franca Ballacchino, che ringrazio, suggerisce la ricetta del dolce natalizio detto in dialetto licatese "*mastazzolu*" realizzato proprio con le carrube:

Ingredienti:

1 Kg di farina 00 o quanto basta,

3 Kg di carrube,

1,5 litri d'acqua,

2 litri di vino cotto,

200 gr. di zucchero bianco,

7 bucce di arance seccate,

1 vasetto di miele chiaro,

10 chiodi di garofano,

1 busta di cannella,  
1 cucchiaio di pepe,

Preparazione:

pestare le carrube e togliere i semi,  
mettere a bagno con 6 bucce di arancia per tre giorni,  
fare cuocere in due pentole per 2,5 ore,  
passare a setaccio il composto,  
aggiungere il vino cotto e le bucce di arance seccate, i chiodi di garofano macinati e il vasetto di miele.

Per ogni 4 litri di composto aggiungere: la busta di cannella, lo zucchero, il pepe, la buccia d'arancia grattugiata.

Fare bollire per 1,5 ore, versare la farina poco alla volta continuando a mescolare fino ad ottenere la giusta consistenza. Ultimata la cottura, stendere il composto sulla madia modellarlo e metterlo in forno caldo per 15 minuti.

Nella Semina

Parte IV°

RIFLESSIONI DI UN NATURALISTA  
SU ALCUNI ANIMALI DELLA "MONTAGNA"

Nella Seminario

Nella Seminara

### *La tortora (streptopelia turtur)*

La tortora di Montesole negli ultimi anni ha popolato tutta la montagna grazie alla sensibilità del maresciallo Pennisi Salvatore per avere schiuso la porta della sua voliera, per aver dato libertà, non solo alle sue tortore, ma a tutti gli uccelli in essa ospitati. Sicuramente la tortora domestica aveva socializzato con gli altri volatili dell'ucelliera, soprattutto con quelli d'indole tranquilla e di piccola mole.

È stato un gran gesto di sensibilità e d'altruismo! Bravo!

Grazie all'accoglienza del maresciallo Pennisi, i pomeriggi d'estate accompagnavo i miei nipoti, Ernesto e Giuseppe, a visitare gli uccelli dentro la grande gabbia e dalla quale si staccavano, dopo tante ore, con nostalgia. Riproducendosi in cattività, la nostra osservazione è stata attenta e prolungata.

Basta percorrere la traversa Sant'Antonino, lungo la strada che conduce in contrada Montesole – Giannotta, per osservare decine di coppie di tortore che saltellano tranquillamente sugli alberi e popolano intensamente questa zona.

Belle le tortore! Eleganti, allegre, chiacchierone, felici.

La tortora è simbolo di pace, di amore, di purezza, di armonia e di fedeltà della coppia.

La tortora torna sempre al nido, il maschio e la femmina si alternano entrambi nella cova delle uova.

Nella Bibbia il vocabolo tor, "tortora", è di solito tradotto con colomba. Quella di Noè non è quindi una colomba, ma una tortora. Nel Cantico dei Cantici lo sposo dice alla sposa: "*I suoi occhi, come colombe su ruscelli d'acqua*" (5, 12). "*Aprimi, sorella mia, mia amica, mia colomba, perfetta mia*" (5, 2).

La tortora era un uccello sacro alla dea Venere, poiché si diceva che facesse parte della triade trainante il suo cocchio.

Il nome odierno deriva dal latino turtur, turturis, una voce onomatopeica che esprime foneticamente il verso caratteristico, vibrante del tubare "turturr" prodotto dall'uccello per il richiamo territoriale degli altri.

Nel Medio Evo, un uomo soprannominato "tortora" era ritenuto un essere senza un carattere forte.

La tortora ha una conformazione corporea allungata, circa 27 cm e un piumaggio diversamente colorato. Il vertice e la nuca sono di colore gri-

gio cinerino, le spalle e parte delle ali bruno - ruggine- marroncino con macchie scure, la gola e il petto sfumati davanti in un roseo scamosciato, che degrada leggermente in bianchiccio verso l'addome. Gli adulti mostrano due piccole mezzelune bianche e nere su fondo bianco ai lati del collo. Il becco, sottile, diritto, appena ricurvo all'apice, è adatto al tipo di alimentazione costituita da semi, da frutti secchi di piante erbacee, da germogli e da piccoli invertebrati. Gli occhi sono orlati di rosso, la coda, piuttosto lunga, è bruno - nera bordata di bianco sulle penne laterali ed è notevolmente visibile anche quando l'uccello è in volo. Si muove con movimenti rapidi e, quando spicca il volo, frulla rumorosamente.

Ha una vita media di circa 10 anni. È un uccello vivace e mai aggressivo, in libertà è diffidente e astuto. Prima di fermarsi in un luogo, vola lungamente in esplorazione alzando la testa, battendo le ali, fuggendo al più piccolo sospetto di pericolo. La tortora è molto diffusa in Europa, in Asia occidentale e in Africa da dove giunge in aprile sostando in ambienti aperti, sui fili elettrici, nei fitti boschetti dove nidifica. In Italia è distribuita equamente, ma, man mano che si va verso il Nord, diventa sempre più rara. In autunno, alle prime acque piovane, migra nell'Africa tropicale dove sverna. Viaggia con un volo agile e veloce, diretto ma irregolare, timida, vigile, anche perché è molto cacciata in estate. Percorre grandi distanze alla ricerca di un clima più caldo e secco. Ritournerà nella primavera successiva. Vive in piccoli gruppi, ma predilige la vita di coppia. Il maschio, quando la sua diletta si avvicina, comincia a salutarla inchinandosi più e più volte così profondamente da toccare col becco il ramo su cui si posa. La segue, le gira intorno con affetto sempre maggiore. La femmina si lascia pregare. Ad un tratto, non resistendo al fervido amante, promette anch'essa in gemiti e sospiri. Scambiandosi tenerezze, la coppia felice si diletta nell'ombra nascondendosi nel verde.

Nidifica tra aprile e settembre, due volte l'anno, costruendo il proprio nido nei cespugli, nei frutteti, nei boschetti, sui rami intrecciati dei pini dove depone due uova bianche. Dentro la voliera, il maresciallo Pennini preparava per la coppia una casetta di legno poco profonda, riempita di rametti, di foglie e di muschio con i quali i futuri genitori preparavano insieme il nido dandogli una forma piatta e rendendolo soffice con qualche penna. In genere, covano alternativamente per circa 15 giorni. I piccoli, nutriti nel nido per una ventina di giorni, saranno in grado di volare perfettamente dopo circa un mese. Per noi è stato interessante seguire lo sviluppo degli individui, dalla schiusa delle uova fino alla crescita dei piccoli dentro il

nido. È stato molto emozionante un giorno seguire con lo sguardo l'allontanarsi della famigliola di tortorelle libere di volare e padrone dell'universo!

Sicuramente sapranno cercarsi il cibo e un riparo in cui sostare. Tutte le tortore selvatiche, giovani e vecchie, completate le covate, si riuniscono insieme per beccare, bere e, a sera, per dormire.

Una tortora leggermente diversa dalla tortora comune, detta la tortora dal collare orientale (*Streptopelia decaocto*), d'origine asiatica, già nel XVII secolo aveva incominciato ad ampliare i suoi confini di distribuzione spingendosi in Cina, in Giappone, in Europa, penetrando anche in Italia. Non si può risalire con certezza all'origine della colonizzazione dell'Europa da parte di questa tortora. Si presume che essa sia stata importata dai conquistatori ottomani che, per motivi religiosi, la proteggevano e la sorvegliavano.

Nel XIX secolo la tortora dal collare orientale era già diffusa in tutta la Penisola Balcanica. Dopo la ritirata dei turchi dall'Europa, la popolazione è notevolmente diminuita. La sua espansione si allargò in Ungheria, in Australia, in Cecoslovacchia, in Germania, in Svizzera e, intorno alla metà del secolo, anche in Italia; è proseguita in Spagna, in Danimarca, in Svezia, in Norvegia, in Russia. Inizialmente comparvero individui solitari o singole coppie, seguite da successive e massicce immigrazioni e proliferazioni, mediante le quali la specie s'insediò nei territori parzialmente occupati o creando avamposti per altri futuri insediamenti. In seguito, in varie aree del Centro Europa, la sua crescita è rallentata o si è fermata. Dopo certi inverni particolarmente freddi, il numero degli uccelli è regredito enormemente e, non trovando un habitat migliore, sono scomparsi dai territori. L'inizio di una nuova immigrazione, intorno ai primi decenni del secolo, è stato agevolato dall'oscillazione climatica favorevole, dall'aumento delle aree coltivate e dalla disponibilità di abbondanti fonti alimentari nei pressi degli insediamenti umani nelle campagne e nelle città.

A Licata la tortora dal collare orientale si è acclimatata talmente bene da competere con la tortora nostrana e da prendere il sopravvento su di lei. Risiede sulle piante ad alto fusto e sugli impenetrabili rami degli alti pini dalla cui sommità si lancia con una discesa a paracadute battendo le ali ed emettendo i suoi strani suoni. Vive anche a stretto contatto con l'uomo.

Oggi la tortora dal collare orientale è stanziale ed offre un bellissimo esempio d'invasione di una specie in un territorio estraneo alla sua precedente area di diffusione.

Si differenzia dalla tortora comune per le dimensioni leggermente maggiori, anche se più piccola di un piccione domestico, e soprattutto per uno stretto semicollare nero che si estende in corrispondenza della regione anteriore del collo senza interruzione. Ha il dorso bruno – chiaro, la testa e le parti inferiori pallide, il petto sfumato di rosso e una stretta fascia nera ben evidenziata sulla nuca, appunto il collare. La coda è abbastanza lunga. Vista di sopra, quando è aperta, la coda evidenzia molto bianco; di sotto ha solo la metà terminale bianca. Il grido territoriale è un *gu –gùu – gu* prolungato. Se agitata o in allarme, allora emette un *krraei* molto fastidioso. Si nutre di piccoli frutti, di semi e di germogli.

Nidifica in un nido piatto e rozzo costruito con stecchi grossolanamente intrecciati su alberi, arbusti e cespugli, da marzo ad ottobre e, nelle regioni a clima mite, in tutti i periodi dell'anno covando due o più uova bianche. In Italia nidifica dal mare alla montagna fino a 1000 metri di altezza circa. Vicino all'uomo nidifica anche sui tetti delle abitazioni. Ho trovato un nido di tortora nello scarico della grondaia. Per fortuna a Licata le piogge estive sono assenti!

### *Lo sparviere (Accipiter nisus)*

Ho visto volare uno sparviere stamattina e ho avuto, improvvisa, la consapevolezza di quanto rara sia diventata tale visione.

Eppure, fino a qualche decennio fa, sparvieri e nibbi erano abbastanza comuni; mentre, per chi sapeva cercare e vedere, non era difficile scoprire la poiana su uno spuntone di roccia o addirittura ammirare il volo elegante del falco pellegrino.

Non è mia intenzione rimestare tra i ricordi per rivedere gli aironi che nidificavano a Mollarella prima della sua selvaggia urbanizzazione o gli anatidi, di casa sul Salso, prima che diventasse una cloaca maleodorante. Presente nel nostro territorio, ma non facilmente visibile, lo sparviere è un piccolo rapace diurno snello, lungo circa 25 cm, robusto, agile, comune in tutta l'Italia. Il maschio è notevolmente più piccolo della femmina. Lo sparviere ha una livrea grigia -plumbea intensa, uniforme nella parte superiore e uno spazio bianco sulla testa. La parte inferiore è bianca con delle sfumature rosa - cannella. Le ali, corte e arrotondate, gli permettono una grande agilità e rapidità. La coda è allungata e troncata, il becco breve e

adunco. Le dita, pure lunghe, sono provviste di artigli ricurvi e molto affilati. Gli occhi gialli sono molto vivaci.

Lo sparviere si è adattato a vivere nella Montagna di Licata per le condizioni climatiche favorevoli. Le biforcazioni dei tronchi dei numerosi alberi di conifere gli offrono una gratuita ospitalità, dove l'uccello vi può costruire il nido rudimentale fatto di minuti rami, che amplia ogni primavera con l'aggiunta di nuovi materiali. Lo sparviere occupa, infatti, di solito lo stesso nido, anno dopo anno, o ruba quello di qualche altro uccello accomodandolo a modo proprio.



Tramonto

In genere è la femmina ad occuparsi della costruzione del nido apportando con le zampe erba secca, foglie morte, sterpi rozzamente intrecciati. Il periodo degli amori comincia in primavera e il corteggiamento avviene mediante volteggi, picchiate, figurazioni ondulate ed emissioni di suoni. La femmina depone un numero di uova variabile da due a cinque, bianche, spruzzate di marrone, impiegando anche quattro, cinque settimane prima della completa deposizione. I piccoli si sviluppano in cinque, sei settimane. I fratellini, nascendo scaglionati, hanno differenti dimensioni già dentro il nido. È solo la madre che si occupa della loro nutrizione con le prede procurate dal padre che non è in grado di imboccarli. Questi rifornisce di cibo tutta la sua famiglia o si ferma quando la madre si allontana per andare a mangiare nei dintorni dell'areale. Il momento della schiusa è

molto delicato poiché i piccioni sono molto sensibili all'inquinamento, agli insetticidi e agli anticrittogamici usati in agricoltura. Lo sparviere, infatti, in questi ultimi anni ha fatto registrare un crescente crollo del numero della popolazione.

È un uccello sedentario e stanziale, ma regolari movimenti migratori di individui provenienti dal nord europeo si registrano durante l'autunno e all'inizio della primavera, quando il transito dei piccoli uccelli è massimo.

Il suo grido spaventa veramente gli altri uccelli ai quali dà una caccia spietata. È così accanito nel cacciare che non teme neanche la presenza dell'uomo e non esita a precipitarsi sulla preda. Le corte penne remiganti, che rendono le ali arrotondate, e la lunga coda che funge da timone, lo aiutano a cacciare gli uccelli di modeste dimensioni. Li sorprende con straordinaria abilità catturandoli al volo, con fulminei inseguimenti, o in mezzo agli alberi e ai cespugli, acquistando un'alta velocità in breve spazio con poderosi battiti d'ala. È un irriducibile distruttore anche di piccoli mammiferi e di rettili.

Ho assistito impotente alla cattura di una giovane, indifesa cinciallegra che stava tranquillamente passeggiando su un muretto a secco. Il suo movimento radente è stato più veloce dei miei tentativi rumorosi per distoglierlo dalla caccia e per avvisare la povera vittima dell'imminente pericolo. Ha, quindi, trasportato l'animale sul posatoio e, sicuro e tranquillo, l'ha spiumato.

Le sue abitudini di caccia, basate sulla sorpresa e sulla rapidità dell'attacco, rendono piuttosto fortuito l'incontro e fugaci le osservazioni. Vive in uno spazio ristretto ed è un rapace individualista e solitario. Anche durante la stagione riproduttiva maschio e femmina mantengono distinti i territori d'azione, separandosi subito dopo l'allevamento della prole.

Essendo tutti i rapaci, in genere, in cima alla piramide alimentare, rappresentano la misura della salute ecologica di una regione.

Si può allora affermare che la piana di Licata e le colline che la delimitano sono in buona salute solo perché stamattina ho visto uno sparviere?

Non è così semplice.

Si vedono, e non solo in campagna, molte, troppe gazze. L'esagerato proliferare delle gazze è dovuto alla rarefazione dei rapaci diurni che, mediante l'attività predatoria, in un ambiente in buon equilibrio, ne limitano la crescita demografica.

L'eccessiva numerosità di gazze è quindi un campanello d'allarme:

vuol dire che sparvieri, nibbi, poiane e falchi sono assenti o in numero talmente esiguo da non riuscire ad esercitare il ruolo che la Natura ha loro affidato.

Qual è questo ruolo?

Gli uccelli da preda, per saziare il loro appetito e quello alquanto ragguardevole dei loro neonati, sono costretti a cercare qualcosa da mangiare praticamente dall'alba al tramonto. Il loro cibo, rappresentato da altri uccelli, da piccoli mammiferi e da rettili, non è disposto a farsi catturare facilmente.

Al becco e agli artigli è allora più frequentemente immolato l'individuo più debole degli altri, ovvero meno forte e veloce nel sottrarsi alla morte, perché troppo vecchio o ammalato.

In Natura non c'è posto per i vecchi, poiché essi hanno già assolto la loro funzione primaria di tramandare la propria specie nel tempo per mezzo della riproduzione.

Un individuo infermo è poi una sorta di bomba biologica, un pericolo per la salute della specie; se è affetto da qualche malattia infettiva, la trasmetterà agli altri individui sani con i quali verrà in contatto contribuendo così alla sua diffusione.

Una malformazione ereditaria sarà geneticamente trasferita, mediante la riproduzione, alle generazioni future indebolendo la specie.

Ecco come i predatori attivi operano una selezione naturale concorrendo, alla fine, allo scopo di conservare nel tempo le stesse specie che uccidono.

Togliere allora i predatori ad una regione può significare compiere il primo passo verso l'estinzione di molte altre creature.

Altro che "*uccello del malaugurio*" associato dal dialetto licatese "*Tici*" alla figura dello sparviere!

Il ruolo dei predatori meraviglia sempre lo studente, perché intravede per la prima volta un aspetto impreveduto della Natura in cui ogni essere dipende dagli altri e l'esistenza dell'individuo è ben poca cosa di fronte alla salute della specie a cui appartiene.

È un concetto difficile da assimilare perché porta a conclusioni non antropocentriche.

E il licatese medio, come tutti gli italiani medi, pecca di eccessivo antropocentrismo tanto da collocarsi sopra le realtà naturali e dimenticare che egli stesso è una realtà naturale.

Così il cacciatore elimina sistematicamente gli uccelli rapaci e i mammi-

feri carnivori: volpi, donnole, furetti..... perché li considera “*competitivi*” nei confronti della caccia, suo “*passatempo preferito*”.

Pensa che, uccidendo crudelmente una volpe, egli avrà più conigli per sé e non sa, proprio perché disinformato, che sarà proprio il contrario. I conigli vecchi, ammalati, mentre prima erano selezionati ed eliminati dai predatori, in assenza di questi, trasmettono la malattia ai soggetti sani con conseguente riduzione del numero della popolazione.

Può il cacciatore considerarsi un meccanismo biologico di selezione naturale alla stregua dei predatori?

Assolutamente no!

Lo era l’Uomo del Neolitico, forse del Medioevo, fin tanto che cacciava per nutrirsi, oggi non più.

Ogni essere vivente colpisce o uccide solo per sfamarsi ed è, a sua volta, colpito o ucciso per sfamare altri individui.

Ogni vivente ha il suo nemico naturale, cacciatore o parassita, mentre la specie umana sembra fare eccezione. Sembra, perché l’Uomo porta in sé il germe della propria distruzione.

È il nemico di se stesso poiché è l’unica creatura che aggredisce e uccide i propri simili, altri esseri viventi, per il solo piacere di farlo.

Egli violenta ogni giorno la Natura disboscando, incendiando, spianando montagne, riversando veleni d’ogni genere, accanendosi contro le cose naturali che vuole piegare al proprio tornaconto.

L’Uomo si oppone ad un’esistenza in armonia con la Natura in nome della tecnologia, meraviglioso frutto del suo intelletto, ma non si è preoccupato molto di conciliarla con gli equilibri naturali.

Come trema di paura il topo granivoro tra i cespugli perché vede proiettarsi vicina l’ombra gigantesca dello sparviere che si libra pronto a lanciarsi, così non batte ciglio l’Uomo, o al massimo si dispera, cercando altrove le cause delle inondazioni e delle siccità, della distruzione delle foreste, dei raccolti infestati da innumerevoli parassiti, delle frane, dell’impoverimento di falde acquifere, della morte per fame.

Fino a quando non avrà veramente compreso qual è il suo ruolo nell’economia delle risorse naturali, egli sarà il nemico di se stesso, cacciatore e preda, ospite e parassita ad un tempo e la sua “*Bestia nera*” sarà sempre con lui, dentro di sé.

Molto efficace è la favola di Esopo “*l’usignolo e lo sparviere*”. Un piccolo usignolo, pigro e ozioso, posato su un’alta quercia, cantava come solitamente faceva. Uno sparviere, provato dalla fame per mancanza di

cibo, avvistatolo da lontano, subito gli piombò addosso. L'usignolo, molto spaventato e comprendendo che per lui era giunta la fine della sua vita, lo supplicò di lasciarlo volare dal momento che, essendo giovane e poco energetico, non avrebbe certamente riempito il suo capiente stomaco. Se proprio avesse dovuto saziarsi, sarebbe stato costretto a cacciare qualche uccello di maggiore mole. Lo sparviere così gli disse: "Sarei uno sciocco se lasciassi andare il pasto, che ho già qui, per correr dietro a quello che non si vede ancora"! La morale insegna che anche tra gli uomini, stolti sono coloro i quali, nella speranza di mettere insieme beni maggiori, si lasciano sfuggire quello che è in loro possesso. Ci si deve saper accontentare di quello che si ha.!

Ovidio, nella mitologia latina, nelle "Metamorfosi" (XI, vv. 301-327), nel mito di Chione, racconta della passione di Mercurio e di Apollo per Chione. Entrambi gli dei si erano innamorati della bella fanciulla dopo averla avvistata dal cielo nello stesso istante. Apollo decise di attendere il calare della notte per unirsi a lei; Mercurio discese immediatamente sulla terra per possederla addormentandola con la sua verga. Mercurio e Apollo, nello stesso giorno, soddisfecero il loro desiderio. Chione rimase incinta di entrambi gli dei. L'essere stata amata da due divinità, l'aver avuto dei figli da loro, fecero inorgoglire Chione che si ritenne più bella della dea Diana. Per punire la giovanetta della sua vanità, Diana le trapassò la lingua con una freccia. Chione, a terra, circondata dai suoi due bambini e dal padre Dedalione, cercò di divincolarsi, ma inutilmente. Esanime, fu deposta sul rogo. Suo padre Dedalione, non sopportando la vista dell'amata figlia avvolta dalle fiamme, in preda al dolore, fuggì via, fuori di sé. Giunto sulla cima del monte Parnaso, si gettò in mare. Subito Apollo trasformò Dedalione, per pietà, in un uccello: lo sparviere.

### *L'assiolo (otus scops)*

Tutti i rapaci notturni, ad eccezione della civetta che è attiva anche di giorno, non sono facili da avvistare, ma gli inconfondibili versi testimoniano la loro presenza. Il dolce, monosillabico *chiù* dell'assiolo è la caratteristica voce che si ascolta nelle profumate notti d'estate.

Evolutisi nel periodo Cretaceo circa 100 milioni di anni fa da un antico uccello notturno, distribuitisi a livello mondiale, tutti gli Strigiformi costituiscono un ordine di uccelli particolarmente interessante per le pecu-

liarità della loro biologia e per il rilievo assunto nel folklore popolare.

In Italia medioevale e in America Latina erano ritenuti uccelli del malaugurio, in Grecia classica, in Mongolia, nei Paesi anglo-sassoni uccelli sapienti e sacri. I rapaci notturni hanno dato luogo, nel corso dei secoli, alle più fantasiose e lugubri leggende.

Molte parti del loro corpo erano utilizzate nella farmacopea popolare come validi rimedi contro le patologie più strane e disparate. La carne di gufo era ritenuta un potente afrodisiaco, mentre le zampe di assiolo erano considerate efficaci contro il veleno dei serpenti e il brodo di allocco era l'ingrediente principale delle pozioni magiche. Purtroppo tali credenze irrazionali hanno spesso determinato feroci persecuzioni contro questi uccelli e, ancora oggi, in alcune zone del nostro paese vige la macabra usanza di inchiodare civette o barbagianni sulla porta di casa per tener lontana la malefica iettatura.

L'aspetto antropomorfo e le loro abitudini di vita hanno avuto certamente un ruolo primario tra le possibili cause di questa diffusa cattiva fama.

Sostituiscono i falchi nel ruolo di predatori e, al calare dell'oscurità, sono in grado di catturare prede dalle dimensioni di una formica a quelle di un coniglio, anche se si concentrano soprattutto sui piccoli roditori o su altri uccelli.

Sebbene si servano dell'hoovering, ossia della caccia in volo, questi predatori cacciano, in genere, stando fermi su un posatoio da cui si lanciano, in una silenziosa e poco dispendiosa planata, sulla preda individuata con l'udito particolarmente sviluppato. La vista, benché adatta ad operare in condizioni di bassa luminosità mediante grandi occhi, non è in realtà superiore a quella dell'uomo. Le prede, uccise con gli artigli, sono costituite da: topolini, piccoli uccelli, rane, lucertole, vermi, coleotteri, farfalle. Sono ingerite intere, mentre le parti non digeribili sono rigurgitate.

L'assiolo, di modeste dimensioni, grande quanto un tordo e più piccolo di una civetta, lungo circa 20 cm, è riconoscibile per il suo aspetto di piccolo gufo. Ha il volto quasi rotondo, incompleto e il margine superiore della fronte rialzato in corrispondenza dei ciuffi di penne folte, brevi, comunemente noti come cornetti. Ha orecchie evidenti, occhi gialli. Il piumaggio varia dal grigio argenteo al marrone bruciato con striature verticali brune o nerastre. Le ali sono lunghe, le penne copritrici macchiate di bianco, le remiganti e la coda barrate di chiaro. Ha una sagoma molto affilata ed è ben proporzionato e svelto nelle pose e nelle movenze.

L'assiolo è l'unico rapace notturno europeo diffuso nell'area mediterranea dove arriva, ogni anno ad aprile, dall'Asia e dall'Africa attraversando il Sahara.

Un proverbio così recita: “*quando arriva l'assiolo, contadin, semina il fagiolo*”!

Predilige gli ambienti aperti della macchia mediterranea e della garriga dove, fra il lentisco, il terebinto, l'alloro, il corbezzolo, il pino, il carubo, osservando ed ascoltando attentamente, è possibile scorgere il raro assiolo solitario, che in primavera ed in estate emette il suo caratteristico, territoriale canto, ma che qualche volta è emesso dal maschio e dalla femmina in un monotono duetto. Di giorno riposa tra i rami o nelle cavità dei tronchi.

Nidifica in fori naturali di alberi o in vecchi nidi di altri uccelli o in anfratti rocciosi o in costruzioni abbandonate dove la femmina depone, verso il mese di marzo, in un nido rudimentale, da quattro a sei uova bianche che comincia a covare, per un mese circa, appena deposto il primo. L'allevamento dei giovani dura in media due mesi e, ancora dipendenti, impegnano i genitori in un via vai tra il nido e i terreni di caccia richiamati dai loro suoni striduli e dai movimenti rotatori del capo. I piccoli sono nutriti con insetti, grilli, cavallette, scarabei per circa due mesi.

La monogamia sembra la regola e il legame di coppia dura per tutta la vita. Pur essendo molto simili nell'aspetto, tuttavia il maschio e la femmina differiscono per le loro dimensioni: la femmina è sempre più grande del maschio per la divisione dei ruoli nelle cure parentali tra i due sessi. La cova delle uova è, infatti, compito esclusivo della madre, la caccia e il nutrimento della compagna e dei piccoli sono a carico del padre per tutto il periodo d'incubazione e per le prime settimane dopo la schiusa.

La femmina, proprio perché più grande, sa resistere meglio al freddo e ai periodi di possibile digiuno; il maschio, più piccolo, più agile nel volo, ha più riuscita nella caccia. Qualche individuo sverna nell'area mediterranea, e, quindi, anche a Licata, ma la maggior parte della popolazione affronta, nel mese d'ottobre, i rischi di un viaggio migratorio verso le regioni tropicali africane poiché, nella stagione invernale, scarseggiano i grossi insetti di cui si nutre.

Prima di partire, l'assiolo torna a volare sui campi alberati a rivedere e a salutare i luoghi dei suoi amori, delle sue cacce, dei suoi riposi, con una rinfioritura vigorosa dell'usata “*canzone*”. Riparte solitario, passando

incolume sopra la canna dei fucili dei cacciatori presenti in quella stagione nella nostra contrada di Montesole – Giannotta.

Non è facile avvistare l'assiolo, ma il dolce, monosillabico *chiù* manifesta la sua presenza. Di giorno rimane immobile addossato ad un tronco o ad un grosso ramo. Il suo piumaggio grigio brunastro, inciso da tante piccole zigrinature, lo rende simile alla corteccia screpolata degli alberi. Solo gli occhi appena socchiusi, dall'iride che sfuma dal giallo limone al dorato, svelano che è là. Quando ha paura, schiaccia le penne contro il corpo, drizza le orecchie, chiude gli occhi e si trasforma in un insignificante ramo secco.

Il mio potente binocolo, ad un'accettabile distanza, senza disturbarlo, senza spaventarlo, mi ha permesso di osservarlo come se gli fossi stata vicina.

Purtroppo l'assiolo, come gli altri uccelli, è in generale declino per la diminuzione degli insetti imputabile alle tecniche dell'agricoltura moderna più intensiva che prevede un ampio uso degli antiparassitari. Le conseguenze sono: la riduzione di nicchie adatte per la nidificazione, il calo delle popolazioni di prede e i fenomeni di avvelenamento legato all'accumulo di prodotti tossici in questi uccelli che si trovano agli apici delle catene alimentari.

L'assiolo ha ispirato la vena poetica pascoliana.

Inserita nella quarta edizione di *Myrica* nel 1897, "*L'assiolo*" è considerata una delle più belle liriche della produzione di Giovanni Pascoli per due motivi fondamentali: per il valore simbolico e per il linguaggio.

L'assiolo, piccolo uccello rapace notturno, emette un suono monotono, malinconico, lamentoso che Pascoli rende con l'onomatopeico "*chiù*".

#### L'ASSIUOLO

*Dov'era la luna? chè il cielo  
notava in un'alba di perla,  
ed ergersi il mandorlo e il melo  
parevano a meglio vederla.  
Venivano soffi di lampi  
da un nero di nubi laggiù;  
veniva una voce dai campi:  
chiù...*

*Le stelle lucevano rare  
tra mezzo alla nebbia di latte:  
sentivo il cullare del mare,  
sentivo un fru fru tra le fratte;  
sentivo nel cuore un sussulto,  
com'eco d'un grido che fu.  
Sonava lontano il singulto:  
chiù...*

*Su tutte le lucide vette  
tremava un sospiro di vento:  
squassavano le cavallette  
finissimi sistri d'argento  
( tintinni a invisibili porte  
che forse non s'aprono più?)  
e c'era quel pianto di morte...  
chiù...*

La poesia è la descrizione di un notturno lunare immerso in un'atmosfera arcana, gravida di sensi suggestivi legati da una trama sotterranea di echi e rimandi. L'assiolo è il protagonista di questo paesaggio notturno. Nel suo canto lamentoso il poeta avverte qualcosa di misterioso, di terribile. Descrive un'atmosfera iniziale, incantata e sospesa, che si converte in motivo di meditazione, d'angoscia, di tristezza, di dolore e di morte, che non permette il ritorno dei cari scomparsi e si materializza nel verso lugubre dell'assiolo. La voce inquietante, solinga, ripetitiva e misteriosa dell'assiolo, nel diventare simbolo di pianto e di morte, fa nascere nel cuore del poeta un brivido di sgomento per il mistero che circonda la vita dell'uomo.

Anche nella narrativa di Giovanni Verga si nota una varietà sorprendente di uccelli. C'è un parallelismo continuo tra gli stati d'animo dei protagonisti e il mondo dell'ornitologia.

Lo stesso tema è ripreso in *Nedda*, in "Primavera ed altri racconti", novella in cui compaiono un pettirosso, "uccelletto del novembre", cante-rino, che "sembra voler dire qualcosa", e un assiolo dal canto lamentoso. Questi sono quadretti in cui s'immagina l'uomo e la natura consonanti di un'esistenza difficile e in cui è vibrante, come le ali degli uccelli in fuga, l'ansia di libertà.

### *L'upupa (upupa epops)*

Il singolare uccello con la cresta è lo spettacolo meraviglioso che si può ammirare, osservando il suo volo lento e tranquillo, percorrendo la strada della montagna!

É l'upupa.

Originaria della regione etiopica, l'upupa comparve nel Pleistocene medio.

Notturmo solo per i poeti, è invece un uccello diurno. Il suo canto monotono gli ha fatto attribuire erroneamente abitudini notturne che invece non possiede.

L'upupa è uno dei più colorati e straordinari uccelli dell'avifauna europea.

In generale, le livree variopinte appartengono a specie che abitano nei paesi caldi e tropicali, mentre nei paesi temperati come il nostro, presentano un piumaggio più uniforme e smorto.

É quindi facile ipotizzare che quest'uccello sia di origine tropicale.

É subito riconoscibile per il ciuffo erettile di penne lunghe di colore rosa carico sul capo. Ciascuna penna termina con una macchia nera separata dal rosso mediante una stria bianca. Per questo motivo il suo aspetto è molto caratteristico e inconfondibile.

Nessun altro uccello ha un ciuffo paragonabile al suo.

L'upupa è un uccello dal corpo lungo circa 25 cm, snello, elegantissimo, dal piumaggio di colore rosa cannella, delicato, uniforme sul dorso, più chiaro sull'addome e striato di bruno sui fianchi. Ha il capo piccolo, provvisto di un becco scuro, sottile, arcuato verso il basso, terminante a punta e le ali e la coda nere e fasciate di bianco.

Distribuita su un areale vastissimo dell'Eurasia e dell'Africa dove è comunissima, compare in Italia isolatamente alla fine di marzo. Fermandosi in estate come specie assai abbondante, riparte alla fine di ottobre.

L'upupa, come l'assiolo, preferisce gli ambienti caldi e asciutti, aperti e intervallati da boschetti e filari di alberi, ma vive bene anche vicino alle abitazioni.

Il nome upupa deriva dal richiamo "up-up-up" emesso dal maschio con un suono basso, udibile però a notevole distanza, quale invito alla nidificazione. Durante il corteggiamento o presso il nido, questo suono è più rau-

co e gutturale e si ode solo a breve distanza.

L'upupa è un uccello molto riservato e timido; se è spaventato, tende ad alzare ritmicamente la cresta di piume poste sul capo.

L'appariscente Upupa ha gli arti poco sviluppati che le permettono di camminare velocemente sul terreno nei luoghi aperti, incolti e soleggiati alla ricerca di vermi, di formiche, di larve, di grossi insetti servendosi del lungo becco inarcato, spalancato, pronto ad ingoiare. Sbatte ripetutamente la preda a terra per liberarla dalla testa, dalle ali, dalle zampe e poi se ne ciba.

Nelle zone poco alberate, frequenta gli insediamenti umani. Durante il volo, la cresta si abbassa facendole assumere una forma aerodinamica. L'apertura delle ali ampie, arrotondate, bianche e nere, la fanno assomigliare ad una grande ed elegantissima farfalla che descrive una traiettoria ondeggiante.

Il maschio, all'inizio del periodo riproduttivo, esegue una semplicissima parata nuziale spiegando a ventaglio la cresta. Emette il suo richiamo territoriale da una posizione elevata dal suolo e il suono profondo può arrivare anche molto lontano; mentre lo emette, l'upupa abbassa il capo e gonfia il collo e può ripetere il verso anche parecchie volte di seguito ad intervalli di qualche secondo l'uno dall'altro.

La femmina dell'upupa non costruisce un nido vero e proprio, ma un giaciglio grossolano realizzato con muschio, con erbe, con paglia all'interno delle cavità degli alberi, tra le rocce e, più raramente, tra mucchi di pietre, in zone aperte e soleggiate.

È importante la presenza di vecchi alberi con cavità sufficientemente ampie per accogliere la nidata non numerosa. Una sola volta l'anno, a cominciare dalla fine di aprile e fino a giugno, depone da 4 a 7 uova di colore bianco-verdastre e sporche di giallo, di forma allungata, che la femmina cova per una quindicina di giorni, mentre il maschio le procura il cibo. I piccoli sono nutriti nel nido per circa un mese da entrambi i genitori.

L'upupa è conosciuta come l'uccello che non ripulisce mai il nido dalle deiezioni e dagli avanzi di cibo, per questo, dopo poco tempo, si sprigiona un forte e ripugnante odore. In realtà lo sgradevole effluvio è dovuto ad una particolare secrezione nauseabonda prodotta da una ghiandola e spruzzata dai nidiacei al di fuori del nido per scoraggiare eventuali predatori. Quando sono prossimi al volo, si avventano contro di loro col becco aperto in atteggiamento difensivo. Per questo cattivo odore l'upupa, dal

fiorentino naturalista e numismatico Sestini (1750 – 1832), è stata definita immonda nella “*Pia dei Tolomei*”:

“... chiama un estinto  
*L’Upupa immonda in luttuoso metro*”.

L’upupa adulta ha un mezzo efficace per sfuggire ai nemici: il mimetismo.

Proprio per la tinta rosata del piumaggio, non è facile notarla quando se ne sta ferma su un ramo o su un muro a riposare, o quando sul terreno allarga le ali sotto i raggi del sole. Si mimetizza con l’ambiente diventando difficilmente individuabile. Bisogna avere un occhio allenato per poterla scoprire fra i tanti nascondigli naturali e protettivi.

Al sopraggiungere della cattiva stagione l’upupa, come l’assiolo, abbandonando l’Italia, migra verso le zone meridionali del suo areale di distribuzione, svernando nell’Africa sud-sahariana, nel sud-est della Spagna, ma permanendo anche in Sicilia e in Sardegna, dove la temperatura, anche in gennaio, si aggira intorno ai 12 -13 gradi.

Purtroppo anche l’upupa, negli ultimi decenni, ha subito un grave calo nel numero degli esemplari essendo molto sensibile alle modificazioni ambientali. L’uso massiccio di pesticidi usati in agricoltura per la lotta agli insetti e ai parassiti delle piante hanno enormemente ridotto le prede di quest’uccello che, di conseguenza, si sta gradualmente rarefacendo in tutto il suo areale: insetti come il grillotalpa, tanto odiato dagli agricoltori, o come la dannosa processionaria del pino, rientrano nella sua dieta, ma scarseggiano.

L’upupa non è neanche l’uccello che, con luttuoso singulto, volazza sulle oblate sepolture di foscoliana memoria come leggiamo ne “*Dei Sepolcri*”:

*Senti raspate tra le macerie e bronchi  
la derelitta cagna ramingando  
sulle fosse, e famelica ululando;  
e uscir dal teschio, ove fuggia la luna  
L’Upupa e svolazzar su per le croci  
Sparse per la funerea campagna,  
E l’immonda accusa col luttuoso  
Singulto i rai, di che son pie le stelle  
Alle oblate sepolture.*

Nel carne alle “*Grazie*” Foscolo maltratta l’upupa che, invece, è molto graziosa e si fa addomesticare facilmente dall’uomo.

Eugenio Montale la definì, invece, “*l’uccello caro ai poeti*”:

*Upupa, ilare uccello calunniato  
dai poeti, che roti la tua cresta  
sopra l’aereo stollo del pollaio  
e come un finto gallo giri al vento;...*

(E. Montale, *Upupa, ilare uccello calunniato*, 1-4).

Maria Luisa d’Austria, nel 1809, scriveva che sua sorella Leopoldina si divertiva ad allevare una superba e dolcissima upupa che portava in giardino rischiando di farla afferrare da un gatto.

La magia popolare fa largo uso di questo animale. Chi porta addosso, come amuleto, gli occhi dell’upupa si arricchisce. Chi mette gli occhi dell’upupa sullo stomaco si riconcilia con i nemici. Chi porta appesa al collo una borsetta contenente la testa dell’upupa non potrà mai essere ingannato negli affari.

Come sempre, provare per credere!

### ***Il coniglio selvatico (oryctolagus cuniculus)***

Quante volte ho incrociato il coniglietto selvatico percorrendo la strada interpodereale Incorvaia - Mangiaracina! Tantissime!

Soprattutto di sera, d’estate, abbagliato dalla luce dei fari della macchina, l’animaletto interrompeva la sua passeggiata, bloccato, non curante del pericolo. Potevo fare qualcosa?

Certamente!

Fermarmi, spegnere le luci e cedergli la precedenza.

Certo il coniglietto non sapeva di avere incontrato un’amica!

Mi dava la possibilità di osservare da vicino il suo corpo, le sue movenze, la sua espressione, il suo stupore.

Trascorrendo in campagna il periodo estivo lungo circa quattro mesi a contatto diretto e concreto con la Natura, la mattina, prima dello spuntar del sole, mi accovacciavo seduta su uno sperone di roccia, aspettando l’arrivo dei coniglietti. Sapevo che sarebbero venuti. Puntuali. In tanti. Uno due cinque otto. Tutti insieme!

Giocavano, si rincorrevano, si disponevano a cerchio, si fermavano all'improvviso, si mettevano uno di fronte all'altro, calpestavano l'erba, drizzavano le orecchie, rosicchiavano la corteccia degli alberi o di un ramo, scavavano buche nel terreno con le zampe, muovevano continuamente il musetto. Erano insieme: grandi e piccoli. Appartenenti alla stessa famiglia o vicini di casa.

Tutti.

Passavo delle ore ad aspettare e ad osservare. Mi riportava alla realtà quotidiana Carmelo che mi diceva: "*Nella la colazione è pronta*"!

Purtroppo oggi gli eventi della vita sono cambiati! Carmelo non c'è più. Al crepuscolo il fenomeno si ripeteva. La mia attesa era premiata.

I coniglietti venivano ad offrirmi un gradito spettacolo. Avevo imparato il loro linguaggio del corpo.

Quando appiattiscono le orecchie sulla schiena e si rannicchiano su se stessi vuol dire che hanno paura. Se invece allungano la testa in avanti e allontanano la coda dal corpo, mantenendo sempre le orecchie appiattite all'indietro, sono pronti ad attaccare e a mordere. Di solito, quando il coniglio mangia, si dovrebbe lasciare in pace e concedergli in queste ore importanti la possibilità di stare da solo. Gli scontri violenti, che spesso avvengono tra conigli per un determinato ordine gerarchico, non sono disturbi comportamentali, bensì normali contatti sociali.

Un giorno, tagliando l'erba nel viottolo di collegamento con il villino dei miei vicini, ho sentito frusciare fortemente. Ho pensato ad un serpente. Era un coniglio, un papà, grande, grosso, nascosto silenziosamente negli intrecci dell'erba alta.

Ci siamo spaventati. Io o lui? Ho visto due occhietti impauriti che mi hanno fatto tanta tenerezza. È stato emozionante!

Il nome coniglio deriva dal latino "*cuniculus*". Questo simpatico animale è stato chiamato così da Catullo, famoso poeta latino, per la sua abilità a scavare tane complicatissime fatte di cunicoli e di grotte. Egli ha definito la penisola iberica, nel 50 a. C., la Cunicoltosa Celtiberia, ovvero "*Terra dei Conigli*".

Aristotele lo chiama "*dasyypus*", i francesi "*lapin*", gli inglesi "*rabbit*", i tedeschi "*kaninchen*".

Poco si sa sull'esistenza del coniglio nei tempi preistorici. Si pensa che il coniglio e la lepre siano emigrati dall'Asia in Europa già nell'epoca terziaria.

I più antichi resti fossili, risalenti ad un periodo pre-pleistocenico,

sono stati rinvenuti nel sud della Spagna dove questa specie era particolarmente numerosa. Sono stati scoperti nelle caverne dei graffiti raffiguranti scene di caccia con lepri e conigli.

In Turchia gli archeologi hanno trovato una sfinge, eretta 3500 anni fa, appoggiata su un basamento costituito da due giganteschi conigli.

Prima dell'era glaciale i conigli selvatici erano diffusi in tutta l'Europa centro meridionale e, dopo l'ultima glaciazione nel Pliocene, erano presenti solo nella Penisola Iberica e nell'Africa Nord - occidentale. Secondo le testimonianze di Plinio, si può ritenere che il coniglio selvatico sia originario dell'Africa settentrionale, da dove è stato introdotto in Spagna, moltiplicandosi rapidamente.

Sono stati i Fenici che, approdati nell'attuale Spagna intorno al 1100 a. C., scoprirono un animaletto e ne gustarono le carni: quelle del coniglio selvatico. A loro si attribuisce la successiva ondata di colonizzazione nel bacino del Mediterraneo.

Plinio racconta che nelle Isole Baleari e a Lipari *“La specie è tanto invadente da costringere gli abitanti a chiedere all'imperatore Augusto l'invio di milizie per distruggere questi animali”* diventati una peste per le coltivazioni.

Plinio stesso sollecita le prime misure di controllo sulla popolazione.

L'imperatore Giulio Cesare narra invece che le dame usavano la carne come cura di bellezza per il corpo.

Il vero addomesticamento della specie ebbe inizio nel Medio Evo allorché i navigatori usavano abbandonare coppie di conigli nelle isole deserte in modo da assicurarsi una riserva di carne al viaggio di ritorno.

Dalla Spagna, il coniglio giunge in Italia per opera dei romani che impararono ben presto a conoscere la bontà delle sue carni diffondendo la specie nelle terre conquistate e trasmettendo il criterio dell'allevamento in cattività entro ampi recinti.

La fuga di alcuni individui dagli allevamenti ha consentito, a quest'adattabile specie, di formare in natura popolazioni stabili e riproduttive.

Intorno al secolo XIV il coniglio è introdotto in Francia, in Germania e in altre regioni d'Europa. In seguito, con l'aiuto dell'Uomo, si è diffuso in tutti i paesi del mondo ed è l'unico mammifero, insieme all'opossum, ad essersi conservato uguale dalla preistoria ad oggi.

L'area di origine e di massima diffusione in Italia è la Sicilia dove il coniglio selvatico ha compiuto il suo miracolo riuscendo a colonizzare perfino l'infernale terreno lavico dell'Etna. Tra gli Indiani d'America il

coniglio era considerato un'ottima "cura" per rafforzare il corpo. Famoso è l'esempio dell'Australia dove tre coppie di conigli, liberate nel 1859, in meno di trenta anni si sono moltiplicate fino a toccare i venti milioni di esemplari. Il fatto non deve meravigliare se si calcola che una femmina può generare alcune centinaia di animali nell'arco di un anno.

Gli agricoltori, per fronteggiare il flagello, furono costretti a mettere in atto tutti i mezzi possibili, dalla caccia alla guerra batteriologica, importando dal Sud America il virus della mixomatosi, malattia letale.

Il coniglio è il simbolo della dea celtica Eostre citata nella mitologia nordica dal venerabile Bede (679 - 735) nel suo "De Temporum Ratione". La dea è collegata alla primavera e alla fertilità dei campi. Il coniglio in realtà rappresenta la stessa divinità che si impone al nume dei boschi.

Per millenni il coniglio è rimasto un animale selvatico; solo negli ultimi tempi è stato addomesticato dall'uomo. Il coniglio non domestico è largamente rappresentato in tutto il mondo e ancora oggi è ritenuto dagli agricoltori un pericolo per le coltivazioni perché, essendo un gran divoratore, è capace di distruggere in poco tempo un campo coltivato!

Il merito di aver allevato e di aver cominciato a selezionare i primi conigli, con mutazioni naturali, spetta ai monaci francesi nel XVI secolo. Nella seconda metà del secolo scorso, grazie al biologo abate austriaco Gregor Johann Mendel (1822-1884), scopritore dei principi dell'ereditarietà fattoriale che costituiscono la base della genetica moderna, cominciò la produzione di nuove razze morfologicamente molto diverse tra loro. Appartenente alla famiglia dei Leporidi, il coniglio selvatico, grazioso e timido, è il capostipite del coniglio domestico.

È un animale di piccole dimensioni. Da vivo pesa al massimo 2 kg ed ha un corpo lungo una cinquantina di cm compresa la coda, cotonosa, di 6 -8 cm. La parte superiore della coda è marrone nell'adulto e, quando fugge, è visibile soltanto il bianco sottostante. La testa, con due grandi occhi sporgenti, due orecchie molto mobili, lunghe 6 - 7 cm, grigio - bruno esternamente e biancastre internamente, termina con un grazioso musetto arrotondato munito di lunghe vibrisse. Caratteristico è il labbro superiore, sempre in continuo movimento, profondamente inciso da una piccola linea in senso verticale, da cui appunto il labbro leporino. Il corpo, allungato, è dotato di una buona muscolatura e porta quattro arti. Le zampe posteriori, più lunghe di quelle anteriori perché adatte al salto, quando l'animale è a riposo, sono piegate a formare una zeta e gli permettono la fuga con balzi piccoli zig-zagando molto velocemente. Anche

le impronte sono inconfondibili. Quando l'animale è spaventato o avverte un pericolo, si avvia verso la sua tana, dalla quale non si allontana molto, tambureggiando sul terreno per avvisare gli altri.

Tutto il corpo è rivestito dal mantello costituito da una corta e fitta lanugine e da lunghi peli robusti; è di colore grigio sul dorso con una macchia rossa sulla nuca, il ventre e la parte interna delle zampe sono biancastri. Due volte l'anno rinnova la sua pelliccia facendo la muta.

Sempre attivo, il coniglio selvatico è gregario, socievole e vive in gruppi familiari, più o meno numerosi, all'interno di tane lunghissime, intricate, con moltissime entrate e uscite. Ogni colonia è composta da maschi e femmine dominanti di rango superiore e da altri di rango inferiore. Le tane sono molteplici e naturali trattandosi di un terreno calcareo; altre sono artificiali perché formate dall'accumulo di terra di riporto, ora ricoperta dalla macchia mediterranea.

È difficile vedere il coniglio di giorno e, quando la vegetazione non è fitta, tanto da eliminare le perplessità e soddisfare l'appetito, il coniglio passa quasi tutto il tempo nascosto nella tana o accovacciato sull'uscio aspettando che il sole cali. Svolge la sua attività prevalentemente di sera; si può incontrare di giorno nei luoghi dove non è disturbato o quando il tempo minaccia la pioggia. Va al pascolo, ma sempre con prudenza, tenendo le orecchie ben tese per ascoltare eventuali rumori sospetti. Prima di allontanarsi dalla tana, esplora minuziosamente il campo, si assicura che nessun pericolo lo minacci e, alla minima incertezza, raspa la terra con le zampe anteriori per avvertire i compagni. Vive generalmente in terreni sabbiosi, aperti, incolti, pianeggianti, ben esposti, soleggiati e piuttosto asciutti, spingendosi non oltre i 500 metri d'altitudine in Inghilterra, fino ai 1000 metri sulle Alpi e fino ai 2000 metri sui Pirenei. I cespugli gli offrono un riparo sicuro in cui scavare anche la tana, mentre le macchie erbose gli assicurano il cibo. La sua tana è spesso identificabile dalla notevole quantità di piccoli escrementi che si trovano in prossimità dell'entrata.

Il coniglio è un animale pauroso, diffidente, curioso, attento, vivace, buono.

Sulla sua fama di "*fifone*", però, sono stati concepiti molti modi di dire. La vista del coniglio è eccellente. Ha un campo visivo che gli permette di vedere in tutte le direzioni senza muovere la testa. Perciò, se avverte una qualsiasi presenza estranea, terrorizzato, fugge precipitosamente a gambe levate! Corre per la paura di essere mangiato. Il suo senso dell'olfatto è molto sviluppato e gli odori costituiscono il più importante mezzo di

comunicazione. Il coniglio maschio usa, come linguaggio chimico, i feromoni prodotti dalle ghiandole poste sul mento e sotto la coda. Per marcare il territorio il coniglio li strofina sul terreno, sui cespugli, sui rami e sui recinti. Questi feromoni informano sul sesso, sullo stato riproduttivo e sulla posizione gerarchica.

In natura, il coniglio selvatico si nutre di una vasta gamma di alimenti che contengono i più disparati valori nutritivi. Il regime alimentare è esclusivamente vegetale; erbe spontanee, radici e bacche, leguminose, cereali coltivati costituiscono la sua dieta principale. Rosicchia sempre, soprattutto la scorsa degli alberi, per consumare i lunghi denti incisivi ricurvi, a forma di scalpello, che altrimenti, crescendo continuamente, gli impedirebbero di aprire la bocca per mangiare. La presenza del coniglio selvatico provoca, in una determinata zona, la vastissima crescita di alcune piante come le ortiche perché non gradite al suo palato.

Il coniglio compie la ciecotrofia. Produce, in pratica, due tipi di deiezioni: le cacarelle vere, dure, sono evacuate solo durante il giorno; le cacarelle molli, ricoperte di muco, sono espulse durante la notte. Queste, recuperate con le labbra senza masticarle, sono nuovamente ingerite dall'animale che le aspira direttamente dall'ano perché ricche di vitamine del gruppo B e dei prodotti della degradazione della cellulosa. Le cacarelle, elaborate dall'azione dei batteri, assieme ad altre sostanze, costituiscono un alto valore nutritivo.

La durata media della vita di un coniglio è tra gli 8 e i 10 anni. Per raggiungere questa età deve, però, potersi muovere abbondantemente in uno spazio territoriale abbastanza grande.

Il corteggiamento dei conigli è relativamente semplice e, durante la stagione degli accoppiamenti, il maschio cerca attivamente quante più femmine è possibile procedendo in circolo o sfilando avanti e indietro. La poligamia sembra la regola. Spesso la femmina, di solito indifferente, nel periodo degli amori assume un comportamento irrequieto e aggressivo, nettamente in contrasto con la sua abituale timidezza. Il maschio, passandole accanto, ruota il posteriore e le spruzza addosso dell'urina. La maturità sessuale è raggiunta a 4 - 5 mesi d'età ancor prima di aver raggiunto lo sviluppo completo. La femmina partorisce sei, sette volte l'anno, da febbraio ad agosto, dopo una gestazione di 28-30 giorni, generando da sei ad otto piccoli a nidiata. Sicuramente le abbondanti piogge primaverili di quest'anno hanno ridotto notevolmente la prole per la distruzione dei nidi e per l'otturazione delle tane a causa delle frane. Le femmine sono pronte

all'accoppiamento il giorno stesso del parto. In nessun altro animale gli istinti sessuali si sviluppano così precocemente come nel coniglio.

La madre rimane durante il giorno all'interno della tana ben imbottita accudendo con amore i giovani conigli nudi e ciechi che sono allattati e svezzati a circa un mese d'età. La loro crescita è molto veloce e, dopo 4-5 settimane, abbandonano la tana rendendosi indipendenti. A circa 5 mesi di vita sono già adulti e pronti per la riproduzione.

La conigliera é fatta di lunghe gallerie ripiegate ad angolo che portano a tante "stanzette". Una è a fondo cieco, generalmente scavata dalla femmina per partorire; altre, comunicanti tra loro mediante la costruzione di ampi slarghi agli incroci, sono usate come abitazione e come rifugio degli adulti ed hanno numerose uscite. Ogni coppia ha la propria dimora e non vi tollera estranei. La mamma foderà la "stanza" con ciuffi di soffice pelo, che strappa dal mantello dell'addome e dei fianchi, con erba secca e con foglie che spiana perché i nidi siano morbidi, caldi accoglienti per i nuovi nati. I piccoli, senza pelo, stanno vicini tra loro per mantenere la temperatura ideale. Aprono gli occhi a circa 10 giorni dalla nascita. La madre li pulisce leccandoli. Alla fine della pulizia, li allatta allontanandosi per poi tornare a nutrirla solitamente durante le ore notturne. All'uscita dal nido chiude l'entrata con della terra per evitare che i predatori possano scoprire i piccoli.

Purtroppo il coniglio ha diversi nemici che gli causano malattie soprattutto durante lo svezzamento e la muta: due periodi piuttosto delicati della sua vita. Mixomatosi, Escherichia Coli, Pasteurellosi, Staffilocoloccosi, Clostridiosi, Salmonellosi, Coccidiosi, Tricomoniasi, rogna, tigna sono solo alcuni esempi.

La donnola, la puzzola, la volpe, i serpenti, alcuni rapaci diurni e notturni sono degli intrepidi cacciatori di conigli perché rappresentano la maggior parte della loro dieta alimentare. Riescono ad entrare dentro le tane dove compiono vere e proprie razzie. Le bisce cacciano i piccoli coniglietti direttamente dentro il nido, la donnola, se incontra il coniglio fuori della tana, lo cattura aggrappandosi al suo dorso, mentre la preda squittisce e fugge disperatamente fino a morire di collasso. Il barbagianni e la civetta ghermiscono il coniglio durante la notte mentre pascola.

L'unico scampo è la fuga!

Ma il più reale e temibile nemico del coniglio è il Cacciatore.

Nel '600 i nobili francesi si divertivano a dargli la caccia avvalendosi di questo "sport" considerato un hobby fantastico.

Tutti gli uomini dovrebbero manifestare rispetto e protezione difendendo un animale più piccolo dell'”*Animale Uomo*”.

La caccia, usata dall'uomo primitivo, era dettata dalla necessità dei suoi bisogni alimentari, ma, con l'andar del tempo, si è trasformata in un vero “*sport*” che forniva all'uomo un cibo prelibato.

I discendenti di Romolo e di Remo, durante i loro banchetti, che si protraevano per intere giornate, disdegnavano le lepri nostrane preferendo quelle della Spagna e della Francia, più piccole e probabilmente molto più simili ai conigli selvatici. Arrivavano addirittura a pagare a peso d'oro i piccoli conigli estratti dal ventre della madre o sottratti durante il primo allattamento.

Nel Medio Evo la caccia era un divertimento riservato ai regnanti e ai nobili. Si praticava con la balestra, con le reti, col falcone e con l'archibugio.

Dal Medio Evo al Rinascimento la situazione non è cambiata sostanzialmente. I nobili cacciavano aironi, cicogne, cigni, fenicotteri, ma cominciavano ad apprezzare sempre di più la delicatezza e il raffinato sapore di pernici, di beccacce, di beccaccini, di fagiani, di merli, di conigli, di caprioli, di cinghiali, di cervi, di daini, cotti dal fuoco ardente dell'avidità. La crudeltà del bracconiere, che caccia durante tutto l'anno, anche quando è proibita, senza tener conto dell'età dell'individuo, dello stato di maturità o della gravidanza in atto, provoca la mia rabbia e la mia disapprovazione. Non mi è gradito neanche il cacciatore che, accompagnato dai cani e dai furetti, anche se col permesso della legge, si arroga il diritto di togliere la vita ad uccelli, a conigli, a lepri, a tutti gli animali indifesi, fiduciosi, inconsapevoli della malvagità di un “*animale*” più grande di loro, più potente, padrone indegno dell'universo che uccide e scarica con cattiveria la propria aggressività su esseri più deboli. Allora il furetto costringe il coniglio ad uscire allo scoperto. Il cane intercetta il percorso fra l'animale e la tana impedendogli l'ingresso. Il cacciatore, col fucile, spara. Il coniglio, anche se è un abile maestro nell'arte di correre e di descrivere una linea spezzata per sfuggire al cane, soccombe. Non ha scampo!

É questo il torto più vile che “*l'Uomo*” fa ad un piccolo animale perseguitato da sempre.

Sono un “*cacciatore*” anch'io. Solo di immagini però!

La mia arma inoffensiva è la macchina fotografica.

Cacciatori.....imitatemi!!!!

## CONCLUSIONE

Questa semplice esposizione è un modesto studio sulla conoscenza territoriale delle città di Licata e di Mistretta, una osservazione naturalistica di alcune piante, spontanee e coltivate e di alcuni animali presenti nella montagna *Montesole -Giannotta* di Licata e con qualche riferimento a Mistretta. Soprattutto l'interesse per la Natura ha stimolato la mia fantasia e la ricerca facendomi raccontare semplici curiosità naturalistiche, storiche, mitologiche, culinarie, mediche e immaginarie.

Vorrei trasmettere a tutti gli Amici delle Piante e degli Animali, spero sempre più numerosi, Amore, Rispetto, Interesse crescenti per queste nobili Creature della cui privazione tutti dobbiamo sentirci offesi.

Charles Robert Darwin, naturalista inglese (1813-1897), studioso di geologia, di zoologia, di botanica e autore del libro *“L'origine delle specie”*, Watson e Crick, Schroedinger, Feynman, Hawking ci dicono che *“Per spiegare la vita non è necessario postulare un creatore o un fine ultimo”*.

Balzac afferma che *“Il caso è il soprannome che prende Dio quando lavora in incognito”*.

Se la natura è parte di noi e noi siamo indissolubilmente legati alla natura nella nostra vita e nei nostri pensieri, è ormai tempo che ci assumiamo i rischi dell'avventura umana. Facciamo nostro il monito di Monod che, nel suo *“Il caso e la necessità”*, incita l'uomo ad *“assumere finalmente la sua dignità di individuo intelligente in grado di capire la realtà che lo circonda”*.

L'onda catastrofica e distruttiva del tsunami, dal giapponese nomi *“onda”* e tsu *“sul porto”*, conseguente al maremoto nell'Oceano Pacifico orientale nel mese di dicembre del 2004, la forza disastrosa dell'uragano Katrina, che ha sommerso New Orleans, città e porto della Louisiana, alla fine di agosto del 2005, e quella meno violenta dell'uragano Ophelia, che ha travolto la costa orientale degli Stati Uniti e la tempesta tropicale Rita, lungo le coste del Texas, entrambe nel mese di settembre del 2005, eventi, quindi, molto recenti e devastanti, confermano che *“Essa”* è sempre la più forte!

Allora educiamoci al rispetto della Natura.

Ci premierà!

## BIBLIOGRAFIA

- AA. - *Conoscere la Natura d'Italia* - Guida Enciclopedica Illustrata - Istituto Geografico De Agostini - Novara, 1983.
- AA.- *Grande atlante geografico De Agostini* Novara.
- AA VV - *Sicilia* - *Guida d'Italia*.
- Bargioni Giorgio - *L'olivo e la sua coltivazione* - Edizioni L'informatore agrario 2002.
- Baroni Eugenio - *Guida botanica d'Italia* - Ed. Cappelli, 1966.
- Bellia - Federico - Galia - Ribisi - *La foce del fiume Salso* - VVF Licata - dic. 2003.
- Bezzel Einhard - *Uccelli - Rapaci diurni -Galliformi - Colombiformi - Rapaci notturni - picchi e altri*, Ed. Zanichelli1989.
- Bini Giorgio - *Atlante dei pesci delle coste italiane*, 1970
- Boitani Luigi - *Le tracce raccontano*, 1989.
- Burgio Giuseppe - *La storia della Milingiana* - "Il Focolare" - Ragusa - Ag.-Set. 1979.
- Cappelletti C. - *Trattato di Botanica* I° - II° Vol - U.T.E.T. - Torino, 1965.
- Carità Calogero - *Il porto di Licata - La storia i problemi* - La Vedetta Ed. 1984.
- Caruso Pietro - *La piana di Licata* -Orizzonte Sicilia I /1979 -Palermo.
- De Vitofranceschi Giuseppe - *Le virtù medicinali del rosmarino* - Ed. Sugarco - 1992.
- De Vitofranceschi Giuseppe - *La scoperta dell'aglio* - Ed. Sugarco - 1992.
- Diraimondo F.M. - Mazzola P. & Ottonello D. - *On the taxonomy and distribution of Brassica sect. Brassica (Cruciferae) in Sicily*, in *Flora Mediterranea* 1 - 1991.
- Devaney Carole - *Gli squali*, 1976.
- Enciclopedia Agraria Italiana* - R.E.D.A - Ramo Editoriale Degli Agricoltori.
- Enciclopedia Italiana delle Scienze* - Istituto Geografico De Agostini - Novara.
- Federico C.- *La flora della Riserva Naturale di Torre Salsa (AG)* - Assessorato Territorio e Ambiente Reg. Sicilia.
- Federico C. - *Orchidee Gioielli dei prati* - guida alle specie spontanee in Sicilia, 2004
- Ferrero Alfredo -"Curarsi con Salvia, Timo e Rosmarino"- Ed.Edagricole 2000.
- Giacomini Valerio - *Perché l'Ecologia* - Ed. La Scuola - Brescia, 1985.
- Ghigi A. Pasquini - P. Raffaele F. - *La vita degli animali*, 1958.
- Incorvaia C.- *Lungo il piccolo Càssaro* - Note di storia dalla Sicilia minore - Ed. La Vedetta -marzo 2004.
- LaBibbia - *Vecchio e Nuovo Testamento*.
- Pozzi G. - *Insetti d'Italia e d'Europa* - *Conoscerli e riconoscerli*, 1988
- Prola Guido - *Le orchidee del parco nazionale del Circeo* - Corpo Forestale dello Stato, Collana Verde 67/1985.

- Provitina Filippo Maria - *L'albero è amico* - Regione Siciliana - Azienda Foreste Demaniali.
- Riggio S.- *La Riserva dello Zingaro - Uno studio dei fondali - Parchi e Riserve* - Insetto Sicilia Tempo Nov. 1984.
- Roger Peterson - Guy Mountfort P.D.A. Hollom - *Guida degli uccelli d' Europa* - Ed. Franco Muzzio, 1983.
- Salfi M. - *Zoologia* - F. Vallardi, 1965.
- Spina Paolo- *Il Carrubo* - Ed. Edagricole.
- Sortino M. - Di Martino A. - *La flora del litorale di Licata* - Estratto dai lavori dell'Ist. Botanico e del Giard. Col. di Palermo Vol XXV.
- Todaro Alberto - Tesi di laurea - "*Rosmarinus officinalis*" - Studi preliminari delle caratteristiche bioagronomiche di ecotipi siciliani - Anno acc. 2001-2002.
- Viola Severino - *Piante medicinali e velenose della flora italiana* - Ed. Artistiche Maestretti - Istituto Geografico De Agostini - Novara.
- Vitali Luigi - *Licata Città Demaniale* - Ass. Culturale "I. Spina"- Ed. La Vedetta.

## INDICE

<i>Introduzione</i>	pag.	5
<i>Presentazione</i>	«	7
<i>Prefazione</i>	«	9
Parte I		
IL TERRITORIO	«	11
Il Paesaggio	«	13
Il clima	«	15
La Natura	«	16
L'Uomo	«	19
Parte II		
GLI ECOSISTEMI	«	25
La Montagna e i rilievi collinari	«	27
La piana	«	32
La fascia costiera	«	32
Il fiume Salso e il suo bacino	«	34
Il Mare	«	38
Da Licata a Mistretta	«	45
Parte III		
RIFLESSIONI NATURALISTICHE SULLE PIANTE	«	49
L'Acanto	«	51
L'Oxalis Acetosella	«	52
Il Rovo	«	54
LA Rosa Canina	«	56
Il melograno	«	61
L'Ampelodesmos	«	70
L'Asfodelo	«	70
L'Asparago	«	75
L'Erica	«	78
Le Orchidee	«	79
Il Rosmarino	«	94
La Salvia e il Timo	«	102
L'Alloro	«	105

L'Aglio	«	110
L'Aloe	«	116
La Ginestra	«	119
L'Hibiscus	«	122
La Palma nana	«	123
Il Pino	«	126
La Tuia	«	133
L'Araucaria	«	134
L'Ulivo	«	136
Il Lentisco	«	143
IL Pistacchio	«	147
Il Terebinto	«	150
Il Carrubo	«	151
Parte IV		
RIFLESSIONI NATURALISTICHE SULLI ANIMALI	«	161
La Tortora	«	163
Lo Sparviero	«	166
L'Assiolo	«	171
L'Upupa	«	176
Il coniglio selvatico	«	179
<i>Conclusione</i>	«	187

*Finito di stampare  
dalla Tipografia A.C.  
Via F. Marini, 15 - Palermo  
Tel. 091422758  
e-mail: tipografiaac@.it*



.Editrice LA VEDETTA

“Complimenti alla collega Nella Seminara, convinta naturalista, che riesce a rendere piacevole la lettura scientifica arricchendola di ricordi autobiografici, di notizie storiche e letterarie, di aneddoti e di quadri pittoreschi della nostra bella terra”.

Carmela Ferraro docente di Scienze.

“Leggendo queste pagine ho riscoperto il piacere di saper osservare ed apprezzare le bellezze del nostro ambiente. Ho ritrovato le semplici e profonde emozioni che la magia dello sbocciare di un fiore e del volo di un uccello sanno comunicarci, facendo rinascere in noi la gioia di vivere”.

Pina Graci Meli docente di Lettere.

“Dal lavoro di Nella Seminara traspaiono una forza vitale ed una grande sensibilità che, partendo da esperienze naturalistiche, fanno spaziare il lettore nel più ampio panorama della storia dell'uomo e della civiltà contadina. I messaggi rappresentano una rinnovata conoscenza della cultura siciliana ed invitano all'utilizzo razionale ed intelligente delle risorse naturali”.

Dott. Giovanni Peritore coordinatore sanitario AUSL distretto Licata – Palma Montechiaro

Tanti anni fa, a scuola, Ti apprezzavamo per le tue conoscenze scientifico-matematiche. Oggi siamo meravigliati per i messaggi che ci trasmetti con questo tuo interessante lavoro.

Per i compagni di classe del Liceo Classico “A. Manzoni” Bettino Di Salvo già funzionario del Comune di Mistretta

NELLA SEMINARA

(Mistretta 1944),

laureata in Scienze Naturali,

vive a Licata dove ha operato

nell'Istituto Comprensivo “S. Quasimodo”

e nell'Istituto Comprensivo “A. Bonsignore”

in qualità di docente di Scienze matematiche,

chimiche, fisiche e naturali.

Nel suo libro,

“Da Licata a Mistretta: un viaggio naturalistico”,

descrive alcuni aspetti territoriali e naturalistici

delle due città.

Ha curato la pubblicazione del libro

“Sintiti, Sintiti” edito nel 2004.

E-mail: nellaseminara@inwind.it



Licata - Palazzo di Città

€ 12,00