

UFFICIO TRIVENETO ERBORISTICO - VENEZIA

Agr. Cav. GIOVANNI ALESSANDRI

MANUALE
DELL' ERBORISTA

CON PARTICOLARE RIGUARDO
ALL' ALTIPIANO DI ASIAGO

ARTI GRAFICHE
FANTONI & C. - VENEZIA
1930 - VIII

Imperia 28-5-1929. A. VII

Ottimo amico carissimo, Alessandri

Il nobile scopo ch' Ella si prefigge di ottenere attraverso il suo manuale, consegnerà certamente il più lieto successo; non posso quindi non formulare i miei voti che l'opera di propaganda erboristica, cui Ella da molti anni attende con tanta tenacia, intelligenza e passione, sia particolarmente proficua alle popolazioni rurali così bisognose di assistenza e di aiuto.

Con mio sincero plauso il mio più cordiale saluto.

RAFFAELE DE CAROLIS

**Presidente Federazione Fascista degli Agricoltori
e della Cattedra di Agricoltura d'Imperia**

PREMESSA

Questa pubblicazione è un riassunto delle lezioni che sono state svolte sull'Altipiano di Asiago durante i corsi di erboristeria e distillazione, quindi dovrebbe essere per gli allievi che li hanno frequentati un dilettevole integramento perchè richiamerà le cognizioni che hanno imparato e faranno nel contempo rivivere la vita attiva ed entusiastica dei giorni di scuola pieni di emozionanti e significativi episodi.

Per gli Alpigiani che non hanno potuto frequentare le lezioni e che ancora ignorano il ricco patrimonio floreale spontaneo e la suscettibilità del suo sviluppo culturale sull'Altipiano di Asiago è augurabile che queste pagine abbiano a costituire un utile e modesto contributo pratico.

Ciò dovrà servire soprattutto alla creazione di nuove e disciplinate coscienze erboristiche, delle quali la Nazione nostra ha tanto bisogno per la sua emancipazione economica anche in questa materia di cui purtroppo siamo ancora tributari dell'Estero per parecchi milioni, mentre di piante aromatiche e medicinali, da essenze, il suolo d'Italia e specialmente l'Altipiano, ne è ricoperto.

L'azione economica sarà svolta sempre di comune concerto con gli organi competenti fra i quali, oltre l'Ufficio Triveneto Erboristico con sede a Venezia, l'Ufficio Nazionale dell'Erboristeria con sede a Roma presso l'Istituto Internazionale di Agricoltura e l'Ente Nazionale per l'Artigianato e per le Piccole Industrie che unitamente all'Istituto Veneto per il Lavoro, alla Cattedra Ambulante di Agricoltura, alla Fede-

razione Fascista Autonoma Artigiani d'Italia, hanno il vanto di avere risvegliato la forza economica erboristica italiana.

Infatti col Concorso più che mai sollecito dell'Ente Nazionale per l'Artigianato e per le Piccole Industrie i Corsi attuati sull'Altipiano di Asiago e nelle Province Venete sono stati i seguenti:

Vicenza, Verona, Asiago, Udine, Tolmezzo, Auronzo, Santo Stefano di Cadore, Rotzo, Cesuna, Tresche di Cesuna, Canove di Roana, Roana, Mezzaselva, Campo Rovere, Gallio, Stocaredo, Malborghetto, Paularo, Pieve di Cadore.

Circa il riconoscimento professionale dei raccoglitori sono in corso le pratiche col Ministero dell'Agricoltura e Foreste e col Ministero delle Corporazioni.

Si è inoltre studiato schemi di capitolato per disciplinare la raccolta delle piante aromatiche e medicinali e col prezioso ausilio della Cattedra Ambulante di Agricoltura l'Istituto Veneto per il Lavoro col concorso del Ministero dell'Agricoltura e Foreste ha costituiti campi sperimentali ad Asiago e Rotzo.

PARTE I.^a

LA FLORA SPONTANEA DELL' ALTIPIANO
DI ASIAGO

LA FLORA SPONTANEA DELL' ALTIPIANO DI ASIAGO

Abbiamo motivo di credere che non vi sia in Italia un'altra regione che abbia una flora utilizzabile spontanea più bella e così vigorosa, dalle tinte vivaci e suggestive, variabile ad ogni mutar di stagione e tutta diversa, da una data località all'altra - quasi divisa in settori - come quella che ne tappezza il consacrato suolo dell'Altipiano di Asiago.

Dal *bucaneve* agli *ellebori*, quali muti e gentili messaggeri dell'attesa primavera, si passa poi gradatamente alle pallide *primule*, alle candide *bellis perennis*, alle leggiadre e profumate *mammole*, alle variopinte *violenze del pensiero*, alle celesti *genzianelle*, alle timide *myosotis*, ecc. che prendono immediatamente posto mano mano che la neve sgombra il terreno.

È sempre un continuo susseguirsi di rinnovellata e smagliante flora di ogni genere e di ogni specie sino all'apparire dell'effimero e malinconico *colchico* che nell'autunno inoltrato chiude per ultimo il ciclo vegetativo incurvandosi persino talvolta sotto il peso della neve precoce, mentre qualche pianta di *mirtillo rosso* e di *uva ursina*, riparate dalle rocce, sporgono ancora occhieggiando fra il candido tappeto a costituirvi, con le loro foglie sempreverdi e bacche rosse, il più simbolico e caratteristico tricolore naturale.

Orbene, tutta la ricca e vigorosa flora dell'Altipiano, che sino ad oggi era quasi completamente sconosciuta da quegli stessi abitanti i quali la distinguevano unicamente col nome generico di *erbe e fiori selvatici* - attende ancora la prima carezza e la sua giusta valorizzazione.

L'ERBORISTERIA

La creazione e lo sviluppo di questa importantissima industria sull'Altipiano, si impone come una naturale necessità inquantochè con essa si viene a valorizzare una naturale ricchezza del suolo di cui l'Italia ne ha tanto bisogno, e che altrimenti continuerebbe ad andarsene annualmente perduta con grave ed evidente danno dell'economia locale e Nazionale.

L'erboristeria verrebbe quindi a rappresentare una grande risorsa per l'Altipiano, mancante di vere e proprie industrie, ove nella raccolta delle piante aromatiche e medicinali troverebbe facile impiego specialmente l'esuberante manodopera femminile e dei bambini.

Ma perchè lo sfruttamento industriale di tale flora possa avere il massimo rendimento, è assolutamente indispensabile dare ad esso un indirizzo preciso, unico e tecnico. A ciò si potrà facilmente arrivare con la creazione di appositi Sindacati fra gli stessi raccoglitori e coltivatori di dette piante, istituendone uno almeno per ogni Comune. Tali sodalizi, ben impiantati e sapientemente organizzati in forma cooperativa, dovranno funzionare come primi piccoli centri di raccolta e di preparazione del materiale erboristico che poi dovrà essere tutto incanalato verso un' apposito Consorzio regionale il quale ne curerà la confezione, l'imballaggio e la vendita a grandi partite a secondo delle richieste commerciali.

Detti Sindacati legalmente costituiti dovranno essere strettamente vincolati all' unico Consorzio e funzionare come tante

sue piccole Sezioni dislocate su tutto il territorio dell'Altipiano. Solo in questo modo si riuscirà a dare il voluto indirizzo tecnico e disciplinamento alla raccolta della flora e preparazione commerciale della droga onde poter ottenere un prodotto tipo dal nome locale, razionalmente confezionato in maniera che possa corrispondere in ogni suo particolare a tutti quei speciali requisiti di bontà e di bellezza tassativamente richiesti dal mercato.

Allo scopo di evitare il pericolo di qualche errore tecnico o facili disillusioni commerciali - sempre perniciose al principio di ogni buona iniziativa - è assolutamente necessario che alla testa dei Sindacati si pongano i migliori erboristi (e non mancano), che diano il massimo affidamento di capacità, mentre la Direzione del Consorzio dovrà essere unicamente affidata a persona di riprovata competenza in materia, che sia attiva, cauta e che riscuota inoltre la simpatia e la fiducia degli agricoltori.

Più tardi, mano mano che l'avviamento erboristico andrà prendendo piede e la coltivazione delle piante aromatico-medicinali e da essenze si affermerà, allora si potrà anche sviluppare l'industria della distillazione, sempre in forma cooperativa.

Il Consorzio, dopo che sarà stato costituito legalmente, potrà occorrendo, rivolgersi agli Istituti di Credito per ottenere il mutuo necessario per far fronte alle spese di primo impianto ed anche per l'acquisto di qualche essiccatoio, alambicchi, attrezzi da imballaggio e di conservazione del materiale, ecc.

Auguro dunque che la creazione del suddetto Consorzio abbia a trovare un ambiente favorevole e di pronta attuazione in modo da poter coordinare ed avviare sollecitamente tutto il vasto ed importante movimento erboristico e distillifero dell'Altipiano sul pratico campo della realtà e con unico indirizzo tecnico-commerciale.

LA COLTIVAZIONE RAZIONALE DELLE PIANTE AROMATICO-MEDICINALI

Una buona e ben impiantata industria erboristica non si può concepire come tale se non è strettamente armonizzata e sostenuta dalla coltivazione su larga scala di tutte quelle principali piante aromatiche e medicinali che forniscono la droga più richiesta dal commercio.

La coltivazione di tali piante si dimostra pure necessaria oltre che per il diretto uso industriale, anche per salvaguardare la ricchezza della locale flora spontanea che in seguito alla forte e continua raccolta correrebbe il rischio di andarsene distrutta in pochi anni, come purtroppo è accaduto dolorosamente per il passato in qualche regione sui confini d'Italia, ed anche sullo stesso Altipiano, per alcune specie preziose.

Inoltre con la coltivazione razionale si ottengono piante più vigorose che danno un materiale più bello ed abbondante che acquista quasi sempre un forte miglioramento nella qualità e quantità dei principi attivi utilizzabili, rispetto al rendimento che può dare la flora spontanea che richiede altresì grande disperdimento di tempo e di fatica per ricerca e per trasporto spesso da luoghi lontani.

In genere l'Altipiano per la sua singolare giacitura e conformazione, ma soprattutto per l'aridità del suolo, fertile in parte e sterile nell'altra, presenta condizioni ambientali veramente favorevoli per lo sviluppo in grande della coltivazione di scelte ed appropriate piante aromatico-medicinali.

Questa solenne conferma sta per essere data dall'ottimo esito delle prove eseguite nei due campi sperimentali che il valoroso Istituto Veneto per le Piccole Industrie in comune accordo col Chiarissimo Prof. Scappaccino, ha impiantato sull'Altipiano nella scorsa primavera. Quello di Asiago, con flora prevalentemente medicinale e l'altro di Rotzo con piante aromatico-medicinali.

Tali campi di orientamento, guidati dal simpaticissimo Dott. Scappaccino, Direttore valente e stimato della Sezione di Alpicoltura ed Economia montana di Asiago, goveranno per dare l'indirizzo preciso e pratico sulla convenienza di coltivare una data pianta piuttosto che l'altra, e ciò, ben inteso, in rapporto con le esigenze locali e commerciali.

Ma perchè il giovane coltivatore non abbia a cadere in possibili e facili errori iniziali, è assolutamente indispensabile che egli segua fedelmente la seguente linea di condotta;

a) - qualora non funzionasse ancora l'auspicato Consorzio, è necessario mettersi subito in relazione direttamente con le Case italiane ed estere incettatrici di materiale erboristico per avere le opportune istruzioni ed indicazioni sulla droga preferita e la garanzia del collocamento del prodotto all'incirca su quel dato prezzo pattuito;

b) - andare cauti nella scelta delle piante da coltivarsi in luogo e in terreno adatto, dando sempre la preferenza a quelle maggiormente quotate e più richieste dal commercio;

c) - applicare le necessarie cognizioni razionali a secondo della pianta che si vuol coltivare per ottenere il massimo rendimento;

d) - curare nel modo più perfetto la raccolta, preparazione, essiccazione e conservazione delle droghe in ambienti adatti e puliti con l'avvertenza di tenerle separate e controdistinte dalle velenose dalle altre;

e) - lanciare sul mercato solamente materiale scelto e ben confezionato sotto ogni rapporto, dirigendone poi gradatamente

mente il commercio verso l'esportazione allo scopo di far conoscere i nostri preziosi prodotti erboristici all'Estero che, pur già essendo apprezzati, non hanno ancora però riconquistata la loro antica e giusta fama che deriva, in special modo, dal naturale e privilegiato dono della nostra Madre terra;

f) - adottare sempre imballaggi prescritti, perfetti ed igienici usando tele e recipienti ben puliti con l'avvertenza di segnare sui colli contenenti droghe velenose la scritta: Veleno;

g) - proteggere con involucro impermeabile il materiale erboristico che viene spedito oltremare;

h) - ricordarsi in fine che essendo le droghe destinate per la maggior parte al delicato ed importante uso medicinale, non saranno mai troppe le attenzioni e le cure che ad esse si prodigheranno.

Si coltivino dunque queste preziose piante diffondendole specialmente nelle deserte e grandi zone disboscate dalla guerra, sul nudo e sconvolto terreno dei campi gloriosi di battaglia ed anche su brulli monti ancora solcati dalle profonde trincee e dai camminamenti tortuosi.

Così facendo - in comune accordo con la Cattedra di Agricoltura, autorità e col comando della Milizia locale - oltrechè contribuire nel modo migliore per arricchire quelle deserte e squallide plaghe ove la guerra tutto distrusse, si darà ad esse il più degno ed ornamentale manto di verzura e di fiori che ben si addice alla sublimità di quei mistici luoghi che videro le più grandi gesta di eroismo e di sacrificio dei mille e mille gloriosi Caduti per la Patria.

LA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE ODOROSE PER L'INDUSTRIA DELLE ESSENZE

L'Altipiano di Asiago nella parte soleggiata, media e bassa, oltre che per le piante medicinali, si presta vantaggiosamente anche per la coltivazione della Lavanda vera, della Menta piperita, dell'Erba S. Maria, dell'Issopo, del Santoreggio e per tutte quelle altre specie che già vi crescono più o meno allo stato spontaneo.

Sotto i 600 metri di altitudine è pure consigliabile la piantagione della Salvia sclarea.

Un'altra preziosa pianta che sopra tutte merita di esservi introdotta e coltivata sull'Altipiano al posto d'onore, è precisamente la rosa di maggio, detta anche da profumeria.

Essa indubbiamente troverà in quei vergini e pianeggianti terreni le condizioni più favorevoli per il suo pronto e gagliardo sviluppo in modo da poter dare il più alto rendimento.

Poiché tale pianta verrà a trovarsi in un ambiente nuovo immune da ogni malattia e da insetti dannosi, sono certo che essa produrrà abbondanti fiori, sani, grossi e ricchi di delicato e fine profumo da farne invogliare seriamente il suo sviluppo colturale su vaste zone.

L'essenza poi che si ricaverà da tali rose non tarderà a richiamare anche la benevola attenzione degli illustri studiosi industriali italiani ai quali non mancherà l'occasione di poter dimostrare i pregi di questo nostro prodotto rispetto a quello che ancora e purtroppo si importa specialmente dalla

Bulgaria che non è, sicuramente, in più favorevoli e privilegiate condizioni naturali delle nostre.

Gli ottimi risultati ottenuti per una serie di anni dalle rose di maggio coltivate sulle prealpi liguri, lontano dall'influenza del mare ed a clima secco come quello dell'Altipiano danno allo scrivente la possibilità di poter confermare quanto sopra, quindi nessun dubbio dovrebbe sorgere sulla buona riuscita di tale coltura.

Però lo sviluppo colturale di questa rosa non potrebbe aver luogo se non si è garantiti dall'impianto stabile d'una vera e propria industria distilliera nelle vicinanze o nel centro dell'Altipiano.

PARTE II.^a

A B E T I

ABETE ROSSO — (*Picea excelsa*, LK) *Woichta*
ABETE BIANCO — (*Abies alba*, Mill) *Tanna*
«Fam. Conifere»

Dialettale: Abete

Nomi locali:

Cimbro: Tanna

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA - L'Abete, sia l'una che l'altra specie, è una pianta legnosa, ornamentale, d'alto fusto che può anche raggiungere l'altezza di 60 metri. La sua bella e slanciata chioma sempreverde, ha forma piramidale e termina a croce nella punta di ogni rametto.

È una elegante e pregevole conifera che contribuisce a rendere pittoresco e ricco l'Altipiano malgrado che la guerra ne abbia distrutto migliaia e migliaia di ettari.

E tuttavia sorgono ancora in quelle regioni montuose e pianeggianti le più seducenti abetaie che sia dato ammirare sotto il bel cielo d'Italia.

E fu proprio in quelle foreste il teatro più aspro della guerra, ove le nostre vittoriose truppe, combattenti in fraterna unione con quelle Inglesi, vi trovarono l'adeguata provvidenziale copertura che tanto contribuì alla vittoria.

I robusti tronchi degli annosi abeti servirono inoltre per costruire ricoveri, per armare gallerie e trincee e diedero il legname per le tavole dei baraccamenti che protessero dal freddo glaciale gli Eroi fanti, e per comporne ancora lo scrigno che custodisce le sacre e preziose spoglie dei nostri

Martiri e le croci che ne indicano la Loro umile e gloriosa dimora.

E chi percorre quelle superbe foreste, fra il salutare e profumato olezzo della ricca flora aromatica e fra il balsamico odore della resina che continua a piangere dalle ferite ancora aperte dai proiettili, prova la più sensazionale ed emozionante dolcezza - maggiormente sentita da un animo buono - che in quel momento sembra più ravvicinato a Dio.

PARTI UTILIZZABILI - gemme, resina e corteccia.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA - *gemme*: all'inizio della vegetazione - *resina*: dal principio della primavera sino all'ottobre mediante incisione sul tronco - *corteccia*: in primavera.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE - Le *gemme* raccolte solamente nei rami laterali per non danneggiare lo sviluppo dell'abete, si fanno essiccare su graticci all'ombra in locale ventilato ed asciutto.

La *resina* ottenuta mediante l'incisione sugli abeti di una trentina d'anni, va conservata in apposite latte deposte in ambiente fresco.

La *corteccia* si estrae in primavera dagli alberi che vengono abbattuti per altri usi industriali.

IMPIEGO: in medicina e nell'industria per la concia delle pelli. Specialmente pregiata per tale industria è la scorza dell'abete rosso, il quale colle sue radici fornisce inoltre speciali fibre che in Scandinavia si utilizzano per farne grossi e resistentissimi cordami.

La corteccia essiccata dell'uno e dell'altro abete vecchio, serve per fare cornici decorative ai quadri, mentre gli stroboli o coni vengono trattati con tinte per l'industria dei sempreverdi e smerciati ad uso ornamentale.

PROPRIETÀ: anticatarrale e diuretica. Colle gemme di abete si preparano birre e sciroppi medicinali.

ACONITO

(*Aconitum napellus*, L.)

« Fam.: Ranunculacee »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro:

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'Aconito, dai suoi splendidi fiori azzurri foggiate ad elmo, dall'eleganza delle sue foglie artisticamente frastagliate, ha un comportamento veramente ornamentale che facilmente si distingue da tutta l'altra flora alpina.

Esso si trova spontaneo sulle alture e sui monti dell'Altipiano, fra i 1000 e i 2000 metri circa di altitudine, come vigile sentinella a quei sacri luoghi ove più dura e più accanita si ingaggiò la battaglia.

Cresce abbarbicato sui ripidi pendii, sul terreno sconvolto dal cannone e dalla bombarda, ed ancora sui rialzi di terra scavata dalla trincea e dal camminamento.

È pianta erbacea, perenne e velenosa che raggiunge l'altezza di un metro ed anche più. Fiorisce dalla fine di giugno a tutto agosto.

Questa pianta, per le sue proprietà fortemente velenose, era conosciutissima in Italia sino dai tempi più antichi, tanto che il suo succo, contenente l'aconitina, veniva impiegato per avvelenare le punte delle frecce.

PARTI UTILIZZABILI: radici (tuberi), foglie e talvolta anche i fiori.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: i tuberi nell'autunno — le foglie durante la fioritura e i fiori dal luglio all'agosto.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: Le radici si raccolgono mediante estirpazione della pianta, scegliendo i soli tuberi sani, turgidi e freschi scartando invece quelli vuoti, grinzosi e vecchi. Si puliranno bene con accuratissimo lavaggio, indi si faranno asciugare momentaneamente al sole, poi si essiccheranno all'ombra in locale riparato e ventilato, oppure con l'essiccatoio.

Le **FOGLIE** vanno raccolte scegliendo esclusivamente quelle sane ben conformate scartando quelle guaste e sporche di terra o sciupate dagli animali.

I **FIORI** si raccoglieranno quando non sono completamente sbocciati. Il materiale così raccolto, si farà prontamente essiccare in luogo ombreggiato, asciutto e ventilato.

IMPIEGO: in medicina.

PROPRIETÀ: calmante, diuretica, sudorifera, antireumatica, antipiretica, antigottosa ed antierpetica.

Avvertimento. Essendo questa pianta velenosissima non se ne deve mai fare assolutamente uso senza la prescrizione medica. È inoltre necessario stare attenti di non lasciare tale droga a portata dei bambini e degli inesperti per evitare dolorose conseguenze. Per lo stesso motivo si raccomanda di aver molta cura di non mischiare detta droga con altre non velenose.

La raccolta non si dovrà affidare ai ragazzi, ma bensì ad esperti adulti i quali, a operazione finita, dovranno lavarsi le mani accuratamente.

COLTIVAZIONE — Non è consigliabile, perchè la produzione spontanea è per il momento sufficiente al fabbisogno delle richieste, eppoi, perchè pare che le piante coltivate perdano molto delle loro proprietà.

È invece opportuno farne la seminazione diretta sul

posto, ove l'aconito cresce spontaneo, e ciò per prevenire l'inevitabile impoverimento che sarà dato dalla raccolta continua.

Questa pianta è poco diffusa sull'Altipiano e non era affatto conosciuta.

ALTEA

(*Althaea officinalis*, L.)

« Fam. Malvacee »

Dialettale: Malva

Nomi locali:

Cimbro; Håal Wurza

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'Altea è una graziosa pianta perenne che in parecchie località dell'Altipiano vi cresce spontaneamente. Preferisce i luoghi soleggiati, riparati e piuttosto freschi. Si trova specialmente nella zona circostante l'abitato di Rotzo e di Stoccareddo.

Vegeta vigorosamente sulle scarpate di sostegno dei ripiani, delle strade, dei fossi e delle trincee; sull'orlo dei campi e dei prati e lungo i sentieri, raggiungendo l'altezza di m. 1 e più, tanto da sormontare le altre erbe con le quali cresce confusa.

È facilmente individuabile nei suoi fiori vivaci dal colore bianco roseo o porporini come quelli della comune malva, sboccianti dal giugno all'agosto.

Questa ricercata pianta, prima dello svolgimento dei corsi, non era conosciuta sull'Altipiano, tant'è vero che veniva falciata per la fienaggione oppure estirpata come erbaccia.

PARTI UTILIZZABILI: radici, fiori e foglie.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: *radici* in autunno — *fiori e foglie* da giugno all'agosto.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE-LE RADICI: Innanzitutto bisogna avere somma cura di sradicare

quelle piante più vigorose che abbiano almeno due anni per ottenere radici belle e lisce, le quali vanno poi accuratamente lavate e pulite dalle radichette.

Si taglieranno in pezzi da 15 ai 20 cent. dividendo quelle grosse in due o più parti per il senso della lunghezza. Qualche volta invece si sbucciano e si tagliano a fette o in cubetti a seconda della grossezza e della richiesta commerciale.

Le radici così preparate, si faranno sollecitamente asciugare al sole, indi si distenderanno in leggero strato su graticci o su stuoie e si faranno essiccare all'ombra in locale riparato e ventilato se la tardiva stagione lo acconsente, oppure in ambiente appositamente riscaldato o, meglio ancora, con l'essiccatoio.

I FIORI vanno raccolti in più riprese, man mano che sbocciano, ma non completamente aperti, avendo cura di scartare sempre quelli mal conformati e guasti.

LE FOGLIE la raccolta va fatta pure a riprese durante il periodo della fioritura attenendosi strettamente alla più diligente scelta onde poter avere materiale sano e bello.

Tanto i fiori che le foglie, vanno raccolti a tempo asciutto ed essiccati prontamente all'ombra in locale ventilato e leggermente stratificati su teli ben puliti oppure su stuoie o cannicci.

La droga così essiccata va conservata in sacchi puliti di tela bianca appesi, o entro casse in ambiente asciutto e lontano dai topi.

IMPIEGO: in medicina.

PROPRIETÀ: emolliente, diuretica e bechica, ossia contro la tosse. Non vi dovrebbe mai essere casa sprovvista di questa utilissima droga.

COLTIVAZIONE — Data la grande e continua richiesta di questa pianta se ne consiglia la coltivazione, specie là dove essa cresce spontaneamente.

Si pratica la semina dell'Altea in primavera direttamente a dimora, in terreno fertile, fresco, profondamente lavorato e ben concimato ed in esposizione diligentemente scelta e soleggiata.

Si pongono due o tre semi in buchette scavate in file alla distanza di 40 a 50 centimetri fra loro per ogni senso ed in modo che risultino dislocate a piede di pollo ossia a triangolo.

Il seme, essendo minuto e delicato, si raccomanda di stare attenti nel coprirlo con leggero strato di terra e di annaffiarlo subito se il terreno ed il tempo fosse asciutto.

Allorchè le piantine avranno raggiunto uno sviluppo di 15 - 20 centimetri, si sarcheranno e nel frattempo si procederà ad un accurato dirado lasciandone una sola per ogni buchetta, mentre con le altre estirpate si rimpiazzeranno gli eventuali vuoti.

Durante la vegetazione si faranno le opportune scerbature e sarchiture allo scopo di tener sempre il terreno mondo dalle erbacce.

La propagazione di questa pianta si può anche fare nell'autunno ed anche in primavera per mezzo di radici, ma è preferibile effettuarla per seminazione.

Essendo questa coltura di durata e poco esigente, mi auguro che gli allievi la mettano subito in pratica.

ANGELICA
(*Angelica archangelica*, L.)
« Fam. Umbrellifere »

Dialeziale: Sciarltn

Nomi locali: Cimbro: Serngie

CARATTERISTICA DELLA PIANTA — L'angelica è una pianta vivace, erbacea con stelo ramificato che può raggiungere anche l'altezza di metri 1,50 portante all'estremità più infiorescenze ad ombrello. Non è molto diffusa sull'Altipiano questa pianta ma però si trova facilmente nelle zone alquanto riparate, in località fresche ed ombreggiate. Cresce nei così detti angoli morti, lungo i fossi e nelle depressioni dei fertili terreni, all'imbocco delle caverne ove si rifugiò il glorioso Faute durante i terribili bombardamenti. Essa vegeta prosperosa sul versante Sud del M. Zebio.

È una fra le più belle piante ombrellifere che si trovano allo stato spontaneo sull'Altipiano quindi di facile riconoscimento.

Le sue ornamentali e profumate ombrelle, fioriscono dalla fine di giugno a settembre.

Nel passato l'Angelica non era conosciuta dagli abitanti del luogo.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: la raccolta va fatta delle piante che abbiano almeno due anni e in epoche variabili a seconda delle parti che si vogliono utilizzare.

Steli: prima della fioritura, e cioè dal giugno al luglio.
Radici: dal settembre all'ottobre, scegliendo quelle piante che non hanno ancora fruttificato perchè danno radici più aromatiche.

Semi: prima della loro completa maturazione.
Foglie: avanti della fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE - STELLI: si raccolgono di buon mattino tagliando la pianta al piede. Si spoglia dalle foglie e dalle infiorescenze e, gli steli così preparati e freschi, si portano subito alle confetterie più vicine per essere dolcificati.

RADICI: nell'estirparle dal terreno, bisogna usare la massima attenzione per non guastarle. Si lavano bene in modo che non vi resti traccia alcuna di terra, indi si taglieranno a pezzi e dopo averle fatte momentaneamente asciugare al sole, si stratificheranno sopra graticci in apposito locale riscaldato artificialmente per effettuarne l'essiccamento oppure all'ombra in luogo ventilato, se la stagione si presenterà indicata.

SEMI: si raccolgono subito al mattino tagliando le ombrelle che man mano si avvicinano alla maturazione. Si fanno essiccare al sole affinché i semi acquistino il necessario colore naturale indi si battono e si puliscono per bene conservandoli entro sacchi appesi in locale asciutto.

FOGLIE: vanno raccolte solamente da quelle piante che non sono destinate per la produzione del seme e l'essiccamento dovrà essere fatto all'ombra e nel più breve tempo possibile.

IMPIEGO: in confetteria gli steli che si candiscono; nella fabbricazione di molti liquori i semi e le radici; in profumeria l'essenza che si ricava dalla distillazione specialmente dei semi; in medicina le radici e le foglie.

PROPRIETÀ: diuretica, carminativa, emmenagoga, antispasmodica, anticatarrale, stomatica e stimolante.

Si raccomanda di stare attenti perchè nella raccolta non si abbia a scambiare con la velenosa cicuta, come già è accaduto qualche volta.

COLTIVAZIONE — Vuole un terreno ricco di sostanza organica e di natura leggero, fresco e in esposizione soleggiata e riparata dai forti geli e dai venti impetuosi.

La semina si fa sul finire dell'estate in apposito semenzaio, oppure in cassoni sotto vetri nel marzo, o nell'aprile in aiuole ben riparate ed abbondantemente concimate con buon letame.

Nel giugno, all'incirca, dell'anno successivo, si procederà al trapianto in terreno ben preparato e concimato collocando le piantine a 50 centimetri sulle file, spaziate tra loro m. 0,60

Si annaffieranno le piantine ripetutamente sino all'attecchimento e si faranno le necessarie sarchiature e scerbature durante il periodo vegetativo.

La vita di questa pianta finisce dopo che ha fruttificato.

La coltivazione dell'Angelica è consigliabile farla solamente in seguito a forti richieste del suo prodotto perchè attualmente la produzione spontanea nazionale basta per il fabbisogno. È necessario però che questa nostra produzione sia fatta conoscere anche all'Estero sotto la pura marca italiana.

Nelle praterie e sulle falde dei monti, specialmente in luoghi freschi ed ombreggiati, vi è diffusa anche l'*Angelica Silvestris*.

Essa è meno aromatica dell'*Arcangelica* ma possiede, all'incirca, le stesse proprietà e, dalla quale, si può distinguere facilmente per avere un portamento più ridotto, con stelo rossastro più piccolo e con ombrelle meno sviluppate:

ARNICA

(*Arnica montana*, L.)

« Fam. Composite »

Dialettale: Arnica e Margherita

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'arnica è una pianta erbacea perenne con radici striscianti e rizomatose, che cresce nei prati e sulle malghe dell'Altipiano sino al 1800 metri e più di altitudine. Lo stelo è alto dai 25 ai 50 centimetri con alla base una rosetta di foglie a cinque nervi come il plantago. Essa porta all'estremità una, e a volte anche tre, belle vistose margherite dal color giallo-vivo che fioriscono dal giugno all'agosto.

Questa pianta non era conosciuta sull'Altipiano tanto è vero che l'anno scorso in sua vece venne raccolto e spedito a case incettatrici, il fiore giallo d'una comune margherita.

PARTI UTILIZZABILI: fiori - foglie - radici e pianta intera.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: fiori, foglie e la pianta intera, dal giugno all'agosto - radici, dall'agosto al settembre, prima che scompaia lo stelo indicatore della pianta.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE - FIORI: vanno raccolti quando non sono ancora completamente aperti, a tempo asciutto scartando quelli sfogliati e troppo

avanzati, per far sì che mantenga, il più possibile, intatta la loro forma.

FOGLIE: debbono raccogliere sane e verdi, scartando quelle scolorate, dalle sole piante in floritura.

PIANTA INTIERA: si dovrà raccogliere senza radice col fiore non completamente aperto.

RADICI: dovranno estirparsi dalle piante che abbiano già dato il fiore, si puliranno dalla terra mediante accurato lavaggio facendole poi essiccare per bene all'ombra in locale riparato, asciutto e ventilato sopra graticci. Lo stesso sistema di essiccazione si dovrà adottare anche per le altre parti della pianta. I fiori dovranno sempre essiccarsi leggermente stratificati sopra teli distesi su graticci o su stuoie, mai su pavimenti perchè anneriscono facilmente.

Man mano che il prodotto viene preparato bisogna conservarlo in sacchi appesi oppure entro cassette, ben compresso, riponendolo poi in luogo asciutto.

IMPIEGO: in medicina ed in profumeria.

PROPRIETÀ: stimolante del sistema nervoso, vulneraria, ossia medicamentosa, espettorante, risolutiva, tonica, febbrifuga, antireumatica, sternutatoria, vomitiva, contro le malattie polmonari, la dissenteria, contusioni e distorsioni.

L'essenza che si ricava, mediante distillazione, dalle radici e dai fiori, viene specialmente impiegata in profumeria come fissativo.

COLTIVAZIONE — Non è per il momento necessaria perchè, la produzione spontanea, è sufficiente a soddisfare le richieste.

Volendo invece fare una apposita coltivazione industriale, allo scopo di avere i fiori e radici per distillarli, è necessario eseguire la semina in aiole ben concimate, entro il mese di aprile, per poi collocare le piantine a dimora nell'agosto o settembre in file e in modo che risultino spaziate da 15 a 20 centimetri per ogni senso.

Il terreno destinato a tale coltura deve essere ben lavorato e affinato, di qualità e in esposizione all'incirca uguale a quelle ove l'arnica cresce allo stato naturale.

Si potrà inoltre eseguire la seminazione direttamente a dimora entro buchette allineate e scavate alla distanza suddetta.

Tale sistema di propagazione è stato già sperimentato con successo ed è consigliabile attuarlo per mantenere sempre in piena efficienza il quantitativo di questa utile pianta quale ricchezza ed ornamento dei paesi alpini.

E sarebbe una gran bella cosa se si istituisse nelle scuole la celebrazione annuale della *giornata del monte* col duplice scopo di creare sane coscienze erboristiche, attraverso il culto e la conoscenza della flora spontanea utilizzabile, e di seminare vaste zone di quelle piante aromatico-medicinali che costituiscono l'esclusiva privata per la terra italiana, ma che purtroppo vanno sempre più assottigliandosi per effetto della vandalica raccolta!

ARTEMISIA

(*Artemisia vulgaris*, L.)

« Fam. Composite »

Dialettale: sconosciuto.

Nomi locali:

Cimbro: *Artimisten*

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'artemisia è una pianta vivace, erbacea, alta da 50 cent. ad un metro. Ha un portamento all'incirca come l'assenzio maggiore ma ne differisce in special modo per aver le foglie molto più grandi e con la pagina inferiore cenerognola.

È diffusa in parecchie zone dell'Altipiano: Roana, Asiago, Gallio, Enego e S. Giovanni di Lusiana.

Cresce in vicinanza degli abitati, negli orti come pianta infestante, nei cortili, nelle aie, vicino agli immondezzai, lungo le strade ed ovunque vi è terreno ricco di sostanze organiche, dal piano sino a 1400 e più m. di altitudine. Ha odore aromatico e sapore amaro.

È ornamentale, e si riscontra spesso coltivata nei giardini di Asiago.

È una pianta rustica e comunissima che cresce persino sulle tombe dei nostri Eroi.

Essa era del tutto sconosciuta sull'Altipiano.

PARTI UTILIZZABILI: la pianta in erba — le sole foglie — le sommità ossia i rametti fioriti e le radici.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *pianta e foglie:* giugno, prima della fioritura. — *sommità fiorite:* dal luglio al settembre. — *radici:* nell'autunno.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: La PIANTA IN ERBA si taglia al piede e si fa essiccare intera.

Le FOGLIE si raccolgono bruciando la pianta, ossia facendola scorrere nella mano serrata lungo ed attorno il fusto. Si avrà cura di scartare le foglie gialle e quelle guastate dagli insetti o da altre cause.

I RAMETTI FIORITI si tagliano nel punto ove sono sguerniti di fiori e si essiccano appesi e legati in piccoli ordinati manipoli, ossia in fascetti contenuti nella mano.

Le RADICI scelte da piante sane e vigorose si lavano accuratamente, poi si riducono a pezzetti, che, dopo averli fatti asciugare momentaneamente al sole, si stratificano su teli facendoli essiccare all'ombra.

Tale materiale, accuratamente scelto, si farà essiccare in locale ombreggiato, ventilato ed asciutto.

La droga ben essiccata si conserverà poi in locale adatto assolutamente asciutto e senza topi.

IMPIEGO: in medicina.

PROPRIETÀ: tonica, stimolante, vermifuga, febbrifuga, emmenagoga e contro le convulsioni e l'epilessia.

COLTIVAZIONE — Non merita, perchè abbonda allo stato spontaneo.

Nella parte media e bassa dell'Altipiano e precisamente nel versante soleggiato di Rotzo e della sottostante Val d'Assa sino alla frazione di Pedescala, cresce vigorosa allo stato spontaneo anche:

L'ARTEMISIA CAMPHORATA L.

Essa è una pianta erbacea perenne che cresce a cespugli dell'altezza di centimetri 60 circa nei terreni sterili ed incolti, sui muri fra una pietra e l'altra, nelle rocce di Val d'Assa e lungo la carrozzabile, che dalla Val d'Astico si inerpicava verso Rotzo, e mano mano che si sale, detta pianta si fa

sempre più rara sino a scomparire completamente nel vespante di Mezzaselva.

I suoi numerosi e piccoli fiori (capolini) d'un bel giallo, disposti a grappoli pendenti ed accompagnati dalle delicate e piccolissime numerose foglie, conferiscono alla pianta un aspetto veramente elegante per cui riesce facilissimo individuarla.

Inoltre tutte le parti di essa, e specialmente i fiori, emanano forte odore di canfora.

Viene coltivata a scopo ornamentale nei giardini di Asiago.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la parte aerea della pianta, ma specialmente i rametti fioriti.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: agosto-settembre, quando la pianta è in piena fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si tagliano le parti verdi della pianta e generalmente si distillano sul luogo, estraendovi una essenza dal tipico odore della canfora che dovrebbe però trovare maggior impiego nella medicina e in profumeria.

I rametti fioriti, tagliati quando i capolini stanno per aprirsi, si legano in piccoli fascetti ben ordinati e si fanno essiccare all'ombra appendendoli a festone in locale ventilato e ben asciutto.

IMPIEGO: medicina e profumeria.

PROPRIETÀ: vermifuga, insettifuga e antispasmodica. L'olio essenziale ricavato dai rametti fioriti è veramente efficace, nelle frizioni e massaggi, per rinforzare e riattivare i nervi offesi.

COLTIVAZIONE — Non è consigliabile per il momento, perchè è poco richiesta.

ASSENZIO MAGGIORE

(*Artemisia absinthium*, L.)

« Fam. Composite »

Dialettale: Sensolo, Mirmo e medico malstro

Nomi locali:

Cimbro; Wermut

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'assenzio è una pianta perenne, rustica, di consistenza quasi legnosa alla base, alta cent. 60 ad un metro, che cresce allo stato spontaneo in poche località soleggiate, asciutte ed incolte dell'Altipiano sino all'altitudine massima di m. 1300.

Essa si trova diffusa nel territorio di Roitzo, specialmente attorno all'abitato e poco altrove.

Nasce sulle scarpate e sui cigli delle trincee, sull'orlo delle strade attorno e dentro ai Sacri recinti - ove riposano a migliaia le gloriose salme dei nostri Eroi, - nei burroni, nei campi e negli orti.

I suoi fiori (capolini o teste) sono piccoli, d'un bel giallo paglierino e disposti a grappoli alla cima della pianta e dei numerosi rametti che trovansi innestati lungo il fusto all'ascella delle foglie.

Fiorisce dall'agosto al settembre. Tutta la pianta emana forte odore aromatico tanto da impregnare persino l'aria nelle ore calde della giornata.

Questa pianta non era conosciuta.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta aerea, ma specialmente le sommità fiorite o i soli capolini o teste.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: agosto-
settembre.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: Il materiale destinato alla distilleria si deve raccogliere in piena fioritura eppoi consegnarlo subito all'industria più vicina, oppure sarebbe meglio distillarlo sul posto dallo stesso raccogliitore a mezzo di alambicchi sommeggiabili.

LE SOMMITÀ O RAMETTI: si sceglieranno solamente quelli che sono ben guerniti con foglie sane, verdi e con capolini che dovranno essere appena aperti, indi se ne faranno tanti piccoli fascetti (manipoli) da essiccarsi appesi in locale ombreggiato, ventilato ed asciutto.

I CAPOLINI O TESTE DEI FIORI: vanno raccolti quando incominciano ad aprirsi, facendoli essiccare stratificati su teli puliti in locale ombreggiato, asciutto e ventilato.

Nel fare la raccolta si tenga presente di non eseguirla mai quando la pianta è bagnata e di non ammucciare il materiale per evitare dannose fermentazioni.

IMPIEGO: in medicina e in liquoreria. Le sommità fiorite e i capolini vengono normalmente impiegati nella concia del Wermouth.

COLTIVAZIONE — Non si consiglia per il momento perchè la produzione spontanea nazionale è più che sufficiente per sopperire alle scarse richieste del nostro mercato.

Chi volesse però praticarla è necessario che si attenga alle seguenti norme:

Si semina a primavera in aiote; nell'autunno, o meglio nel maggio dell'anno successivo, si collocano le piantine a dimora alla distanza di centimetri 35 sulle file spaziate a 40 cm. una dall'altra.

Chi vuole guadagnare tempo potrà utilizzare le piantine che si trovano disseminate allo stato spontaneo. Il terreno destinato alla coltura di questa pianta dovrà essere ben lavorato, concimato ed in esposizione soleggiata e soprattutto asciutta.

ASSENZIO GENTILE

(*Artemisia vallesiaca*, Ald.)

« Fam. Composite »

Le sommità fiorite di questo assenzio, che cresce soltanto in alcune località montuose dell'Altiplano, vengono pure impiegate nell'industria del Wermouth.

Tanto l'una che l'altra di queste preziose piante erano già conosciute ed apprezzate dai popoli antichi i quali le usavano per prevenire e curare le malattie in genere, tanto che in alcune regioni d'Italia, compreso la Liguria, conoscono tali artemisie sotto il nome generico di *buon medico*.

Del resto ancora oggi, nei paesi di montagna, l'Assenzio è tenuto in grande onore e costituisce, si può dire, la medicina del povero. Esso viene largamente impiegato, e con molta efficacia, in decotti per combattere i vermi nei bambini, contro le febbri e disturbi in genere dello stomaco.

BALSAMITE O ERBA DI S. MARIA

(Tanacetum balsamita, L.)

«Fam. Composite»

Dialettale: Erba della Madonna

Nomi locali:

Cimbro: Gras bondarnadoan

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Questa preziosa composita, conosciuta anche sotto i nomi di Erba di S. Pietro e di Menta Greca, è una pianta rizomatosa, stolonifera, ornamentale, erbacea, perenne. Ha foglie quasi ovali d'un verde biancastro e con fusto ramificato alto da 50 a 80 centimetri portante alle estremità un mazzetto di bei fiori gialli, come quelli del comune tanaceto.

Tutte le parti verdi della pianta, ma specialmente le foglie, se strofinate colle mani, sprigionano un delicatissimo e soave profumo che rasenta quello della menta e della salvia ad un tempo, ma che però nulla ha di comune con loro.

Questa pianta cresce vigorosa in folti cespi e inselvaticchita sull'orlo dei campi e degli orti. Spesso viene coltivata per il solo uso di cucina, oppure come ornamento.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la parte aerea della pianta.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *pianta*

intiera: quando è in piena fioritura, dall'agosto al settembre — *foglie:* luglio - agosto, prima della fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — Se il prodotto è destinato per la distillazione si tagliano le piante al piede portandole subito all'industria più vicina. Se in-

vece il prodotto serve per l'erboristeria allora si raccoglieranno solamente le foglie belle facendole essiccare all'ombra in locale ventilato ed asciutto stratificandole sopra graticci o teli.

IMPIEGO: in profumeria, medicina e liquoreria.

Le tenere foglie vengono usate per aromatizzare le vivande e per confezionarne salse aperitive.

L'essenza finissima che si ottiene colla distillazione, è molto ricercata e viene adoperata, assieme a quella della menta, nell'industria dei profumi.

PROPRIETÀ: stimolante, antispasmodica, antisterica e tonica.

COLTIVAZIONE — Trovando questa utilissima pianta le migliori condizioni ambientali sull'Altipiano, se ne consiglia la sua coltivazione che è delle più semplici.

Si propaga per suddivisione di cespi in autunno o meglio in primavera quando la pianta è in riposo.

Le piantine ben radicate e scelte fra le migliori, si colloceranno a centimetri 40 entro solchetti distanti tra loro m. 0,50 in terreno fertile, fresco, ben lavorato e concimato in esposizione soleggiata e mai in località ombreggiata od umida.

È pianta rustica che si adatta anche a forti altitudini come lo stanno a dimostrare gli esemplari maestosi che si trovano sui fianchi del monte Longara e Sisemol in terreno coltivato.

Una buona coltivazione fatta razionalmente può dare un elevato reddito per 15-20 anni, essendo una pianta di lunga durata.

Sarà cosa utile non raccogliere il prodotto al primo anno di trapianto, tutt'al più limitarsi a togliere poche foglie.

Ogni autunno si dovrà zappare attentamente il terreno concimarlo abbondantemente e praticarvi qualche sarchiatura e scerbatura durante la vegetazione.

BELLADONNA

(*Atropa belladonna*, L.)

« Fam. Solanacee »

Dialettale: Belladonna

Nomi locali:

Cimbro: Poldrechten

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La belladonna è una pianta perenne velenosa che trovasi allo stato spontaneo in vaste zone boschive dell'Altipiano sino all'altitudine di 1500 metri circa.

Crescono a ceppaia le piante vecchie e ad alberello quelle giovani, raggiungendo l'altezza di metri 1,50 ed anche più.

Si trovano nelle radure dei boschi di abete, fra i cedui di faggio, sulle scarpate delle strade e sullo spiazzo delle vecchie carbonaie, purchè il terreno sia fertile, profondo fresco ed impermeabile; mai in quello umido e compatto.

Amà località piuttosto ombreggiate, preferendo l'esposizione di Nord-Est, sebbene qualche vecchia e robusta pianta, che sfidò la bufera della guerra, si scorga ancora, quà e là, con le radici quasi divelte, in luoghi completamente soleggiati fra i tronconi degli abeti schiantati.

I suoi frutti sono bacche d'un bel nero lucente e della forma d'un piccolo pomodoro e, più precisamente, rassomigliante al frutto del kaho selvatico. Maturano dall'agosto al settembre.

Tali bacche velenosissime, per la loro originale bellezza,

che facilmente attraggono il goloso, sia perchè trovansi in zone ove difetta l'altra frutta, sia ancora per il particolare gusto dolciastro, rappresentano un serio pericolo specialmente per i bambini, per lo più ghiotti, e spesso anche per gli adulti inesperti, come purtroppo è accaduto, anni or sono, ad un povero agricoltore sull'Altipiano, che, tre o quattro frutti bastarono per cagionargli la morte.

Per ogni buon fine, sappiano questo tutti gli erboristi, i genitori ed in special modo gli insegnanti delle scuole elementari i quali dovrebbero adoperarsi per diffondere la conoscenza di questa venefica pianta, che pur è tanto preziosa.

La belladonna favorita largamente dalle condizioni ambientali, cresce vigorosissima sull'Altipiano con bellissimo fogliame. Essa è fra le principali piante e merita di essere largamente sfruttata in modo razionale.

Ma per ottenere il più elevato prodotto che possa senza dubbio gareggiare, sia in bontà ed in bellezza, ad ogni altro di marca nazionale o straniera, è necessario soprattutto che l'opera intelligente dell'interessato raccogliitore venga in aiuto alla natura con le seguenti pratiche:

1) nelle piante spontanee, in primavera si dovrà fare la così detta spollonatura, lasciando per ogni ceppaia un solo germoglio prosperoso in modo che la pianta stessa abbia a formarsi su di un unico e robusto fusto.

2) durante la vegetazione sarà bene togliere alle piante tutte le bacche appena formate per favorirne lo sviluppo fogliaceo ed anche per allontanare ogni pericolo.

3) concimare con nitrato di soda o di calcio in primavera le piante destinate per la raccolta delle foglie.

4) per rendere possibile ed incoraggiare tale proficuo lavoro è assolutamente necessario che i Comuni concedano per diversi anni, a titolo gratuito ed esclusivamente a gruppi di erboristi locali, lo sfruttamento di grandi e ben determinate zone ove questa pianta cresce allo stato naturale.

In questo modo si verrà a favorire un primo tentativo di sfruttamento industriale in forma collettiva e su vasta scala ove gli erboristi potranno dedicarsi con passione nella raccolta e nel dare sviluppo maggiore alla zona di occupazione di questa preziosa pianta mediante opportune piantagioni. Con ciò si raggiungerà facilmente anche la protezione di questa pianta da ogni vandalismo.

La belladonna non era affatto conosciuta sull'Altipiano come pianta di grande valore industriale tanto è vero che il suo fogliame veniva imprudentemente utilizzato nell'estate come lettiera per il bestiame. Rarissimi erano coloro che soltanto la conoscevano per i suoi effetti venefici.

PARTI UTILIZZABILI: radici e foglie.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: radici in autunno — foglie prima e durante la fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — Le RADICI vanno estirpate dalle piante che abbiano almeno tre anni e a terreno asciutto. Si lavano bene, si scartano le parti che sono deteriorate, si taglieranno i gambi ben rasenti e si faranno asciugare al sole. Quelle grosse si spaccano dividendole in più parti oppure si tagliano a fette a secondo della richiesta, mentre quelle piccole si ridurranno a pezzetti.

L'essiccazione dovrà farsi in ambiente riscaldato straticandole sopra graticci o telai avendo cura di rivoltarle ripetutamente con molta delicatezza per evitare il facile ammuffimento. Potendo l'essiccazione potrà farsi con essiccatore.

La conservazione delle radici essiccate si farà in cassette o in sacchi ponendoli in luogo asciutto e riparato.

FOGLIE — La raccolta dovrà farsi con molta diligenza in più riprese, iniziandola prima che i fiori apicali siano sbocciati, avendo nel contempo cura di scegliere sempre quelle foglie meglio sviluppate che trovansi alla base del fusto e lungo le branche principali, scartando quelle gialle e perforate.

Le foglie così scelte si infileranno su di un sottile spago attraverso la nervatura mediana e dalla parte superiore del picciolo formandone dei lunghi festoni che si appendono (mano mano che procede la raccolta), all'ombra del bosco. Alla sera, prima che cada la rugiada, si porteranno poi in locale ombreggiato asciutto e ventilato per completare l'essiccazione.

Sul finire della stagione, si farà una raccolta generale tagliando tutte le sommità delle piante alla così detta forcetola. Le foglie liberate dai rametti si faranno poi essiccare sopra i graticci o su tele col noto sistema, oppure col riscaldamento artificiale se la stagione corresse umida e piovosa. Ben inteso che questo secondo prodotto sarà di qualità scadente. La foglia secca per essere apprezzata in commercio, deve mantenere quasi intatto il suo colore verde e meno che sia possibile accartocciata.

E' quindi necessario evitare — con opportuni rivoltamenti — che le foglie si arrotolino o si anneriscano durante l'essiccazione.

Il materiale così essiccato si dovrà imballare e conservarlo in ambiente riparato ed asciutto.

IMPIEGO: In medicina ed in veterinaria.

Proprietà: narcotica, oftalmica, (ossia per dilatare la pupilla) antisecretiva, antispasmodica, antinevralgica e calmante.

Le sigarette fatte colle foglie secche di belladonna sono indicate per chi soffre di asma.

AVVERTENZE — Essendo questa pianta velenosa non si deve assolutamente farne uso interno se non dietro ordinazione del medico. Nel caso di avvelenamento, per aver mangiato le bacche, è necessario somministrare al paziente un vomitivo seguito da un buon purgante, consigliando nel contempo i bagni freddi al corpo e l'applicazione di senapismi.

COLTIVAZIONE — La località destinata per la coltivazione di questa preziosa pianta deve essere possibilmente esposta a nord-est, non soleggiata e comunque mai a mezzogiorno.

Vuole un terreno profondo, fresco, calcareo e ben scassato. Il debbio, è per la belladonna, la migliore concimazione. Si semina come i pomodoro in aiuole ben esposte ed abbondantemente concimate nella primavera. Si trapianta in luglio o in agosto in file a 70 centimetri, intervallate a m. 0.90. Le piantine dovranno risultare a piedi di pollo, ossia a triangolo.

Meglio sarebbe adoperare subito le piantine per avere una produzione più sollecita, oppure si consiglia la propagazione per mezzo della suddivisione dei cespi nell'autunno o in primavera, con le così dette talee radicate.

Le piantine collocate a dimora si dovranno annaffiare subito all'atto del trapianto e ripetere l'operazione per garantirne l'attecchimento.

Tale coltivazione può durare diversi anni, ma è preferibile rinnovarla di quando in quando e ciò ogni 10 o 12 anni usufruendo in tal caso del raccolto totale delle radici.

Non volendo fare una vera e propria coltivazione di questa solanacea, si potrà vantaggiosamente estenderla mediante disseminazione delle bacche in autunno, nella zona ove già cresce spontanea.

Dato il pericolo che può presentare la belladonna, perchè velenosa, è bene che le coltivazioni fatte in mezzo ai campi vengano prudentemente cintate con filo spinato ed indicate da visibili tabelle con la scritta « *piante velenose* ».

CAMOMILLA

(*Matricaria chamomilla*, L.)

« Fam. Composite »

dialettale: Camomilla

Nomi locali:

Cimbro: Kamamillen

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'Altipiano abbonda poco di camomille in genere allo stato spontaneo, ma lo sviluppo degli esemplari esistenti, specialmente quelli coltivati, stanno a dimostrare come tale pianta vi trovi favorevoli condizioni ambientali.

La matricaria cresce nelle adiacenze degli abitati, lungo i cigli delle strade, degli orti, nei cortili, nei terreni incolti, purchè in esposizione soleggiata.

Si distingue facilmente dalle altre specie coltivate e da quella *fetida* spontanea, per i suoi gentili e piccoli capolini dall'odore gradevole aromatico e di sapore amarognolo contornati in bianco che man mano s'inoltrano nella fioritura e maturazione dei semi, acquistano una forma quasi conica e sporgente. È una pianta erbacea ed annuale a foglie finemente frastagliate, che raggiunge l'altezza di 30-40 centimetri in media.

PARTI UTILIZZABILI: fiori e talvolta vengono richieste anche le sommità fiorite.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *I fiori:* dal luglio al settembre; *le sommità fiorite:* fine giugno a tutto luglio appena iniziata la fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — I FIORI si raccoglieranno senza gambo, ben sviluppati man mano che si aprono, nelle ore di sole, perciò asciutti, facendoli essiccare leggermente stratificati su teli bianchi in locale ombreggiato, ventilato ed asciutto ricoprendoli con un velo per impedirne il contatto colle mosche. Appena essiccati si conserveranno in sacchetti appesi in locale asciutto. Le sommità fiorite si raccoglieranno coi fiori non del tutto sbocciati, legandole in piccoli mazzetti che si essiccheranno appesi all'ombra col noto sistema, e si conserveranno in cassette foderate di carta.

IMPIEGO: in medicina. L'essenza che si ottiene mediante la distillazione dei capolini (fiori), viene largamente usata, oltrechè in medicina, anche in liquoreria e per imbiancare i capelli.

PROPRIETÀ: tonica, stimolante, febbrifuga, antinevralgica, vermifuga, sudorifera, antispasmodica, digestiva, emmenagoga, antisterica e contro i malesseri in genere dello stomaco.

COLTIVAZIONE — La coltivazione è semplicissima. Si semina in primavera a spaglio oppure a righe, su terreno ben lavorato, spianato e concimato.

Poche settimane basteranno perchè la pianta possa nascere e fiorire, per cui avrà bisogno solamente di qualche serbatura per mantenere il terreno mondo dalle erbacce.

Qualora le piantine risultassero fitte, sarà necessario diradarle con molto discernimento.

I buoni alpigiani dell'Altipiano non conoscevano questa preziosa canomilla, la quale veniva confusa con quella fetida che non ha nessun valore medicinale, oppure si ricavavano dalla farmacia per farne acquisto, lasciando sciupare inconsapevolmente quella che cresceva sulla porta di casa loro.

CARVI O CUMINO DEI PRATI

(*Carum carvi*, L.)

«Fam. Ombrellifere»

Dialettale: *Cumo*

Nomi locali:

Cimbro: *Kumesan*

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Questa ombrellifera è veramente la pianta tipica per eccellenza dell'Altipiano.

Essa è nota a tutti quei buoni e laboriosi alpigiani inquantochè da alcuni anni la sfruttano raccogliendone i suoi semi aromatici per venderli in Aslago alla locale industria dei liquori che li impiega nella fabbricazione del tanto rinomato Kummel.

Il Carvi o cumino, che dir si voglia, è una pianta graziosa, di consistenza erbacea e biennale con foglie disposte a ciuffo: alla base da cui partono numerosi steli ramificati, raggiungendo l'altezza di 50 a 80 cent. portanti all'estremità piccole ombrelle di fiori biancastri che sbocciano all'incirca in giugno.

Cresce abbondantemente allo stato selvatico in località soleggiate e in terreno profondo e leggero.

Si trova nei pascoli, sull'orlo e persino dentro le buche delle granate, sulle scarpate, sui cigli delle trincee, negli orti e sui margini delle strade costituendovi una simpatica bordura.

I semi maturano nell'estate.

PARTI UTILIZZABILI: i semi

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: luglio - agosto.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: Le ombrelle vanno raccolte col gambo ed in più riprese scegliendo sempre quelle che man mano maturano.

Tale importantissima operazione si deve compiere prima del levar del sole per evitare la facile sgranatura dei piccoli e preziosi semi, ciò che facilmente accadrebbe nelle ore calde della giornata.

Le ombrelle, che si avrà avuto cura di raccogliere entro grandi cesti foderati di stoffa o di carta, si distenderanno su teli al sole perchè essiccandosi completino la maturazione. Dopodichè si batteranno con bastone per liberarne i semi i quali si dovranno poi pulire bene da ogni impurità. Si lasceranno ancora qualche ora al sole e dopo si insaccheranno conservandoli in locale asciutto in attesa di essere venduti.

IMPIEGO: in medicina, liquoreria, profumeria e confetteria. Le foglie tenere in primavera vengono usate in cucina per aromatizzare il brodo e le minestre.

PROPRIETÀ: carminativa, stimolante, digestiva, emmenagoga e vermifuga. Queste sue qualità medicinali erano già conosciute fino da tempi immemorabili.

COLTIVAZIONE. — Il terreno destinato per la coltivazione di questa rustica pianta, dev' essere ben lavorato, concimato, in esposizione soleggiata, di natura calcareo, sciolto e profondo. Mai siano scelti terreni argillosi, compatti ed umidi perchè vi languisce e poi muore.

La semina si fa in primavera direttamente a dimora entro solchetti poco profondi distanti fra di loro 25 cm.

Quando le piantine avranno raggiunto l'altezza di pochi centimetri si sarcheranno e nel frattempo si rincalzeranno leggermente spianandovi i solchi. Allorchè esse daranno l'affidamento di robustezza, si procederà con diligenza al necessario dirado in modo che le piantine restino spaziate ad una

diecina di centimetri. Con quelle tolte, si rimpiazzeranno i vuoti ossia le piante mancanti.

Si può anche fare la semina in apposite aiuole, ben ingrassate con raschiatura di stalla ed in luogo soleggiato, entro la prima quindicina di luglio per poi eseguirne il trapianto nella primavera successiva.

In questo caso, trattandosi di piante scelte sarà opportuno attenersi ad una maggiore distanza tra fila e fila a seconda dello sviluppo delle piante stesse e della fertilità del terreno, e comunque, non mai superiore ai 35 centimetri.

Questa pianta merita di essere razionalmente coltivata, e per ottenere da essa il maggior tornaconto, è assolutamente necessario seguire le orme della natura e cioè di scegliere sempre quei terreni e quelle esposizioni ove vi nasce allo stato spontaneo ad ogni modo, non mai ad un' altitudine superiore ai 1300 metri.

COLCHICO

(*Colchicum Autumnale*, L.)

« Fam. Gigliacee »

Dialettale: Sabarleni, Nicolò, Agiull e Freddoline.

Nomi locali:

Cimbro: Ostemplümblen, Menne sterne e Kua.

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Chi non ricorda il colchico? E chi non ha presente i suoi graziosi e delicati fiorellini dalla loro corolla rosa-violaceo ed anche lilla, senza foglie, che fanno la loro breve comparsa dopo le prime acque autunnali tappezzando addirittura i prati ed i pascoli proprio nell'epoca quando tutta l'altra flora è finita?

L'alpigiano in genere conosce molto bene questi fiori perchè sa che essi chiudono il ciclo vegetativo e quindi la buona stagione, per annunziare l'approssimarsi dell'inverno, per cui il loro giusto nome di freddoline.

In primavera il colchico rientra in vegetazione, e, dal giugno al luglio, matura i semi che sono rotondi, piccoli, color bruno e contenuti entro caspule a tre loggie, che al primo contatto si aprono facendo saltare i semi stessi.

Questa pianta velenosa, erbacea, bulbosa e perenne, vive nella zona tra i 700 e i 1400 metri circa di altitudine.

PARTI UTILIZZABILI: i *bulbi* ossia quelle specie di cipolle che in dialetto vengono chiamate « tori » e i *semi*.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: *bulbi*: prima della fioritura, ossia dalla seconda metà di luglio alla prima quindicina di agosto, quando la pianta è in riposo.

Semi: verso i primi di luglio, prima dell'affienazione.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE —

I BULBI: la raccolta va fatta prima che il mozzicone dello stelo sia totalmente scomparso perchè altrimenti riuscirebbe difficile rintracciarne la radice che normalmente si trova a 10 e persino a 15 centimetri di profondità.

Durante l'escavazione dei bulbi bisogna stare attenti di non guastarli e di non recare eccessivo danno alla cotica erbosa del prato.

Tali bulbi si puliranno per bene dalle radici, si scarteranno quelli grinzosi ed atrofizzati, indi si stenderanno per qualche giorno al sole per facilitarne la mondatura dell'involucro bruno e squamoso che li avvolge.

Si taglieranno poi a fette trasversali facendole essiccare stratificate leggermente su gratucci in locale ombreggiato e ventilato, avendo inoltre cura di rivoltarle frequentemente per evitare il facile ammuffimento.

La droga perfettamente essiccata, si conserva in sacchi di juta sospesi da terra ed in luogo riparato ed asciutto.

I SEMI: le caspule vanno raccolte in sacchetti di tela, di buon mattino quando sono ancora rugiadesse perchè non si disperdano i semi contenutivi. Si esporranno al sole, perchè asciughino e completino l'essiccamento, e quindi la maturazione, eppoi si rimetteranno entro sacchi e si batteranno per liberarne i semi i quali, dopo averli ben puliti, si distenderanno su di un panno in locale ben riparato dall'umidità e dalla luce e ventilato, perchè si stagionino lentamente avendo anche qui l'avvertenza di rivoltarli ogni tanto onde conservino inalterato il loro colore naturale.

Anche per i semi la conservazione va fatta entro sacchetti di tela appesi in ambiente asciutto.

IMPIEGO: medicina e veterinaria. Sull'Altipiano le sue foglie vengono usate per tingere le uova sode nella ricorrenza della Pasqua di resurrezione.

PROPRIETÀ: antigottosa, antireumatica, drastica e diuretica.

AVVERTENZE — Essendo il colchico una pianta velenosa, si raccomanda di non farne mai uso interno se non dietro consiglio del dottore e così pure non si dovrebbe mai impiegare ragazzi nella sua raccolta.

A scanso di ogni pericolo, è necessario che i sacchi contenenti tale materiale vengano messi in disparte.

COLTIVAZIONE — È sconsigliabile, sia dal punto di vista erboristico quanto da quello agrario in genere. Prima di tutto, perchè la produzione spontanea è più che sufficiente per coprire il nostro fabbisogno, eppoi anche perchè, essendo il colchico una pianta infestante, si farà opera buona di estirparla dai prati in quanto danneggia con le sue foglie, il buon foraggio.

CRESPINO

(*Berberis vulgaris* L.)

« Fam. Berberidacee »

Dialettale: Uva spinella, Cornoletta, Cornolo e Vingraspin
Nomi locali:
Cimbro: Perlen, Spingar - Dingar e Grendellen.

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Questo bell'arbusto cespuglioso e spinoso dai suoi fiori gialli (che sbocciano dal giugno ai primi di luglio) e con i piccoli frutti rossi, allungati e disposti a grappoletti pendenti alle estremità dei rami che maturano nell'agosto all'incirca rimanendo sino a tardo autunno sulla pianta senza foglie, costituisce l'ornamento più grazioso dei rocciosi pascoli dell'Altipiano.

Cresce vigoroso, raggiungendo anche l'altezza di m. 1,50, in esposizioni soleggiate ed incolte, addossato alle rocce e nelle caratteristiche fenditure delle impervie scogliere ove il combattente d'Italia sostò brevemente, fra uno sbalzo e l'altro, durante la vittoriosa e travolgente riconquista.

Il crespino è diffuso allo stato spontaneo sull'Altipiano sino all'altitudine di m. 1500 circa.

PARTI UTILIZZABILI: radici, corteccia, foglie, frutti e persino i teneri rami.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *radici e corteccia:* giugno - luglio — *foglie:* primavera e nell'estate — *frutti (bacche):* agosto - settembre — *getti:* primavera.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — Le **RADICI** scelte da piante vigorose e di almeno sei o sette anni

si puliscono bene dalla terra mediante accurato lavaggio, indi si sbucciano subito utilizzando generalmente la sola corteccia facendola essiccare su graticci in luogo ombreggiato, ventilato ed asciutto.

Le FOGLIE si raccoglieranno brucandole con le mani protette da robusti guanti avendo cura di scartare quelle gialle ed imperfette selezionandole bene da ogni impurità.

Si essiccheranno pure all'ombra in locale ventilato ed asciutto e distese su teli.

Le BACCHE ossia i frutti, si raccolgono quando sono maturi ponendoli in cesti foderati di carta impermeabile che si portano appesi al braccio.

Si possono vendere anche freschi per la preparazione di gelatine, conserve e sciroppi rinfrescanti.

Volendole invece essiccare, si distenderanno su tela bianca pulita e coperte con velo o zanzariera facendole leggermente appassire al sole, indi si ritireranno all'ombra in locale adatto avendo l'avvertenza di rivoltarle frequentemente con delicatezza.

La corteccia si conserva in sacchi di tela bianca e sospesi; le foglie entro cassette e le bacche in recipienti di latta oppure entro cassettoni foderate di carta velina. Il locale, ove si deporrà la droga imballata, oltrechè essere assolutamente asciutto, non dovrà essere dai topi.

IMPIEGO: in medicina. I giovani germogli, in alcune parti, vengono cucinati e mangiati come gli spinacci. La corteccia viene talvolta impiegata per tingere le pelli od altro in giallo e così pure viene usata per colorare le uova sode. Colle bacche se ne può fare una specie di sidro piacevolissimo da cui il nome della pianta di *vin graspin*.

PROPRIETÀ: astringente, tonica, stimolante, antielmintica, contro le febbri malariche ed intermittenti e la disenteria.

COLTIVAZIONE — Non è conveniente perchè la produzione spontanea è per il momento sufficiente a sopperire alle richieste del commercio.

DIGITALE

(*Digitalis purpurea*, L.)

« Fam. Scrofulariacee »

Dialettale: Vegetale e Ciucci.

Nomi locali:

Cimbri: sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La digitale purpurea (da non confondersi con quella lutea o araldica) è una preziosissima pianta erbacea biennale che fiorisce solamente al secondo anno, dalla fine di giugno ai primi di agosto.

È formata su di un unico fusto diritto alto da 50 cent. ad un metro. Esso è contornato alla base da abbondanti foglie larghe, specie s'è coltivata, che vanno rimpicciolendosi man mano che si avvicinano all'estremità.

Questa pianta, che con giusto motivo si può ritenere la più bella di tutta la flora aromatico-medicinale spontanea, è scarsamente e raramente diffusa sull'Altipiano.

Pochi esemplari ancora esistenti, forse anch'essi destinati a scomparire in un prossimo domani perchè verranno indubbiamente sottratti da mani incoscienti, si trovano sulle rive ombreggiate di Val d'Assa, fra la boscaglia fitta nel rovescio del sanguinato M. Zuvetto, ove la valorosa Brigata Liguria, in unione con gli altri Fanti d'Italia, si copersè di gloria.

Qualche altro cespo si trova ancora nascosto, quà e là nei boschi, accanto alle siepi nella zona pianeggiante dell'Altipiano, ove più fertile e fresco è il terreno.

È una pianta facilmente riconoscibile per i suoi fiori eleganti, dal color rosso vivo o porporino e screziati in bianco nell'interno, che sbocciano successivamente dal luglio all'agosto.

Questi graziosi fiorellini, disposti alternativamente lungo l'estremità del fusto, sono foggianti a guisa di tanti campanelli rivolti all'ingù come per voler riversare tutto il loro abbondante nettare e la loro grazia su quelle terre consacrate dall'eroismo dei combattenti e benedette dal sangue dei gloriosi Caduti.

Oh fiori gentili, che ben siete da noi intesi nella vostra muta ma grande espressione, quanta misticità infondete negli animi ben nati!

PARTI UTILIZZABILI: le foglie.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: le foglie della base vanno raccolte dal giugno al luglio, prima della fioritura, quando la pianta è nel suo più completo sviluppo, mentre la raccolta di quelle che trovansi lungo il fusto e che sono le più pregiate, si protrarrà per tutto il periodo della fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la raccolta va fatta esclusivamente delle piante che abbiano due anni, e cioè da quelle ben sviluppate che si preparano alla fioritura. Mai dovrà essere eseguita su piante del primo anno.

Si inizia dalla base, scegliendo con la necessaria attenzione solamente quelle foglie sane, verdi e ben conformate, che vanno man mano sviluppandosi. Scartare assolutamente quelle gialle, secche e comunque guaste o deformate.

Le foglie private dei loro picciuoli si faranno prontamente ed accuratamente essiccare all'ombra in ambiente pulito, riparato e ventilato, distendendole in sottile strato sopra teli appoggiati su graticci, tavolati oppure sul pavimento.

Meglio sarebbe infilare le foglie più belle in un sottile spago, passato per la nervatura mediana, facendole essiccare in festoni appesi sotto tettoia o in altro spazioso e ventilato locale.

In tal modo si ottiene la più sollecita e perfetta essiccazione. Durante l'essiccamento, è necessario rivoltare con molta cura le foglie stratificate per evitare il loro dannoso e deprezzabile accartocciamento ed annerimento.

Le foglie, così essiccate, si dovranno subito stratificare entro botti pulite od in altri recipienti di legno foderati di carta che, dopo averli ermeticamente chiusi, si deporranno in locale perfettamente asciutto ove si avrà cura di cospargere il pavimento con polvere di calce per l'assorbimento dell'eventuale umidità.

Tale droga è necessario che sia tenuta separata dalle altre poiché è velenosa cercando poi di smerciarla più presto possibile essendo di cattiva conservazione.

IMPIEGO: in medicina.

PROPRIETÀ: cardiocinetica e diuretica.

AVVERTENZA — Essendo questa pianta velenosa, si raccomanda di stare attenti nella raccolta, di non mettersi le mani in bocca e di lavarsele bene ad operazione finita.

E, per la stessa ragione, non si dovrà in alcun modo fare uso della digitale se non dietro prescrizione medica.

COLTIVAZIONE — Questa pianta così indispensabile per la medicina, merita davvero di essere razionalmente coltivata.

Essa ama la penombra e vuole terreni fortemente ricchi di materia organica.

Si semina in aprile entro vasi o cassetine, oppure verso i primi di maggio in aiuole ben esposte e debitamente preparate con buon terriccio. Essendo i semi piccolissimi, si dovranno ricoprire con leggero strato di sabbia unita al terriccio.

La semina si potrà fare ancora in maggio direttamente a dimora in solchetti paralleli tracciati a 70 centimetri l'uno dall'altro su terreno opportunamente concimato e ben affinato. In detti solchetti si pongono tre o quattro semi alla distanza di 15 cent. e si ricoprono superficialmente.

Allorchè le piantine avranno sviluppato le prime quattro foglie, si sarchieranno e nel contempo si procederà al dirado lasciandovene una sola per ogni posto, mentre con le altre si completeranno i vuoti. Anche le piantine del semenzaio si dovranno diradare se risultassero fitte. Per favorirne il rimbustimento di quelle tolte, si ripicchetteranno, ossia si trapianteranno in solchetti fitti in apposita aiuola, perchè si fortifichino mediante l'emissione di nuove radici come si fa del resto anche per molti ortaggi.

Verso la metà o alla fine al massimo, di giugno sul terreno ben lavorato concimato abbondantemente con buon letame, si collocheranno le piantine a 20 cent. l'una dall'altra sulle file distanziate tra loro a 70 centimetri.

Si avrà poi cura di annaffiare subito via via che si collocheranno per assicurarne l'attecchimento.

Si ripeterà all'occorrenza l'annaffiatura e si praticheranno le necessarie sarchiature e scerbature al terreno onde tenerlo sempre mondo dalle erbacce.

Sarebbe opera buona fare la semina di questa pianta direttamente sul posto ove nasce allo stato naturale o meglio ancora trapiantarla entro comode buchette aperte nel geribido terreno.

Così facendo, oltrechè diffondere questa bella digitale, destinata purtroppo a scomparire dall'Altipiano, si potrà ottenere, dalle piante cresciute nel suo ambiente naturale, una droga che sarà molto migliore di quella ricavata dalle piante razionalmente coltivate.

Sull'Altipiano crescono ancora allo stato spontaneo altre due specie di digitale, come la *Lutea* e la *Ambigua* a fiori gialli, ma sono meno richieste.

La digitale purpurea sebbene non conosciuta, viene coltivata nei giardini di Asiago quale pianta di grande ornamento,

ELLEBORO NERO

(*Helleborus niger*, L.)

« Fam. Ranunculacee »

Dialettale: Rose e Bucaneve

Nomi locali:

Cimbro: Righel - Wurga

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'elleboro nero è una pianta ornamentale, perenne ed erbacea, con foglie coriacee d'un verde cupo, raccolte tutte sulla base radicale.

I suoi fiori simpatici e belli dal color bianco-rosa partenti pure dalla base radicale, sbocciano nell'inverno sbucando anche fra la neve.

Esso cresce vigoroso allo stato spontaneo nei terreni pietrosi, incolti, al ridosso delle rocce, sulle scarpate e sui cigli delle trincee e dei camminamenti, in esposizione semi ombreggiata, estendendosi fino all'altitudine massima di 1200 metri circa.

PARTI UTILIZZABILI: radici (rizoma)

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: autunno.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: La radice va tolta dal terreno con molta attenzione perchè essendo fortemente barbicata spesso tra il terreno e la viva roccia, si corre il rischio di guastarla.

Si adopera il piccone per l'estrazione, indi si laverà accuratamente e si taglieranno ben rasente tutti i gambi delle foglie e le radici secondarie facendole asciugare momentaneamente al sole per poi essicarla stratificata su telai o gra-

tici in locale appositamente riscaldato, avendo cura di rivoltarla frequentemente perchè non ammuffisca.

Appena essiccata si conserverà ben imballata entro casse od in altri recipienti, oppure in sacchi appesi in locale asciutto.

IMPIEGO: in medicina, ma specialmente in veterinaria.

PROPRIETÀ: drastica, vescicatoria, cardiotonica, emimintica. L'uso medicinale dell'Elleboro è immemorabile e risale ai tempi antichissimi prima della venuta di Cristo.

AVVERTENZA — Essendo *velenose* tutte le parti di questa pianta, si raccomanda di non farne assolutamente uso.

COLTIVAZIONE — Non è consigliabile coltivarla se non a scopo ornamentale inquantochè la produzione locale è più che sufficiente al fabbisogno.

Sull'Altipiano crescono ancora le seguenti specie che hanno però meno pregio: Elleboro Verde (*Helleborus viridis*, L.), l'Elleboro fetido (*Helleborus foetidus*, L.) ed un altro falso Elleboro detto bianco (*Veratrum album*) - in Cimbro conosciuto sotto il nome di *Emmari* - che posseggono all'incirca le stesse proprietà del nero.

FELCE MASCHIO

(*Polypodium Filifolium* mas, L.)

« Fam. Polypodiacee »

Dialettale: Filise

Nomi locali:

Cimbro: Var

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Questa pianta è una fra le più belle felci che crescano allo stato spontaneo sull'Altipiano.

È caratterizzata per la speciale forma a coda, di scorpione che hanno le sue foglie appena germogliano.

Ha una grossa radice (rizoma) per lo più orizzontale, lunga da 15 a 30 centimetri e tutta ricoperta di squame oscure.

Le sue splendide e simmetriche foglie, lunghe da 50 centimetri ad un metro che, partendo a fascio dalla radice, conferiscono alla pianta un aspetto assai ornamentale.

Essa cresce in località ombreggiate ed in terreno fresco, fino all'altitudine di m. 1500 e più.

Si trova fra i noccioli, nei faggi e negli abeti, all'ombra delle siepi, lungo i corsi d'acqua, nelle depressioni del terreno e persino nella profonda trincea e nell'acquitrinosa e dirupata caverna.

Esemplari veramente maestosi, che durante la guerra ebbero le loro graziose foglie falciate ripetutamente dalla irrequieta mitragliatrice, si elevano ancora fra le strette fenditure della viva roccia pianeggiante ove l'acqua piovana accumulò i detriti del bosco scomparso.

PARTI UTILIZZABILI: radice (rizoma)
TEMPO BALSAMICO: autunno - inverno.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si sradicano i rizomi con molta attenzione per non guastarli, scegliendoli da piante vigorose e fortemente sviluppate, indi si puliscono bene dalla terra e, dopo averli privati dei gambi delle foglie e delle radici secondarie, si spaccano longitudinalmente quelli molto grossi, essiccandoli o negli stessi essiccatoi a calore regolare, oppure su gratteggi in ambienti riscaldati artificialmente. Se la stagione corresse buona, si potranno essiccare in locale ventilato ed ombreggiato dopo averli esposti per due giorni al sole perchè avvizziscano. Durante l'essiccazione si abbia cura di rivoltarli ripetutamente.

Si tenga presente che i buoni rizomi debbono essere nel loro interno di un bel verde e non mai oscuri. Il raccoglitore tenga ancora presente che vi sono due tipi di questa pianta ben distinti. Una a fogliame meno slanciato, più chiaro e meno denso che non ha rizoma, l'altra invece ha le foglie più oscure, più robuste e frastagliate ed è rizomata, quindi utilizzabile.

IMPIEGO: in medicina. Le foglie robuste vengono talvolta richieste dall'industria decorativa dei sempreverdi.

PROPRIETÀ: vermifuga (specialmente contro la tenia o verme solitario), febbrifuga, tonica ed aperitiva.

Tali sue qualità, specialmente tenifughe, erano già note sino dai tempi antichissimi.

AVVERTENZA — Sebbene non sia pianta velenosa, si raccomanda di non farne mai uso senza aver prima interpellato il medico.

COLTIVAZIONE — Normalmente non viene praticata a scopo industriale, ma bensì per ornamento nei parchi e nei giardini.

FELCE QUERCINA O DOLCE

(*Polypodium vulgare*, L.)

« Fam. Polypodiacee »

Dialettale: Dulcamaro o Radice di zocco.

Nomi locali:

Cimbro: Rigaburse e Blizzlen.

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — È una pianta a foglie ornamentali sullo stesso tipo, ma molto più corte e più piccole, della felce maschio, che partono tutte direttamente dal rizoma, il quale è di colore bruno e di sapore dolciastro.

Essa cresce spontanea nei luoghi ombreggiati e freschi, fra il muschio dei vecchi muri e sui grossi ed annosi ceppi di faggio, fra le ceppale dei noccioli mutilati dalla mitraglia e all'ombra dei loro rami contorti e riversi su sé stessi. Bello è il vedere alcuni ceppi di faggio divelti dal cannone, rivestiti completamente da questa elegante plantina.

E chi non ricorda da bambino la sua ricercata e dolciastro radice?

E quante volte il dolce succo di questa felce supplì la scarsa acqua per confortare la bocca arsa del combattente vittorioso nei giorni canicolari mentre avanzava sull'impervio e montuoso terreno?

PARTI UTILIZZABILI: rizoma.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: giugno - luglio.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — Sradicato il rizoma con destrezza, si libera dalle foglie e dalle

radichette, indi si lava bene facendolo essiccare all'ombra sopra stuoie in locale riparato, ventilato ed asciutto. Si conservi poi la droga in sacchi puliti.

IMPIEGO: medicina. La sua foglia viene anche impiegata nell'industria decorativa dei sempreverdi.

PROPRIETÀ: contro l'itterizia e la stitichezza.

COLTIVAZIONE — È difficile, eppoi non è conveniente perchè la produzione spontanea nazionale è più che sufficiente per sopperire al fabbisogno.

GENZIANA

(*Gentiana lutea*, L.)

« Fam. Genzianacee »

Dialettale: Anzlana

Nomi locali:

Cimbro: Genziàn

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La genziana lutea è una pianta perenne ed erbacea che raggiunge l'altezza da centimetri 80 ad un metro e più.

I suoi fiori sono stellati, gialli, con punteggiature oscure, senza gambo e disposti in palchi simmetrici all'ascella delle foglie che trovansi attorno e lungo la parte superiore del robusto e diritto fusto. Essi sbocciano dal luglio all'agosto.

Le foglie della base sono lanciolate, lunghe e larghe, con nervature ben marcate, mentre quelle che trovansi lungo il fusto sono piccole, cuoriformi ed avvolgenti i fiori.

Questa genziana è la più bella e la più sviluppata di tutte le altre numerose specie che trovansi pure allo stato spontaneo sull'Altipiano.

Essa però vi è scarsamente diffusa. Nel passato era solamente nota a pochi mestieranti e monopolizzatori, i quali se la vendevano ad alto prezzo per aromatizzare la grappa ed altri liquori alcoolici, assieme alle radici di imperatoria e alle foglie di ruta.

Il portamento di questa pianta è veramente ornamentale tanto che gli inglesi la chiamano « *glorious plant* ».

Essa cresce sulle alture fra i pascoli, nelle radure dei

boschi di faggio, di abete, di nocciolo e persino sugli aspri fianchi dei monti nel poco terreno accumulato fra roccia e roccia.

Vecchi esemplari di questa pianta quasi divelti dallo scoppio del proiettili e con le loro robuste radici in parte smozzate e scoperte, stanno ancora saldamente aggrappate - come indomiti e preziosi superstite - sui brulli e sconvolti pendii dei seguenti storici monti: Cengio (difeso eroicamente a palmo a palmo dai bravi Granatieri che preferivano spiccare il salto della morte anziché arrendersi al nemico che stava per sopraffarli), Zebio, Colombara, Zoviello, Verena e Cima Portole, nel versante Nord di Cima Campolongo, in Val di Nos ed in altre località ove brillò del più grande eroismo l'italico Fante.

Mentre queste utili piante, che un giorno già costituivano l'ornamento naturale più bello della zona montana dell'Altipiano, oggi, invece, per effetto della guerra, e forse più ancora per l'opera vandalica compiuta da alcuni incoscienti raccoglitori, esse si fanno sempre più rare sino al punto da temerne la loro completa distruzione se opportuni provvedimenti non verranno sollecitamente presi per disciplinarne la raccolta ed incoraggiarne la propagazione mediante la semina diretta sul posto.

PARTI UTILIZZABILI: radici.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: in giugno prima della fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — Si dovranno sradicare con molta attenzione soltanto quelle piante che abbiano almeno da quattro a cinque anni, avendo l'avvertenza di scegliere sempre quelle più vecchie e diradarle ove sono più fitte.

Le radici, che si avrà avuto cura di non guastarle, si libereranno dal fusto, si laveranno bene e poi, tagliate a pezzi da dieci a quindici centimetri, oppure in rotelle o spaccate

in due o più parti quelle grosse, si faranno essiccare su graticci in locale ombreggiato e ventilato.

Si dovranno rivoltare frequentemente durante l'essiccazione per evitarne il facile ammuffimento.

La conservazione di tale materiale essiccato, va fatta in sacchi riposti in locale molto asciutto.

IMPIEGO: in medicina, in veterinaria ed in liquoreria.

PROPRIETÀ: febbrifuga, tonica, stimolante e vermifuga.

La radice della genziana è il re degli amari, quindi viene molto impiegata nella confezione degli aperitivi e digestivi, potendo essa sostituire la china e perciò adatta a combattere anche le febbri intermittenti.

Queste sue marcate qualità medicinali erano già note sino dai tempi antichissimi.

Le foglie secche vengono talvolta fumate dagli alpigiani in sostituzione del tabacco, tanto che in alcune altre regioni la conoscono sotto questo nome.

COLTIVAZIONE — Se ne consiglia la semina diretta sul posto e precisamente su quegli stessi monti ove già questa pianta si trova allo stato naturale e specialmente nelle località sconvolte dalla guerra. Si pratica ponendo due o tre semi in buchette scavate sul terreno gerbido a cinquanta centimetri di distanza l'una dall'altra in modo che risultino a zampa di pollo.

Così facendo, si verrà ad arricchire il suolo dell'Altipiano della sua antica e preziosa flora che già un giorno rivestiva di un manto lussureggiante tutte quelle alture ove l'impeto della battaglia tutto distrusse.

Questa providenziale droga non dovrebbe mai mancare nella casa dell'alpigiano non sempre vicina alla farmacia.

Sulla fertile terra dell'Altipiano, oltre la Genziana Lutea, crescono le seguenti altre specie richieste dal commercio:

GENZIANELLA (*Gentiana acaulis*, L.) — Pianta vivace alta da 5 a 10 cent. con splendidi fiori azzurri, senza gambo

e foggiate ad imbuto rivolti in alto. La raccolta dei fiori, ed anche della pianta intera, si fa nel giugno.

G. ASCLEPIADEA (*Gentiana asclepiadea*, L.) — Pianta vivace con fusto alto da 40 a 80 cent., con fiori azzurri che si raccolgono unitamente alla pianta dall'agosto al settembre.

G. AMARELLA (*Gentiana amarella*, L.) — Graziosa pianticina alta al massimo 30 cent. con fiori azzurri. La raccolta dei fiori e della intera pianta si pratica dall'agosto al settembre.

G. CAMPESTRE (*Gentiana campestris*, L.) — Pianta annuale con fusticino ramoso alto da 5 a 15 cent. portante numerosi fiori azzurri. Se ne raccoglie l'intera pianta in settembre.

G. CRUCIATA (*Gentiana cruciata*, L.) — Pianta vivace alta da 12 a 40 cent. con fiori azzurri. La raccolta dell'intera pianta si fa dall'agosto al settembre.

G. PUNTATA (*Gentiana punctata*, L.) — Pianticina vivace alta 20 cent. al massimo, portante fiori gialli con punteggiature viola scure. Si raccoglie la pianta intera in agosto.

G. PURPUREA (*Gentiana purpurea*, L.) — Pianta vivace alta da 50 a 60 cent. al massimo con fiori porporini. In agosto si raccoglie la pianta. Tutte queste piccole e splendide genziane coi loro meravigliosi fiori azzurri, gialli e porporini, che sbocciano successivamente in epoche diverse dai primi di maggio ai primi di ottobre, costituiscono uno dei più belli e superbi ornamenti del pittoresco Altipiano.

Esse crescono numerose nei pascoli, sui campi di battaglia ancora sconvolti, sull'orlo e dentro le buche scavate dalle granate e tappezzano, come manto pietoso, gli ex-Cimiteri di Guerra. Esse sono diffuse dal piano alla sommità dei monti.

Solamente la Genziana Asclepiadea, essendo amante dei luoghi ombrosi e freschi, cresce quasi nascosta fra il bosco, lungo i fossi e le siepi.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: durante il periodo della fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si raccolgono generalmente le foglie, fiori e la pianta intera secondo la richiesta del commercio.

L'essiccazione si fa all'ombra, in locale ventilato stratificando il materiale accuratamente raccolto e ben pulito da ogni impurità, sopra graticci o su teli.

IMPIEGO: in medicina e liquoreria.

PROPRIETÀ: posseggono più o meno le stesse della Lutea.

GENEPI DELLE ALPI

(*Artemisia glacialis*, L.)

« Fam. composite »

Dialettale: Sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: „

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Questa piccola artemisia è una pianta perenne; erbacea con un ciuffo di foglie alla base che si adagiano sul poco terreno roccioso ove essa vive, ed in mezzo alle quali si elevano tre o quattro steli semplici, alti una trentina di centimetri circa e portanti alla cima pochi fiorellini (capolini) raccolti a mazzetto.

Le foglie di questa bella piantina assomigliano a quelle dell'assenzio, ma hanno un profumo molto più delicato.

GENEPI BIANCO

(*Artemisia mutellina*, Vill.)

« Fam. composite »

Dialettale; Sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: „

Questo genepi, differisce solamente dal precedente per il suo portamento più slanciato e robusto e per aver lo stelo più lungo ed i fiori con calice biancastro, anziché colorato come il primo.

Tali fiorellini sono raccolti, parte alla sommità della pianta e parte lungo lo stelo all'ascella delle foglie.

Tanto l'uno che l'altro di questi genepi, crescono spontaneamente sulle vette delle alte montagne domate solamente dall'aquila e dal Fante d'Italia.

Vegetano all'incirca dai 2000 metri in su, spingendosi sino dove l'altra flora viene a mancare, come pare lo dica anche il loro nome: *ghene più*; non ve n'è più.

Esemplari belli e vigorosi si trovano sul M. Ortigara, e a Cima Undici fra i sassi ancora insanguinati della roccia infranta dal cannone, attorno ai ricoveri ed agli sgabuzzini ancora intatti, sui cigli pietrosi dei profondi camminamenti e della trincea, da dove l'eroico Alpino si mosse in cerca della gloria.

E maggiormente belle sembrano allora queste piante che vivono ove caddero quei grandi Eroi, che, più della morte, temevano d'impazzire. Esse crescono prosperose in-

trecciando le loro foglioline fra i brandelli di griglio-verde, fra gli elmetti foracchiati, fra i rottami dei fucili, delle balonette spezzate e di altri preziosi cimeli sui quali, i genepi, piegano i loro fiorellini come per voler espandere più da vicino tutto il loro balsamico profumo su quelle stesse impervie rocce consacrate dal nostro sangue.

Queste due artemisie, che non erano conosciute sull'Altipiano, sono facilmente individuabili perchè sono quelle piante che, assieme al *Leontopodium alpinum*, chiudono la zona floreale sulle Alpi.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta, ma specialmente i fiori.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: agosto, settembre, quando la pianta è in fiore.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si tagliano gli steli fioriti con più foglie possibili e si passano subito alla più vicina distilleria. I fiori si raccolgono con due o tre centimetri di gambo prima che siano completamente aperti e si fanno essiccare all'ombra col noto sistema, stratificandoli su teli puliti e ricoperti poi con velo oppure anche con tela juta per evitare specialmente il contatto delle mosche.

IMPIEGO: in medicina, ma soprattutto i fiori (capolini) vengono utilizzati per la confezione dei liquori.

PROPRIETÀ: sudorifera e tonica.

GINEPRO

(*Juniperus communis*, L.)

« Fam. Conifere »

Dialettale: Zanevro

Nomi locali:

Cimbro: Kraneweta e Kranabtte

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il ginepro è un bello arbusto cespuglioso a foglie sempre verdi, con frutti (bacche o coccole) della grossezza di un pisello circa, dal colore viola cupo e di sapore aromatico che maturano solamente nel secondo o nel terzo anno.

Cresce spontaneo su tutto l'Altipiano, ma specialmente nella zona alta ove acquista una forma elegante quasi nana intrecciando i suoi striscianti rami.

Alcune di queste provvidenziali piante, che fecero da schermo e servirono da sostegno all'indomito Alpino, si vedono ancora vegete a penzolini dondolanti sui brulli fianchi degli impervi monti maggiormente contrastati dalla guerra.

PARTI UTILIZZABILI: frutti (bacche).

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: dal settembre all'ottobre, quando le bacche sono ben mature.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la raccolta si eseguisce battendo fortemente la pianta con bastone facendo cadere le bacche sopra un telo tenuto sotto oppure mediante brucatura colle mani guernite di robusti guanti. Le coccole così raccolte si devono pulire bene dalle

impurità avendo cura di scartare quelle verdi e subito si consegneranno alla distilleria più vicina.

Se invece sono destinate per l'erboristeria, si faranno essiccare strattificandole su teli in locale ombreggiato, asciutto e ventilato con l'avvertenza di rivoltarle di frequente per evitarne l'ammuffimento.

IMPIEGO: in liquoreria, medicina, nell'industria delle marmellate ed anche in cucina per aromatizzarne le vivande.

Con le bacche fermentate e poi distillate, si ottiene la rinomata acquavite che gli inglesi chiamano *gin*.

Ad Aslago la distilleria dei Fratelli Rossi, da più anni impiega detti frutti per la preparazione di un finissimo liquore tonico e digestivo chiamato *Kranebet*.

PROPRIETÀ: l'azione diuretica delle bacche era conosciutissima sino dai tempi più antichi. Tali frutti hanno inoltre proprietà stimolante, stomatica, antigottosa, antireumatica, digestiva, antiasmatica, sudorifera e contro le malattie in genere del petto e dei reni.

COLTIVAZIONE — Questa preziosa conifera si potrà convenientemente diffondere sulle alture denudate dalla guerra dell'Altipiano prendendo accordi con il Comando della Milizia Forestale.

Tale coltura, sopra tutto poi si impone quando si pensa che il ginepro italiano per le sue qualità aromatiche che possiede, è il più stimato e ricercato del mondo.

Eppure questo nostro rinomato prodotto è in continua e notevole diminuzione nella quantità che viene annualmente esportata. Ciò è dovuto specialmente alla fatale distruzione delle piante col fuoco.

Intanto si educino le nuove generazioni ad avere per questa umile pianta, come del resto per tutte le altre, il più grande rispetto. Si facciano qualche volta le feste degli alberi con l'industriale ed ornamentale ginepro che in alcuni

Stati è talmente apprezzato da ritenerlo come pianta sacra. Anche, sullo stesso Altipiano di Asiago il ginepro viene bruciato durante le rogazioni per profumare l'aria.

GIUSQUIAMO

(*Hyoscyamus niger*, L.)

« Fam. Solanacee »

Dialettale: Erba di S. Apollonia e dentara

Nomi locali

Cimbro: Sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA - Il giusquiamo è una pianta velenosa, erbacea, rustica e generalmente annuale nei climi freddi, sebbene qualche esemplare, in speciali esposizioni privilegiate, riparate dal gelo, riesca a vivere anche due anni.

Ha un fusto robusto, alto dai 50 agli 80 centimetri, ramificato, verde, peloso, attaccaticcio e di consistenza quasi legnosa. Le foglie sono profondamente dentate, vellutate, leggermente vischiose e diventano gradatamente senza picciolo e diminuiscono di grandezza mano a mano che si avvicinano all'apice.

I fiori, dal bel giallo pallido, elegantemente venati di porpureo e a fondo violaceo scuro, sono innestati all'ascella delle foglie apicali, ossia all'estremità del fusto e dei rami, quasi raccolti in spighe ricurve all'ingù. Essi sbocciano dal giugno all'agosto.

Questa preziosa pianta cresce vigorosissima allo stato spontaneo nella zona pianeggiante dell'Altipiano, specialmente nelle località soleggiate di *Rotzo*, *Roana* e di *Astiago*, in vicinanza degli abitati, sulle scarpate delle strade e persino fra i ruderi e le macerie delle case abbattute dalla guerra.

Il giusquiamo era sconosciuto sull'Altipiano ed era noto solamente a qualcuno come specifico contro il male dei denti da cui deriva il suo nome dialettale « erba dentara ».

PARTI UTILIZZABILI: foglie, semi e radici.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: foglie e radici: dal giugno all'agosto quando la pianta è in fiore. — semi: in autunno.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE:

FOGLIE: trattandosi di piante spontanee la raccolta volendo si può iniziare quando incomincia la fioritura, scegliendo volta per volta tutte quelle foglie più belle, sane, ben conformate e soprattutto verdi che trovansi alla base del fusto. Si dovranno assolutamente scartare quelle gialle e comunque scolorite e danneggiate dagli insetti o foracciate dalla grandine.

Tali foglie accuratamente scelte, si faranno essiccare in festoni appesi in locale spazioso, ombreggiato e ventilato nello stesso modo come si fa per la belladonna e la digitale.

Per le grandi coltivazioni, volendo economizzare il tempo, è consigliabile fare la raccolta della pianta intera allorché è in fioritura.

Si metteranno a parte sempre le foglie più belle e si procederà all'essiccamento in festoni nel modo suddetto e ciò per ottenere una droga perfettamente preparata da non temere concorrenza in qualunque mercato essa venga lanciata.

Le altre foglie più piccole, si raccoglieranno assieme ai rametti fiorali facendole essiccare leggermente stratificate su graticci o semplicemente su teli in locale ombreggiato, asciutto e ventilato. Si abbia l'avvertenza di rivoltare di frequente il materiale per evitare il facile annerimento e anche per sollecitarne l'essiccamento.

Sarà buona pratica cimare tali piante verso la fine di agosto asportandovi fiori e quei frutti che, per la tarda stagione, non verrebbero più a compimento.

È assolutamente necessario che le foglie essiccate con-

servino il loro naturale colore verdastro essendo questo uno dei maggiori requisiti per mantenere intatti i principi attivi in esse contenuti. Le foglie completamente secche, si conserveranno ben imballate oppure pressate entro casse deponendole in locale asciutto e separate dalle altre droghe perchè velenose.

RADICE: liberata del fusto si lava bene, e dopo averla tagliata a pezzi e fatta asciugare momentaneamente al sole, si fa essiccare in sottile strato su graticci all'ombra in locale asciutto e ventilato. Si conserva poi entro sacchi in locale asciutto ed in disparte.

SEMI: per la produzione dei semi, meno redditizia, si destineranno quelle piante che hanno foglie scadente e deturpato che non si può nè si deve utilizzare.

La raccolta si farà quando incominciano ad aprirsi le prime caspule ove sono contenuti i piccoli e numerosi semi, tagliando l'intera pianta, la quale va esposta al sole per alcuni giorni allo scopo di completare la maturazione dei semi stessi.

Trascorso il tempo necessario per l'essiccamento, si toglieranno prima tutte quelle caspule rimaste eventualmente verdi, ossia acerbe, indi si procederà alla battitura per liberare i semi, i quali, dopo averli ben puliti mediante crivellazione, si stratificano su tell o meglio su panni all'ombra in locale ventilato ed asciutto. Si conserveranno poi in sacchetti appesi e lontano dal contatto, specialmente dei ragazzi, perchè velenosi.

IMPIEGO: in medicina.

PROPRIETÀ: narcotica, antispasmodica, sedativa, contro le tossi ostinate e i tremori senili.

Tali qualità venefiche e medicinali, molto analoghe a quelle della belladonna, erano note sino dalla più remota antichità.

Dal popolo, i vapori sviluppati dalla decozione dei

semi di questa pianta sono ritenuti come rimedio sicuro contro la carie dei denti.

Inoltre, la presenza di qualche pianta di giusquiamo, coltivata qua e là nei terreni frequentati dalle talpe e dai topi, pare che riesca efficace per allontanare i dannosi roditori.

AVVERTENZA — Essendo questa pianta velenosa in tutte le sue parti, si raccomanda di non farne mai uso interno se non dietro consiglio del medico.

Per la stessa ragione, bisognerà stare attenti di non impiegare mai i ragazzi nella raccolta di detta pianta perchè imprudentemente potrebbero mettersi le mani o i fiori in bocca e, tanto peggio, mangiare addirittura i semi.

Si dovrà poi stare attenti di mettere ben in disparte e ben distinta dalle altre questa venefica droga.

COLTIVAZIONE — Purtroppo in Italia questa preziosa pianta, così utile per la nostra medicina, non viene coltivata. Essa è solamente sfruttata, con scarso rendimento, allo stato spontaneo.

E questa reale constatazione è tanto più maggiormente grave e condannevole, se si pensa che siamo tributari dell'estero per questa indispensabile droga, mentre sotto il nostro limpido cielo vi sono vaste e desolanti zone incolte ed abbandonate che si presterebbero alla coltura, così poco esigente del giusquiamo, ove già vi cresce sporadicamente allo stato selvatico. In tal caso basterebbe assecondare la gran madre Natura mediante l'impianto di appropriate e razionali colture di questa solanacea, tanto favorita dai fattori ambientali, per ottenere, assieme alle benemerienze della Patria, un adeguato tornaconto.

La sua coltivazione non è poi difficile, essendo il giusquiamo una pianta poco esigente in quanto si accontenta anche d'un terreno povero purchè sia profondo, fresco e calcareo.

Si moltiplica per seme. Sull'Altipiano è consigliabile

seminarlo in marzo o verso i primi di aprile in cassoni coperti di vetri, oppure più tardi, ma con minor successo, in aiuole ben esposte e protette dai dannosi freddi tardivi.

La semina si può fare anche direttamente a dimora verso i primi di maggio, però con minor risultato, entro solchetti distanti 50 cent. l'uno dall'altro, poco profondi e ricoperti con leggerissimo strato di terra o meglio di terriccio mischiato a sabbia fine. Le piante ottenute dalla semina diretta, soffrono meno la siccità, quindi questo sistema si dovrà praticare solo ove manca l'acqua.

Il trapianto si farà quando le piantine del semenzalo avranno raggiunto uno sviluppo d'una diecina di centimetri e dopo che è scomparso il pericolo delle gelate.

Sul terreno ben lavorato e concimato in esposizione soleggiata, si traccieranno dei solchi paralleli, come si fa per i pomidoro, distanti 50 cent. l'uno dall'altro, disponendovi poi le piantine a 40 cent. ed in modo che risultino a piede di pollo perchè abbiano maggiore libertà di sviluppo e di luce, indi si annaffi abbondantemente.

Non si faccia mai il trapianto in giornate di vento, ma bensì a tempo calmo e preferibilmente quando è nuvolo in prossimità della pioggia.

Durante la vegetazione sarà necessaria qualche sarchiatura e scerbatura.

GRAMIGNA

(*Triticum repens*, L.)

« Fam. Graminacee »

Dialettale: Gramigna

Nomi locali:

Cimbro: Gràmela

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La gramigna è una pianta vivace, invadente e rizomata che cresce spontanea nella parte bassa dell'Attipiano. Si trova nei terreni incolti lungo i fossi e le scarpate delle strade, sui muri dei campi e degli orti, nella trincea e nel camminamento ed ancora fra le macerie delle case abbattute dalla guerra.

E chi non conosce la gramigna? La pianta, che i cani ed i gatti, guidati dal loro istinto naturale, vanno a cercare per brucarne le foglie quando vogliono pulirsi gli intestini.

PARTI UTILIZZABILI: le radici (rizomi).

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: tutto l'anno, ma specialmente di giugno e di ottobre.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: dalle piante più belle e vigorose si stradicano i rizomi migliori i quali, accuratamente puliti dalle numerose radichette e lavati dalla terra, si faranno essiccare per bene al sole distendendoli su tele.

Le radici ben essiccate, si battono per liberarle dall'involucro superficiale, indi si ordineranno in mazzetti della lunghezza di 15 a 20 cent. oppure si taglieranno a pezzetti di due centimetri circa.

Questa droga va poi conservata entro sacchi puliti e bianchi appesi in locale asciutto.

IMPIEGO: medicina.

PROPRIETÀ: diuretica, emolliente, rinfrescante, contro le infiammazioni in genere, le malattie del fegato e la ritenzione d'urina.

I decotti della radice di questa pianta, sono indicati per diminuire il calore della febbre.

Queste sue virtuose qualità medicinali dovrebbero essere conosciute da tutti e fare in modo che non abbia mai a mancare tale droga in casa, ricordandosi di farne uso di frequente.

Essendo la gramigna una pianta dannosa per l'agricoltura perchè infestante, si compierà sempre opera buona estirpandola. Per la raccolta si potrà approfittare del momento in cui si dissodano i terreni ove questa graminacea abbonda.

IMPERATORIA

(*Peucedanum ostruthium*, Koch)

« Fam. Umbrellifere »

Dialettale: Imperatoria

Nomi locali:

Cimbro: Sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA. — L'imperatoria è una pianta erbacea, perenne, dal portamento elegante ed ornamentale rassomigliante un po' all'Angelica con la quale, gli inesperti, spesso la confondono nella raccolta della radice. Differenzia da questa pianta congenere per avere le ombrelle simmetriche, grandi e piatte anzichè tozze e curve; differisce ancora dai frutti schiacciati, leggeri ed a forma di disco invece di angolosi e rigonfi, ed infine dalle radici fortemente fasciolate, striscianti, profumate e dal sapore piccante ed ancora pel comportamento ridotto.

Essa cresce allo stato spontaneo sui monti dell'Altipiano ad un'altitudine non inferiore ai 1400 metri ed è strettamente diffusa solo in determinate zone, e cioè sui monti: Campolongo, Colombara, Zebio, Fiara, Lozze, sulle pendici del M. Ortigara, di Cima Undici, Moline e Capannella, all'indimenticabile Passo dell'Agnella, a Passo stretto, sulle alture di Campo Mulo, ed in altre poche località alquanto fertili, semi ombreggiate e soprattutto nel terreno sassoso dissodato profondamente dal cannone.

Esemplari bellissimi, veramente meravigliosi, si trovano in special modo sul fondo e sulle pareti delle trincee e dei camminamenti scavati in cresta ai monti.

E pianta più bella e più simbolica di questa, con le sue foglie terminanti a croce, con le ombrelle quasi argentate e vibranti al minimo soffio, non poteva la gran Madre Natura destinare a tal posto d'onore, lasciato libero dal Fante, forse caduto sullo stesso monte mentre balzò in avanti al grido di Savoia!

« L'argentea ed ombrellata Imperatoria,
Di trina foglia tripartita in croce,
Su l'audace suo stelo si solleva
Sopra tutte, nel fosso, erbe cresciute:
Par l'ombra voglia far da protettrice,
E quella croce, certo, amore dice. »

PARTI UTILIZZABILI : radici.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: in giugno, prima che fiorisca.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE - Le RADICI debbono essere estratte dal terreno con molta diligenza cercando di non sciuparle. Si taglieranno ben rasente al fusto indi si laveranno bene e si ridurranno a pezzi di 15-20 cm. e si esporranno al sole momentaneamente per farle asciugare eppoi si essiccheranno possibilmente su graticci o sopra il solaio in ambiente ombreggiato, ventilato ed asciutto.

Durante l'essiccamento è necessario rivoltarle di frequente in modo da evitare l'ammuffimento.

In passato questa preziosa pianta era conosciuta solamente da pochi sull'Altipiano i quali ne tenevano una specie di monopolio vendendola a caro prezzo per aromatizzare i liquori, assieme alla genziana.

IMPIEGO : in liquoreria ed in medicina.

PROPRIETA : stimolante, tonica, emmenagoga, carminativa e febbrifuga.

COLTIVAZIONE - Basterebbe estendere la zona ove già

cresce allo stato spontaneo mediante la seminazione diretta sul posto, oppure propagarla con la suddivisione dei cespi. In primavera subito appena scomparsa la neve, ancor prima che germogli.

Anche la raccolta di questa preziosa ed utile ombrellifera è necessario disciplinarla perchè anch'essa, alla pari di tante altre belle piante com'è la digitale, la genziana, l'aconito e l'angelica andrà sempre più assottigliandosi sino al punto da scomparire del tutto.

ISSOPO

(*Hyssopus officinalis*, L.)

« Fam. Labiate »

Dialettale: Timo

Nomi locali:

Cimbro: Isopp

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — L'issopo è una pianta bellissima, aromatica, ornamentale, vivace e rustica che diventa legnosa alla base man mano che invecchia.

Esso ricorda un po' la *Satureja Hortensis*, ma differisce da questa per i suoi piccoli fiori dal bel colore azzurro lilla portati lungo l'estremità dei getti in dense spighe sboccianti dal giugno all'agosto.

Questa pianta utilissima per l'apicoltura come in genere tutte le labiate, non si trova allo stato spontaneo sull'Altipiano sebbene le poche e vigorose piante custodite quasi religiosamente nei giardini di Asiago a scopo ornamentale, dimostrino come l'issopo trovi in quella regione condizioni ambientali veramente favorevoli per una redditizia coltura.

L'issopo era conosciuto sino dai tempi più remoti, tanto che è persino menzionato nella Bibbia col nome di *esobis*.

E questa labiata viene ancora portata in onore nel 51° salmo che nelle Chiese cattoliche si canta all'inizio delle solenni messe, ricordandolo così: « asperges me, Domine, hyssopo et mundabor lavatio me et super nivam dealbabor ».

Coi suoi rami odorosi si benedicono le Chiese, allo

stesso modo come coi rami fronzuti del mirto romano si benediscono le campane.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la parte erbacea.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: dal giugno all'agosto, quando la pianta è in fiore.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si falcia tutta la vegetazione dell'annata distillandosi fresca sul posto coi comuni alambicchi, oppure consegnandola subito alla più vicina distilleria dopo averne scelti e raccolti i migliori rametti fioriti, che legati in piccoli mazzetti, si fanno essiccare all'ombra in locale ventilato ed asciutto per l'uso erboristico.

Nella raccolta si dovranno adoperare roncole molto taglienti per non sradicare le giovani piantine.

IMPIEGO: in medicina, profumeria e per aromatizzare le vivande.

L'essenza viene usata, oltrechè in profumeria, anche in saponeria e in liquoreria.

PROPRIETÀ: tonica, stimolante, anticatarrale, antiasmatica, vermifuga ed è anche antiparassitaria.

COLTIVAZIONE — Essendo l'issopo una pianta rustica, la sua coltivazione è semplice e poco esigente.

Sul terreno ben lavorato, spianato, concimato, ben soleggiato e di qualunque natura esso sia (escludendo quello umido), si pratica la semina direttamente a dimora nel mese di maggio, a spaglio o in righe distanti 40 centimetri circa l'una dall'altra, ricoprendo poi con leggera rastrellatura.

Allorchè le piantine avranno raggiunto l'altezza d'una diecina di centimetri, si sarchieranno e nel frattempo si diraderanno in modo che, le piantine stesse, risultino convenientemente spaziate.

Il sistema di semina a spaglio è consigliabile specialmente per quelle località ove l'acqua scarseggia e dove il suolo è arido e roccioso inquantochè le piante emettono una profonda radice fittonata.

Dove l'acqua non manca è consigliabile seminare in aiuole abbondantemente concimate, ben esposte e riparate, nel mese di aprile, per poi collocarne le piantine a dimora in solchetti alla distanza di 25 centimetri ed a m. 0,50 da fila a fila, nel mese di luglio o agosto, oppure nella successiva primavera, se l'issopo non ha acquistato la vigoria necessaria.

La moltiplicazione si può anche fare in vivaio con talee di giovani rami nei primi mesi primaverili quando le piante madri non sono ancora entrate in vegetazione.

Si trapianteranno nell'autunno o nella successiva primavera. Con tale metodo si ottengono piante più produttive ma meno resistenti.

LAMPONE

(*Rubus idaeus*, L.)

« Fam. Rosacee »

Dialettale: Frambole

Nomi locali:

Cimbro: Enneper

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il lampone è un arbusto di altezza variabile dal 50 centimetri ad 1 metro e 50 ed anche più.

Cresce allo stato spontaneo sulla parte pianeggiante e montuosa dell'Altipiano in folte ed estese macchie nelle radure dei boschi di abete e di faggio, nelle valliettole disalberate dalla guerra, sulle scarpate delle strade e dei fossi e persino sui cigli della trincea e nei camminamenti.

Vuole terreno soffice ed esposizioni fresche. Fiorisce e fruttifica in estate. Anche questo roseo e dolce frutto concorse più volte ad attenuare, nelle brevi ore di sosta, la sete opprimente al combattente.

« E tu, grande e modesto italo Fante,
Ricordi quelle volte? Oh! quante, quante!
Mentre avvampava intorno il solitone,
E la mitraglia i colpi suoi sgranava,
Mentre più forte urlava, ebbro il cannone,
Ti dissetasti al cespito del lampone? »

PARTI UTILIZZABILI - frutti.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA : fine di luglio a tutto agosto ed oltre.

RACCOLTA - Questa delicata operazione va eseguita con molta cura adoperando canestri, oppure cestini, appesi ed infilati al braccio, scegliendo i frutti maturi ma non spapolati o troppo acerbi.

Essendo un frutto facilmente deteriorabile, è assolutamente necessario portarlo alla distilleria o confetteria nella stessa giornata, oppure impiegarlo subito nella confezione delle marmellate.

IMPIEGO: in liquoreria, confetteria e in medicina.

PROPRIETÀ: antiscorbutica, rinfrescante e diuretica.

COLTIVAZIONE: Questa pianta per le sue molteplici applicazioni merita davvero di essere propagata sia nell'estenderla con opportune piantagioni là dove cresce allo stato spontaneo, quanto nel fare vere e proprie colture, specialmente nei terreni di scarso valore e non adatti ad altre più redditizie coltivazioni.

È ciò dovrebbe essere maggiormente sentito sull'Altipiano in quanto esiste già da tempo l'industria distilliera del lampone.

Si scelga per tale coltura una località fresca, che corrisponda all'incirca a quella ove il lampone vi cresce allo stato spontaneo, indi sul terreno profondamente lavorato e concimato, si trapianteranno nell'autunno o nella primavera avanti del risveglio vegetativo, i giovani polloni - bene radicati e tolti dalle piante madri - a 50 cm. di distanza l'uno dall'altro in linee; spaziate fra di loro ad un metro.

Si annaffino le piante trapiantate, se il terreno è asciutto, si tolgano in seguito le erbacce mediante qualche sar-chiatura e si attenda il frutto che viene portato in piccola quantità fino dal primo anno.

Una buona coltura di lamponi, ben curata, ossia zappata ogni anno, concimata almeno ogni quattro, e potate annualmente le piante togliendovi le parti vecchie infruttuose e disseccate, può durare da 15 a 20 anni.

LA LAVANDA VERA

(*Lavandula officinalis*, Chaix)

« Fam. Labiate »

Questa preziosa e tanto utile pianta dai suoi splendidi e profumatissimi fiorellini celesti disposti in graziose spighe all'estremità dei getti, merita davvero di essere introdotta a scopo industriale nella parte soleggiata ed asciutta dell'Altipiano che sta all'incirca sotto i 1300 metri di altitudine perchè, a mio avviso, quelle ubertose terre presentano tutte le migliori condizioni ambientali, di suolo e di clima, per esservi largamente e vantaggiosamente coltivata, sebbene questa labiata non vi si trovi allo stato spontaneo né coltivata.

È la vasta zona che specialmente si presta bene a tale coltura è precisamente quella che da Mezzaselva si estende nel Comune di Rotzo e che va degradando verso Val d'Assa e la Valle Astico con esposizione da Sud ad Ovest. Così pure per la stessa coltura è indicato tutto il versante Sud che, partendo dallo storico baluardo estremo dell'Altipiano, ove ancora sono vivi i segni dell'epica battaglia, scende sulla sottostante pianura.

In un primo tempo, per chi non vuol sottrarre il terreno alle altre colture già esistenti ed al fertile prato, potrà limitare la piantagione della lavanda sul margine dei ripiani o del terrazzi, sulle lunghe e nude scarpate delle trincee e dei camminamenti e in quei ritagli di terreno ove per l'aridità e sterilità del suolo poco o nulla si prestano ad altre colture.

Ma poi, mano a mano che l'intelligente agricoltore ha acquistato la necessaria pratica colturale e conseguito gli immancabili risultati, non dovrà più attendersi nel fare delle vere e razionali piantagioni sulla base di quelle eseguite nel campo sperimentale di Rotzo ove le piante di lavanda, che ho introdotto da Imperia, in pochi mesi hanno acquistato tale gagliardo e prospero sviluppo da far sperare in un ottimo risultato.

NORME COLTURALI = Generalmente gli impianti di lavanda si fanno con piantine ben sviluppate di due anni ottenute da seme o con talee oppure con la suddivisione di cespi vigorosi, sani e soprattutto giovani, nati in buon terreno avendo cura di scegliere i migliori rampolli ben formati e il più possibile barbicati, scartando quelli troppo legnosi e lunghi perchè mai si presterebbero ad un buon attecchimento ed a una sollecita ed abbondante produzione.

Si potrebbe anche procedere alla propagazione della lavanda con la semina direttamente sul posto di coltivazione, ma ciò non è consigliabile perchè tale sistema se offre il vantaggio di creare piante robuste e ben fittonate, quindi di più lunga durata, per contro però costituisce l'inconveniente dell'insuccesso nella nascita, nel ritardare la produzione e nel richiedere maggiori e minuziose cure per tenere il terreno sarchiato e mondo dalle erbacce.

TRAPIANTO = Va eseguito su terreno ben esposto, soleggiato, sciolto e soprattutto asciutto che sia stato precedentemente lavorato alla profondità di almeno 30 cm., concimato ed alquanto spianato.

Le piantine si collocheranno a 50 cm. l'una dall'altra entro solchi parallelamente tracciati alla distanza di 70 cm.

È pure consigliabile la coltivazione in file abbinde disponendo le piantine a 50 cm. per ogni senso ed a zampa di pollo, mentre le doppie file dovranno essere distanti fra loro da 80 cm. a un metro e più secondo la fertilità e gla-

citura del terreno. Dovendo invece praticare la piantagione nei terreni in pendio e di natura sassosi, basterà aprire sul gerbido, dei solchi trasversali, oppure scavarvi delle buchette, in maniera da far risultare le piantine possibilmente allineate ed a una distanza di m. 0.50 in quadro.

Si abbia poi cura di sorvegliare attentamente dette piantine durante lo sviluppo perchè le erbacce non le sopraffacciano.

Chi ha del letame a portata di mano, come spesso accade sull'Altipiano in prossimità delle malghe, non tralasci di somministrarlo abbondantemente alla lavanda perchè molto se ne gioverà.

Il trapianto si eseguisce collo zappetto o col cavicchio (che è un pezzo di legno fatto a punta) quando la lavanda è in riposo e ciò nell'autunno, o meglio, nella primavera, stante la zona fredda, prima che entri in vegetazione.

Si sceglia giornate calme senza vento, quando il terreno è piuttosto fresco e non mai quando è ghiacciato.

La piantina dovrà essere interrata per due terzi facendovi ben aderire la terra alle radici mediante leggera compressione.

SEMENZAIO = Su aiuole di terreno fertile, asciutto e friabile, larghe un metro circa, ben esposte al sole e concimate abbondantemente con buon letame decomposto, in primavera si pratici la semina della lavanda a spaglio o meglio a righe spaziate a 10 cm. circa, indi si coprano i minuti semi con leggero strato di terriccio unito alla sabbia e si annaffi. In seguito si diraderanno le piantine nate fitte.

BARBATELLAIO = Volendo invece fare il barbatellaio o vivaio, sulle aiuole preparate come sopra, si piantino in autunno o in primavera, avanti della germogliazione, dei getti di lavanda di una quindicina di cm. di lunghezza che siano dell'annata e che abbiano un solo pezzetto di vecchia vegetazione alla base.

Queste talee scelte dalle piante migliori e fiorifere, si spoglieranno dalle foglioline per i due terzi della loro lunghezza, e si interreranno entro solchetti tracciati a 15 cm. uno dall'altro. Si annaffi se il terreno è asciutto. Tanto il semenzalo quanto il barbatello, si dovranno attentamente sorvegliare eseguendovi le necessarie scerbature e sarchiature ed, occorrendo, anche qualche annaffiatura.

PREPARAZIONE DEL SEME = Fra le piante più prosperose e più produttive si sceglieranno i fiori migliori e ben formati con gambo lungo, indi si legheranno in piccoli fascetti appendendoli in luogo asciutto, riparato ed ombreggiato perchè lentamente completino la maturazione dei semi, i quali, liberati dalla spiga ove sono contenuti, si puliscono e si conserveranno in sacchetti di carta in locale asciutto per essere adoperati nella ventura primavera.

CURE COLTURALI = Per quanto la lavanda sia una pianta rustica, poco esigente e di facile attecchimento, tuttavia nei primi anni di impianto ha bisogno di essere aiutata facendovi le opportune sarchiature e scerbature somministrando eventualmente in primavera a quelle piante meno prosperose, pochi grammi di nitrato di soda.

In seguito, allorchè le piante si saranno fortemente abbarbicate al terreno, basterà mantenerle libere dalle erbacce e dalle parti secche, concimarle ogni tanto soprattutto con fertilizzanti chimici adottando la seguente formula per ettaro:

Da spargersi in autunno: Perfosfato Q.li 5 - Solfato o Cloruro potassico Q.li 1 - Solfato Ammonico Q.li 1.

Da spargersi in primavera (in due volte) Nitrato di soda Q.li 1.

Si tenga presente che la concimazione azotata e specialmente a base di nitrato distribuito nella primavera in due riprese dal maggio al giugno, agisce in modo veramente sorprendente sull'abbondanza e sulla grossezza dei fiori.

Nei lungo andare, dopo una quindicina di anni circa,

quando le piante incominciano a dar segni di esaurimento, si dovranno ringiovanire tagliando rasente terra i cespi, i quali, zappati, e concimati abbondantemente con letame e nitrato, si rimetteranno nuovamente a dare ottima produzione.

NEMICI VEGETALI = Come tutte le piante hanno più o meno i loro parassiti, così anche la lavanda ha i seguenti:

Cuscuta minor che si distingue facilmente per i suoi innumerevoli filamenti avviticchiati alla chioma della pianta sulla quale vive facendola stremenzire.

Cematophora necatrix e *P. Armillaria Mellea*, funghi che attaccano le radici provocandone la marcescenza.

Phoma lavandulae, che si manifesta su tutta la parte aerea della pianta.

Septoria lavandulae, che colpisce le foglie formandovi delle macchie rotonde, chiare con punteggiature in nero.

Sull'Altipiano a clima secco, se la coltivazione della lavanda viene fatta con piante sane, in terreno asciutto ed in esposizione soleggiata, vi sarà unicamente la cuscuta che potrà fare la sua comparsa, mentre gli altri parassiti troveranno ambiente ostile.

Essa va subito combattuta tagliando rasente terra tutti quei cespi di lavanda che sono colpiti da tale parassita, avendo poi cura di bruciarli. Si faccia, potendo, seguire subito una buona irrorazione di *solfato di ferro* al 10% sul terreno infestato, si zappi e si concimi le piante capitozzate.

PARTI UTILIZZABILI = i soli fiori, tagliati con gambo corto 10 cm. circa.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA; dal luglio all'agosto, quando le spighe sono completamente fiorite e sempre nelle ore calde della giornata; mai si raccolgano i fiori quando sono bagnati perchè fermentano facilmente e quindi si deteriorano.

RACCOLTA: si deve incominciare solamente al secondo anno della piantagione e cioè nell'estate successiva

a quella del trapianto. Questa importante operazione si abbia cura di eseguirla con molta delicatezza, specialmente nelle piante giovani, tagliando i manipoli dei fiori, depurati dalle erbe, con roncola ben affilata in modo da non sciupare le fragili branche e di non estirpare addirittura le piante stesse come spesso deplorabilmente accade quando la raccolta si fa strappando vandalicamente con mano.

IMPIEGO: i fiori vengono generalmente utilizzati per l'estrazione dell'essenza mediante distillazione con alambicchi mobili che si trasportano sul posto di produzione o negli abitati più vicini ove trovasi l'acqua necessaria per il loro funzionamento.

La preziosa essenza trova sempre più larga applicazione nell'industria dei profumi, dei dentifrici, dei cosmetici, dei saponi, dei liquori, dei dolci, delle vernici finissime, ecc.

Inoltre essa viene grandemente impiegata con effetti veramente ottimi in medicina e in chirurgia. Questa essenza per le sue molteplici applicazioni non dovrebbe mai mancare in nessuna famiglia. I Romani già conoscevano ed apprezzavano le virtù della lavanda (forse la Lavanda *stoechas*? Non si sa con precisione quale specie sia) tanto è vero che la usavano per profumare i bagni da cui le venne dato il nome caratteristico di *lavanda*.

Anche i fiori vengono spesso richiesti dall'erboristeria ed allora bisogna farli essiccare in mazzi appesi all'ombra in locale ventilato ed asciutto.

PROPRIETÀ: antispasmodica, antiasmatica, vulneraria digestiva, stimolante, parassitocida, stomatica, contro le bronchiti, raffreddori, nausea e l'emicrania.

I fiori essiccati hanno fama di essere ottimi preservatori dei panni di lana dal danno degli insetti. Infine essi costituiscono un'attrazione continua per le api da cui ne ricavano un ottimo nettare aromatico.

In Italia vi sono ancora altre tre specie ben distinte di

questa labiata che si riportano qui appresso soltanto per conoscenza:

1. *Lavandula stoechas*, L. Nardo
2. " *latifolia*, Vill. Spigo
3. " *dentata*, L. Spigo nardo

Per l'Attipiano però interessa solamente la specie *officinalis*, ossia la lavanda propriamente detta.

LICOPODIO

(*Lycopodium clavatum*, L.)

« Fam. Lycopodiacee »

Dialettale: Erba da' colo

Nomi locali:

Cimbro: Segherlen

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il Licopodio è una pianta decorativa, erbacea, perenne e strisciante. Lo stelo è rotondo, fortemente ramificato, guernito di radici avventizie e della lunghezza di metri uno e più. Tutta la pianta è ricoperta di foglioline che le conferiscono un aspetto elegante quasi vellutato.

Sui lunghi peduncoli, situati all'estremità delle ramificazioni, si trovano le infiorescenze, ossia le così dette spighe fruttifere che sono del colore giallo, piccole, coniche e per lo più abbinate che sporificano (maturano) dal settembre ai primi di ottobre ricoprendosi d'una finissima polvere giallastra (spore).

Il Licopodio ama le località fresche, fortemente ombreggiate ed a nord sino ad un'altitudine di oltre 1500 metri circa.

Cresce vigoroso sul gerbido suolo, all'ombra delle foreste degli abeti, specialmente nel territorio di Asiago e nei dintorni della frazione Turcio. Tale pianta si estende in fitta rete sopra il soffice e lussureggiante tappeto di muschio, dando a quel silenti paraggi, che già furono testimoni di grandi battaglie, la più suggestiva bellezza che induce l'animo buono alla dolce contemplazione.

Il *L. Clavatum* è il più bello degli altri due congeneri e cioè del *L. Annotinum* e del *L. Selago*, che crescono pure allo stato spontaneo sull'Altipiano.

PARTI UTILIZZABILI: le spore, ossia la polvere gialla che è contenuta nelle spighe.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: dal settembre alla prima decade di ottobre, allorchè le spighe hanno raggiunto la maturazione, quando diventano gialle ed al minimo urto lasciano cadere la polvere (spore) formando piccole nuvolette.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la delicata operazione di raccolta delle spighe, va compiuta con somma attenzione e di buon mattino a pianta quasi rugiadosa per impedire la facile dispersione della preziosa polvere. Dette spighe, mano a mano che si raccolgono con un po' di gambo, si porranno entro sacchetti di tela pulita o entro cesti ben foderati di carta bianca e, ad operazione finita, si esporranno in luogo soleggiato per prosciugarne l'umidità.

Lo smercio della droga si può fare con le spighe quanto con la sola polvere, la quale si avrà cura di presentarla ben pulita.

La polvere, molto ricercata dal commercio, si ottiene sbattendo le spighe che la contengono e va poi conservata in sacchetti di carta impermeabile in apposito locale asciutissimo.

Essendo detta polvere facilmente sofisticabile con il polline delle conifere e con quello degli amenti dei noccioli, ritengo che sia molto meglio commerciare direttamente le spighe ben imballate in appositi sacchetti di tela bianca o di carta ben puliti.

IMPIEGO: in medicina.

Inoltre la polvere di licopodio viene spesso usata per la simulazione dei lampi nelle rappresentazioni teatrali.

I casari della montagna si servono di questa pianta met-

tendola nell'imbuto per filtrare il latte, da cui il nome di erba colò.

PROPRIETÀ: contro l'eritema, arrossatura in genere della pelle. Nei bambini, detta polvere, viene specialmente usata per asciugare le parti cutanee irritate dallo sfregamento.

COLTIVAZIONE — Non è consigliabile perchè difficilissima.

LICHENE ISLANDICO

(*Cetraria Islandica*, Ach.)

« Fam. Cetrarie »

Dialettale: Lichene e Chene

Nomi locali:

Cimbri: Lear - Kraut e Rak

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il lichene è una crittogama, ossia una pianta mancante di clorofilla, di radici, di foglie e di fiori, alta da 10 a 12 centimetri.

Cresce nella zona montosa dell'Altipiano assieme al muschio su sassi e sotto gli abeti ricoprendo a chiazze il gelido suolo d'un grazioso manto bianco-grigio che, attraverso i riflessi del sole, appare argentato.

E quante volte il glorioso Fante su questo soffice tappeto trovò ristoro al suo corpo esausto dai grandi combattimenti!

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: tutto l'anno.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la raccolta si deve fare a terreno ed a tempo asciutto con le mani o col rastrello, avendo cura di separarlo per bene dal muschio, dalla terra e da ogni altra impurità, esponendolo poi per qualche giorno al sole per completare l'essiccamento indi s'imballa entro grandi sacchi e si conserva in ambiente asciutto.

IMPIEGO: in medicina. Presso i popoli nordici questo lichene, privato dell'amaro mediante macerazione nell'acqua, viene cucinato e mangiato assieme al latte.

Ha fama di essere un elemento sano e molto nutritivo.
PROPRIETÀ: espettorante, calmante, vermifuga e contro la tosse, la dissenteria e le malattie polmonari in genere.

Sull' Altipiano cresce anche il lichene polmonario (*Lichen pulmonarius*, L.). Esso vive sulle ceppaie dei vecchi carpini, faggi ecc. in località fresche ed ombreggiate.

Viene pure usato in decotto contro le malattie del petto.

MARRUBIO BIANCO

(*Marrubium vulgare* L.)

« Fam. Labiate »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Marruvel

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il marubio è una graziosa pianta dall'aroma gentile e gradevole dei suoi fiorellini che si avvicina un po' a quello dell'erba Luisa e della melissa. È pianta erbacea e perenne che raggiunge l'altezza massima di 70 cent. circa e rassomigliante nell'insieme ad alcune salvie spontanee.

Le sue foglie sono alquanto cotonose ed aromatiche; ha fiori piccoli, bianchi, raggruppati e disposti a palchi attorno e lungo la parte alta del fusto ed all'ascella delle foglie.

Esso cresce allo stato spontaneo lungo i cigli e sulle scarpate delle strade, sull'orlo dei ripiani incolti ed in esposizioni soleggiate, asciutte e fertili.

Si trova solamente nella zona privilegiata di Rotzo.

PARTI UTILIZZABILI: le sommità fiorite.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: dal luglio al settembre.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si tagliano le punte fiorite e si mettono ad essiccare legate in fascetti appesi all'ombra in locale riparato e ventilato.

IMPIEGO: in medicina.

PROPRIETÀ: febbrifuga, stimolante, stomatica, anti-spasmodica, sudorifera e vermifuga.

COLTIVAZIONE — È una delle più semplici, essendo il marrubio una pianta rustica. Si può propagare per seminazione in primavera ma è meglio per divisione di cespi in autunno collocando le piantine sulle file alla distanza di 30 cm. spaziate alla stessa distanza. Nella parte bassa dell'Altiplano cresce pure il Marrubio fetido (*Ballotta foetida*) da non confondersi col precedente in quanto ne differisce per il suo odore sgradevole.

MENTA PIPERITA

(*Mentha piperita*, L.)

« Fam. Labiate »

Dialettale: Menta

Nomi locali:

Cimbro: Smeccherlen

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La menta piperita è una pianta erbacea, perenne, con fusto quadrangolare, foglie lanciolate, seghettate e verdi, con fiori rossastri, disposti in spighe all'estremità dei getti, che sbocciano dall'agosto all'ottobre.

Tutta la pianta ha odore penetrante, aromatico ed ha un sapore piccante che lascia nella bocca e nella gola una gradita sensazione di freschezza.

Cresce vigorosa allo stato spontaneo inselvatichita specialmente presso gli abitati, in località soleggiate, in terreno sciolto e fertile ed alquanto fresco. Si trova sui cigli delle strade, sull'orto e sui muri degli orti, nei pascoli pingui ma soprattutto nel terreno smosso durante la guerra e dentro ed attorno gli stessi buchi delle granate. Ciò conferma che anticamente questa pianta vi era coltivata.

Sull'Altiplano, oltreché la Piperita, crescono allo stato naturale le seguenti altre specie che sono però meno pregiate: *rotundifolia*, *silvestre*, *puleggio*, *viridis*, *acquatica*, *crispa*, *longifolia* e *arvensis*; tutte utili per la distillazione.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: quando la pianta inizia la fioritura ossia all'incirca dalla fine di luglio a settembre.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la raccolta dovrà sempre farsi a foglie asciutte e cioè quando è scomparsa la rugiada, falciando le piante a pochi centimetri da terra.

Si lega poi in fasci, via via che si falcia, e si consegna prima che appassisca o che fermenti, alla più vicina distilleria oppure si portano i comuni alambicchi sul posto e si procede man mano alla distillazione. Le foglie ed i rametti fioriti destinati all'erboristeria, si fanno essiccare su graticci all'ombra, nel solito locale ventilato ed asciutto.

IMPIEGO — L'essenza ricavata dalla distillazione, viene largamente impiegata in profumeria, nella composizione dei dentifrici, in liquoreria, in confetteria ed anche in medicina assieme alle parti essiccate della pianta.

PROPRIETÀ: stimolante, carminativa, antispasmodica, stomatica, tonica, eccitante, digestiva e sudorifera.

COLTIVAZIONE — Sebbene questa pianta sia rustica e resistente alle basse temperature e che allo stato spontaneo vegeti sull'arido suolo, coltivandola invece, vuole terreno fertile, sciolto, fresco e di natura profondo.

Non è possibile la sua redditizia coltivazione ove venisse a mancare un sufficiente grado di umidità. In primavera, sul terreno ben lavorato, spianato ed abbondantemente concimato, si collocheranno i rizomi, ossia le radici striscianti, oppure i germogli radicali (che nascono in primavera attorno alle piante) a 15 centimetri entro solchetti distanti tra loro m. 0,40 circa.

Un'annaffiatura abbondante, fatta all'atto del trapianto, sarà sufficiente per garantirne l'attecchimento, mentre si dovrà ripeterla successivamente ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Durante la vegetazione sarà necessario fare alcune sar-

chiature, tanto utili a questa pianta, e scerbature, per tenere il terreno assolutamente nudo dalle erbacce per evitare il pericolo del marciume radicale.

Si tenga ben presente che le piantine ed i rizomi di menta tolti dal terreno in attesa di essere collocati, si disseccerebbero facilmente se esposti all'aria; quindi si raccomanda di interrarli subito non appena staccati dalle piante madri, avendo inoltre l'avvertenza di annaffiarli abbondantemente.

Alle piante destinate per la distilleria sarà cosa buona sopprimere le punte fiorali allo scopo di favorirne il rendimento dell'essenza.

La coltura della menta può durare da tre a quattro anni e non si dovrà mai rinnovarla subito sul medesimo posto.

Si ricorda che nei terreni umidi ed esposti a nord, la menta marcisce senza dare alcun risultato utile.

Si prestano bene a tale coltura, specialmente i terreni di Enego, in fondo valle. Da esperimenti fatti sul territorio di Rotzo, s'è potuto però constatare come la Menta piperita si possa coltivare, sia pure con minor reddito, anche in località fresche ove non è possibile l'irrigazione. L'acqua piovana s'è dimostrata sufficiente per ottenere piante di medio sviluppo ma ricchissime di essenza.

MUGHETTO

(*Convallaria majalis*, L.)

« Fam. Asparagacee »

Dialettale: Convallio e Convoglio

Nomi locali:

Cimbro: Margherite

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il grazioso mughetto dai suoi candidi e delicati fiorellini emananti il più soave e delizioso profumo, che ricorda un po' quello dei fiori dell'arancio, è fra le più eleganti piante erbacee e vivaci della flora spontanea dell'Altipiano.

Essa è rizomatosa, ed emette due foglie di forma ellittica e d'un bel verde in mezzo alle quali si innalzano quasi furtivamente i timidi fiorellini ricurvi e riuniti a grappolo, su di un unico gambo, sbocciati dal maggio al giugno.

Questa preziosa pianta prospera allo stato spontaneo specialmente nel fresco e ricco suolo, alla penombra di quei faggi, noccioli ed ontani che trovansi sulle pendici del monte Zuvetto, e Lemerle, in Val Magnaboschi ed ancora a Sasso e precisamente su quelle posizioni ove più aspra si svolge la mischia a corpo a corpo col nemico invasore che tentava invano, fra rivoli di sangue, ad affacciarsi al baluardo estremo dell'Altipiano verso la sottostante e sospirata pianura Vicentina.

Ed è proprio su questa storica linea, che si estende da Sasso al monte Zuvetto, ove l'eroico Fante italiano, nel giugno del 1916, fra il profumo dei mughetti fioriti, con la

propria baionetta e il pugnale insanguinato fra i denti troncò decisamente il passo al nemico obbligandolo a rifare indietro e senza speranza, la via che aveva percorso con tanta sicurezza di vittoria!

PARTI UTILIZZABILI: fiori, foglie, rizomi, pianta intera e gambi di fiori.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *fiori:* maggio e giugno - *foglie:* luglio, dopo i fiori - *rizomi:* (radice) in autunno o nella primavera - *pianta intera:* maggio, all'inizio della fioritura - *gambi:* durante la fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — I grappoli di *fiori* vanno raccolti tutti interi quando non sono troppo passiti e fatti essiccare su graticci in locale asciutto ed ombreggiato, mentre se sono destinati per l'estrazione del profumo, si debbono passare subito freschi alle fabbriche.

La raccolta delle *foglie* va fatta diligentemente scartando quelle guaste e scadenti e poi fatte essiccare stratificate su stuoie nel solito locale ombreggiato.

L'estrazione dei *rizomi* dovrà praticarsi attentamente senza romperli, indi, lavati bene, si essiccano su graticci al sole.

Raccogliendo la *pianta intera* allo stato erbaceo, si dovrà prestare attenzione di scegliere solamente quegli esemplari vegeti, con foglie verdi, e non gialle, con la maggior parte dei fiori ancora in boccio. Si essicca stratificata su stuoie all'ombra col noto sistema.

La raccolta dei *gambi* si potrà effettuare contemporaneamente a quella dei fiori, facendoli essiccare in piccoli mazzetti appesi, oppure sopra graticci e all'ombra, col solito sistema.

IMPIEGO: in profumeria e medicina. Col fiori essiccati e macinati se ne può fare una polvere profumata sternutatoria.

PROPRIETÀ: antispasmodica, cardiotonica, diuretica, antipiletica, purgativa, emetica e sternutatoria.

COLTIVAZIONE — La coltivazione del mughetto è consigliabile per l'erboristeria quanto per l'industria, profumiera sempre che esistano le relative fabbriche vicino. Questa cultura è pure conveniente per ottenere fiori da ornamento.

È un'industria che dovrebbe svilupparsi su larga scala. La piantagione dell'utilissimo mughetto va eseguita su terreno debitamente lavorato e concimato, di natura fresco e fertile ed alquanto ombreggiato, e cioè in condizioni simili a quello ove cresce spontaneo, scartando i luoghi umidi ove i rizomi marcirebbero.

Si moltiplica in ottobre oppure nei primi mesi primaverili, per mezzo dei rizomi sradicati dalle piante che nascono allo stato spontaneo, e sempre prima dell'inizio della vegetazione.

Detti rizomi si trapianteranno in aiuole d'un metro a due a due alla distanza di 10 centimetri in solchi paralleli spaziali tra loro da 15 a 20 cm.

Si può anche ricorrere alla semina da farsi in primavera su apposite aiuole, trapiantando poi in autunno, oppure eseguirla direttamente sul posto allorchè le nevi lo permettano. Durante la vegetazione si dovranno praticare le necessarie sarchiature e scerbature per tenere il terreno mondo dalle cattive erbe che sopraffarebbero la delicata pianta del mughetto. Si concimerà ogni anno in autunno o in primavera con buon stallatico decomposto, al momento che si praticherà la leggera e attenta zappatura.

La raccolta si potrebbe eseguire sino dal primo anno, ma è consigliabile rimandarla all'anno dopo, oppure limitarla ai soli fiori. Ciò, beninteso, per dare agio alla pianta di fortificarsi.

Questa coltura può durare diversi anni a seconda delle cure che ad essa verranno prodigate, prima fra tutte, le dovute sarchiature.

Un'industria lucrosa che si dovrebbe praticare anche

sull'Attiplano, è la cosiddetta sforzatura dei rizomi di questa pianta mediante riscaldamento artificiale entro cassoni sotto vetri, oppure in vere e proprie serre costrutte in muratura, per ottenere la fioritura sotto le feste Natalizie e di capo d'anno.

In tal caso si utilizzeranno i rizomi delle piante vecchie collocandoli fitti nel mese di ottobre nei suddetti cassoni e serre ripieni di buon terriccio posto sopra uno strato di cascami di cotone in unione al buon letame paglioso di cavallo, che, fermentando assieme, produrranno il necessario calore per ottenere la fioritura.

Nelle serre invece, il riscaldamento si farà a mezzo di termosifone e cioè con tubazione attraversata da vapore acqueo sviluppato da caldaia posta al di fuori. Detti tubi dovranno essere disposti sotto il terriccio in sostituzione dello strato di cascami e di letame. Basterà annaffiare ogni qualvolta che il terriccio lo richiede, avendo l'avvertenza di arrieggiare con molta precauzione nelle ore e nelle giornate più calde.

A fioritura compiuta, i rizomi restano inservibili perchè completamente esauriti.

NARCISO DEI POETI

(*Narcissus poeticus* L.)
« Fam. Gigliacee »

Diatettale: sconosciuto

Nomi locali:

Gimbro: *id.*

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il Narciso è una pianta bulbosa con un ciuffo di foglie lineari alla base, da cui si innalzano uno e raramente due lunghi gambi dalla forma schiacciata, vuoti e ricurvi che portano il profumatissimo fiore costituito da cinque petali bianchi e da un anello centrale rosso. Fiorisce dal maggio al giugno.

Bello, splendido, questo fiore, che col bianco dei petali, il rosso dell'anello interno ed il verde delle foglie, costituisce il più naturale simbolo della Santa Italianità!

E per questo, tale delizioso fiore rappresentò sempre il beniamino prediletto degli antichi poeti, che tanto lo declamarono nei loro canti, per la sua rara e semplice bellezza.

Chi non ricorda il narciso, il bianco e profumatissimo fiore dei monti che da bambini si andava a cercare, scorazzando fra i prati, per succhiarne l'abbondante e dolce suo nettare?

E il Narciso oltrechè il fiore del tricolore si può ben chiamare anche il fiore della Rimembranza per i nostri Eroi perchè ricurvo verso il suolo ove Essi caddero, veglia sul loro eterno sonno di gloria:

Esso è anche una pianta utilissima dal lato ornamentale

perchè il suo bulbo raccolto nel periodo di riposo, luglio-agosto, e collocato nell'autunno sopra l'apertura d'una bottiglia a largo collo e ripiena d'acqua, con pezzetti di carbone (per impedirne la putrefazione) e collocata in casa, dà il fiore in pieno inverno, che verrà tanto più presto quanto più l'ambiente sarà caldo ed adatto.

PARTI UTILIZZABILI: fiori e bulbi.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *fiori*: maggio e giugno; *bulbi*: luglio e agosto durante il periodo di riposo.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE

FIORE — Va raccolto ad uno ad uno senza gambo quando è bene aperto e a tempo asciutto. Si mette in appositi cesti larghi e poco bassi foderati di carta e così imballati si spediscono nella stessa giornata alla più vicina distilleria.

BULBI — Per l'essiccazione si procede come per il colchico. I bulbi del narciso allo stato spontaneo si trovano piuttosto profondi nel terreno perciò la loro escavazione va fatta quando non sono del tutto scomparse le tracce delle foglie indicatrici della presenza di essi.

IMPIEGO: i fiori in profumeria ed i bulbi in medicina.

PROPRIETÀ: emetica.

AVVERTENZA — I fiori hanno un profumo così forte e così penetrante da causare seri mali di capo alla persona che inavvertitamente li rinchiudesse per tutta la notte nella stanza ove dorme.

COLTIVAZIONE — Si potrebbe tentare in terreno sciolto e fresco in località pianeggiante ad un'altitudine non superiore a quella raggiunta dalle piante che crescono spontaneamente adoperando i bulbi che trovansi allo stato naturale.

La piantagione va fatta dall'agosto al settembre, in terreno appositamente lavorato e concimato disponendo i bulbi a dieci centimetri sul solco, ed intervallati fra loro a venti circa.

Questa coltura potrà riuscire maggiormente conveniente là dove esistono le industrie profumiere, poiché contemporaneamente può dare due prodotti e cioè: uno col bulbo e l'altro coi fiori.

PINO MUGO O PUMILIONE

(*Pinus pumilio*, Haenk.)

« Fam. Conifere »

Dialettale: Mugo

Nomi locali:

Ctmbro: Muga

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il pino mugo è per eccellenza la pianta delle aspre e deserte guglie degli alti monti ove vi cresce aggrappata con le sue robuste radici insinuate e sforzate nelle profonde fenditure fra una roccia e l'altra.

Questa preziosa conifera, per il forte peso a cui viene sottoposta ogni inverno dalle abbondanti nevicate che la tengono per circa sei mesi schiacciata al suolo, è obbligata a crescere quasi a cespuglio nano e strisciante, coi suoi rami stranamente contorti e dalle forme più bizzarre.

È diffusa largamente nella parte alta di tutto l'Altipiano dai 1600 ai 2000 metri e più.

Vegeta vigorosa specialmente nella zona dell'Ortigara e dintorni, su quelle ripide balze eroicamente superate dall'audacia dei nostri bravi Alpini.

Alcuni vecchi esemplari sfuggiti alla distruzione della guerra, lanciano i loro duri rami, segnati dal piombo nemico, nello spazio lasciato libero dal loro compagni divelti, facendo, col loro eterno verde, corona gentile ai cippi che segnano i punti ove nel '17 caddero eroicamente per l'Italia i due Ufficiali volontari trentini: Pöll Guido e Passer Ernesto.

E quante volte questo umile pino, dopo aver servito da schermo e da sostegno alle truppe avanzanti, fornì ad esse il legno per riscaldare le loro membra intirizzite, mentre i suoi rami fronzuti venivano impiegati quale soffice giaciglio nell'angusto ricovero.

PARTI UTILIZZABILI: gemme, (ossia la tenera vegetazione dell'annata) e foglie (aghi).

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *gemme:* durante la vegetazione - *foglie:* in primavera e nell'estate.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: La raccolta delle gemme e della fronda si fa tagliando con forbici robuste le punte ed i giovani rametti. Le gemme talvolta vengono anche essiccate all'ombra in locale asciutto e ventilato per essere poi destinate all'erboristeria.

IMPIEGO: in medicina, specialmente l'olio essenziale ricavato con la distillazione delle gemme, vi trova sempre più grande applicazione. Viene anche impiegato in profumeria e saponeria.

PROPRIETÀ: anticatarrale, digestiva, diuretica, balsamica, e particolarmente contro le malattie bronco-polmonari e la tubercolosi, ecc.

In tal occasione siamo ben lieti di poter ricordare, a titolo d'onore, il moderno e recente impianto nazionale, per la distillazione di questa conifera, della valorosa ditta Dallari e Beltrami a Cortina d'Ampezzo e precisamente in Val Tolagona nel Comune di Domegge - Cadore.

Questa importantissima distilleria del famoso e ricercato *olio di mugo* italiano, merita ogni più alto appoggio.

LA ROSA PER LA PROFUMERIA

Diverse sono le rose che vengono impiegate nell'industria profumiera, ma per l'Altipiano di Asiago è consigliabile attenersi alle due seguenti specie:

CENTIFOLIA DI MAGGIO — Queste piante sono alquanto rustiche, poco esigenti, di facile acclimatazione e di adattamento al terreno, purchè non sia umido nè fortemente roccioso, meritano davvero di essere razionalmente coltivate nelle zone fertili soleggiate e possibilmente pianeggianti dell'Altipiano sino ad un'altitudine di mille metri all'incirca.

Che tali rose possano trovare anche nel vergine e siccitoso terreno dell'Altipiano quelle stesse favorevoli condizioni ambientali che si riscontrano sui monti della Liguria è accertato dal fatto che nei fertili giardini di Asiago se ne coltivano a scopo ornamentale alcuni esemplari vigorosi che danno annualmente abbondante fioritura.

Da prove e controprove eseguite poi dallo scrivente per una serie di anni si può con tutta franchezza assicurare che dalla coltivazione di questa pregevole e sempre più ricercata rosa nella zona montana si ottengono i seguenti pratici risultati:

- 1) piante robuste e molto produttive con immunità assoluta da ogni malattia;
- 2) fiori sani, ben sviluppati, profumatissimi che sbocciano dal giugno alla prima quindicina di luglio;
- 3) profumo fine e soave che acquista maggiore intensità

quanto più è elevata la località ove viene eseguita la coltivazione;

Inoltre le piante di questa industriale rosa, coltivate in montagna, per il benefico effetto derivato dal completo e prolungato riposo di circa sette mesi e per il forte peso della neve che ne tiene incurvati i rami fioriferi per un lungo periodo, risultano molto più resistenti e produttive di quelle che si coltivano nella zona rivierasca od in altri luoghi a mite temperatura perchè anche nell'autunno e nell'inverno continuano a vegetare ed a fiorire con dannoso disperdimento di energie e con grave discapito sul raccolto primaverile.

CENNI CULTURALI

PREPARAZIONE DEL TERRENO — Sull'Altipiano di Asiago ove la terra è leggera e di facile lavorazione, si dovrà scassare durante l'estate ad una profondità dai 60 al 70 centimetri, interrando più letame possibile se si ha sottomano come facilmente accade in quella regione.

PIANTAGIONE — Si può eseguire tanto nell'autunno quanto in primavera purchè le piantine siano in completo riposo. In quest'ultimo caso, se le piante vengono rifornite da regioni litoranee o da altre località a clima mite, è assolutamente necessario procurarsele entro la prima quindicina di febbraio avendo l'avvertenza di imballarle bene ed in modo che non abbiano a soffrire il gelo conservandole poi sotto sabbia fresca e ricoperta di paglia in locale riparato.

Ma per chi vuole risparmiare questo paziente lavoro piante senz'altro in autunno.

La piantagione viene normalmente eseguita con polloni di un anno che si stadicano attorno alle piante madri; raramente si fa con barbatelle ottenute da talee.

Si potrebbe anche tentare l'innesto ad occhio dormiente in agosto, oppure vegetante in primavera sulla rosa di macchia che sull'Altipiano cresce abbondantemente allo stato spontaneo.

Sul terreno debitamente spianato ed alquanto asciutto, si proceda al collocamento delle piantine a 50-60 centimetri sulle file distanti fra loro a m. 1.25.

Diversi sono i sistemi che si possono adottare per il trapianto. Entro solchi o buchette oppure mediante apposito arnese consistente in un'asta di ferro della lunghezza di cm. 70 circa, terminando da un capo con una forcella a due denti (che serve per afferrare la pianta nella parte radicata) e dall'altro in pezzo di legno tondo e disposto orizzontalmente a guisa di grande trivella, sul quale si preme per conficcare la piantina stessa nel terreno che dev'essere però di natura soffice e senza sassi.

Le piantine dovranno essere della lunghezza di 40 centimetri con radici e legno sano e soprattutto non avvizzite.

Si dispongano bene nel terreno avendo l'avvertenza di comprimerlo delicatamente attorno alle radici lasciando la pianta che spunti fuori terra tre o quattro occhi.

Una leggera pioggia sarà più che sufficiente per garantire il facile attecchimento.

POTATURA — Questa operazione indispensabilissima per la prosperità e produttività della pianta, va compiuta ogni anno in modo accurato.

Poichè sull'Altipiano il clima è rigido, è consigliabile rimandare la potatura nella primavera, anzichè nell'autunno o nell'inverno come si usa praticarla nelle regioni calde.

Essa consiste nel sopprimere tutto il vecchio legno deperito infruttifero e morto, mirando alla conservazione di quello sano e dei nuovi getti dell'annata che dovranno portare la fioritura.

INTRALCIATURA O ARCHETTATURA — Anche questa

operazione va compiuta annualmente in primavera e con la dovuta intelligenza subito dopo la potatura e sempre quando la pianta non ha ancora vegetato perchè altrimenti si arrecerebbe danno ai nuovi germogli fioriferi.

Ecco come si procede: con le mani protette da robusti guanti di pelle si incurvano i giovani getti (due a destra e due a sinistra) intrecciandoli con gli altri due della pianta vicino in modo da costituire lungo il filare una continuazione di arcate quasi simmetriche e distese il più possibile in senso orizzontale.

Negli anni appresso si procederà nello stesso modo con la differenza che invece di due saranno molto di più i tralci che si dovranno incurvare e distribuire con raziocinio di ambo le parti.

Questo sistema colturale, oltrechè riuscire economico per il risparmio del paletti e del filo di ferro galvanizzato di sostegno, conferisce alla pianta maggiore fertilità.

PRATICHE COLTURALI — Ogni anno, subito dopo l'archettatura, si dovrà zappare per bene il terreno e concimare abbondantemente con buon letame.

Inoltre si consiglia di spargere lungo i filari di piante, qualche settimana prima della fioritura, kg. 15 di nitrato di soda per ogni mille metri quadrati di roseto. Ciò gioverà efficacemente a stimolare le rose perchè diano forti cacciate di fiori.

Si approfitti di una pioggia per distribuire il nitrato in quanto la sua benefica azione potrà solamente compiersi colla presenza dell'umidità del terreno.

In seguito poi, mano mano che la piantagione va invecchiando, si renderà necessario rinforzare la concimazione a base di letame con fertilizzanti chimici e cioè: Kg. 25 di perfosfato minerale; Kg. 12 di solfato potassico sempre ogni mille metri quadrati di terreno coltivato.

RACCOLTA — Incomincerà al 2° anno per entrare in piena produzione al quarto.

La delicatissima operazione di raccolta sull'Altipiano si potrà iniziare all'incirca verso i primi di giugno e continuare sino verso la prima quindicina di luglio a secondo dell'andamento della stagione e della località ove verrà eseguita la coltivazione.

I fiori vanno raccolti ogni giorno di buon mattino prima che il calore del sole ne danneggi il prezioso profumo.

Si dovranno staccare delicatamente col solo calice privo di gambo, quando sono aperti e porli man mano entro cesti, senza comprimerli.

A raccolto finito si consegneranno sollecitamente alle distillerie evitando in modo assoluto l'ammucchiamento perchè si provocherebbe subito la dannosissima fermentazione che ne farebbe profondamente deteriorare la bontà del prodotto.

Qualora all'inizio della raccolta il fiore della giornata fosse poco da non valer la pena di consegnarlo, si potrà in via eccezionale distenderlo su teli bagnati in luogo fresco ed ombreggiato per unirlo a quello del successivo.

Nel caso poi che i fiori si dovessero raccogliere bagnati dalla pioggia, non dalla rugiada, si dovranno consegnare ugualmente con la dovuta sollecitudine alle distillerie le quali però ne detraranno il 10% sul peso.

Si ricordino infine i bravi allievi erboristi che si accingeranno a questa impresa di gran reddito, che il fiore delle rose può anche distillarsi con gli alambicchi comuni - meglio con quelli a vapore - nella eventualità che non potessero prontamente sorgere sull'Altipiano veri ed appropriati impianti fissi, contemporaneamente alle coltivazioni.

Ponderino bene i bravi alpigiani sull'utilità di coltivare nel loro pittoresco Altipiano questa preziosa rosa che nella scala dell'industria profumiera sta fra i primi posti.

Una buona coltura di rose può durare anche quindici

anni dando in media da 200 a 250 grammi di fiori per ogni pianta.

Tale prodotto scarseggia in Italia, quindi è sempre ben quotato e ricercato ed il suo prezzo si aggira dalle 3 alle 4 lire al kg. ed anche più.

Sarebbe però consigliabile che i futuri volenterosi coltivatori dell'Altopiano venissero prima consorziati fra di loro per poter svolgere una grande azione di sfruttamento maggiormente economica ed industriale.

LA SALVIA SCLAREA

Le diverse specie di Salvia che crescono vigorose allo stato spontaneo, sul suolo della nostra amata Patria, furono altamente apprezzate ed anche coltivate, specialmente per la loro proprietà medicinale, sin dai tempi più remoti, tanto è vero che il nome di Salvia deriva dal verbo salvare, ed era tale la fiducia e la stima che i popoli d'allora avevano di questa labiata che sorse il detto:

« Cur morietur homo cui Salvia crescit in horto »

Oggi però, che la chimica ha riscontrato nei fiori di questa preziosa pianta altre proprietà meravigliose, essa viene specialmente coltivata per l'industria dei profumi.

I suoi fiori dall'olezzo forte e piccante, si distillano freschi coi comuni alambicchi dando una ricercatissima essenza fissativa con aroma penetrante che ricorda un po' quello dell'ambra.

Inoltre, tali fiori essiccati all'ombra, vengono anche impiegati nell'industria dei liquori e specialmente nella fabbricazione del Vermouth e dell'Arquebuse e per aromatizzare il vino moscato e vengono richiesti anche dall'erboristeria.

Ora, sebbene questa industriale ed elegante pianta non si trovi allo stato spontaneo sull'Altopiano di Asiago e neanche nella sottostante pianura, pur tuttavia la sua coltivazione vi si può praticare con buon esito nella parte bassa sotto i 600 metri di altitudine, in località riparata e bene esposta a mezzogiorno ed in terreno asciutto.

CENNI COLTURALI

PREPARAZIONE DEL TERRENO — Essendo questa pianta poco esigente e rusticissima, non richiede grande lavorazione di terreno; basterà una zappatura di 50 cent. circa e abbondante concimazione a base di letame.

SEMINA — Volendo, la Salvia si può consociare anche col frumento nella primavera, spargendone i semi alla volata, come si usa fare per le foraggiere, prima o dopo della sarchiatura o dell'epicatura del cereale, purchè il terreno sia stato lavorato e concimato convenientemente nell'autunno.

Desiderando invece fare una vera e propria coltivazione razionale di questa labiata, si dovrà praticare la semina in primavera entro buchette scavate in fila a 50 cent. di distanza l'una dall'altra ed a 70 cent. da riga a riga, sul terreno debitamente preparato. Si porranno tre o quattro semi sul fondo delle piccole buchette avendo cura di coprirli poi con leggero strato di terra fine o meglio con terriccio.

CURE COLTURALI — Allorchè le piantine avranno raggiunto lo sviluppo d'una decina di centimetri, si dovranno diradare lasciando al massimo le due migliori per ogni buchetta. Si procederà poi alla sarchiatura e rincalzatura e si spiani contemporaneamente le buchette avendo l'avvertenza di utilizzare le piantine sradicate per colmare gli eventuali vuoti.

LAVORAZIONE E CONCIMAZIONE DEL TERRENO — Basterà zapparle annualmente nell'autunno e concimarle con buon stallatico.

Durante quest'operazione si abbia cura di pulire per bene i cespi dai mozziconi dei gambi secchi che hanno portato il fiore.

RACCOLTA — Si fa al secondo anno nell'estate, tagliando le sole infiorescenze quando sono fiorite. Questa coltivazione redditizia può durare diversi anni se ad essa non mancheranno le opportune cure.

SANTOREGGIA

(*Satureja montana* L.)

« Fam. Labiate »

Dialettale: Timo e Pevera

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La santoreggia tanto decantata da Virgilio, è una bella pianta aromatica e perenne che cresce spontanea in località soleggiate, rocciose, nel terreno incolto, arido e sterile. I suoi ornamentali cespi, quasi lignificati, raggiungono l'altezza massima di trenta centimetri e portano all'estremità numerosi e profumatissimi fiorellini dal color bianco e venati in rosso che sbocciano dall'agosto al settembre.

È diffusa sulle scogliere - che dall'Altipiano scendono la pianura - sino ad un'altitudine media di m. 1000. Abbonda molto nel territorio di Rotzo e lungo la sottostante Val di Assa, nel tratto Pedescala-Mezzaselva, ove questa pianta guarnisce le sporgenti rocce che già furono appostamenti delle nostre vedette.

PARTI UTILIZZABILI: sommità fiorite.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: agosto - settembre.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: se il prodotto è destinato per l'estrazione dell'essenza, si tagliano i giovani rametti fioriti e si distillano in giornata, oppure si sceglieranno i migliori ponendoli ad essiccare stratificati su

telli puliti all'ombra, e col noto sistema, per l'uso erboristico.

IMPIEGO: in profumeria, medicina, liquoreria e per aromatizzare le vivande e le composte di olive in salamoia.

Gli agricoltori impiegano i rametti di questa pianta, assieme a quelli del timo, per farne dei decotti giovevoli per lavature alle parti malate dei bovini infetti dall'afte epizootica e così pure per la lavatura dei formaggi onde favorirne la conservazione.

PROPRIETÀ: espettorante, stomacica e stimolante.

SANTOREGGIO

(*Satureja hortensis*, L.)

« Fam. Labiate »

Questa labiate, conosciuta anche sotto il nome volgare di Erba Cerea, è una pianta congenere alla precedente avendo all'incirca le medesime proprietà ma differisce dalla Santoreggia per essere erbacea ed annuale e per i suoi fiorellini più marcati in rosso. Essa però non è spontanea sull'Altipiano ma si trova coltivata nei giardini di Asiago come pianta ornamentale.

Tanto l'una che l'altra di queste piante, meritano di essere coltivate, destinandole in terreno sciolto, asciutto ed in località ben soleggiata e ad un'altitudine non superiore ai 1000 metri circa. La prima, ossia la *Satureja* montana, si può propagare anche per seme in primavera, ma è preferibile moltiplicarla per suddivisione di cespi in autunno od anche nei primi mesi primaverili, quando la vegetazione è ferma.

Si trapianta in file in modo che le piantine risultino alla distanza di trenta centimetri per ogni senso.

La *Hortensis* invece, si moltiplica esclusivamente per seme buttandolo alla volata nel mese di aprile-maggio quando sono scomparse le nevi, sul terreno appositamente preparato ricoprendolo leggermente colla rastrellatura, indi si attenda che nasca per praticarvi le opportune sarchiature e scerbature onde tenere sempre le piante monde dalle erbacce infestanti.

SAPONARIA

(*Saponaria officinalis*, L.)
« Fam. Cariofillacee »

Diatettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: *Flox*

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La Saponaria è una graziosissima pianta erbacea, vivace e stolonifera che raggiunge l'altezza dai 50 ai 70 centimetri.

I profumati e belli fiorellini portati a densi mazzetti all'estremità dei numerosi rametti, sono d'un colore rosa pallido e sbocciano dal luglio al settembre.

L'apparato radicale è costituito da lunghi e grossi rizomi di fragile consistenza che si spezzano al minimo urto.

Cresce vigorosa allo stato spontaneo sui muri e sui cigli delle strade, nel gerbido suolo dei pascoli, negli orti specialmente presso l'abitato di Rotzo, mentre nei giardini di Asiago si trova coltivata come pianta ornamentale.

Essa è poco diffusa sull'Altiplano e non era affatto conosciuta.

Percorrendo nel luglio la carrozzabile, che dal capoluogo di Rotzo va alla frazione di Alberedo, si può ammirare il quadro di superba bellezza che offrono le piante di saponaria in fiori espandenti nell'aria il loro olezzante e tipico profumo.

PARTI UTILIZZABILI: rizomi e foglie.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: la raccolta dei *rizomi* o radici, va eseguita in autunno oppure in primavera avanti che la pianta entri in vegetazione, mentre

le *foglie* si raccoglieranno prima della fioritura, ossia nel giugno.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si estirperanno le piante migliori che abbiano all'incirca almeno cinque anni per avere rizomi belli, vigorosi e sani.

Si laveranno bene e dopo averli fatti asciugare momentaneamente al sole si essiccheranno spaccati e tagliati a pezzi stratificati su stuoie o su teli in luogo ventilato ed asciutto.

Si dovranno scartare quei rizomi mal conformati, scadenti e stremenziti. Le *foglie* belle e sane si raccoglieranno prima della fioritura, e si essiccheranno stratificate su teli nel solito locale ombreggiato.

La conservazione dovrà essere fatta in sacchi per le radici, ed in cassette per le foglie.

IMPIEGO: in medicina. Le radici (rizomi) ed anche le foglie, vengono usate come la comune saponaria per lavare le stoffe di lana fine e la biancheria in genere, senza far subire ai panni alcun cambiamento di colore.

Si prepara questo liquido facendo bollire una forte quantità di rizomi e di foglie, lavandovi gli indumenti appena sarà raffreddato, sostituendo così completamente il sapone e le comuni liscivie.

PROPRIETÀ: diuretica, sudorifera, depurativa e aperitiva.

Queste sue proprietà erano già note ai popoli antichi. **COLTIVAZIONE** — Non è consigliabile farla, inquantochè la produzione nazionale è sufficiente per il fabbisogno.

Il terreno, ove si volesse praticare la coltura della saponaria, deve essere fertile, soleggiato ed alquanto fresco.

Si moltiplica per seme in primavera e si trapianta a dimora nell'autunno o nella primavera successiva collocando le piantine a 50 centimetri sulle file spaziate fra loro alla medesima distanza, in modo che le piante stesse risultino disposte a zampa di pollo.

STRAMONIO

(*Datura stramonium* L.)

« Fam. Solanacee »

Dialettale: Sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Id.

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA: Lo stramonio è una pianta annuale, velenosa, erbacea, che cresce inselvaticata allo stato spontaneo negli orti che trovansi nella parte più bassa dell'Altipiano verso Pedescala, S. Giovanni di Lusiana ed in altre località a bassa quota.

Il suo fusto robusto, alto centimetri 50 e più, porta foglie fortemente dentate e fiori bianchi, grandi, a forma di imbuto a lungo collo, che sbocciano dal luglio al settembre.

Il frutto è un riccio entro il quale sono contenuti i semi.

PARTI UTILIZZABILI: le foglie e i semi.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA — *Le foglie:* dal luglio al settembre e cioè quando la pianta è in fiore — *semi:* alla fine di settembre, prima che le capsule, ove sono contenuti, si aprano.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE — **Le FOGLIE** si raccolgono sane ad una ad una, mano mano che si sviluppano, avendo l'avvertenza di scartare quelle gialle e mal conformate, facendole essiccare su teli o su graticci, mentre le migliori foglie delle piante coltivate sarà bene essicarle in festoni nello stesso modo come si fa per la belladonna.

Tale materiale essiccato dovrà avere un colore verde chiaro, e si dovrà conservare in recipienti ben chiusi. I SEMI vengono raccolti nei ricci che li contengono quando questi si avvicinano alla maturazione, ma prima che si aprano, per evitare il disperdimento dei semi stessi.

Si lasciano esposti al sole fino a quando non si è completata l'essiccazione, indi si pongono in un sacco e si battono per liberarne i piccoli e numerosi semi i quali dovranno essere di colore nero. Si puliranno per bene e dopo averli esposti ancora stratificati su teli per qualche ora al sole, si conserveranno in sacchetti appesi in ambiente asciutto.

IMPIEGO: in medicina. I suoi fiori olezzanti, come quelli del giglio, vengono usati freschi per profumare l'acqua del bagno.

PROPRIETÀ: antiasmatica, antispasmodica e narcotica. Le sigarette confezionate colle foglie secche di questa pianta, vengono consigliate come efficace rimedio ai sofferenti di asma e di tosse inveterata.

Lo stramonio, per le sue qualità stupefacenti ed allucinatorie, era già conosciuto sino dal Medio Evo.

COLTIVAZIONE — Sebbene nel centro dell'Altipiano non si riscontri allo stato spontaneo questa solanacea, si ha però ragione di credere che essa vi prospererà bene, essendo una pianta annuale.

Vuole un buon terreno ricco di sostanza organica, profondo, fresco e soprattutto ben soleggiato.

Si semina in aiuole nel mese di aprile, o nel maggio direttamente sul posto, entro solchetti tracciati sul terreno, ben lavorato e concimato, alla distanza di 60 centimetri.

Allorchè le piantine del semenzato avranno raggiunto pochi centimetri di altezza, si trapianteranno a dimora a 30-40 centimetri nei solchi tracciati alla suddetta distanza, mentre per quelle provenienti dalla semina diretta basterà diradarle ove fossero fitte, trapiantandole ove mancano, in modo da

risultare a circa 30 centimetri sulla fila e possibilmente disporle a zampa di pollo.

I terreni più indicati, per praticare tale cultura, sono quelli dei vecchi prati e degli ex boschi, ricchi di materia organica.

AVVERTENZA — Essendo questa pianta velenosissima in tutte le sue parti, si raccomanda di non farne mai uso interno se non dietro prescrizione medica e tanto meno si dovranno impiegare bambini alla raccolta di essa inquantochè ne potrebbero mangiare i semi dal sapore dolciastro.

Molta prudenza si usi anche nel conservare questa droga, separandola dalle altre ed in luogo non frequentato per prevenire ogni possibile dolorosa conseguenza.

TIMO SERPILLO

(*Thymus serpyllum*, L.)

• Fam. Labiate •

Dialettale: Pevera

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Il timo serpillino è una piccola pianta erbacea perenne e dal sapore aromatico con numerosi steli sottili e guarniti di foglioline ovali striscianti, portanti alla cima fiorellini odorosi di colore rossiccio e bianco che sboccano dal giugno all'agosto.

È spontaneo in tutte le località incolte, fertili e soleggiate dell'Altipiano fino alla sommità dei monti.

Questa graziosa labiata cresce a cespi vigorosi e pendenti sull'orlo delle buche scavate dalle granate e sulle scarpate delle deserte trincee e dei lunghi e profondi camminamenti, tappezzandone artisticamente le loro franose pareti.

E questa pianta si distende ancora - con istintivo attopietoso - come manto ornamentale di protezione gentile sul terreno abbandonato degli ex cimiteri di guerra disseminati per le valli e per i monti. E quanta misticità ispirano all'animo religiosamente buono quei graziosi fiorellini accarezzati continuamente dall'ape ronzante, quasi voler recitare per i gloriosi Caduti, l'eterna preghiera.

Tale pianta è assai diffusa specialmente nelle alture dell'Altipiano ma era completamente sconosciuta dal lato industriale.

PARTI UTILIZZABILI: tutta la pianta.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: quando è in fiore, ossia da giugno a luglio.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la raccolta si fa tagliando le parti erbacee che si distillano fresche, oppure si scelgono i rametti fioriti da piante migliori e si fanno essiccare sopra teli all'ombra in luogo riparato, asciutto e ventilato.

IMPIEGO: in medicina. L'essenza ricavata a mezzo distillazione viene largamente usata in profumeria e in saponeria.

PROPRIETÀ: stimolante, diuretica, disinfettante ed emmenagoga.

TIMO VOLGARE

(*Thymus Vulgaris*, L.)

« Fam. Labiate »

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Questa specie di timo non si trova allo stato spontaneo sull'Altipiano.

È una bella pianta aromatica che differisce dal congenere serpillo per il suo cespo elegante, ramificato quasi legnoso che raggiunge l'altezza massima di 40 centimetri con foglie più piccole e fiorellini dal colore bianco-roseo tendente al lilla e raggruppati alle sommità delle sottili ramificazioni.

Questa pianta è eminentemente aromatica, e di sapore piccante. Fiorisce dal maggio a tutto luglio.

PARTI UTILIZZABILI: le sommità fiorite.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: dal maggio al luglio, quando è in fioritura.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: come il suddetto serpillo.

COLTIVAZIONE — Tanto la coltivazione dell'uno come dell'altro timo richiede solamente terreno leggero, anche arido, ma ben soleggiato e lavorato.

Si possono moltiplicare per suddivisione di cespi o per talea in primavera prima dell'inizio della vegetazione perché diversamente non attecchirebbero. Il miglior sistema però di moltiplicazione, per ottenere piante robuste, è con la semina primaverile in aiuole ben soleggiate e composte di terreno sabbioso e terriccio.

Appena la piantina ha raggiunto pochi centimetri di lunghezza, si diraderanno durante la prima sarchiatura e scerbatura, ripicchettandole poi in altre aiuole perchè si irrobustiscano.

Il trapianto a dimora si fa nella primavera dell'anno appresso in file ed in modo che le piante risultino ad una trentina di centimetri di distanza per ogni senso.

La coltura del timo è durevole, quindi bisognerà farla su terreno profondamente lavorato e debitamente concimato.

L'Altipiano (e specialmente nella zona di Rotzo, Val d'Assa, S. Giacomo di Lusiana ed altre località esposte a mezzogiorno) è indicatissimo per lo sviluppo di questa pianta, e quindi se ne potrebbe tentare la coltivazione.

VALERIANA

(*Valeriana officinalis*, L.)

«Fam. Valerianacee»

Dialettale: Valeriano

Nomi locali:

Cimbro: Sconosciuto

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — La valeriana è una pianta vivace, erbacea con stelo cilindrico, vuoto, diritto e guernito di foglie che raggiunge l'altezza anche di m. 1.50.

I suoi graziosi fiorellini, d'un bel rosa chiaro e dal profumo delicato, sono disposti a mazzetti muniti di gambo, innestati all'ascella delle ultime foglie apicali e alla cima della pianta stessa. Essi sbocciano dal luglio a tutto agosto.

La radice è fascicolata con rizoma stollonifero.

Questa preziosa e splendida pianta è una fra le tante che adornano pittorescamente il suolo dell'Altipiano.

Essa vi è molto diffusa allo stato spontaneo, crescendo vigorosa sino all'altitudine di m. 1500 circa.

Ama i luoghi fortemente freschi ed alquanto ombreggiati, preferendo le esposizioni rivolte a N-O e in fondo valle.

Cresce ancora sui campi di battaglia nel terreno sconvolto dal cannone, nelle trincee e nei camminamenti e specialmente lungo le mulattiere, nei fossi e sulle scarpate delle strade in genere ove viene disseminata continuamente da se dal transito delle piante essiccate assieme al foraggio.

PARTI UTILIZZABILI: radice (rizoma).

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: in settembre.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: si sradicheranno con molta delicatezza solo quelle piante ben sviluppate che abbiano almeno due anni, ma preferibilmente quelle di tre.

Si scarteranno quei rizomi che si presentassero marci, come spesso accade di trovare a tardo autunno, nei luoghi umidi, avendo somma cura di scegliere unicamente quelli belli e ben sviluppati.

I rizomi, appena raccolti e liberati dal mozzicone dello stelo, si divideranno, se sono grossi, in due parti attraverso il colletto, ossia nel punto dove è stato tagliato il mozzicone; si laveranno per bene in modo da non lasciare traccia alcuna di terra.

Le radici così preparate, si fanno momentaneamente asciugare al sole e poi essiccare all'ombra in ambiente asciutto ventilato e lontano dai gatti perchè ne sono ghiotti. Si abbia inoltre cura di rivoltarle frequentemente per evitare il deprezzabile ammuffimento.

Tali rizomi, ben essiccati, si conserveranno in casse o in botti ben chiuse e riposte in locale asciutto. Meglio però sarebbe smerciare subito la droga per evitare facili alterazioni.

IMPIEGO: in medicina ed in veterinaria. L'essenza che se ne ricava dalle radici mediante distillazione, viene usata in liquore e in saponeria.

PROPRIETÀ: Questa pianta per le sue molteplici e svariate applicazioni medicinali era conosciuta sino dai tempi antichi, tant'è vero che veniva usata specialmente contro l'epilessia.

È inoltre sedativa, antispasmodica, febbrifuga, antinevralgica, antisterica e calmante.

COLTIVAZIONE — La valeriana merita davvero di es-

sere largamente coltivata allo scopo di avere piante vigorose che diano un prodotto di prima qualità da poter ben competere, in bontà ed in bellezza, a quello che purtroppo ci arriva ancora dagli altri Stati, specialmente dall'America e dall'Inghilterra, ove detta pianta è coltivata.

Per essere sicuri del buon esito della coltura, basta scegliere una zona ove la valeriana vi cresce allo stato spontaneo.

Si moltiplica nell'autunno, oppure in primavera, mediante la suddivisione dei cespi, scegliendo le piantine più belle che si collocheranno a dimora a 30 - 35 cm. sulle file distanziate tra loro da 40 a 50 cm.

Il terreno che vi si destinerà dev'essere ben lavorato ed abbondantemente concimato con stallatico, di natura fresco, fertile e leggero con esposizione possibilmente a N-O e in fondo valle.

Volendo, si può anche ricorrere alla semina primaverile, ossia dalla metà di aprile ai primi di maggio, sia direttamente a dimora quanto nel semenzaio.

In quest'ultimo caso le piantine si collocheranno a posto solamente nell'autunno, o nella successiva primavera qualora non fossero sufficientemente sviluppate.

Se dalla semina si ottengono piantine più resistenti, non è però consigliabile per chi vuole realizzare sollecitamente il raccolto inquantochè si perde un anno e più.

Sarà invece buona pratica prepararsi i semenzai a tempo opportuno onde avere, un anno per l'altro, le piantine necessarie per le nuove piantagioni.

Si tenga ben presente di fare il trapianto in giornate nuvolose, calme e a terreno alquanto fresco per risparmiare l'annaffiatura la quale però si rende indispensabile se il terreno fosse asciutto.

La valeriana è una pianta rustica e di facile attecchimento. Durante la vegetazione bisognerà fare le necessarie sarchiature e scerbature.

La raccolta dei rizomi si fa generalmente al secondo anno dal trapianto.

Alle piante destinate per il raccolto è consigliabile togliere le infiorescenze prima che sboccino i fiori perchè sembra se ne favoriscano gli elementi attivi.

ZAFFERANO

(*Crocus sativus*, L.)

«Fam. Iridacee»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: „ „

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA — Lo Zafferano è una preziosa pianta bulbosa, erbacea e perenne che sull'Altipiano non si trova allo stato spontaneo tranne qualche raro esemplare fortemente imbastardito con il comune *Crocus* autunnale, col quale ha una certa rassomiglianza.

I suoi fiori, che talvolta compaiono ancor prima delle graziose foglie dal settembre all'ottobre, in numero di due generalmente per pianta, hanno un bel colore grigio rossastro. La pianta è di facile identificazione per il suo fiore col pistillo sporgente e diviso in tre *stgmi* dal color rosso aranciato ed odorosi, i quali disseccati costituiscono la tanto preziosa e ricercata droga conosciuta col nome di *zafferano*.

Le foglie sono lineari, lunghe, lucenti e di un bel verde scuro con striatura bianca longitudinale.

I semi sono piccoli, rotondi contenuti in una capsula a tre logge e maturano in primavera, dal maggio al giugno.

PARTI UTILIZZABILI: gli *stgmi*, ossia l'estremità del pistillo.

TEMPO BALSAMICO PER LA RACCOLTA: quando è in fioritura, dal settembre all'ottobre a seconda della località ove questa pianta viene coltivata.

RACCOLTA E PREPARAZIONE COMMERCIALE: la importantissima operazione della raccolta dei fiori dev'essere compiuta con diligente cura di buon mattino prima che il sole li faccia chiudere, oppure dopo il tramonto allorchè si riaprono, ponendoli con delicatezza entro canestri o cestini che il raccoglitore porta appesi od infilati al braccio.

Si tenga presente che il prodotto sarà tanto più pregiato quanto più i fiori saranno stati tolti a tempo opportuno ossia freschi e man mano che sbocclano; Si dovranno scartare quelli appassiti ed incompleti.

Detti fiori, così raccolti, si radunano in appositi recipienti di legno (scartare i sacchi) od in semplici cassette foderate internamente di stoffa per evitare la dannosa ammaccatura indi si portano in locale riparato stratificandoli su tele per procedere subito alla cernita degli stigni.

L'essiccazione di essi si può fare su appositi graticci all'ombra in locale ben riparato, ma data la stagione umida e piovosa autunnale, è meglio effettuarla a mezzo di essiccatoi dopo averli però fatti leggermente avvizzire all'ombra, in luogo ventilato.

Speciale attenzione si dovrà usare durante l'essiccamento col fuoco, agitando di frequente gli stigni per evitare che prendano il deprezzabile sapore del fumo.

Lo zafferano perfettamente essiccato va conservato ben compresso entro vasi di vetro ben sigillati o in sacchetti di tela bianca che poi si dovranno collocare o appendere in ambiente chiuso ed asciutto.

IMPIEGO: oltre che in medicina, viene usato largamente nella colorazione delle paste alimentari, burro, liquori, conserve ecc.

PROPRIETÀ: stimolante, antispasmodico, espettorante, eccitante, sedativo ed agisce anche come regolatore del sistema nervoso.

Si ricorda però che lo zafferano, pur non essendo velenoso, se preso in forti dosi può cagionare gravi conseguenze. Le pregevoli proprietà di questa droga erano già note sino dai tempi antichi.

COLTIVAZIONE — La coltivazione dello zafferano può praticarsi con buon esito solamente nella parte meno elevata dell'Altipiano che sta sotto i 1000 metri di altitudine ed in località completamente soleggiata e riparata dalle intense gelate perchè, a 15° sotto zero, i bulbi di questa pianta soffrono e marciscono.

Si può rimediare a questo inconveniente mediante copertura del terreno con letame ben decomposto distribuito attorno alle piante in novembre. In tal caso il letame servirà in primavera come concimazione annuale.

Il terreno da destinarsi a questa coltura dev'essere fertile, leggero, di natura sabbioso e calcareo, scartando assolutamente quelli compatti, argillosi e umidi.

Esso dovrà lavorarsi profondamente in autunno a 30-40 centimetri e concimato abbondantemente con buon stallatico. Nel mese di luglio si procederà al trapianto dei migliori bulbi che si dovranno scegliere della forma rotonda, ben conformati e soprattutto sani e scartare quelli a forma appiattita, perchè non indicati allo scopo.

Si spoglieranno dell'involucro squamoso che li riveste e dopo averli lasciati due o tre giorni al sole si collocano a 15 cm. entro buchette o in solchi paralleli intervallati a 20 cm. e profondi altrettanto.

I bulbi vegetano rapidamente e nel primo anno danno già il raccolto dei suoi fiori.

Durante la vegetazione, si dovranno fare le opportune sarchiature e scerbature in modo da lasciare sempre il suolo mondo dalle cattive erbe.

La coltura dello zafferano, se è fatta bene, può dare un

buon reddito anche per dieci o dodici anni, ma è bene rinnovarla ogni tre o quattro.

Mi auguro che ben presto si possa vedere sui mercati lo *zafferano* dell'Altipiano di Asiago.

PARTE III.^a

ELENCO DI ALCUNE ALTRE' PIANTE AROMATICHE E
MEDICINALI SPONTANEE DELL'ALTIPIANO, DI MINORE
IMPORTANZA

ELENCO DI ALCUNE ALTRE PIANTE AROMATICHE E
MEDICINALI SPONTANEE DELL'ALTIPIANO, DI MINORE
IMPORTANZA

ELENCO DI ALCUNE ALTRE PIANTE AROMATICHE E
MEDICINALI SPONTANEE DELL'ALTIPIANO DI MINORE
IMPORTANZA

ACETOSA (*Rumex acetosa*, L.) « Fam. Polygonacee »

Dialettale: Pan de Cuco e Stebba

Nomi locali:

Cimbro: Kuncanfara

RACCOLTA: Tutta la parte erbacea della pianta, dal luglio all'agosto, facendola essiccare all'ombra, legata in fascetti oppure distesa su teli.

PROPRIETÀ: Diuretica e astringente.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella zona bassa e media, in luoghi piuttosto ombreggiati e specialmente fra lo scavato delle trincee e delle frane.

AGRIMONIA (*Agrimonia Eupatoria*, L.) « Fam. Rosacee »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Pianta fiorita legata in mazzi oppure le sole foglie, al principio della fioritura, dal giugno all'agosto, essiccandole all'ombra su teli.

PROPRIETÀ: Astringente, anticatarrale, contro le dissenterie, le malattie del fegato e del reni. Anche in veteri-

narla la sua infusione viene impiegata per lavare le piaghe agli animali.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi rocciosi ed incolti e lungo le scarpate delle strade, nella zona media dell'Altipiano.

ALCHIMILLA (*Alchemilla Vulgaris*, L.) « Fam. Rosacee »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: La pianta intera, e foglie dall'agosto al settembre essiccandola a mazzetti appesi all'ombra.

PROPRIETÀ: Leggermente astringente, diuretica e contro le diarree e viene anche applicata sulle contusioni con efficacia.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Zona alta sui campi di battaglia, crescendo vigorosa sul fondo delle trincee e dei camminamenti e nei luoghi freschi ed ombreggiati.

ARALDA (*Digitalis Lutea*, L.) « Fam. Scrofulariacee » *Velenosa*

Dialettale: Vegetale e ciucci

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: Le foglie dal giugno all'agosto, all'inizio della fioritura, essiccandole stratificate su teli in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Cardiocinetica e diuretica. Si raccomanda di non farne mai uso senza il consiglio medico.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Su tutto l'Altipiano in luoghi semi ombreggiati ed incolti, sulle scarpate delle trincee ed anche nel terriccio trattenuto fra le conche delle rocce.

ARISTOLOCHIA (*Aristolochia Clematitis*, L.) « Fam. Aristolochiacee »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: La radice estirpandola nell'autunno, si lava e si essicca all'ombra o meglio in locale riscaldato artificialmente o con essiccatore.

PROPRIETÀ: Emmenagoga. Si raccomanda di non farne mai uso senza la prescrizione medica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella zona media e bassa specialmente all'ombra dei noccioli.

ASARO (*Asarum Europaeum*, L.) « Fam. Aristolochiacee »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Le foglie e, soprattutto, le radici le quali vengono anche distillate e la cui essenza viene impiegata specialmente in profumeria. Le foglie dal maggio all'agosto e le radici nell'autunno facendole essiccare all'ombra. Questa pianta viene anche usata allo stato fresco.

PROPRIETÀ: Le foglie essiccate e polverizzate costituiscono un ottimo sternutatorio che giova anche per combattere i mali di capo. È, inoltre, emmenagoga, emetica e purgante.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi freschi ed ombreggiati della zona media.

BALLOTA (*Ballota nigra*, L.) « Fam. Labiate »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: La parte aerea, dal luglio all'agosto, facendola essiccare su grati all'ombra.

PROPRIETÀ: Antispasmodica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Lungo le strade, e presso gli abitati, in località fertile ed incolta, nella zona bassa.

BARBAFORTE (*Nasturtium Armoracia*, Fr.) « Fam. Crocifere »

Dialettale: Cren

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: Tutta la pianta fresca ma specialmente le radici, quando è in fioritura; dal giugno al luglio.

PROPRIETÀ: Depurativa ed antiscorbutica. Colle sue radici ben pulite, se ne fanno salse piccanti che ricordano il sapore irritante della senape.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi fertili ed incolti. Trovasi allo stato spontaneo inselvaticita.

BARDANA o LAPPÀ (*Arctium majus*, Schk) « Fam. Asteracee »

Dialettale: Siavass - Attacca

Nomi locali:

Cimbro: Kletten-gras

RACCOLTA: Le foglie ma soprattutto le radici avanti della fioritura in primavera, preferendo le piante del secondo anno. Le radici pulite e tagliate a pezzetti, di due o tre centimetri, si essiccano all'ombra.

PROPRIETÀ: Diuretica, sudorifera, depurativa. La tisana di radici viene efficacemente impiegata nella medicina popolare, per combattere le malattie della pelle e le foglie vengono usate per cataplasmi nelle emorroidi, nelle ulcere e nella rogna ed ancora sui foruncoli.

I decotti di radice venivano usati per combattere il ballo di S. Vito.

LUOGHI OVE CRESCE: Presso gli abitati in località fertili ed in terreni incolti nella zona bassa e media.

BISTORTA (*Polygonum Bistorta*, L.) «Fam. Polygonacee»
Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:
Cimbro: id

RACCOLTA: Le radici in autunno; si lavano e si puliscono dalle radichette e si essiccano all'ombra oppure in ambiente riscaldato.

PROPRIETÀ: Tonica, febbrifuga, astringente, antiemorralgica, contro le dissenterie e le diarree ed anche antiscorbutica. Le sue foglie cotte vengono mangiate come gli spinacci, mentre la fecola contenuta nelle radici può essere utilizzata come buon farinaceo.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei pascoli della zona media e alta.

BORSA PASTORE (*Thlaspis Bursa pastoris* L.) «Fam. Crocifere»
Dialettale: Sapete della Madonna

Nomi locali:
Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: Dalla primavera all'autunno raccogliendone la pianta intera che viene normalmente utilizzata verde. È pianta facilmente riconoscibile perchè fiorisce quasi tutto l'anno tranne che nei mesi invernali.

PROPRIETÀ: Antiemorralgica ed emostatica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi incolti, zona bassa e media.

CALAMINTA (*Calamintha officinalis*, Moench) «Fam. Labiate»
Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:
Cimbro: id

RACCOLTA: I rametti fioriti dal luglio al settembre, facendoli essiccare all'ombra su teli oppure legati in mazzetti appesi.

PROPRIETÀ: Antispasmodica ed eccitante. Tutte le parti verdi della pianta vengono impiegate nella distillazione.
LOCALITÀ OVE CRESCE: In luoghi secchi e semiombreggiati, nella zona bassa e media.

CAMEDRIO (*Teucrium Chamaedrys*, L.) «Fam. Labiate»
Dialettale: Sconosciuto

Nomi locali:
Cimbro: id

RACCOLTA: Le sommità fiorite, dal luglio all'autunno, all'inizio della fioritura, facendole essicare in mazzetti appesi oppure su teli in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Stomatica, sudorifera, emmenagoga, febbrifuga e diuretica. Viene impiegato nella fabbricazione del vermouth ed in altri liquori. Entra anche a far parte nella composizione d'un the speciale delle Alpi.

LOCALITÀ OVE CRESCE: In terreni soleggiati, aridi ed incolti. Sul l'altipiano questa pianta si trova specialmente diffusa nella zona di Rotzo e nella sottostante val d'Assa.

CINOGLOSSA (*Cynoglossum Officinale*, L.)
«Fam. Borraginee»

Dialettale: sconosciuto
Nomi locali:
Cimbro: id

RACCOLTA: La radice in autunno, lavata bene si essica all'ombra su teli.

PROPRIETÀ: Antispasmodica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi incolti ed asciutti nella zona bassa e media.

CARDO DI S. PELLEGRINO (*Carlina Acaulis*, L.)

«Fam. Asteracee»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Bisachese

RACCOLTA: La radice nell'autunno pulita si fa essiccare lentamente in locale artificialmente riscaldato oppure all'ombra.

PROPRIETÀ: Diaforetica, stomatica, diuretica e antireumatica. Questa pianta serve come barometro al contadino perchè il suo fiore si chiude all'approssimarsi del tempo cattivo, mentre si apre coll'avvicinarsi del buono. I suoi fiori ben essiccati si possono tingere per l'industria decorativa.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei pascoli e sul terreno gerbido tempestato dalle granate, nella zona alta.

CENTAUREA MINORE (*Erytraea Centaurium*, Persoon.)

«Fam. Genzianacee»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Id

RACCOLTA: Le sommità fiorite dal giugno all'agosto legandole in piccoli mazzetti che si fanno essiccare in luogo ombreggiato e piuttosto oscuro perchè conservino il più possibile il suo bel colore rosso porpora e le proprietà.

PROPRIETÀ: Febbrifuga, stomatica, vermifuga e diuretica. Viene inoltre adoperata nella fabbricazione del vermouth.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei pascoli soleggiate della zona bassa in special modo.

CELIDONIA (*Chelidonium majus*, L.) «Fam. Crocifere»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Id

RACCOLTA: La pianta intera in primavera od in autunno facendola essiccare legata in mazzetti in luogo ombreggiato.

Sono preferibili le piante che nascono nei muri o in terreno secco anzichè in luogo fertile.

PROPRIETÀ: Purgante, antisicroflosa. Il suo succo giallo viene impiegato per la distruzione dei porri e protuberanze cutanee.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Zona bassa e media presso gli abitati.

GICLAMINO (*Cyclamen europaeum*, L.) «Fam. Primulacee»

«Velenosa»

Dialettale: Vedareghe

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: I tuberi, ossia la radice, che si sradicano dalle piante migliori dal settembre all'ottobre, si laveranno bene e si faranno essiccare lentamente in locale ombreggiato o riscaldato artificialmente, interi od affettati.

PROPRIETÀ: Purgante, antielmintica, emmenagoga e vermifuga.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella zona media, in località esposte a mezzogiorno e semiombreggiate, rocciose e sulle scarpate delle trincee e dei camminamenti. È pianta facilmente individuabile per i suoi profumatissimi fiorellini che sbocciano dall'agosto a tutto settembre.

CICORIA (*Cichorium Inthybus*, L.) «Fam. Asteracee»

Dialettale: Radiclo

Nomi locali:

Cimbro: Radichien

RACCOLTA: Le foglie si raccolgono all'inizio della fioritura e le radici si estirperanno poco dopo, le quali andranno ben pulite e tagliate a pezzi essiccandole stratificate su teli in locale ombreggiato.

PROPRIETÀ: Depurativa, tonica. Le sue radici bene essiccate e torrefatte, sono un buon surrogato del caffè.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Sui cigli delle strade e nei campi, nella zona bassa in special modo.

CICUTA MAGGIORE (*Conium maculatum*, L.) «Fam. Apiacee»
«Velenosa»

Dialettale: Prezzemolo mato e Sigolotti

Nomi locali:

Cimbro: Rossachumel e Scherlenga

RACCOLTA: Foglie e frutti dal luglio all'agosto facendoli essiccare sopra teli in località ombreggiata.

PROPRIETÀ: Calmante, dissolvente, diuretica, nervina, antinevralgica, emolliente. Si ricorda che la cicuta essendo molto assomigliante al prezzemolo è facile confonderla.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte bassa ed in quella media in località fertile, presso gli abitati.

DULCAMARO (*Solanum Dulcamara*, L.) «Fam. Solanacee»

Dialettale: Sucamara, Bucamara e Tossigo

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: I gambi dei giovani rami di pochi centimetri di lunghezza, vengono raccolti in primavera o in autunno e si fanno essiccare all'ombra o in locale artificialmente riscaldato, appesi e legati in mazzetti.

PROPRIETÀ: Sudorifera, diuretica e depurativa.

LOCALITÀ OVE CRESCE: In luoghi freschi e boscosi lungo i torrenti, nella zona bassa e media.

ENULA CAMPANA: (*Inula Helenium*, L.) «Fam. Asteracee»
Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: idem

RACCOLTA: La radice in autunno, lavata e pulita bene si fa essiccare in locale ombreggiato.

PROPRIETÀ: Vermifuga, sudorifera, tonica, eccitante. Viene anche impiegata nell'industria dei liquori.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Zona bassa e media nei terreni incolti e soleggiate.

FARFARO: (*Tussilago Farfara*, L.) «Fam. Asteracee»

Dialettale: Capetele

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: Le foglie in autunno e i fiori nella primavera facendoli essiccare in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Emolliente pettorale, contro le malattie dei bronchi, nella tosse, nell'asma.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi freschi, sui cigli e sulle scarpate delle strade e delle trincee su tutto l'Altipiano.

FIORDALISO (*Centaurea Cyanus*, L.) «Fam. Asteracee»

Dialettale: Battisecola

Nomi locali:

Cimbro: Roken-pluma

RACCOLTA: I fiori oppure semplicemente i petali dal luglio all'agosto essiccandoli su teli all'ombra, mantenendogli il bel colore azzurro.

PROPRIETÀ: Antioftalmica ed astringente.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei campi seminati a grano nella zona media e bassa.

IPERICO (*Hypericum perforatum*, L.) « Fam. Ipericacee »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: idem

RACCOLTA: Le sommità fiorite dal luglio all'agosto facendole essiccare in luogo ombreggiato sopra graticci oppure legati a mazzi e sospesi.

PROPRIETÀ: Eccitante, vermifuga e vulneraria. Col suo fiore messo in infusione coll'olio puro di oliva in una boccetta di vetro che si espone per alcuni giorni al sole, si ottiene un unguento efficacissimo contro ogni lesione.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Su tutto l'Altipiano nei luoghi incolti e nel terreno sconvolto dal cannone.

LUPPOLO (*Humulus Lupulus*, L.) « Fam. Urticacee »

Dialettale: Bruscardolo

Nomi locali:

Cimbro: Wrukàndeta

RACCOLTA: Le infiorescenze che hanno forma conica pendenti come tanti campanelli, dall'agosto al settembre facendoli essicare in luogo ombreggiato sopra graticci.

PROPRIETÀ: Digestiva, depurativa, stomacica e sedativa. L'essenza ricavata dai fiori a mezzo distillazione è impiegata per dare l'amaro alla birra. In primavera le punte delle giovani piante si possono cucinare come gli asparagi.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei giardini, negli orti e lungo le stepi, nella zona media e bassa.

MALVA (*Malva sylvestris*, L.) « Fam. Malvacee »

Dialettale: Malva

Nomi locali:

Cimbro: Papel

RACCOLTA: Foglie e fiori dal giugno a settembre facendoli essiccare su teli in locale ombreggiato.

PROPRIETÀ: Emolliente e contro la tosse.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Parte bassa e media dell'Altipiano negli orti e vicino alle case in terreno fertile ed incolto.

MELISSA (*Melissa Officinalis*, L.) « Fam. Labiate »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Melissen

RACCOLTA: Le foglie e i rametti fioriti dal giugno al settembre facendoli essiccare all'ombra su teli oppure in mazzetti sospesi.

PROPRIETÀ: Tonica, cordiale, stomacica, antispasmodica, carminativa. Colle sue foglie essiccate in luogo pulito e ricoperte da veli perché le mosche non vadano ad insudiciarle, se ne può fare un tè profumatissimo da consumarsi zuccherato al posto di una limonata.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Luoghi fertili soleggiati della zona bassa.

MILLEFOGLIE (*Achillea Millefolium*, L.) « Fam. Asteracee »

Dialettale: Cumo selvatico

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: Le sommità fiorite che si essicano legate in piccoli mazzetti appese in luogo ombreggiato oppure stratificate su teli.

PROPRIETÀ: Stimolante, emmenagoga, tonica, vulneraria e contro le emorroidi.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei prati ed in tutti i terreni incolti di tutto l'Altipiano.

MORELLA (*Solanum Nigrum*, L.) «Fam. Solonacee» • *Velenosa*.

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Le foglie dal luglio al settembre e le bacche in autunno essicandole all'ombra.

PROPRIETÀ: Sedativa, narcotica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Parti basse specialmente presso gli abitati e negli orti.

NEPETELLA (*Calamintha Parviflora*, Lam.) «Fam. Labiate»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Tutta la parte erbacea della pianta fiorita durante l'estate destinandola alla distillazione, oppure per l'erboristeria le sommità fiorite essiccate all'ombra.

PROPRIETÀ: Stimolante e antispasmodica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Località soleggiate e sassose incolte della zona bassa e media dell'Altipiano.

ORIGANO (*Origanum Vulgare*, L.) «Fam. Labiate»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Le sommità fiorite dal luglio alla fine di agosto legandole in mazzetti essicandoli appesi all'ombra.

PROPRIETÀ: Eccitante, depurativa, stomacica, tonica, aperitiva e digestiva.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte media, localizzandosi nei dintorni di Rotzo e nella sottostante val d'Assa in esposizione soleggiata e arida.

PIANTAGGINE: (*Plantago Lanceolata*, L.) «Fam. Plantaginee»
Dialettale Cinquenervi e foglie di taglio

Nomi locali:

Cimbro sconosciuto:

RACCOLTA: Tutta la pianta ma specialmente le foglie raccolte nell'estate facendole essiccare all'ombra stratificate su tell.

PROPRIETÀ: Stomatica, leggermente astringente, anti-emorragica, depurativa ed emolliente.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Lungo le strade e nei terreni incolti su tutto l'Altipiano ma specialmente nella zona bassa e media.

PIEDE DI GATTO (*Antennaria Dioica* Gaertn.)
«Fam. Asteracee»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: idem

RACCOLTA: Fiori allo stato di incompleto sviluppo entro il mese di luglio, facendoli essiccare sopra tegli in luoghi ombreggiati e ricoperti da veli perchè le mosche non abbiano ad insudiciarli.

PROPRIETÀ: Emolliente e contro la tosse.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte alta fra i pascoli e sui campi di battaglia.

POLMONARIA (*Pulmonaria Officinalis*, L.) «Fam. Borraginee»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: idem

RACCOLTA: Si raccolgono le foglie nel mese di giugno fino a tutto settembre essicandole stratificate in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Emolliente, pettorale e vulneraria.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte media dell'Altipiano in località incolte ed ombreggiate.

PULSATILLA (*Anemone Pulsatilla* L.) «Fam. Ranunculaceae»
Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: idem

RACCOLTA: Fiori e foglie raccolte al momento della fioritura dal maggio all'agosto. L'essiccazione va fatta su teli all'ombra.

PROPRIETÀ: Antinevralgica, antispasmodica.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella zona alta e media.

RUTA (*Ruta Graveolens*, L.) «Fam. Rutaceae»

Dialettale: Erba degli spasimi e erba rua

Nomi locali:

Cimbro: Rodelgras

RACCOLTA: La parte erbacea dal giugno al novembre essiccandola all'ombra legandola in mazzetti.

PROPRIETÀ: Eccitante, emmenagoga, stimolante dell'intestino, carminativa, e vescicatoria. I suoi rami verdi o secchi servono per aromatizzare la grappa. Si può distillare.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte soleggiata e bassa.

SAMBUCO (*Sambucus Nigra*, L.) «Fam. Loniceraceae»

Dialettale: Sambugaro e schioccarti

Nomi locali:

Cimbro: Holar

RACCOLTA: Le ombrelle, ossia i fiori, quando non sono ancora completamente aperti, dal luglio all'agosto, sotto

scorza e midollo in primavera, frutti in autunno. Essiccazione all'ombra.

PROPRIETÀ: Sudorifera, diuretica, emetica e lassativa.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei luoghi incolti e freschi della zona bassa. Nella zona alta e media cresce pure il *Sambucus Racemosa* e *Ebusus* che su per giù posseggono le stesse proprietà.

SCOLOPENDRA (*Scolopendrium vulgare*, Sm.)

«Fam. Polypodiaceae»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Le foglie, veramente ornamentali raccolte nell'estate si fanno essiccare all'ombra.

PROPRIETÀ: Diuretica, e sudorifera.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei luoghi umidi ed ombreggiati, nel fondo di Val d'Assa.

STANCABUE (*Ononis Spinosa*, L.) «Fam. Leguminose»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: La radice estirpandola nell'autunno, indilavata si fa essiccare su graticci all'ombra.

PROPRIETÀ: Aperitiva, diuretica e depurativa.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella zona media.

TANACETO: (*Tanacetum Vulgare*, L.) «Fam. Asteraceae»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Le punte fiorite dall'agosto all'ottobre facendole essiccare in mazzi in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Stimolanti, antielmintica ed emmenagoga.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte media e alta in luoghi incolti e lungo il greto dei torrenti specialmente in Val d'Assa.

TARASSACO (*Taraxacum Vulgare*, Lam.) «Fam. Asteracee»

Dialettale: Salata de campo o Piscia can.

Nomi locali:

Cimbro: sconosciuto

RACCOLTA: La pianta intiera dalla primavera all'autunno ma specialmente la radice che si fa essiccare lentamente all'ombra dopo averla ben pulita.

PROPRIETÀ: Aperitiva, tonica, diuretica. La sua radice viene impiegata anche in liquoreria.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Parte bassa e media, nei terreni incolti, presso gli abitati e lungo le scarpate e sui cigli delle strade.

TORMENTILLA (*Potentilla Tormentilla Scop.*) «Fam. Rosaceae»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Il rizoma o radice nell'autunno pulito ed essiccato su graticci all'ombra, oppure l'intera pianta fiorita nell'estate.

PROPRIETÀ: Astringente, tonica e stimolante.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella parte media e alta.

TRAGOSELINO MAGGIORE (*Pimpinella Major*, L.)

«Fam. Umbellifere»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: Si raccolgono le radici nell'autunno facendole essiccare all'ombra od in ambiente riscaldato dopo averle ben pulite.

PROPRIETÀ: Leggermente astringente e stimolante.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nei luoghi incolti sulle scarpate delle strade e delle trincee e nelle praterie di tutto l'Altipiano.

VERBASCO: (*Verbascum Thapsus*, L.) «Fam. Scrofulariacee»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: Hùmelpraut

RACCOLTA: Le foglie ed i fiori dal luglio all'agosto facendoli essiccare all'ombra ben stratificati su tell.

PROPRIETÀ: Emolliente, spettorale, calmante, becchica e sudorifera.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Bassa e media zona in terreno incolto specialmente sulle piazzuole delle vecchie carbonaie.

VERBENA (*Verbena Officinalis*, L.) «Fam. Verbenaceae»

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: La pianta intiera nell'estate facendola essiccare all'ombra distesa su tell oppure sospesa in fascetti.

PROPRIETÀ: Stomatica, astringente, risolvente, anti-scorbutica e vulneraria.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Zona bassa e media. Nei giardini dell'Altipiano viene coltivata la varietà domestica con risultati veramente ottimi e senza che abbia a soffrire il gelo.

VIOLA DEL PENSIERO (*Viola Tricolor*, L.) « Fam. *Violacee* »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: La pianta intera durante l'estate, appena tagliato il frumento, facendola essiccare con delicatezza distesa sopra teli in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Sudorifera, antierpetica, emetica, purgativa ed anche depurativa.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Nella zona media e bassa, specialmente nei campi fra le stoppie del grano.

VIOLA MAMMOLA (*Viola Odorata*, L.) « Fam. *Violacee* »

Dialettale: Violetta

Nomi locali:

Cimbro: Merz

RACCOLTA: I fiori, dall'aprile a maggio e le foglie in primavera, essiccandole con molta attenzione all'ombra su teli distesi su gratteci. Il fiore dovrà mantenere il suo bel colore naturale, ciò che si ottiene coprendolo con carta durante l'essiccamento.

PROPRIETÀ: Emolliente, sudorifera, espettorante e contro la tosse.

LOCALITÀ OVE CRESCE: Su tutto l'Altipiano sul terreno morbido.

VULNERARIA (*Anthyllis Vulneraria*, L.) « Fam. *Leguminose* »

Dialettale: sconosciuto

Nomi locali:

Cimbro: id

RACCOLTA: I fiori dal maggio al luglio essiccandoli in luogo ombreggiato.

PROPRIETÀ: Vulneraria ossia medicamentosa.

LOCALITÀ OVE CRESCE: nei pascoli della media ed alta zona.

SPIEGAZIONE DEI TERMINI USATI

Antiasmatica — contro l'asma.

Anticattarrale — che combatte i catarrhi.

Antielmintica — che combatte i vermi degli intestini.

Antiemorragica — contro le emorragie o perdite di sangue.

Anticepiretica — che fa diminuire il calore della febbre.

Antigottosa — contro la gotta.

Antinevralgica — contro le malattie dei nervi.

Antioftalmica — contro le malattie infiammatorie.

Antiparassitaria — che serve per combattere i parassiti.

Antireumatica — contro i dolori reumatici.

Antisettica — contro le putrefazioni.

Antispasmodica — contro gli spasmi nervosi.

Aperitiva — che stimola l'appetito.

Astringente — che provoca il restringimento del tessuto su cui è applicato il medicamento.

Balsamico — che stimola le funzioni digestive.

Becchica — contro la tosse.

Calimante — che calma.

Cardiotonica — che fortifica il cuore.

Carminativa — che fa espellere i gas dal corpo.

Depurativa — che purifica il sangue.

Diaforetica — che fa sudare.

Digestiva — che facilita la digestione.

Diuretica — che fa urinare.

Emmenagoga — che facilita le mestruazioni.

- Emolliente — che morbidisce le parti infiammate.
Espettorante — che provoca l'espulsione del catarro bronchiale.
Febbrifuga — contro la febbre.
Lassativa — che purga leggermente.
Narcotica — che produce sonno profondo.
Sedativa — calmante.
Sternutatoria — che provoca lo starnuto.
Stimolante — che eccita l'azione organica.
Stomatica — che migliora le condizioni dello stomaco.
Sudorifera — che fa sudare.
Tonica — che dà energia.
Vermifuga — contro i vermi intestinali.
Vulneraria — medicamentosa e cioè che guarisce le ferite o piaghe.
Cimbro — lingua parlata dai popoli omonimi che anticamente abitavano sull'Altipiano del Sette Comuni.

INDICE

INDICE

Premessa pag. 7

PARTE I.

La flora spontanea dell' Altipiano di Asiago	12
L' Erboristeria	13
La coltivazione razionale delle piante aromatico medicinali	15
La coltivazione delle piante odorose per l'industria delle essenze	18

PARTE II.

Abeti	23
Aconito	25
Altea	28
Angelica	31
Arnica	34
Artemisia	37
Assenzio	40
Balsamite o erba di S. Maria	43
Belladonna	45

Camomilla	50
Carvi o Cumino dei prati	52
Colchico	55
Crespino	58
Digitale	60
Elleboro Nero	64
Felce maschio	66
Felce quercina dolce	68
Genziana	70
Genepi delle Aipi	75
Genepi Bianco	76
Ginepro	78
Giusquiamo	81
Gramigna	86
Imperatoria	88
Issopo	91
Lampone	94
Lavanda vera	96
Licopodio	103
Lichene Islandico	106
Marrubio Bianco	108
Menta Piperita	110
Mughetto	113
Narciso dei poeti	117
Pino Mugo o Pumillone	120
Rosa per profumeria	122
La Salvia Sclarea	128
Santoreggia	130

Santoreggio	pag. 132
Saponaria	» 133
Stramonio	» 135
Timo Serpillo	» 138
Timo volgare	» 140
Valeriana	» 142
Zafferano	» 146

PARTE III.

Elenco di alcune altre piante aromatiche e medicinali spontanee dell'Attipiano, di minore importanza	» 154
Spiegazione dei termini usati	» 173

ILLUSTRAZIONI

INDICE DELLE ILLUSTRAZIONI

Malvarosa - Altea — <i>Althaea Officinalis</i>	fig. 1
Angelica — <i>Angelica Archangelica</i>	2
Arnica montana — <i>Arnica</i>	3
Artemisia comune — <i>Artemisia Vulgaris</i>	4
Assenzio — <i>Artemisia Absinthium</i>	5
Belladonna — <i>Atropa Belladonna</i>	6 ¹
Comino — <i>Carum Carvi</i>	7
Digitale rossa — <i>Digitalis Purpurea</i>	8
Elleboro nero — <i>Helleborus Niger</i>	9
Felce Maschio — <i>Aspidium Filix Mas</i>	10
Ginepro — <i>Juniperus Communis</i>	11
Giusquiamo — <i>Hyoscyamus Niger</i>	12
Menta — <i>Mentha Piperita</i>	13
Santoreggia — <i>Satureja Montana</i>	14
Stramonio — Frutto (e sezione) di <i>Datura Stramonium</i>	15
Valeriana — <i>Valeriana officinalis</i>	16
Erba Moscatella — <i>Salvia sclarea</i>	17
Lavanda vera — <i>Lavandula Spica</i>	18



Fig. 1. - Malvarosa - Altea.
Althaea Officinalis.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 2. - Angelica.
Angelica Archangelica.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

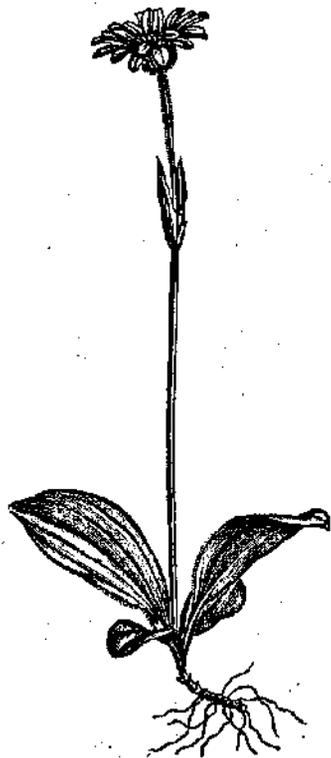


Fig. 3. - *Arnica montana*.
Arnica.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 4. - *Artemisia comune*.
Artemisia Vulgaris.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 5. - Assenzio.
Artemisia Absinthium.

Cliché Biblioteca Agricola Padova



Fig. 6. - Belladonna.
Atropa Belladonna.

Cliché Biblioteca Agricola Padova

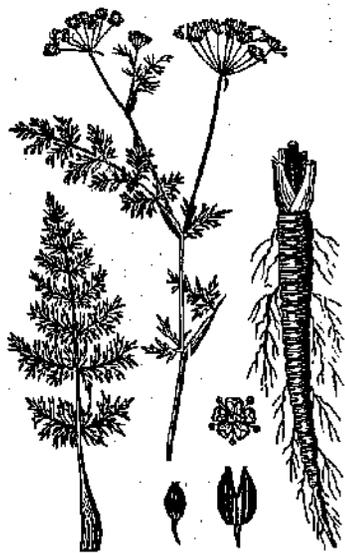


Fig. 7. - Comino.
Carum Carvi.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 8. - Digitale rossa.
Digitalis Purpurea.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

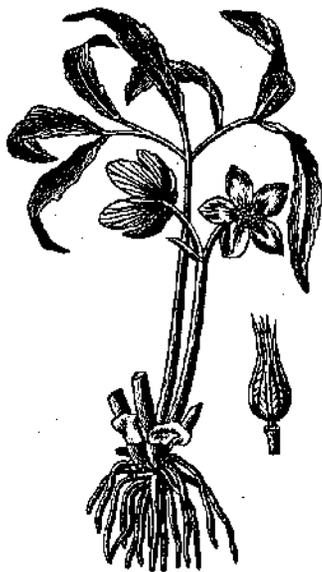


Fig. 9. - Elleboro nero.
Helleborus Niger.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

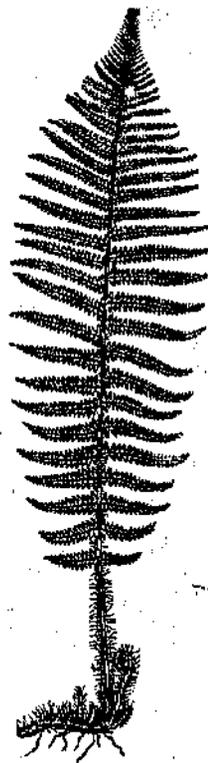


Fig. 10. - Felce maschio.
Aspidium Filix Mas.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

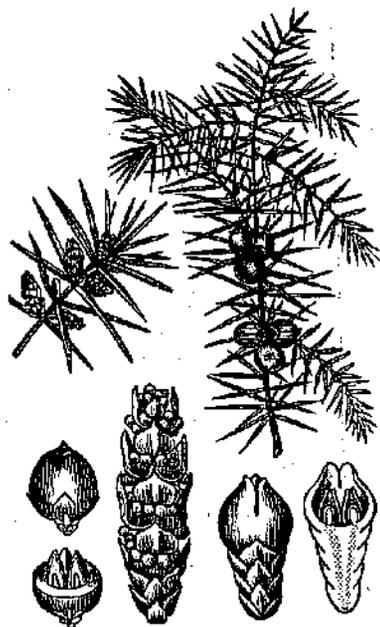


Fig. 11. - Ginepro.
Juniperus Communis.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 12. - Giusquiamo.
Hyoscyamus Niger.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 13. - Menta.
Mentha Piperita.

Cliché Biblioteca Agricola Padova



Fig. 14. - Santoreggia.
Satureja Montana.

Cliché Biblioteca Agricola Padova

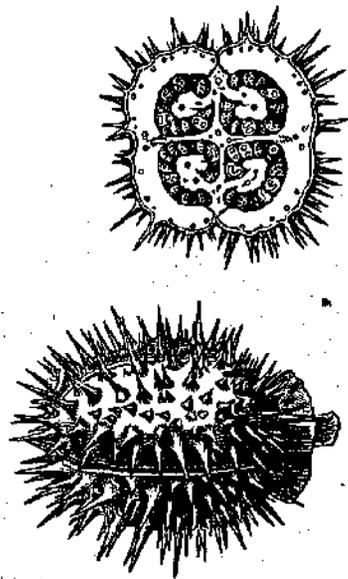


Fig. 15. - Stramonio.
Frutto (e sezione) di Datura Stramonium.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

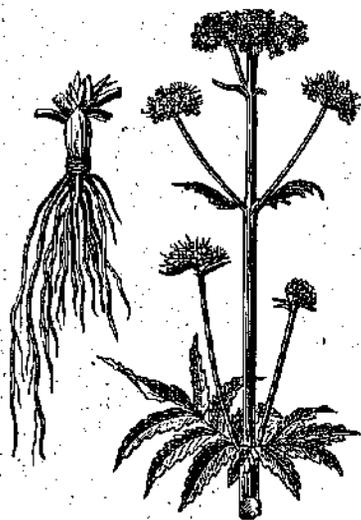


Fig. 16. - Valeriana.
Valeriana officinalis.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia



Fig. 17. - Erba moscatella.
Salvia Sclarea.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

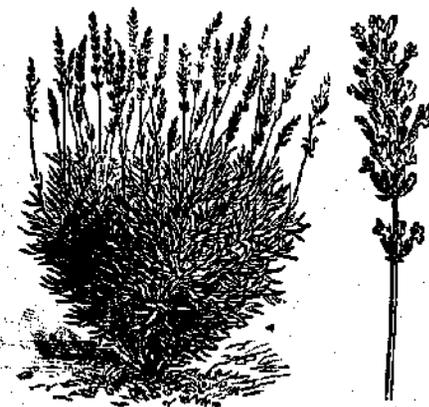


Fig. 18. - Lavanda vera.
Lavandula Spica.

Cliché Biblioteca Agricola Paravia

