Boll. Mus. reg. Sci. nat. Torino	Vol. 34 - N. 1-2	pp. 5-455	15.12.2017

Gian Paolo MONDINO*

I nomi delle piante nelle parlate del Piemonte

Alla cara memoria del Prof. emerito
Padre Giuliano Gasca Queirazza S. J.

ABSTRACT

Plant names in the local speeches of Piedmont

This work presents 317 data sheets which describe the most common spontaneous and cultivated plants and mushrooms that have one or more local names in Piedmont (Italy). The data originate from years of intense botanical exploration in Piedmont, from ALEPO atlas and from the analysis of many books and papers. Species were divided in woody spontaneous broadleaves and conifers, herbaceous plants of different habitats, cultivated plants and mushrooms. Every data sheet includes the distinctive characteristics and the ethnobotanic uses of the species described, their diffusion in Piedmont and the linguistic features of the various local names found in different areas. Twenty four linguistic maps show the geobotanical analysis of some particularly interesting local plant names. The data analysis confirms that local understanding of plant resources was in past very extensive and sophisticated in Piedmont, but local knowledge is disappearing. The comparison between the more recent regional vascular flora and the data presented in this work shows that less than a quarter of the spontaneous plants are commonly known and used in Piedmont. This work is useful for the realization of territorial activities that contributes to the maintenance of knowledge of the past, but also to discover, protect and conscious use of a greater part of spontaneous flora of Piedmont.

Key Words: ethnobotany, plants, popular names, Piedmont

INTRODUZIONE

Quest'opera è rivolta in particolare ad amatori e curiosi dei nomi popolari delle piante e del patrimonio floristico del Piemonte.

I dati elaborati si basano innanzitutto sulle indagini verbali effettuate con continuità in Piemonte in oltre trent'anni, a partire dal 1980, durante lavori in campo vegetazionale, ecologico e forestale legati alla mia attività professionale, documentata in un'ottantina di pubblicazioni.

* Con contributi di Elena Balbis, Rosa Camoletto, Monica Cini.

La circostanza che ha portato alla decisione di raccogliere in modo ordinato questa messe di notizie è stata la collaborazione alla pubblicazione dei primi volumi dell'ALEPO, Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale, realizzato da Canobbio, Telmon e Collaboratori dell'Università di Torino tra il 2003 e il 2008 (Canobbio e Telmon, 2003; ALEPO I-III, 2004; ALEPO I-I, 2005; ALEPO I-II, 2007; ALEPO, 2008).

Pur avendo presente il metodo scientifico utilizzato nella trascrizione dei nomi dall'ALEPO, si è ritenuto necessario in quest'opera giungere a una semplificazione della trascrizione di tipo fonetico, accorpando certe lievi differenze di pronuncia ed evitando l'uso di alcuni simboli canonici che ne avrebbero resa difficile la comprensione al vasto pubblico.

In questo lavoro sono state prese in esame nell'ambito linguistico, in particolare lessicale, le piante spontanee, le piante coltivate e i funghi più noti del Piemonte. Tra le piante spontanee sono qui rappresentate quelle più o meno comuni, che erano, soprattutto in passato, ben note localmente con il loro nome dialettale poiché fornivano, molto più che oggi, cibo per uomini e animali, materiali da costruzione, rimedi per la cura di affezioni e malattie, materiali tessili, coloranti e prodotti di altra natura come oggetti per il gioco.

Con i cambiamenti epocali intervenuti nel recente passato in campo socio-economico e con la progressiva perdita delle tradizioni e dei costumi locali, i dialetti nei quali si articolano le parlate del Piemonte si stanno impoverendo in tutti i campi e quindi anche in quello vegetale.

Questo lavoro intende quindi contribuire a preservare tale patrimonio culturale per le generazioni future e aiutare a far conoscere meglio e tutelare la flora spontanea del Piemonte.

FONTI ORALI

Le fonti orali del presente lavoro comprendono i fitonimi piemontesi che avevo imparato in famiglia, quelli che avevo registrato durante le ricerche botaniche nei vari territori, quelli che ho appreso nel corso del tempo dai residenti dei vari territori esplorati.

Sono stati inoltre coinvolti, a diverso titolo, esperti dei vari territori, e in particolare:

Alessandria

Ilario Caire (Fubine)
Augusto Ferraro (†)
Carlo Gotta (Cassine)
Eraldo Pagella (†)
Maria Teresa e Pierino Reale (Pontestura)
Mauro Silvi (Tortona)

Asti

Nicoletta Cellino (Portacomaro)
Franco Correggia (Schierano e Passerano Marmorito)
Edda Gotta (†) (Castell'Alfero)

Franco Piazza (Tigliole)
Severina Piazza (Cellarengo)
Paolo Roberto (Montemagno, Calliano)

Biella
Gustavo Buratti (†)

Cuneo
Clara Arneodo (Sancto Lucio de Coumboscuro)
Jacques Bellone (Limone Piemonte)
Giampiero Boschero (Borgata San Maurizio di Frassino)
Gisella Bressy (Celle Macra)
Pietro Galliano (†) (Pradleves)
Giacomo Ghigo (†) (Alpi Cozie e Marittime)
Renato Lombardo (Pradleves, Castelmagno, Elva)
Marziano Pascale (Roccavione)
Alfredo Philip (Borgata Torrette di Casteldelfino)
Battista Renaudo (Borgata Bricco di Brossasco)
Maurizio Romano (Borgate San Mauro e Picchi Superiori di Brossasco)
Irma Viassone (Pradleves)

Novara
Abele Antonione
Domenica Dal Ponte (Suno)
Gianni Martinetti (Cavallirio)

Torino
Maria Bergandi (Pertusio)
Liliana Berola (Orio Canavese)
Caterina Bonatto e Pietro Bonatto (†) (Frassinetto)
Michele Bonavero (Rubiana)
Rodolfo Brunati (†) (Balme)
Paolo Camerano (Valli di Lanzo)
Aldo Chiariglione (Chialamberto)
Comando Stazione del Corpo Forestale dello Stato di Lanzo Torinese
Giorgio Dalmasso (Villar Dora, Rubiana)
Vittorio Fenocchio (†) (Frazione Ramats di Chiomonte)
Marta Fenoglio (†) (Frazione Rivodora di Baldissero Torinese)
Andrea Genre (Val Germanasca)
Rodolfo Oberta (Ribordone)
Paul Pascal (Podio dell'Indiritto di Villar Pellice)
Raffaello Pellissero (Meana)
Cinzia Pertusio (Pecetto)
Ugo Piton (Roure)
Marisa Tabbia (Traves, Balangero)
Pier Giorgio Terzuolo (Colline del Po)
Pier Giacomo Togliatto (Viù)
Augusta Valch (Venaus)

Verbano-Cusio-Ossola
Federica Antonietti (Formazza/Pomatt)

Luigi Antonietti (Formazza/Pomatt)
Guido Barbieri (Omegna)
Anna Maria Becher (Formazza/Pomatt)
Franco Charbonnier (Bognanco)
Comunità Montana Valle Vigezzo (Valle Vigezzo)
Dante Fantonetti (Bannio Anzino)
Franco Licini (Valstrona, Varzo, Valle Vigezzo)
Rosalba Pirazzi Cresta (Macugnaga/Z'Makanà)
Felino Sarazzi (Villadossola)
Valerio Sartore (Trasquera)
Ginella Violetto (Comunità Montana Val Cannobina)

Vercelli

Ermanno De Biaggi (Rassa)
Pierluigi Perino (Val Mastallone, Alagna Valsesia/Im Land)
Paolo Regaldi (Val Mastallone)
Primo Vittone (Frazione Locarno di Varallo)

Fitonimi relativi al territorio alpino

Andrea Cavallero

Fitonimi relativi al riso

Antonio Finassi

Fitonimi relativi ai tartufi

Mario Palenzona

FONTI BIBLIOGRAFICHE

I dati raccolti dalle fonti orali elaborati per l'Atlante ALEPO (Canobbio & Telmon, 2003) sono una delle fonti principali utilizzate per l'elaborazione della parte linguistica di questo testo più generale.

La divisione I dell'atlante ALEPO riguarda i vegetali e comprende i volumi III, I, II, pubblicati in quest'ordine, che riguardano, rispettivamente, "Funghi e licheni" (ALEPO I-III, 2004), "Alberi e arbusti" (ALEPO I-I, 2005) ed "Erbacee" (ALEPO I-II, 2007). Questi volumi furono preceduti da una presentazione e guida alla lettura dell'intera opera (Cannobio e Telmon, 2003). L'ALEPO indaga la cultura materiale contadina delle parlate francoprovenzali e provenzali alpine, dal punto di vista lessicale ed etnografico. Quest'opera è stata, per le 42 località d'inchiesta situate nelle Alpi Occidentali, dalle Graie alle Marittime, una basilare fonte di notizie linguistiche ed etnografiche, che nel presente testo figurano di norma separatamente rispetto alle inchieste verbali personali e alle altre notizie raccolte in bibliografia.

Altro testo importante al quale si è ricorsi nella raccolta dei materiali linguistici per questo lavoro a carattere generale e divulgativo è la classica opera di Penzig (1924) che riporta i nomi delle piante suddivisi secondo le diverse regioni linguistiche d'Italia, con l'aggiunta di indicazioni di singole località o di aree più vaste. Una difficoltà di fondo nella raccolta dei nomi locali delle piante, il che spiega incertezze nell'attribuzione di certi nomi a singole specie, era stata già riconosciuta

sin dal secolo XVIII. Il grande naturalista svedese Linneo[1] delinea chiaramente il problema con questa frase citata da Penzig (1924): "*Cum in una eademque regione tot tamque diversa sint nomina eiusdem plantae; cum in singulo pago, immo in una eademque domo saepe dissentiant in nominibus earundem plantarum incolae, patet cuique, quam difficile esset nomina colligere*"[2].

Gli fa eco il Colla (1837), botanico piemontese attivo a metà Ottocento, per il quale risulta che vari generi di composite, tutte spinose, ad esempio le varie specie di cardo selvatico [v. scheda 198], possono essere denominate con gli stessi termini.

Più vicino a noi, all'unisono con questa constatazione, vi è quella di Penzig (1924): "[la difficoltà sta nel fatto che] nei numerosi nostri dialetti regionali e locali, i nomi dati alle piante e agli animali più comuni variano straordinariamente e, d'altra parte, spesse volte la medesima denominazione è applicata nelle varie regioni a piante affatto diverse fra loro".

Penzig (1924) ha raccolto nella sua opera i contributi di quindici botanici e linguisti che lavoravano in Piemonte, a partire dalla Flora Pedemontana di Allioni (1785) sino ai suoi giorni, ivi compresi i lavori di Colla (1837) e Mattirolo (1918). Per il presente volume le opere di Colla e Mattirolo sono state nuovamente analizzate.

Il repertorio di Colla (1837) contiene, per singole località, oltre 2000 nomi di piante, in parte oggi desueti.

Per quanto riguarda il walser di Alagna Valsesia, a integrazione dei nomi raccolti direttamente si è consultata l'opera di Gilardino (2008).

Oltre alla bibliografia citata nel testo e nelle varie schede, durante la stesura del lavoro sono state consultate diverse altre opere, che non sono state espressamente citate nel testo e nelle schede, ma elencate a parte in una bibliografia integrativa.

Anche le pubblicazioni personali, che costituiscono un'importante fonte documentaria, non sono state citate nelle singole schede ma solo elencate in una bibliografia dell'Autore, che evidenzia la cronologia degli studi floristici e delle esplorazioni dei vari territori.

Molte informazioni sono state inoltre verificate e integrate con la consultazione di dati presentati nel web da istituzioni e autori qualificati.

---

[1] Carl von Linné, 1707-1778, fondatore della moderna nomenclatura binomia.

[2] "Dal momento che in una stessa regione tanti e così diversi sono i nomi della stessa pianta e poiché in un singolo paese, anzi in una stessa casa, spesso gli abitanti dissentono circa i nomi di quelle piante, è chiaro quanto sia difficile raccoglierne i nomi".

FLORA RAPPRESENTATA E STRUTTURA DELLE SCHEDE

Per il presente lavoro sono stati raccolti ed elaborati i dati linguistici, in particolare lessicali, relativi alle principali piante arboree, arbustive ed erbacee spontanee del Piemonte, generalmente conosciute, rilevanti per diffusione, interesse economico, estetico e, specialmente in passato, officinale.

L'opera è stata integrata con dati relativi alle principali piante coltivate negli orti, nei campi e nei frutteti e ai funghi velenosi e commestibili più noti.

I vegetali sono stati raggruppati in 12 gruppi empirici di elementi spontanei e coltivati: latifoglie; conifere; arbusti; piante dei boschi; piante dei prati, dei pascoli e delle rupi; piante dei luoghi umidi; infestanti delle colture; ruderali; alberi da frutto; cereali; piante ortensi, aromatiche e per usi diversi; funghi velenosi e commestibili.

Se i fitonimi raccolti corrispondono chiaramente a una sola pianta, la scheda è riferita a una singola entità botanica (es. scheda 002 - *Populus tremula*).

Nel caso in cui il linguaggio locale non distingua con diversi fitonimi le specie simili, una scheda è riferita a più di una entità botanica (es. scheda 010 - *Quercus robur*, *Quercus petraea*, *Quercus pubescens*) oppure a tutte, o quasi tutte, le entità relative a un certo genere botanico (es. scheda 055 - *Rubus* spp.)

In ogni scheda le voci relative alle piante sono state articolate in tre parti: una botanica, una a carattere etnografico e una linguistica.

La parte botanica propone una breve descrizione morfologica della pianta nel suo aspetto e portamento e alcune informazioni sui caratteri dei fiori e dei frutti, con cenni sulla distribuzione areale e altitudinale in Piemonte e da note ecologiche relative alle quote di ritrovamento e gli ambienti vitali preferiti.

Per i gruppi vegetali che si ritengono meno conosciuti dal pubblico, come le conifere e i funghi, si sono introdotti maggiori approfondimenti circa la loro morfologia e fisiologia.

La parte etnografica, presente solo in alcune schede, comprende cenni riguardanti le utilizzazioni pratiche delle piante, la storia dell'introduzione in coltura, l’importanza alimentare, officinale e in altri campi, le credenze, i detti, le curiosità, i giochi.

Nella parte linguistica sono presentate le etimologie del nome italiano dei vari vegetali che, sebbene codificato in testi scientifici qualificati, come la Flora d'Italia di Sandro Pignatti (1982), non è applicato con regolarità come in altri Paesi.

Seguono le etimologie dei nomi scientifici, di norma derivanti da termini antichi greci o latini oppure, meno spesso, da lingue di altre culture o da nomi locali raccolti dai botanici nel luogo della prima scoperta (ad esempio *Pinus mugo*, *Achillea erba-rotta*).

Il nome locale di una pianta è linguisticamente un lessotipo che spesso prevede più o meno numerose varianti. Le piante più comuni sono particolarmente interessanti sotto l’aspetto lessicale in quanto, soprattutto gli alberi e le piante che danno i frutti di sottobosco, hanno spesso denominazioni di origine assai antica, in gran parte prelatina.

La localizzazione del nome, se compete a una segnalazione isolata, è indicata con il solo nome del comune o della frazione dove è stata raccolta. Se l’estensione del nome è territorialmente maggiore si sono indicate intere subregioni di diffusione

come Langhe o Monferrato oppure zone di una certa ampiezza, come basso Monferrato, pianura torinese, medio novarese.

Nello sviluppo della parte linguistica i vari nomi locali sono stati raggruppati, ove possibile, correlandoli con aree geografiche di distribuzione territoriale; ne sono i principali esempi piante comuni quali larice, abete bianco, abete rosso, nespolo, fragola, mirtillo, pisello, cavolo, prezzemolo. L'operazione permette di tracciare delle mappe di distribuzione areale dei diversi nomi di una stessa specie nell'ambito regionale; questi gruppi talvolta pongono in risalto, tra l'altro, interessanti relitti linguistici, isolati rispetto all'areale principale di distribuzione di un dato nome.

NOTE SULLE PARLATE DEL PIEMONTE[*]

Ho conosciuto Gian Paolo Mondino in occasione della sua consulenza per la redazione delle voci botaniche dell'ALEPO - *Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale*. Come è noto la tassonomia popolare classifica il reale basandosi su criteri diversi da quelli utilizzati dalla tassonomia scientifica: in modo forse un po' banale è possibile dire che le comunità decidono di denominare una pianta se è presente sul territorio, se viene utilizzata oppure se è nociva; in caso contrario potrebbe non esserci un motivo per darle un nome. Questa osservazione spiega perché nella tassonomia popolare ci sono sovrapposizioni denominative di specie, o viceversa, divisioni là dove la tassonomia scientifica unisce. Tanto per rimanere in ambito botanico si veda come il tipo lessicale **pin** sia usato in Piemonte per molte specie di conifere.

Per dirimere più di un dubbio la consulenza del professor Mondino è stata preziosissima, anche perché accompagnata da un vivo e personale interesse per la denominazione dialettale della specie.

Molto spesso nell'analisi dei dati dell'Atlante nascevano confronti con i risultati delle inchieste da lui condotte negli anni durante gli studi e i sopralluoghi sull'intero territorio regionale.

Da qui la collaborazione con il professor Mondino ha valicato i confini della consulenza redazionale per aprirsi a un confronto su un vasto materiale linguistico che ha coperto gran parte del territorio piemontese e molte delle specie vegetali che vi crescono. Questo libro ne è il frutto.

Il corposo volume, oltre a fornire un amplissimo repertorio denominativo della flora piemontese inserito in brevi ma precisi quadri botanici (e non poteva essere altrimenti vista la grande competenza dell'Autore in materia), è arricchito di notizie interessantissime sull'uso delle piante da parte delle comunità locali, un uso che talvolta può offrire la chiave interpretativa per il nome dialettale. Ma c'è di più: le pagine che qui si presentano, infatti, permettono – a una lettura trasversale e un po' più attenta – di ricostruire il quadro delle parlate presenti sul territorio piemontese.

Ne darò di seguito alcuni cenni in modo che il lettore possa cimentarsi, a lui piacendo, nell'individuazione di aree dialettali guidato da una bussola di riferimenti teorici.

Nella regione Piemonte è possibile fare una prima grande divisione tra i dialetti appartenenti al gruppo galloitalico[3] e dialetti appartenenti a gruppi diversi (alemannico e galloromanzo[4]). Iniziamo la nostra breve descrizione da questi ultimi.

---

[*] Monica Cini, Università degli Studi di Torino.

[3] Sono detti galloitalici quei dialetti che sono il risultato del latino appreso dalle popolazioni di origine celtica, ma che hanno orientato la loro storia culturale, amministrativa ed economica verso l'Italia; sono galloitalici gran parte dei dialetti dell'Italia settentrionale, a nord della linea La Spezia-Rimini.

[4] Sono denominate galloromanze quelle parlate nate dal risultato dell'apprendimento del latino da parte delle popolazioni celtiche (francese, occitano, francoprovenzale). Per completezza aggiungo che si chiamano italoromanzi i dialetti neolatini che occupano il territorio nazionale a sud della linea La Spezia-Rimini.

Dal punto di vista linguistico il Piemonte è una regione molto ricca, anche per quanto riguarda le eteroglossie. Nella provincia di Vercelli (nelle località di Alagna Valsesia, Rima e Rimella) e nella provincia di Verbania (a Formazza e Macugnaga) troviamo le parlate di origine germanica, quindi non neolatine, denominate parlate *walser*[5]. L'origine di questi insediamenti risale al Medioevo quando i feudatari della Val d'Ossola e della Valsesia avevano chiamato alcuni coloni dal Vallese (*walser* infatti è un etnico che significa vallesano) per dissodare dei terreni. I coloni possedevano una parlata germanica che è sopravvissuta, anche se con un lento declino, fino ai giorni nostri. Anche se sono numerose le interferenze derivanti dal contatto linguistico con le parlate circostanti, tali da aver portato alla creazione di forme autonome e peculiari, i dialetti walser del Piemonte presentano tratti di arcaicità fra i quali è possibile ricordare la conservazione della vocale finale *-a* là dove il tedesco moderno presenta una *-e*; a Formazza si dice *sunna* mentre il tedesco letterario presenta *Sunne* per 'sole'.

Le valli a ridosso delle Alpi Occidentali sono occupate dal dominio galloromanzo che comprende il gruppo delle parlate francoprovenzali, di quelle provenzali alpine e quelle francesi. Si tratta di propaggini dei domini linguisticamente molto più estesi in territorio amministrativamente francese: in Italia il francoprovenzale si estende in tutta la Valle d'Aosta e, nella provincia di Torino, dalla Val Soana alla bassa Valle di Susa; il provenzale alpino occupa dall'alta Valle di Susa fino all'Alta Val Tanaro[6]; il francese si estende nelle tre Valli Valdesi, nell'alta Valle di Susa e in Valle Varaita[7].

Il resto del Piemonte è occupato da dialetti galloitalici ma l'estensione di quello che possiamo chiamare "piemontese" è decisamente inferiore alla corrispondente area amministrativa.

Le ragioni sono da ricercarsi, ancora una volta in un intreccio inestricabile, nelle vicende storiche: tra il XI e il XVI secolo i domini dei Savoia sono ancora fortemente orientati verso la Francia, quelli del marchesato di Saluzzo verso il Delfinato e la Provenza, quelli dei Visconti sono la prosecuzione dei più ampi possedimenti lombardi, gli Aleramici dominano il Monferrato che costituisce un residuo della marca ligure. Torino assume il ruolo di capitale quando i Savoia (XVI-

---

[5] In territorio italiano il dominio walser si estende anche in Valle d'Aosta nelle localtà di Gressoney La Trinité, Gressoney Saint Jean e Issime.

[6] In questo territorio sono comprese anche le cosiddette valli valdesi (Val Germanasca, Val Chisone e Val Pellice) così chiamate perché ospitano il nucleo principale dei discendenti degli aderenti all'eresia di Valdo (XII secolo). I valdesi furono perseguitati dalla Chiesa, dal braccio secolare dei duchi di Savoia e dal re di Francia, ma riuscirono a sopravvivere aderendo, con il sinodo di Chanforan nel 1532, alla Riforma ottenendo di conseguenza l'appoggio dei paesi riformati europei che esercitarono pressioni sulle politiche dei Savoia.

[7] La presenza del francese nelle valli piemontesi ha una giustificazione storica: per quanto riguarda i valdesi il francese ha rappresentato a partire dal Seicento la lingua della religione e dell'istruzione in quanto le condizioni di isolamento hanno portato a utilizzare la traduzione francese della Bibbia come testo scolastico e il francese come lingua di apprendimento. L'Alta Valle di Susa e la Valle Varaita, invece, sono appartenute fino al 1713 al Regno di Francia e, successivamente, gli abitanti dell'alta Valle di Susa hanno ottenuto dal duca di Savoia di poter continuare a utilizzare il francese.

XVII sec.), persa ogni possibilità di espansione in territorio francese, rivolgono le mire verso la Pianura Padana; se da una parte la città inizia a ricoprire un ruolo di centro e di modello culturale e amministrativo, dall'altra non bisogna dimenticare che accanto a Torino esistono altre città la cui importanza è, se non superiore, almeno uguale a quella della capitale, anche dal punto di vista linguistico, tra cui Saluzzo, Ivrea e Pinerolo, Vercelli e Novara, Casale e Chivasso.

Alla luce di quanto detto parlare di "piemontese" può provocare delle ambiguità perché esso può essere inteso sia come la koinè linguistica fondata sul torinese, diffusasi in tempi piuttosto recenti e arrestatasi a partire dagli anni Cinquanta dello scorso secolo quando è stato sostituito dall'italiano nella sua funzione di codice veicolare e di cultura, sia come il sistema dei dialetti pedemontani che raggruppa in modo unitario le parlate delle diverse aree (linguistiche e storiche) in cui la regione è suddivisibile.

Dal punto di vista spaziale il piemontese, inteso come koiné, è esteso a Torino, alle principali città del Piemonte e della Valle d'Aosta; inteso invece come sistema facente parte delle parlate pedemontane ricopre solo la parte centrale della regione. Si può infine aggiungere che il torinese assume un rilievo diverso rispetto alle altre parlate solo da un punto di vista sociolinguistico.

Oltre alle già citate eteroglossie è possibile individuare parlate di tipo lombardo nella provincia di Novara, parlate di tipo emiliano per una parte della provincia di Alessandria (in particolare la Val Curone) e parlate di tipo ligure per un parte delle province di Cuneo e Alessandria.

Da queste brevi considerazioni la conclusione che se ne può trarre è che i dialetti piemontesi, intesi come le parlate presenti sul territorio amministrativamente chiamato piemontese, vedono un restringimento alla sola area centrale della regione e un orientamento delle aree periferiche verso l'esterno.

A quanto detto è necessario aggiungere una precisazione: i confini linguistici non sono come i confini politici o amministrativi, vale a dire non sono predeterminati e fissi; essi sono stabiliti in base al comportamento linguistico delle aree attraverso l'analisi di fenomeni fonetici, morfologici, lessicali o sintattici. I confini fra parlate non devono mai essere visti come linee di demarcazione netta ma come fasci di linee (isoglosse, in termini tecnici) che individuano una zona di confine nella quale *gradatamente* si passa da una parlata all'altra.

Questo significa che se il lettore confronterà la rappresentazione spaziale di denominazioni di piante diverse e traccerà i confini fra le aree che presentano fenomeni linguistici (lessicali in primo luogo) diversi, non dovrà stupirsi se vedrà il confine tra parlate galloromanze e galloitaliche schiacciarsi in qualche caso verso le Alpi o, al contrario in altri, includere la stessa Torino.

NOTE AL SISTEMA DI SCRITTURA*

La presente opera, dedicata ai fitonimi[8] piemontesi, dando forma scritta a una multiforme realtà orale, si è dovuta porre necessariamente il problema della rappresentazione grafica del repertorio fonetico dei dialetti del Piemonte: questi, infatti, diversamente dalle lingue nazionali e di cultura, non hanno conosciuto un processo di normalizzazione grafica e non godono, quindi, di un sistema condiviso di norme ortografiche.

Dal momento che nei dialetti del Piemonte sono attestati suoni particolari, spesso assenti nella lingua nazionale, l'uso del solo alfabeto e delle regole ortografiche dell'italiano non avrebbe potuto rendere le effettive pronunce locali; solo con l'ausilio di particolari simboli e segni diacritici[9], aggiunti alle normali lettere, è stato possibile rappresentare le particolarità fonetiche delle parlate piemontesi, assicurando una buona corrispondenza tra grafema[10] e fonema[11].

Dato lo scopo divulgativo della presente opera, abbiamo deciso di non avvalerci dei sistemi di trascrizione impiegati a livello scientifico nella pratica della dialettologia: certamente più attenti alla resa dei dettagli e delle peculiarità della pronuncia, tali alfabeti fonetici potrebbero però risultare poco fruibili da parte di un pubblico di non linguisti.

Per la stessa ragione è stato limitato l'uso di simboli specifici, privilegiando l'adozione di digrammi e trigrammi[12] (**ch**, **ci**, **gh**, **gi**, **gli**, **gn**, **ch**, **qu**, **sc**, **sch**, **sci**, **th**) e la resa delle consonanti allungate o rafforzate mediante la reduplicazione del simbolo alfabetico (come avviene nella prassi ortografica dell'italiano).

Il ricorso a segni diacritici è stato però necessario per la rappresentazione dei suoni assenti, o non distinti graficamente, nell'italiano: così due puntini soprascritti indicano le vocali palatali labializzate (**ö**, **ü**), la vocale centrale medio-alta (**ë**) e quella palatale bassa (**ä**); un cerchietto e un puntino soprascritti segnalano, rispettivamente, la vocale velare bassa (**å**) e l'articolazione sonora della fricativa e dell'affricata dentali (**ṡ**, **ż**); un segno circonflesso soprascritto contrassegna l'approssimante vibrante (**r̂**); un trattino posposto al grafema <**n**> denota la nasale velare (**n-**) o, quando si trova in posizione interconsonantica, la pronuncia separata delle consonanti (**s-c**); una lineetta soprascritta caratterizza la serie dei suoni vocalici allungati (**ā ē ī ō ū**); infine, l'accento contraddistingue le vocali toniche (**á**, **í**, **ó**, **ú**, **ǽ**, **ǻ**, **ő**, **ű** ecc.) e, limitatamente alla **e**, anche il grado di apertura (**è**) e di chiusura (**é**).

---

* A cura di Elena Balbis.

[8] Nomi di piante.

[9] Si tratta di particolari segni grafici che vengono soprascritti ai normali simboli alfabetici, per mutarne il valore fonetico.

[10] Con "grafema", in linguistica, si intende l'unità minima di un sistema alfabetico; in maniera molto approssimativa esso può essere definito come il simbolo alfabetico (la lettera) con cui viene rappresentato un suono.

[11] Il fonema, in Linguistica, è un segmento fonico (suono) dotato di valore distintivo, in grado cioè di differenziare dei significati: nella coppia di parole "*p*ane ~ *c*ane" i suoni *p* e *c* sono fonemi, in quanto capaci di opporre una parola a un'altra.

[12] Accostamenti di, rispettivamente, due o tre grafemi a rappresentare un unico fonema.

Nell'elenco che segue sono riportati, in ordine alfabetico, i grafemi da noi utilizzati e i corrispondenti fonemi vocalici e consonantici (con relativa esemplificazione).

VOCALISMO

a = centrale bassa, come in italiano *casa*.

å = velare bassa (con suono intermedio fra *a* e *o*), come in inglese *car*, "auto".

ä = palatale bassa (con suono intermedio fra *a* ed *e*), come in inglese *man*, "uomo".

è = palatale medio-bassa (aperta), tonica (accentata), come in italiano il frutto *pèsca*.

é = palatale medio-alta (chiusa), tonica (accentata), come in italiano l'attività della *pésca*.

e = palatale media, atona (non accentata), come in italiano *lettura*.

ë = centrale medio-alta ("e muta", indistinta), come in francese *je*, "io".

i = palatale alta, come in italiano *pino*.

o = velare media, come in italiano *ombra*.

ö = palatale media labializzata (con suono intermedio fra *o* ed *e*), come in francese *peu*, "poco".

u = velare alta, come in italiano *scuro*.

ü = palatale alta labializzata, come in francese *lune*, "luna".

ā ē ī ō ū = vocali allungate.

CONSONANTISMO

b = occlusiva bilabiale sonora, come in italiano *bello*.

c/**ci** = affricata postalveolare sorda (anche in fine di parola), come in italiano *cena*, *cielo* e in piemontese *cüvercc*, "coperchio".

ch[13] = occlusiva velare sorda (anche in fine di parola), come in italiano *cane* (se accompagnata dalla semiconsonante *u*, vedi *qu*).

d = occlusiva dentale sonora, come in italiano *dito*.

f = fricativa labiodentale sorda, come in italiano *fieno*.

g/**gi**[14] = affricata postalveolare sonora (anche in fine di parola), come in italiano *gelo*, *gioco*.

gh = occlusiva velare sonora (anche in fine di parola), come in italiano *gatto*, *ghiaccio*.

gn = nasale palatale, come in italiano *stagno*.

gl/**gli** = laterale palatale (anche in fine di parola), come in italiano *soglia*.

h = fricativa glottidale sorda, come in inglese *have*, "avere".

j = approssimante palatale (semiconsonante, nei dittonghi ascendenti), come in italiano *piano*.

k = occlusiva velare sorda nella parlata walser, equivalente al suono *ch*.

ʃ = fricativa postalveolare sonora, come in francese *jamais*, "mai".

l = laterale alveolare, come in italiano *lancia*.

---

[13] Nella parlata walser *ch* si legge *h* aspirata (fricativa glottidale sorda), come nel tedesco *Lärche*, "larice".

[14] Nella parlata walser *g* è sempre occlusiva velare (= *gh*).

m = nasale bilabiale, come in italiano *mare*.
n = nasale dentale, come in italiano *nave*.
n- = nasale velare, come in italiano *panca* e in torinese *lün-a*, "luna".
p = occlusiva bilabiale sorda, come in italiano *pepe*.
qu = occlusiva velare sorda accompagnata da semiconsonante *u*, come in italiano *quota*.
r = vibrante alveolare, come in italiano *rana*.
r̂ = approssimante alveolare (con suono intermedio tra *r* e *l*), come in inglese *run*, "correre".
ṡ = fricativa alveolare sonora, come in italiano *caso*.
s = fricativa alveolare sorda, come in italiano *sale*.
sc/**sci** = fricativa postalveolare sorda (anche in fine parola), come in italiano *scena*, *scienza*.
s-c = pronuncia separata delle due consonanti (fricativa alveolare sorda + affricata postalveolare sorda), come nel piemontese *s-cianché*, "strappare" e *mas-c*, "maschio".
sch[15] = pronuncia separata delle due consonanti (fricativa alveolare sorda + occlusiva velare sorda), come in italiano *fosco, fischiare*.
t = occlusiva alveolare sorda, come in italiano *tetto*.
th = fricativa dentale sorda, come in inglese *think*, "pensare" e in spagnolo *hace* "fa".
v = fricativa labiodentale sonora, come in italiano *vetta*.
ż = affricata alveolare sonora, come in italiano *mezzo*.
z = affricata alveolare sorda, come in italiano *pazzo*.

Il simbolo dell'asterisco (*), posto dinanzi agli etimi latini, indica che tali termini non sono attestati, ovvero documentati storicamente, ma supposti e ricostruiti mediante analisi comparativa.

[15] Nella parlata walser *tsch* si legge *sc* (fricativa postalveolare sorda), come in italiano *scena*.

INTERVENTI REDAZIONALI E INTEGRAZIONI BOTANICHE*

Sul lavoro divulgativo proposto per la stampa dal professor Mondino, il Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino ha deciso, in accordo con l'Autore, di effettuare diversi interventi redazionali e alcune integrazioni botaniche al fine di rendere quest'opera utile anche come strumento di documentazione scientifica per ricercatori, specialisti e tecnici del territorio.

Per non snaturare il carattere divulgativo è stato mantenuto il linguaggio semplice e scorrevole del testo originario, intercalato, ove ritenuto necessario, da note esplicative sulla terminologia relativa alle scienze botaniche e alla linguistica.

L'intero testo è stato adattato allo schema tipico delle pubblicazioni scientifiche e la nomenclatura botanica relativa alle piante spontanee del Piemonte è stata integrata con riferimenti alla più recente checklist della Flora Italiana (Conti et al, 2005).

I testi di riferimento utilizzati per realizzare le schede dedicate ai funghi sono l'Atlante ALEPO I-III (2004) e alcune opere divulgative di buon livello scientifico (Govi, 1983; Cetto, 1976-1977), con aggiornamenti riferibili a Funghi d'Italia (Boccardo et al., 2009).

La rielaborazione redazionale ha portato all'aggiunta di alcune integrazioni botaniche, tra cui molti nomi italiani e diverse note relative alla criticità di particolari entità e di gruppi di specie simili.

Al termine del lavoro di revisione è stato realizzato un indice alfabetico dei nomi italiani e dei nomi scientifici delle piante trattate nelle 317 schede. Solo in questo indice, che si configura anche come un catalogo delle entità presentate nelle schede, i nomi scientifici sono stati riportati completi, con le sigle codificate dei relativi autori.

Anche per i fitonimi delle parlate piemontesi presentati nelle schede è stato elaborato un indice alfabetico, al fine di permettere al lettore di individuare eventuali termini già noti e di risalire facilmente alle piante a cui sono stati associati.

Alcuni interventi redazionali sono stati effettuati al solo scopo di permettere una più facile e veloce consultazione del testo e delle schede, sia nella versione cartacea sia in versioni digitali da visualizzare attraverso il sito del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino (www.mrsntorino.it).

Una prima criticità redazionale era legata all'ordine con cui le varie entità sono state presentate nel testo, all'interno di gruppi empirici di valore etnobotanico ed ecologico. Per permettere una veloce ricerca delle varie entità citate e dei fitonimi a esse associate, le 317 schede descrittive sono state numerate: in questo modo, pur mantenendo nel testo la sequenza etnobotanica ed ecologica voluta dall'Autore, è stato possibile associare ogni fitonimo al codice numerico della scheda o delle schede in cui compare, velocizzando l'utilizzo dei numerosi rimandi e semplificando la realizzazione degli indici dei fitonimi scientifici, italiani e locali presenti nel testo.

Questa strutturazione renderà più facile anche un futuro ampliamento dell'opera con nuovi fitonimi e nuove entità e con gli eventuali aggiornamenti nomenclaturali.

---

* A cura di Rosa Camoletto, Museo Regionale di Scienze Naturali, Torino.

Ogni nome scientifico è stato trascritto per esteso, per evitare che una forma abbreviata, ad esempio *S. caprea* al posto di *Salix caprea*, ostacoli la ricerca digitale dei termini.

Anche i 12 gruppi in cui l'Autore ha suddiviso empiricamente i vegetali oggetto di indagine sono stati numerati, allo scopo di agevolare la ricerca delle diverse entità nel testo. Questi gruppi sono presentati in dodici tabelle parziali (tabb. 1-12), presentate all'inizio di ogni sequenza di schede.

Questa pubblicazione non contiene immagini utili al riconoscimento dei vegetali descritti nelle varie schede, tuttavia l'inserimento dei nomi scientifici più aggiornati, associati per le entità più critiche ai principali sinonimi utilizzati nei manuali più diffusi, permette di accedere con facilità alla sempre più ricca documentazione presentata nei siti web, in particolare nei cataloghi specialistici dedicati alla flora italiana (www.luirig.altervista.org/flora/taxa/floraindice.php; www.actaplantarum.org/schede/schede.php; www.funghi.funghiitaliani.it/).

Al termine della rielaborazione delle schede è stato possibile effettuare una prima analisi dei dati botanici presentati e iniziare a comparare il contenuto di questo testo con la documentazione scientifica più aggiornata relativa alla flora del Piemonte.

SCHEDE BOTANICHE

Per la presente trattazione le piante oggetto di indagine sono state suddivise nel modo seguente:

PIANTE SPONTANEE LEGNOSE
Gruppo 1 - Latifoglie (dicotiledoni legnose arboree) - 29 schede: 001-029
Gruppo 2 - Conifere (gimnosperme arboree e arbustive) - 11 schede: 030-040
Gruppo 3 - Arbusti e liane (dicotiledoni legnose arbustive e lianose) - 51 schede: 041-091

PIANTE SPONTANEE ERBACEE
Gruppo 4 - Piante erbacee dei boschi - 26 schede: 092-117
Gruppo 5 - Piante erbacee di prati, pascoli e rupi - 45 schede: 118-162
Gruppo 6 - Piante erbacee dei luoghi umidi - 20 schede: 163-182
Gruppo 7 - Piante erbacee infestanti delle colture - 23 schede: 183-205
Gruppo 8 - Piante erbacee delle aree degradate (ruderi, margini di strade...) - 22 schede: 206-227

PIANTE COLTIVATE
Gruppo 9 - Alberi da frutto - 13 schede: 228-240
Gruppo 10 - Cereali - 8 schede: 241-248
Gruppo 11 - Piante ortensi, aromatiche e per usi diversi - 48 schede: 249-296

FUNGHI
Gruppo 12 - Funghi velenosi e funghi commestibili - 21 schede: 297-317

Nell'intestazione di ogni scheda, che illustra una specie o un gruppo omogeneo di entità diverse, compaiono:

- il numero progressivo della scheda, inserito agli estremi destro (es. Scheda 001) e sinistro (es. 001) della riga che presenta i nomi italiani.
- il nome o i nomi italiani che indicano il contenuto della scheda (es. SALICE [varie specie]).
- il nome o i nomi scientifici che indicano il contenuto della scheda (es. *Salix alba*), con alcuni sinonimi ritenuti utile riferimento ai testi botanici correntemente utilizzati per il riconoscimento delle varie entità.
- la famiglia botanica (es. Salicaceae).

1 - LATIFOGLIE (DICOTILEDONI LEGNOSE ARBOREE)

Questa suddivisione di carattere pratico è usata dai forestali per indicare gli alberi a foglie larghe, per lo più caduche nella stagione fredda.

Le latifoglie sono angiosperme, piante caratterizzate dalla produzione di ovuli racchiusi in una struttura protettiva detta ovario. Producono fiori completi ermafroditi[16] che, nelle specie più evolute fra quelle di interesse forestale, come ad esempio il ciliegio, i tigli, i sorbi, l'orniello, i maggiociondoli, hanno una corolla più o meno vistosa e fecondazione entomogama[17].

Molti alberi di questo gruppo hanno viceversa fiori poco appariscenti riuniti in infiorescenze maschili o femminili, dette amenti. I fiori, formati solo dagli stami o dai pistilli, si sviluppano sullo stesso individuo con infiorescenze separate nelle specie monoiche come gli ontani, il castagno, il faggio, le querce, i carpini, oppure separatamente su individui distinti, maschili o femminili, nelle specie dioiche come i pioppi e i salici. Negli olmi e nei frassini i fiori sono piccoli e poco appariscenti, mentre le infiorescenze dei pioppi, del castagno e degli ontani sono più vistose. In queste piante la fecondazione è anemogama[18], come nelle conifere.

In Piemonte le latifoglie costituiscono la vegetazione forestale tipica delle pianure, delle colline e delle basse montagne; solo alcune specie, del tutto subordinate alle conifere, si sviluppano anche nel piano subalpino.

L'estensione e la composizione dei boschi di latifoglie è oggi ben lontana da quella originaria perché ha seguito nel tempo le variazioni climatiche e le necessità di popolazioni in aumento, con i conseguenti disboscamenti per ottenere nuove terre coltivabili a partire dapprima da piccole aree circostanti i villaggi dei palafitticoli, in Piemonte durante l'Età del Bronzo, verso il 2000-1500 a.C.

Questo processo di riduzione delle superfici forestali conobbe poi degli arresti con riespansione del bosco come nell'Alto Medioevo durante i periodi delle dominazioni barbariche.

È certo che le superfici a bosco in collina e in montagna in Piemonte abbiano raggiunto i loro minimi durante i secoli XVIII e XIX, da un lato per il sempre maggior bisogno di materiale energetico, legname da ardere per la nascente industria e dall'altro per l'incremento demografico che creava il bisogno di nuove terre per l'agricoltura e l'allevamento del bestiame.

È inoltre allo sfruttamento dei boschi per fornire materiale per il riscaldamento e la cottura dei cibi che va fatta risalire la prevalente trasformazione delle antiche fustaie in boschi cedui, adatti a fornire su brevi cicli, 10-20 anni, assortimenti idonei a questi scopi.

Altre importanti azioni antropiche che hanno portato all'attuale struttura e composizione dei boschi del Piemonte, oltre alle ceduazioni, sono da riferire all'antica sostituzione della vegetazione nella bassa montagna da parte del castagno, che risale al Medio Evo, e alla più recente introduzione ed espansione a quote inferiori di specie esotiche a rapido accrescimento come la robinia [v. scheda 023].

---

[16] I fiori ermafroditi hanno organi maschili, gli stami, e organi femminili, i pistilli.

[17] Entomogama, dal greco *éntomon*, ἔντομον "animale diviso in parti [insetto]" e *gámos*, γάμος, "nozze".

[18] Anemogama, dal greco *ànemo*, ἄνεμος "vento" e *gámos*, γάμος, "nozze".

I corsi e ricorsi storici in anni recenti hanno portato a una riespansione dei boschi sui terreni non più coltivati; questo processo di invasione dei terreni agricoli è infatti iniziato nella seconda metà del ‘900, dopo i tagli indiscriminati fatti durante la seconda guerra mondiale, a seguito del graduale abbandono dei terreni marginali coltivati, falciati o pascolati. Si è avuto pertanto un recupero di superficie forestale valutabile in Piemonte in decine di migliaia di ettari.

Più in generale, la Pianura padana è oggi un territorio occupato interamente da colture agricole, centri abitati, industrie e infrastrutture di vario tipo, mentre, al tempo della conquista romana del II sec. a.C. era ancora in gran parte coperta da boschi, con fiumi che liberamente vi divagavano formando aree inondabili e paludose.

Ormai i boschi padani di latifoglie sono ridotti a relitti di minime dimensioni che solo negli ultimi decenni per il loro valore naturalistico sono stati salvati dalla definitiva scomparsa grazie a leggi regionali che ne tutelano l’esistenza e la conservazione; sono stati così costituiti parchi e riserve naturali regionali, protetti per mantenervi e migliorarne le emergenze naturalistiche oltre che per assicurare la fruizione pubblica. In Piemonte fra i boschi salvati più importanti possiamo citare le aree tutelate de La Mandria (Venaria Reale), Bosco della Partecipanza di Trino, Lame del Sesia, Ticino, Baragge e Vauda.

Si ritiene utile ricordare anche l'importanza delle superfici forestali, soprattutto di quelle montane o comunque sviluppate in terreni declivi, nel regolare l’afflusso delle precipitazioni al terreno e nel regimare la portata dei corsi d’acqua, proteggendo le pendici da erosioni, frane, cadute di massi e di valanghe. Questo fatto era riconosciuto fin dal secolo XVIII ma la protezione dei boschi da tagli eccessivi e indiscriminati urtò sempre contro le primarie necessità umane; solo nel 1923 si giunse a una Legge Forestale nazionale che fissò norme ancora oggi vigenti per un’ordinata gestione del patrimonio forestale.

Più recentemente, anche le singole Regioni hanno iniziato a dotarsi di leggi forestali specifiche per i propri territori. A questo proposito, la Regione Piemonte si è dotata della Legge Regionale n°4 del 10-02-2009 "Gestione e promozione economica delle foreste", che definisce cos'è il bosco, riconosce il valore collettivo e l'interesse pubblico delle foreste sottolineandone la multifunzionalità.

Piante spontanee legnose **GRUPPO 1 (schede 001-029)** **LATIFOGLIE (DICOTILEDONI LEGNOSE ARBOREE)**
001 - Salice [varie specie] - *Salix* spp. - Salicaceae
002 - Pioppo tremolo - *Populus tremula* - Salicaceae
003 - Pioppo bianco - *Populus alba* - Salicaceae
004 - Pioppo nero, **pioppo cipressino** - *Populus nigra*, *Populus nigra* 'Italica' - Salicaceae
005 - Betulla - *Betula pendula* (= *Betula verrucosa*) - Betulaceae
006 - Ontano nero, **ontano bianco** - *Alnus glutinosa*, *Alnus incana* - Betulaceae
007 - Carpino bianco, **carpino nero** - *Carpinus betulus*, *Ostrya carpinifolia* - Corylaceae
008 - Castagno - *Castanea sativa* - Fagaceae

009 - Faggio - *Fagus sylvatica* - Fagaceae
010 - Quercia [varie specie]: **farnia**, **rovere**, **roverella** - *Quercus* spp.: *Quercus robur*, *Quercus petraea*, *Quercus pubescens* - Fagaceae
011 - Cerro - *Quercus cerris* - Fagaceae
012 - Cerro-sughera - *Quercus crenata* (= *Quercus pseudosuber*) - Fagaceae
013 - Leccio - *Quercus ilex* - Fagaceae
014 - Olmo campestre, **olmo montano** - *Ulmus minor* (= *Ulmus campestris*), *Ulmus glabra* (= *Ulmus montana*) - Ulmaceae
015 - Bagolaro - *Celtis australis* - Ulmaceae
016 - Gelso bianco, **gelso nero** - *Morus alba*, *Morus nigra* - Moraceae
017 - Ciliegio selvatico - *Prunus avium* - Rosaceae
018 - Ciliegio a grappoli, **ciliegio tardivo** - *Prunus padus* s.l., *Prunus serotina* - Rosaceae
019 - Sorbo montano o **farinaccio** - *Sorbus aria* - Rosaceae
020 - Sorbo degli uccellatori - *Sorbus aucuparia* - Rosaceae
021 - Ciavardello - *Sorbus torminalis* - Rosaceae
022 - Maggiociondolo di montagna, **maggiociondolo comune** - *Laburnum alpinum*, *Laburnum anagyroides* - Leguminosae
023 - Robinia - *Robinia pseudacacia* (= *Robinia pseudoacacia*) - Leguminosae
024 - Acero campestre, **acero alpino** - *Acer campestre*, *Acer opalus* subsp. *opalus* - Aceraceae
025 - Acero di monte - *Acer pseudoplatanus* - Aceraceae
026 - Acero riccio - *Acer platanoides* - Aceraceae
027 - Tiglio selvatico, **tiglio a grandi foglie** - *Tilia cordata*, *Tilia platyphyllos* - Tiliaceae
028 - Frassino - *Fraxinus excelsior* - Oleaceae
029 - Orniello - *Fraxinus ornus* - Oleaceae

Tab. I - Latifoglie (dicotiledoni legnose arboree).

---

001 - SALICE [varie specie] **Scheda 001**
Salix spp. Salicaceae

I salici comprendono numerose specie arboree e arbustive legate a suoli freschi e umidi. Le varie specie non sono sempre facilmente riconoscibili a causa della variabilità dei loro caratteri morfologici e anche perché nascono spesso spontaneamente forme ibride. Le difficoltà di identificazione si riscontrano pure nelle parlate locali, le quali spesso utilizzano un termine generico che identifica più specie, oppure lo stesso tipo lessicale viene usato in località diverse per indicare specie differenti. In alcuni luoghi per denominare un tipo di salice si utilizza la voce che altrove si riferisce solo ai giovani rami, un tempo assai utilizzati ai fini pratici, usando cioè il nome di una parte per indicare la pianta intera.

Premesso questo, e partendo anche dalle analoghe constatazioni fatte dai redattori dell'ALEPO I-I (2005) per le Alpi Occidentali, pur esistendo sovente ampi margini di incertezza si è cercato di identificare le varie specie sulla base dei loro

nomi locali tenendo conto, tra l'altro, della loro distribuzione altitudinale, che in vari casi risulta discriminante.

I salici sono piante dioiche con infiorescenze ad amento, con brevi stami e ovari forniti alla base di una squama glabra o pelosa; dagli ovari hanno origine i piccoli frutti secchi a capsula[19] che, aprendosi nei mesi di maggio-giugno a seconda della quota, liberano semi minutissimi, diffusi facilmente dal vento perché alleggeriti da lunghi e fini peli cotonosi, ritenuti a torto fonte di allergie.

Il SALICE BIANCO (*Salix alba*) è il salice di pianura e dei fondovalle collinari e montani che forma fasce di bosco ripario lungo i corsi d'acqua, in genere non oltre i 1000 m. È la specie che raggiunge le maggiori dimensioni (sino a 20 m d'altezza) e che presenta una rapida crescita ma un breve ciclo vitale (difficilmente può arrivare al secolo). Esso deve sia il nome italiano sia quello scientifico al fatto di avere la pagina inferiore delle foglie, che sono allungate e acute, ornata da una fine peluria argentea.

Il VIMINE o VETRICE o VINCO (*Salix viminalis*), come il salice bianco un tempo assai usato come materiale d'intreccio, è oggi quasi scomparso dalla coltura, che veniva effettuata solo a basse quote, dov'era trattato a capitozza bassa, ossia come ceduo dal quale raccogliere i giovanissimi rami. Questo salice, anch'esso a foglie strette e molto allungate, cenerine di sotto, non sembra diffondersi spontaneamente.

Hanno quasi sempre portamento arbustivo il SALICE ROSSO (*Salix purpurea* subsp. *purpurea*) e il SALICE RIPAIOLO (*Salix eleagnos* subsp. *eleagnos*), tipici e frequenti nei greti sabbioso-ciottolosi spesso interessati dalle piene. Essi venivano un tempo utilizzati per gli stessi impieghi delle due specie precedenti. Il salice rosso ha rami giovani rosso-violetti e foglie glauche di sotto, mentre il salice ripaiolo le ha più strette e assai più allungate, biancheggianti nella pagina inferiore; entrambi, presenti in pianura, sono diffusi lungo i torrenti montani sino a 1600-1800 m di quota.

Il SALICONE (*Salix caprea*) è il più comune tra i salici a foglie larghe, di forma ovale. In questa specie le foglie sono irregolarmente dentellate ai bordi, con pagina inferiore bianco-verdastra, venosa e coperta di brevi e fitti peli; gli amenti sono corti e ovoidali, con squame finemente pelose. I rami con le gemme fiorali sono considerati molto decorativi e raccolti per ornamento a fine inverno. Contrariamente alle specie precedenti il salicone, che ha portamento arbustivo o basso arboreo, non è legato ai corsi d'acqua, ma s'incontra in terreni freschi, ripe o radure boschive, dalla pianura fino a 1500-1600 m. In terreni paludosi a bassa quota si accompagna od è sostituito dall'affine e somigliante SALICE CINEREO o SALICE CENERINO (*Salix cinerea*), così chiamato per la fitta e breve pelosità grigia dei giovani rametti e della pagina inferiore delle foglie. L'areale del salicone si sovrappone in quota a quello di altri salici a foglie più o meno ampie dei quali il più diffuso è il SALICE STIPOLATO (*Salix appendiculata = Salix grandifolia*), con foglie più allungate e spesso ornate alla base da due orecchiette arrotondate. Il salicone, mai più alto di 5 m, vive nei boschi e arbusteti freschi in montagna, da 800 a 2000 m. Queste tre ultime specie vengono accomunate, insieme ad alcune altre specie consimili, da una sola denominazione locale.

[19] Dal diminutivo del latino *capsa*, "cassetta"

I salici, specialmente il salice bianco e il vimine, venivano utilizzati in cesteria per rivestire le damigiane e per realizzare legacci agricoli, ad esempio per legare le viti e le fascine. In pianura il legno del salice bianco, chiaro, tenero e facilmente lavorabile oltre che leggero, forniva materiale per ricavarne paleria, manici di attrezzi agricoli e zoccoli; i suoi cedui, che fornivano in breve tempo tronchetti per questi usi, non sono ormai più governati come tali. La corteccia dei salici contiene salicina, glucoside ad azione antipiretica e antireumatica; a Canosio (ALEPO I-I, 2005) questa veniva usata come rimedio nelle affezioni reumatiche e febbrili, uso assai diffuso un tempo anche altrove, sin dal ’700; l’acido salicilico, principio attivo dell’aspirina, ne venne estratto per la prima volta intorno al 1830.

Il tipo lessicale più diffuso per indicare i salici in generale deriva dal latino *salix* e comprende anche il salice bianco, talvolta meglio definito dalla specificazione dei suoi usi pratici. **Sales** è la voce più diffusa per questa specie nel Torinese, Cuneese, Canavese (con **saläs** a Rocca Canavese e Piasco, **sålüs** a Orio Canavese), sostituito nel Biellese dal prevalente **sals** con parecchie varianti (**salës**, **saläsc**, **salis**, **salisc**, **solas**, **saʃla**). Nelle Langhe e Roero si sono raccolti **sâŕs** e **sciâŕs**, in Monferrato **saŕs**.

Sicuramente sono da attribuire al salice bianco tutte le denominazioni dei tipi che seguono e che s’incontrano in località soprattutto di pianura o di collina, in particolare con **sales pertié** o **sales percé** (“salice da pertiche”, usato per manici di attrezzi quali vanghe, rastrelli, ecc.) di Moncalieri e Pecetto, **sarś brupé** (“salice da pali”) di Asti, **sali di brench** (“salice da rami”) di Coazze, **sales dumesti** (“salice coltivato”) di Piasco.

Sulle Alpi, nelle parlate francoprovenzali e provenzali alpine, per salice in genere si hanno il più diffuso **sali** oltre a **sari**, **sale**, **saljä**, **salíe**, **salíer**, **sáudi**, **sáudja**, **sáugi**, **sōgiu**, **sarś**, **sáuśe**, **sáużju**, **saś**, **sarʃ** oltre che, in Alta Valle di Susa, **süśënë** e **süśeina** e **sálleri** a Limone Piemonte.

In Valsesia, Novarese e nell’Ossola sono stati raccolti **salas**, **salasc**, **salis**, **saśla**, **salśé**. Nelle aree a parlata di tipo ligure, a partire dalla Val Tanaro ai margini delle Langhe e all’Appennino, si sono registrati; **ʃoʃu**, **soʃu**, **sáis**, **soś́re**, **sorśu**, **sorśi**, **ssreʃu**; a Ormea si ha **sciōʃu**.

I salici bianchi coltivati in pianura e in collina per ottenere un tempo i sottili e flessibili rami da intreccio di cesti e panieri e materiale per legatura appartengono sempre al SALICE DORATO (*Salix alba* var. *vitellina*), così detto per il colore dei rametti stessi, paragonato a quello del tuorlo d’uovo, che scientificamente è chiamato anche vitello. Per questa varietà, un tempo assai diffusa in coltura, si sono rilevati **sales giaun** nel Torinese, **saŕs gian** nell’Astigiano e **vencía giauno** a San Giuliano (Susa).

Un tipo particolare relativo a *Salix alba* è **gaba**, diffuso anche in Lombardia; in Piemonte è presente a Rovasenda e nel resto del Vercellese, nel Canavese, nel Novarese, nel basso Monferrato tra Montemagno e Refrancore, a Cassine e Acqui Terme (con **gåba**), nell'Ovadese e a Tortona nell’Alessandrino. Nelle valli appenniniche Borbera e Curone **gaba** e **gaban** identificano invece *Salix caprea*, **gaba** e **gåba** nel Casalese e parte dell’Alessandrino indicano il pioppo bianco.

Per quanto riguarda *Salix viminalis*, *Salix purpurea* e *Salix eleagnos*, in riferimento ai sottili rametti flessibili di queste specie, s’incontrano, per denominare tali piante, voci quali (ALEPO I-I, 2005): **velis** in Val Pellice, **vencir** a Venaus,

vench a San Giuliano (Susa), **venche** a Balme, **vonśíe** a Chiomonte, **vorsc** a Oulx, **vorgië** a Giaglione (nell'adiacente versante francese delle Alpi vi corrispondono nomi quali **vörśe**, **vorśi**).

Nel settore occidentale dell'Appennino le ultime due specie vengono chiamate **gurin** e **gurèt** nelle Langhe; quest'ultimo termine può riferirsi però anche a *Salix viminalis*. Identificano ancora il vimine e/o il salice rosso o quello ripaiolo: **vérres** di Boves e **vélis** di Bibiana, dove esistono ancora lungo i fossi esemplari relitti di salice da vimini, **vanzjé** a Novalesa, **vencía bloi** ("salice violetto") di San Giuliano (Susa), **vinci** di Mattie; lo stesso vale per **gora** di Carema e Coazze, **gorin** di Ingria, **śgurin** di Briga Alta, **gurin** di varie località da nord a sud della regione, **gura** di Asti e Val della Torre. Inoltre, riferendosi al colore rosso dei rametti, in ALEPO I-I (2005) si riscontrano, con ogni probabilità per *Salix purpurea*, **sanghin** a Chiomonte, **sanguinen** presso Alessandria, **sanguaju** a Moncalieri e **sáleri rus** a Limonetto (Limone Piemonte). **Armóul** è probabilmente *Salix incana* a Viozene.

Infine per quanto riguarda i saliconi, appetiti da capre, pecore e conigli, e i salici arbustivi, solo un certo numero di denominazioni sono ascrivibili sicuramente a *Salix caprea* e specie affini come **sâŕś dër crave** delle Langhe, insieme a **sâŕsún**, e **saljún** del Biellese; il tipo lessicale **gura** è certo prevalentemente usato in pianura e, sulle Alpi, per questo gruppo di specie, in assenza del vimine. Così si ha quest'ultimo lessotipo nelle pianure torinese e cuneese, nel Biellese, in qualche località dell'Astigiano, nel Monregalese, in Val Pesio, in bassa Langa e a Ceva, nelle basse Valli Stura di Demonte, Maira e Varaita; il lessotipo **gora** è presente in montagna sia a nord che a sud della catena alpina in Valsesia, nell'Ossolano, a Pietraporzio e a Fontane (Frabosa Soprana); **guro** è del Biellese e di alcune località di parlata provenzale alpina; in quest'area si hanno anche: **gurra** di Entracque e della Valle Vermenagna, **guara** di Valdieri; si riferiscono sempre al salicone **gurun** di Val della Torre, **śgura mata** di Briga Alta, **gura mata** di Villar Pellice, dell'Astigiano, Roero e Langhe, **guras** di Chiusa Pesio e Barge. In altri casi per i salici del gruppo *caprea* vengono usati termini generici (in ALEPO I-I, 2005) quali **sauśe**, **sauś**, **sauśo**, **sauśju**, **sauśi**, **saudi**, **sauge**, ecc. oltre a **saliśin** raccolto a Rassa (alta Valsesia). **Maragnau** è di Cervasca. **Erbarin** di Suno comprende probabilmente *Salix caprea* e *Salix cinerea*. **Musan-e** di Foglizzo è analogo a **mośana** di Ribordone e a **mośa servaja** di Rocca Canavese. Altrettanto interessanti sono gli affini e isolati **iscla** di Argentera ed **eschjo** di Bellino e Aisone. **Gata** di Albano Vercellese e **gatugn** di Loreglia si collegano alla voce **gata** per una certa somiglianza a bruchi pelosi degli amenti di *Salix caprea*. A quest'ultima specie va assegnato **śola** del walser di Alagna Valsesia.

---

002 - PIOPPO TREMOLO **Scheda 002**
Populus tremula Salicaceae

La trattazione del genere *Populus*, così chiamato già dai latini, inizia dalla specie più frequente e che comporta meno confusioni con le altre sia per le sue caratteristiche morfologiche sia perché spesso è limitata a zone dove gli altri pioppi sono assenti o molto meno rappresentati. A parte questo già in ALEPO I-I (2005) si fa notare come in 16 su 42 casi rilevati nelle Alpi Occidentali il termine locale usato per indicare i pioppi è unico e comunque può comprendere anche il pioppo nero e il pioppo bianco. Nelle elencazioni che seguono le località sono prevalentemente

montane, il che comporta che le rispettive denominazioni si riferiscono più probabilmente al pioppo tremolo, che è specie particolarmente diffusa in queste zone.

Quest'albero, che può raggiungere 15-20 m d'altezza, ha tronco liscio per molti anni, salvo nella parte inferiore, di colore bianco-verdastro; le foglie sono rotondeggianti, con margine ondulato e radi, brevi denti arrotondati e hanno valso alla specie il nome italiano e latino poiché si muovono tremolando già al primo soffio di vento a causa del picciolo lungo e piatto. Come gli altri pioppi il tremolo è una specie dioica, quindi con individui maschili e femminili che si sviluppano su piante diverse; i fiori, unisessuali e privi di calice e corolla, si sviluppano in amenti penduli che compaiono prima delle foglie precocemente in primavera. Il legno è tenero e leggero come negli altri pioppi, senza impieghi particolari anche se potrebbe essere usato per produrre pasta meccanica per carta.

Il PIOPPO TREMOLO (*Populus tremula*) è diffuso ovunque in montagna sino a 1500 m e oltre, molto meno in collina, rarissimo in pianura salvo nelle brughiere. È specie di invasione di radure boschive e terreni abbandonati dalle attività agricole; prepara l'ambiente adatto a specie forestali definitive più esigenti, che si affermano sotto la sua chioma leggera per poi eliminarlo gradualmente con la loro ombra in quanto il tremolo è specie eliofila, amante della luce. Il pioppo tremolo è adattabile a vari tipi di suoli quanto a pH e granulometria, purché vi sia un'adeguata disponibilità d'acqua. Meno longevo di altri pioppi, può raggiungere al massimo il secolo di vita

Gli esiti più frequenti nelle denominazioni locali derivano dal latino *arbor*, "albero", con numerose varianti, spesso al diminutivo, attestate in particolare, con maggiore varietà, per il settore regionale orientale (Novarese-Alessandrino), comunque non particolarmente legate alle diverse parti del territorio piemontese. Si possono elencare così: **álbera**, **albra verta** ("albero verde"), **albro**, **arbro**, **albra**, **arbró sarvai**, **árbura**, **ubërrä** (Bardonecchia), **albethó** (Giaglione), **albèria** (Salbertrand), **áibra**, **óibura servaja** (Ovada), **albrolo**, **aibrin**, **albrin**, **ambrin**, **arbrin**, **albarin**, **arbarin**, **arbarí**, **albarela**, **alberella**, **albanela**, **erbarela**, **albrel**, **arbuletta**, **arbalun**, **albrun**, **arbrun**, **arbruss**.

Meno diffusi sono i nomi derivanti dal caratteristico tremolio delle foglie al vento: **trëmlu**, **trēmu**, **teîrmu**, **trëmmu**, **tîrmu**, **trêmulin**, **tramulin-a** sono del Monferrato, Vercellese, Novarese, Langhe e Ovadese – in quest'ultima zona anche **årbura seivoja** ("pioppo selvatico") – **tremulina** di Viozene (Ormea), **tramuluiro**, **trëmula**, **trëmmu**, **trémlu**, **trémul** delle Alpi dalla Valle di Susa al Monregalese; anche **trivureza** di Ormea è collegato al verbo tremare (**trivurōa**).

Una terza forma, più diffusa per le altre specie di pioppo, deriva dal latino *populus* ("pioppo") con **pjoba** e **pobja** che s'incontrano qua e là, soprattutto nelle parti inferiori di alcune vallate alpine del Cuneese; **pübja** e **pübjun** sono di Oldenico.

Isolati sono: **sbrins** della Valle Pesio e **póggina** di Ormea, Ponte di Nava e Viozene in Val Tanaro. Nella parlata walser di Alagna Valsesia il pioppo tremolo è detto **windbaum** ("vento-albero").

003 - PIOPPO BIANCO **Scheda 003**
Populus alba Salicaceae

Il pioppo bianco è un albero di notevoli dimensioni ad accrescimento rapido: raggiunge 20-30 m d'altezza e diametri anche di 80 cm - 1 m, benché difficilmente superi il secolo d'età. È ben distinto dagli altri pioppi per avere foglie più o meno profondamente lobate, grossolanamente e irregolarmente dentate, bianco candide di sotto, e per la corteccia sottile e biancastra, cosparsa di lenticelle scure, fessurata alla base con l'età.

È specie eliofila, di suoli primitivi ciottolosi con falda elevata; presente fino a 500-800 m, tipicamente in simbiosi radicale, ma solo nei suoli calcarei delle zone collinari, con il pregiato tartufo bianco [v. scheda 317].

Questo pioppo è specie in prevalenza di pianura che vive nelle boscaglie di greto con pioppo nero e salice bianco, con penetrazioni nelle maggiori valli alpine e, più abbondante, in quelle appenniniche; un tempo doveva essere frequente in posizione più esterna ai corsi d'acqua insieme all'olmo campestre (*Ulmus minor*) e alla farnia (*Quercus robur*).

Il legno veniva utilizzato per realizzare mobili ordinari che, tinti, imitavano quelli assai più pregiati fatti di noce, oppure per farne pasta da carta o per costruire casse e altri imballaggi.

Anche per il pioppo bianco le due voci latine che stanno alla base delle denominazioni locali sono, in prevalenza, *populus*, "pioppo", e *arbor*, "albero", entrambi rappresentati in modo più o meno equilibrato sul territorio regionale. In presenza del pioppo nero il pioppo bianco viene talvolta distinto facendo seguire al tipo lessicale "albero" l'aggettivo "bianco", come **albra bjanca** di varie località collinari e pedemontane, **arbra blancia**, **årbura gianca** (Ovadese); ad Acqui Terme è semplicemente **ålbra**, **árbua** in Val Borbera, **arbulon** nel Novarese, **arbra** a Villar Pellice, **arbeithe** e **aubeire**[20] in Valle di Susa.

Dalla base *populus* sono stati raccolti: **pjoba**, nella pianura cuneese dove **albra** è il pioppo nero, e **pobja**, in varie località pedemontane della stessa zona, compresa Frabosa Soprana, ma **pjoba bianca** a Chiusa Pesio, **pjuba** a Condove, **pubja** nel Monregalese, **pibbja**, **pjobba**, **pübja** e **pübjé** nella pianura novarese, **pubja** nell'Alessandrino.

Nel Casalese e Alessandrino un altro tipo è **gaba** o **gåba**; equivalenti al toscano e all'italiano dotto "gattice" sono **gatun** di Ormea e **gáttero** ancora nel Novarese (Colla, 1837) che si riferiscono probabilmente agli amenti fioriferi in forma di bruco (in piemontese **gata**).

Taverné, indicato dal Penzig (1924) per l'Alessandrino e il Pavese, è stato raccolto a Cabella Ligure (frazione Daglio) sull'Appennino; questa voce è affine a **tévar** dell'adiacente Oltrepò Pavese.

[20] Sull'opposto versante alpino, in Francia, i toponimi derivanti dal pioppo bianco sono *aubiére*, *auberie*.

004 - PIOPPO NERO, PIOPPO CIPRESSINO **Scheda 004**
Populus nigra, *Populus nigra* 'Italica' Salicaceae

Il PIOPPO NERO (*Populus nigra*) è una specie riparia dei fiumi di pianura che vive sui suoli ciottolosi di greto irradiandosi nei fondovalle alpini e appenninici sin verso i 1000 m di quota. Si tratta di un albero che raggiunge i 20-30 m di altezza come il pioppo bianco, ma sviluppa un diametro minore; anche il pioppo nero è a rapida crescita e non molto longevo. La corteccia è spessa, di colore scuro, profondamente screpolata; le foglie, lucenti di sopra e interamente verdi, sono ovato-triangolari acute, minutamente dentellate ai margini; i fiori, che si aprono prima della fogliazione, si sviluppano in amenti penduli, rossi i maschili e verdi quelli femminili. A maggio maturano i frutticini, capsule che liberano piccoli semi circondati, come negli altri pioppi e nei salici, di una soffice lanugine bianca che favorisce la disseminazione a opera del vento.

Il legno del pioppo nero veniva utilizzato un tempo nelle campagne piemontesi per fare mobili di poco pregio.

Anche per questa specie vengono utilizzate le due basi latine già viste per il pioppo bianco, con *arbor* più diffuso rispetto a *populus*, quest'ultimo limitato – salvo **pibbu** di Rochemolles (Bardonecchia) – alle province di Vercelli, parte del Biellese, Novara e Ossolano con **pübja**, **pubja**, **pubbja**, **pibja**.

Il tipo "albera" copre il resto del territorio piemontese con **albra**, **albla**, **arbra**, **ârbîra**, **årbîra**, **albre**: Torinese, Astigiano, Canavese, Val Sangone, Val Pellice, Tortona (**albarei**), Acquese (**ålbra**), Oulx (**obēr**).

Numerose sono le segnalazioni per i territori a parlate ligureggianti (Ovadese, Appennino, Ormea): **árbura**, **åibura**, **ōrbura náira**, **árbua**, **ōlbura**. Sovente però non si fa differenza tra pioppo nero e pioppo bianco per cui alla voce "pioppo" corrispondono quelle derivate sia da *arbor* sia da *populus*.

Il PIOPPO CIPRESSINO (*Populus nigra* 'Italica'), ben noto per la sua chioma raccolta e cilindrica, è una mutazione del pioppo nero che è stata selezionata sin dal Rinascimento nell'Italia settentrionale per usi ornamentali. Ne esistono unicamente individui maschili per cui viene diffuso solo per via vegetativa con talee di ramo[21], che radicano facilmente quando vengono piantate. A livello locale sono stati raccolti: **arbra pin-a** del Torinese, **ârbîra pinn-a** e **arbîra pän-a** dell'Astigiano, Langhe e Roero, denominazioni che convivono con **ârbîra cuconn-a** e **pinêra**, tutti termini, salvo il penultimo, che alludono alla sua chioma paragonata a quella di un "pino"[22]. **Arbre pübié** è di Livorno Ferraris e **ålbra pubia** di Fontanetto Po.

Soprattutto durante la seconda metà del '900 si è diffusa in pianura la coltivazione dei pioppi da legname cosiddetti euroamericani, ottenuti per ibridazione artificiale del *Populus nigra* piemontese con svariate specie del Nord America, conosciuti come cloni[23] con le loro sigle o con denominazioni di fantasia. In precedenza, dalla seconda metà dell'Ottocento e sino a 50 anni fa si coltivavano ibridi naturali del pioppo nero con specie nordamericane non ben identificate, dei quali il primo importatore in Piemonte fu il Conte di Cavour; a seconda dell'aspetto

[21] Tecnica utilizzata per propagare tutti i pioppi coltivati.

[22] Termine comunemente usato per indicare diverse conifere, come pini e abeti.

[23] Piante riprodotte vegetativamente con caratteri costanti, uguali a quelli della pianta d'origine.

della corteccia e delle foglie localmente venivano distinte le **carulin-e** dalle **canadèiše**, dalle supposte zone di origine delle piante, la Carolina e il Canada. I pioppi coltivati vengono moltiplicati per via vegetativa al fine di mantenere nel tempo sempre costanti le caratteristiche ecologiche delle piante e quelle tecnologiche del legno, usato per compensati e per produrre pasta meccanica per carta.

---

005 - BETULLA **Scheda 005**
Betula pendula (= *Betula verrucosa*) Betulaceae

La BETULLA (*Betula pendula*) è una specie non molto longeva, che raramente raggiunge un secolo di vita. Quest'albero di 10-20 m d'altezza è ben noto, dato anche il suo valore ornamentale, soprattutto per la sua corteccia, che negli alberi giovani è candida e liscia e si sfoglia in sottili lembi cartacei; col tempo la corteccia si screpola alla base del tronco, scurendosi. Le foglie sono triangolari-rombiche, dentellate ai margini e si sviluppano in primavera insieme ai fiori, che sono separati sullo stesso individuo, i maschili sotto forma di amenti allungati e penduli, gialli, e quelli femminili in infiorescenze più piccole, lineari e verdastre. Le infruttescenze cilindriche, che seguono a inizio estate, sono pendenti e più allungate; durante l'inverno si disarticolano, liberando semi assai piccoli, ovali, alleggeriti da due ali laterali. I semi sono numerosissimi e, sparsi dal vento, danno origine a un'abbondante rinnovazione che invade rapidamente aree scoperte e non più utilizzate, come coltivi o prati, costituendo boschetti radi che crescono velocemente.

La betulla, specie che in Piemonte si può trovare dalla pianura sino a 1500 m e oltre, necessita di piena luce, ama gli ambienti freschi e i suoli acidi, raramente calcarei, spesso superficiali e sassosi, dove vive come specie pioniera. Sulle colline interne e sugli Appennini è rara, mentre scende fino a 100-200 m di quota nelle Vaude del Canavese e nelle Baragge vercellesi e novaresi. A queste basse quote e nell'Alto Canavese, nel Biellese, in Valsesia, e nelle Valli dell'Ossola colonizza i terreni abbandonati dall'uomo.

Le foglie della betulla contengono sostanze diuretiche assai attive. In ALEPO I-I (2005) si riscontrano molteplici usi del suo legno, discreto combustibile, che serviva un tempo per fabbricare zoccoli, freni per i carri, parti interne di mobili e slitte da trasporto, gioghi e stoviglie. In ben undici località su quarantadue si segnala l'uso dei suoi rami sottili, flessibili e tenaci per farne scope, impiego che sino a qualche decennio fa era comune anche nelle brughiere novaresi e a Brossasco in Valle Varaita.

Il nome *betula*, già usato dai Latini per questa pianta, è di origine celtica (*betua*). Quanto alle denominazioni locali della betulla la voce più diffusa è **bjula** che comprende: la Collina di Torino, l'Astigiano, localmente le Langhe, il Canavese, buona parte del Biellese (nel settore orientale **bjulla**), il Vercellese, i centri pedemontani delle province di Torino e Cuneo (qui anche **bjulla**) con numerose penetrazioni nelle basse e medie valli sia di parlata francoprovenzale, come a Chialamberto, sia provenzale alpina, il Monregalese e, ai limiti meridionali della regione, Fontane (Frabosa Soprana), Limonetto (Limone Piemonte) e Upega (Briga Alta). **Bola** è di Quarna.

Nelle alte Valli Varaita e Maira la terminazione è più spesso in **-o**, **bjulo**; **bjóula** è isolata a Boves e **bjóulo** a Bellino. In alta Val Tanaro (Ormea, Ponte di

Nava) e a Limone Piemonte si ha **báula**. In parte della Valle Maira, a Limone Piemonte, a Oncino, a San Maurizio di Frassino e in Valle Grana si rilevano **béula** o **béulo** a seconda delle località. Nella bassa Val Chisone e nel Pinerolese (incluso Bagnolo Piemonte e Bibiana) compare **bula** e **bóula** a Villar Pellice.

Nelle valli francoprovenzali si ha una certa variabilità con **bjulé**, **bjulá**, **bjollá**, **bóula**, **bjäl**, **bjul**, **bjel** (a Ribordone), **bjol**, **bjöla**, **böila**; i tre ultimi segnalati in ALEPO I-I (2005) per il versante sinistro della bassa Valle di Susa.

Nelle Langhe, accanto a **bjula**, vi sono **bjuîra** e **bjoîra**, la penultima anche a Pamparato (Alpi Marittime). Nell'Appennino, dov'è rara, si segnala **betuja** per la Val Borbera e ancora **bjula** per l'Ovadese.

Un altro lessotipo delle aree provenzali alpine più conservative è **bés**, presente solo qua e là: a Forno di Coazze, Salbertrand, Chiomonte, Millaures (Bardonecchia), Val Chisone (incluso Pramollo), Val Germanasca, Sampeyre frazioni (tra le quali Bessé che significa "betuleto"), Prazzo, Marmora, Elva, Canosio e alta Valle Stura di Demonte; varianti sono **bës** a Chiomonte, Salbertrand, Oulx e Bardonecchia, **biéis** a Mattie e **bis** a Coazze, località di parlata francoprovenzale.

Prendendo in considerazione il settore nord-orientale del Piemonte si hanno esiti relativamente variati: **béula** nell'Ossola (Domodossola e Varzo), **bédul** a Cannobio sul Lago Maggiore e in altre zone dell'Ossola (ma **abdea** a Santa Maria Maggiore), nome decisamente lombardo, **buja** a Cicogna nel parco naturale della Val Grande sopra Verbania, **bóula** a Forno e **bola** a Loreglia entrambe in Valle Strona (Lago d'Orta), **bola** nell'alto Novarese (Borgo Ticino, Paruzzaro) e, con **böla** e **báula** a seconda delle località, in Valsesia, **bjōla** a Galliate e **böla** a Suno, entrambi nella pianura novarese.

Termini particolari si hanno a Rochemolles (frazione di Bardonecchia) con **obèrra** e **obér**, in Valle Vigezzo (Ossola, a Coimo, frazione di Druogno, e a Santa Maria Maggiore) con **audea**, analogo ad **audeja** di Cevio nella vicina Val Maggia (Canton Ticino) come riportato da Penzig (1924) e, ancora, nelle colline centrali, **arbîrin** e **arbrinē**, rispettivamente della Valle Uzzone e della Bassa Langa.

Nel walser di Alagna la betulla è **bircha**, del tutto analoga al tedesco attuale *Birke* come pure **bircho** di Macugnaga e **birchä** di Formazza.

---

006 - ONTANO NERO, ONTANO BIANCO **Scheda 006**
Alnus glutinosa, Alnus incana Betulaceae

Sono due alberi di aspetto abbastanza differente accomunati dal possedere fiori maschili ad amento, penduli, rossicci, fioriti prestissimo a febbraio-marzo insieme a quelli femminili, simili a gemme, portati su brevi rametti adiacenti; assai simili nelle due specie sono anche le infruttescenze legnose in forma di piccola pigna, evidenti durante l'inverno perché permangono a lungo sui rami.

L'ONTANO NERO (*Alnus glutinosa*) ha corteccia scura, da cui il nome, profondamente screpolata e foglie arrotondate, ottuse e rientranti all'apice, verdi scure e lucide nella pagina superiore, più chiare e opache di sotto, seghettate ai margini, vischiose da giovani, da cui il nome scientifico della specie, "glutinosa", come le gemme. È una specie di pianura che di rado, nella parte inferiore delle valli, giunge sino a 1000 m, tipica di suoli umidi o paludosi, anche asfittici e acidi.

Il suo legno, che assume un caratteristico color aranciato all'aria dopo il taglio, è molto durevole sott'acqua e utilizzato nel corso del tempo per vari lavori idraulici,

come la costruzione delle palafitte padane e di Venezia. Secondo ALEPO I-I (2005) serviva per ardere e, a Campiglia Cervo, per fare cassette per la frutta.

Oggi la specie è poco diffusa perché molti ambienti umidi sono stati nel tempo bonificati per essere adibiti a coltura; di solito si trova come ceduo invecchiato in piccoli nuclei isolati.

L'ONTANO BIANCO (*Alnus incana*), che ha un areale frammentato, è soprattutto diffuso lungo le acque dei torrenti alpini fino a 1400-1600 m e più frequente al di sopra di 600 m; di qui scende molto raro e sporadico sino in pianura. I caratteri che lo distinguono dall'ontano nero sono le foglie ovali acuminate, verdi opache di sopra, verdi glauche di sotto, acutamente seghettate e la corteccia, liscia per molti anni, che ha colore grigio argenteo. Il legno si utilizzava un tempo per ardere.

La voce ontano secondo Devoto (1968) proviene dal latino tardo *alnetanus* incrociato con il dialettale *oneto*, forma tratta da un ipotetico **auneto*, equivalente nord-occidentale del latino *alnetum*.

I tipi lessicali principali per le due specie, geograficamente ben distinti, sono due, **verna** e **uniscia**, quest'ultimo con diverse varianti; nel primo caso solo dove le due specie sono compresenti si può avere la specificazione "bianco" o "nero", rispettivamente, a seconda delle parlate, **bjanca**, **bjonca**, **bjencci**, **bjanco**, **blancio**, **njera**, **njero**, **russa** (quest'ultimo a Chialamberto), riservando in molti casi il solo nome **verna** per l'ontano nero.

Il lessotipo **verna** (**vårna** a Orio Canavese e **varna** a Fontanetto Po) è considerato dal Larousse (Dauzat et al., 1971) di origine gallica (*vernos*); esso occupa il settore occidentale del Piemonte e cioè le valli alpine a parlata provenzale alpina (eventualmente con terminazione in **-o**, **vérno**) e francoprovenzale, le pianure torinesi e cuneesi, il Canavese e le sue valli, parte del Biellese, il Vercellese a Oldenico e Albano Vercellese, il Monferrato (**vêrna**), l'Acquese, le Langhe (qui **vârna**), l'Alta Val Tanaro e l'Ovadese.

Il secondo tipo prima ricordato, **uniscia**, derivato dal diminutivo *alnicula* (dal latino *alnus*) copre il resto del Piemonte, salvo qualche zona isolata, dall'Ossola al Novarese, parte del Vercellese inclusa la Valsesia, Tortona e parte dell'Appennino con le varianti **uniscia**, **uniscé**, **auniscia**, **unëscia**, **unissa**, **unisa**, **uniccia**, **aunicia**, **aunís**, **amnicia**, **onizza**, **onisso**, **nisso**, **niciola**, (quest'ultimo della Valle Antrona); in quest'ampia area le due specie di ontano non ci sono risultate distinte.

Il latino *alnus* dà, infine, **áuna** (parte del Biellese e Gattinara), **únia**, **on-a**, **óugna**, **láuna** di varie località appenniniche e di Silvano d'Orba nell'Alessandrino. **Vēʃina** sono detti i due ontani a Ormea. **Erlja** di Alagna Valsesia ed **erlo** di Macugnaga si riferiscono all'ontano bianco ed equivalgono al tedesco *Erle* ("ontano").

---

007 - CARPINO BIANCO, CARPINO NERO **Scheda 007**
Carpinus betulus, *Ostrya carpinifolia* Corylaceae

Queste due specie, che, per le differenze strutturali di fiori e frutti appartengono alla stessa famiglia botanica ma a due generi diversi, sono state riunite, come nome comune e denominazioni locali, sotto una stessa voce, "carpino" per la notevole somiglianza che esiste nell'aspetto delle loro foglie, ovali appuntite e acutamente dentellate ai margini. Altri caratteri vegetativi, però, distinguono le due specie: entrambe hanno amenti maschili penduli, tozzi nel CARPINO BIANCO

(*Carpinus betulus*), sottili e allungati nel CARPINO NERO (*Ostrya carpinifolia*); le infruttescenze del carpino bianco hanno frutticini circondati da brattee erbacee trilobate mentre le infruttescenze del carpino nero sono più corte e compatte, simili a quelle del luppolo [v. scheda 164], con frutticini nascosti da brattee cartacee appuntite. Anche le cortecce hanno un aspetto ben diverso, poiché nel carpino bianco sono lisce fino a età avanzata e grigie, mentre nel carpino nero sono rugose già da giovani e di colore bruno.

Entrambe le specie vengono quasi ovunque tagliate a ceduo e si sviluppano in forma arbustiva; nella forma arborea, rarissima nel caso del carpino nero, possono raggiungere rispettivamente i 20 e i 15 m d'altezza.

Ecologicamente e geograficamente le due specie sono ben differenziate tanto che i loro areali si sovrappongono solo in aree limitate del Piemonte meridionale. Il carpino bianco, specie atlantico-centroeuropea di ambienti freschi, è abbastanza resistente all'ombreggiamento, proprio di suoli neutri o leggermente acidi; il carpino nero è invece di ambiente submediterraneo, resiste alla siccità e si adatta anche a suoli sassosi, di preferenza calcarei, soprattutto nei versanti collinari e montani meno soleggiati.

Il carpino bianco vegeta allo stato misto nei residui boschi di pianura e in quelli freschi di collina e di bassa montagna di tutto il Piemonte sin verso 800-1000 m. Il carpino nero forma spesso boschi puri fino alle stesse altitudini ma solo sull'Appennino, nelle Langhe, in Val Tanaro e, isolatamente, nel Monregalese e nelle basse Valli Vermenagna, Gesso e Stura di Demonte.

Poiché i boschi dei due carpini sono ceduati, forniscono solo ottimo legname da ardere.

Il nome italiano "carpino" e quello del genere botanico derivano dal latino classico *carpĭnus*. Su questa stessa base si sono costituiti i nomi locali, la cui variante più diffusa è **carpu** che s'incontra soprattutto nella fascia pedemontana dal Novarese, Vercellese e Biellese al Cuneese compreso il territorio brigasco dell'Alta Val Tanaro, in parte delle Langhe (con **cafrpu**), in Valsesia, in alcune località appenniniche e in varie stazioni delle basse valli alpine, non sempre distinto dal carpino nero.

Chèrpu costituisce una piccola variante del nome precedente, rilevato sulla collina di Torino, Astigiano, alta Langa e Ceva (**chèfrpu**), più alcune altre località delle valli alpine (qui anche **ciarpu** a Brossasco); **cårpul** è di Orio Canavese, **carpé** e **carpre** di Passerano e zone vicine. Altre modeste varianti si hanno a Robilante con **chérpi**, a Fontane (Frabosa Soprana) con **cheipi**, nel Biellese orientale con **cherpo** e **carpo**, mentre nel Novarese sono stati raccolti **carpén** e **carpla** (quest'ultimo a Galliate), **carpané** nell'Alessandrino e **cárpan** in parte del Canavese e a Ormea.

Il carpino bianco nelle parlate ligureggianti subisce solo variazioni fonetiche rispetto a quelle citate prima, con l'aggiunta di "bianco" nelle località dove coesiste *Ostrya carpinifolia*: **cårpi**, **cårpu** (anche a Novi Ligure), **caipi**, **caipu**, **cheipi** (**bjancu**, **bjanch** o **giancu** nei diversi settori appenninici) e **cõrpe** a Garessio.

Il già citato **carpla** di Galliate si è affermato isolatamente qui rispetto alle voci consimili di parecchi centri di parlata provenzale alpina e anche francoprovenzale: **ciarpre** a Roccavione, **carpre** a Vernante, **ciaspre** in Valle Varaita e in parte della Valle Grana, **cialpre** in Valle Varaita e Maira, **cärpre** a San Giuliano (Susa), **scarprä** a

Chianocco. A questi corrispondono **ciaupre** e **ciarpe** sul versante alpino francese a parlate analoghe. In alcuni centri isolati il carpino bianco è stato paragonato all'olmo (**urme sarvage** a Sampeyre, **urmía** a Rocchetta Tanaro, **urmenatho** – "olmaccio" – a Oncino), oppure al faggio (**fo sarvai** nel Monregalese, **fau sarvage** a Pradleves, **fau fransés** a Limone Piemonte, **fóu carp** a Condove). **Anséla** di Carema (ALEPO I-I, 2005) è del tutto isolato.

Il nome *Ostrya* è un adattamento dal latino classico *ostrea*, "conchiglia", affine al greco *óstrakon*, ὄστρακον, che ha lo stesso significato. I nomi locali riferiti al carpino nero, tutti in zona con parlate influenzate dal ligure, si ripetono praticamente uguali a quelli del carpino bianco coesistente (**caipi**, **carpi**, **carpe**, **cörpu**, **cårpu**, **caipi**, **carpan**, ecc.), spesso accompagnati dall'aggettivo "nero" (**neigro**, **nairu**) salvo nelle zone dove *Ostrya* è la sola presente o è assolutamente dominante.

---

008 – CASTAGNO **Scheda 008**
Castanea sativa Fagaceae

Questa specie era, ed è ancora quasi esclusivamente nel Piemonte meridionale, un importante elemento del paesaggio per quanto riguarda gli alberi d'alto fusto da frutto; in effetti il castagno domina spesso fisionomicamente nei boschi in fascia più o meno continua nel piano submontano; esso spicca con i suoi imponenti esemplari distanziati a chioma arrotondata, i grossi e tozzi tronchi, l'abbondante fioritura chiara nei mesi di maggio-giugno. In tutta la regione, ma in maggior misura a nord della Valle di Susa, sparsamente sulle colline e sull'Appennino nel suo settore occidentale, è presente il ceduo di castagno, un tempo tagliato ogni 10-15 anni e ora generalmente in corso di invecchiamento. Il castagno è una specie plurisecolare di cui esistono ancora qua e là esemplari monumentali: parecchi di questi, presenti in varie zone del Piemonte, hanno diametri compresi tra 2,5 e 3,5 m, con altezza massima di 32 m ed età presunta di 300-350 anni.

Il castagno ad alto fusto è tutto innestato su piede selvatico con varietà differenti da zona a zona; esso era con ogni probabilità spontaneo in Piemonte ma la sua diffusione si è enormemente ampliata con boschi allo stato puro sin dal Medio Evo[24]. Il castagno fornì ai montanari un fondamentale apporto alimentare che oggi, come noto, non ha più la stessa importanza in quanto i castagneti sono stati in maggioranza abbandonati dopo l'esodo dalla montagna negli anni '50-'70 del secolo scorso[25]. Una modesta percentuale di questi, a frutto grande del tipo "marrone", adatto alla canditura, è ancora curata, ma la maggior parte dei castagneti si sta trasformando spontaneamente in bosco misto per la graduale infiltrazione di varie specie di latifoglie. A parte i boschi ceduati, già preesistenti, altri castagneti da frutto sono stati trasformati in cedui tra il 1950 e il 1970 per combattere due gravi avversità, la malattia dell'inchiostro (*Phytophtora cambivora*) e il cancro del castagno (*Cryphonectria parasitica = Endothia parasitica*), dovute a due specie di microscopici funghi parassiti importati accidentalmente dall'Asia orientale.

---

[24] In effetti le castagne erano già note a Plinio che ne descrisse sette varietà coltivate; già allora i castagnacci erano consumati in particolare dagli strati più umili della popolazione.

[25] In molte zone poste sopra i limiti di vegetazione del castagno parecchie famiglie possedevano più a valle piante di castagno con annesso seccatoio dove si trasferivano anche per un mese dopo la raccolta.

Il castagno da frutto si presenta come un albero alto in media 15-20 m, con corteccia bruna a screpolature longitudinali spesso ad andamento spiralato: foglie grandi, allungate, ovali lanceolate, fortemente seghettate, un po' lucenti di sopra; fiori maschili ad amento gialli, separati sullo stesso esemplare da quelli femminili, i quali, per nulla vistosi, si trasformano poi nelle infruttescenze spinosissime, comunemente chiamate ricci, racchiudenti le castagne.

Il castagno è specie che vive dai margini della pianura e delle colline sino alle Alpi non oltre 800-1000 (1250) m a seconda delle zone, su suoli in assoluta prevalenza acidi o anche neutri ma privi di calcare. Ama la luce e vive su varie esposizioni, in territori con piovosità molto variabile, a clima da submediterraneo a temperato suboceanico.

La ricchezza in tannini del legno, usati largamente sino a pochi decenni fa per la concia delle pelli, lo rendono resistente alle alterazioni, ma ciò è un ostacolo a una buona combustione. Per usare il castagno come legna da ardere è necessario stagionare a lungo i tronchi dopo averli lasciati dilavare all'aperto per 1-2 anni.

L'uso del legname come materiale da lavoro è da considerarsi un'eccezione in Piemonte poiché manca l'alto fusto spontaneo, mentre il ceduo può dare, secondo l'età, paleria di varie dimensioni, usata un tempo nelle zone collinari soprattutto per sostenere i filari nei vigneti. In montagna si usavano anche per travature dei tetti "perché non marciscono e durano dei secoli". I giovani getti, **puel** a Cialancia (Pradleves) e **arbut** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), davano materiale da intreccio per le gerle (**sabache**).

Le foglie morte, prodotte in abbondanza, venivano raccolte per la lettiera del bestiame oltre che per facilitare la raccolta delle castagne. I frutti venivano conservati durante l'inverno dopo averli trattati in bosco negli essiccatoi rustici, **dëssëcur**, **sicóu**, **scóu**, **scáu**, **secaū**, **secur**, del Cuneese, **caminá**, **caśët**, **caśun** (Sella, 1992) nel Biellese, **arbegu** (Alessandri, 2010) a Capanne di Marcarolo, per ottenere le castagne secche ("castagne bianche") da conservare a lungo. In questi essiccatoi, a circa 2 m d'altezza, esisteva un graticcio intrecciato di rami di nocciolo (**chjejo**) sostenuto da travi; su questo si disponevano castagne per 30-40 cm di spessore, "**na securá**", poi a terra si accendeva un fuoco con vecchi ceppi e le bucce delle castagne (**pelaje**) dell'anno precedente, che bruciavano lentamente. In genere si iniziava il 1° di novembre mantenendo il fuoco per un mese. Nei primi 15 giorni le castagne trasudavano acqua e occorreva rimestarle; quando erano secche si ponevano in un sacchetto di tela grezza di canapa (**trumbin**) e poi si battevano a quattro mani per staccare le bucce su un grosso ceppo di legno. Per separare le bucce (**mundar**) si usavano vagli a mano. In Valle Grana esisteva anche il **mundáu**, macchina di legno nella quale una ruota a pale produceva ventilazione e soffiava via i frammenti attraverso una rete di ferro, trattenendo le castagne. Queste notizie sono state raccolte da "I fièt de l'Ecolo de Coumboscuro", Valle Grana, in particolare nella frazione Cialancia di Pradleves.

Tra le curiosità etnografiche legate a quest'importante specie alimentare si possono ricordare per il Biellese i **castigni di ánimi** o **castëgni di mort**: la sera di Ognissanti, dopo la recita del Rosario, si riempivano scodelle di ballotte[26], castagne lessate con la buccia, lasciandole sul tavolo per i morti (Sella, 1992). La stessa

[26] **Ballotte**, **barote** a Cuneo, dall'arabo *barūt* "ghianda, castagna" (Devoto, 1968).

tradizione era seguita in Valle Grana: "laissaven n'es-celo di cistagne, ichí sul tául per i Mort" ("lasciavano un piatto di castagne sul tavolo per i Morti"). In Valle Grana dopo il 1° novembre, Ognissanti, chiunque aveva diritto di raccogliere (rajar) le castagne rimaste a terra nei boschi.

Il castagno è un'importante specie mellifera, attivamente visitata dalle api al momento della sua spettacolare fioritura nei mesi di maggio e giugno.

Kastáneon, χαστάνεον era il nome greco di quest'albero, *castanea* in latino. Il nome della specie, *vesca*, significa "commestibile", dal latino *vescor*, "mangio".

Per quanto riguarda le denominazioni locali, raccolte direttamente e presenti in ALEPO I-I (2005), un tipo lessicale ben diffuso per quest'albero, soprattutto a quote basse, è semplicemente castagna, nel Monferrato, Acquese, Val Tanaro, Val Pesio, Monregalese e, isolatamente, a nord in Valle Vigezzo (Ossola), mentre nelle Langhe e Roero si ha castagn e casctagn in territorio brigasco. Piccole varianti morfologiche e fonetiche (castëgn, castögna, castigna, castegna, castägna, castågna, castügna, chegna – quest'ultima in Val Soana –) si hanno in Valsesia, alto Novarese, Ossola e, con il penultimo termine, anche nel subappennino; ciahtegni è specifico di Ribordone.

Molto diffuso è anche castagné, nome derivante dal latino *castanearius*, proprio delle pianure torinese e cuneese come pure delle prime pendici montane di queste zone, con qualche penetrazione endovalliva, e delle Langhe. Più all'interno delle valli delle Alpi Graie e Cozie l'albero viene denominato derivando gli appellativi sempre dalla stessa forma latina, con vari suffissi: castagníe, castagníer, ciastagnér, chistaníe, ciatinía, ciatigní, ecc., e, più localmente, con passaggio della c iniziale a t, tistagníe a Celle Macra, tistaníer a Castelmagno, testagner a Viù, testanía a Lemie. Ancora pertinenti alla derivazione suddetta, ma con contrazione, sono stati raccolti nella bassa e media Valle di Susa: cësgné a Rubiana, sciatgníe a Chiomonte e Giaglione, sciahgníe a Novalesa (secondo altra fonte sciargníe), żahëgnír a Venaus.

Caśnio è il castagno in parlata walser a Rimella; chästiniubaum, nello stesso idioma, è di Alagna Valsesia (*Kastanienbaum* è il nome tedesco); presso questi centri, a quote superiori ai 1100 m, per ragioni climatiche il castagno non vive.

Interessante fra le denominazioni del castagno è l'appellativo di "albero" per eccellenza, visto l'interesse alimentare del frutto, localizzato qua e là in regione; esso è documentato soprattutto nel suo settore settentrionale con il tipo arbo, arbu (quest'ultimo anche a Roccabruna) e l'analogo èrbu nel Biellese, a Varallo e in bassa Valsesia, arblo a Ingria, arbo a Pialpetta (Groscavallo), Campiglia Cervo, Noasca, Locana, Val Pesio, arbul a Loreglia, èrbu, Langhe centrali (êrbu), árbur (bel latinismo da *arbor*, *arbŏris*) a Lessolo, árbul a Bannio Anzino, Valle Vigezzo, Valle Strona, Omegna, Castellamonte, Torre Canavese, arbu nella Val Mastallone, a Rocca Canavese, Chialamberto, Cartignano, Cravagliana, Balme, Cervasca, bassa Valle Stura di Demonte, áibu a Fontane (Frabosa Soprana), ärbul a Traversella, aîrbu a Pamparato, arbi in Valsesia.

Ovunque il castagno ceduo, un tempo molto interessante economicamente, viene distinto da quello da frutto, soprattutto con la semplice voce "selvatico" senza altre aggiunte, nelle diverse forme corrispondenti alle parlate locali: servai, sarvai, salvag, salvaigh, salvéi, salvé, salvaich, servagiu, sarvagiun, sarvó, selvagio, salvajun, seivanera, ecc., con particolari differenziazioni nella fascia appenninica:

sarvegu, **seivego**, **servaigon**, **savorgu**, **ssravégu**. **Bropa** ("palo") è della Collina di Torino, parte delle Langhe, Valle di Susa (**gropa** a Venaus) e alcuni comuni del Cuneese; **broppa** è usato a San Mauro di Brossasco. **Castagno da palo** è stato raccolto in Val Borbera, **bastard** a Viù e in Val Soana, **baucias** a Meana e **bustjass** o **bus-ciass** in Val Sangone.

---

009 - FAGGIO **Scheda 009**
Fagus sylvatica Fagaceae

Il FAGGIO (*Fagus sylvatica*) è un grande albero alto sino a 30 m e oltre, abbastanza longevo (200-300 anni), con un caratteristico tronco a corteccia cenerina e liscia sino a età avanzata, foglie ovali, ottuse, intere ai margini, verdi scure e lucide nella pagina superiore, infiorescenze poco vistose, le maschili in glomeruli penduli. I piccoli frutti, le faggiole, un po' somiglianti per colore e aspetto alle castagne, sono fusiformi e, come le castagne, racchiusi in una cupula, che è ovoidale e coperta da aculei brevi, deboli e non pungenti. Il ceduo (**tus-cio** in Valle Grana), tagliato un tempo intorno a 20 anni, è oggi invecchiato ovunque e dovrebbe essere trasformato in alto fusto, almeno nelle stazioni più fertili.

In Piemonte le faggete sono quasi ovunque dei cedui in quanto il legno di faggio era usato come combustibile, soprattutto nel periodo protoindustriale. Fino alla Seconda Guerra Mondiale quest'ottimo legno veniva trasformato in carbone: la lenta combustione controllata avveniva in bosco, nelle cosiddette aie carbonili pianeggianti.

Il faggio è diffuso in tutta la catena alpina e sull'Appennino da 800 a 1500 m; compare fino a 1700 m nelle Alpi Marittime e discende nel Piemonte settentrionale in Valsesia sino a 300 m di quota e in stazioni isolate nelle zone collinari di Langhe, Astigiano, Colline del Po sino a un'altitudine minima di 150 m. È indifferente al substrato ma richiede climi freschi e piovosi o almeno con nebulosità estiva oppure localizzazioni particolarmente fresche. L'areale del faggio allo stato puro è oggi superiore a quello d'un tempo in quanto l'abete bianco consociato venne spesso eliminato dall'uomo per favorire la latifoglia, produttrice di legna da ardere.

Sella (1992) ricorda che anticamente, nel Biellese, si estraeva olio dalle faggiole, mentre le foglie secche, oltre che per lettiera del bestiame, servivano a preparare dei "sacconi" usati come materassi. Le foglie del faggio sono astringenti, le ceneri del legno e le gemme fresche diuretiche. Un tempo, per distillazione del suo legno, si otteneva il creosoto, antisettico polmonare.

Il legno di maggiori dimensioni veniva utilizzato anche per stoviglie, forme da scarpe, piccoli attrezzi, mobili come massello, compensato o truciolato. In Valle Grana se ne facevano pattini per slitte da trasporto scegliendo fusti già curvati naturalmente al piede dal peso della neve su forti pendii: "**lu fau l'ei lu mjei per far i ljun: al seco**, **al ven sueli ma lu vedre**, **al curre se la neu al gialá**" ("il faggio è il migliore per fare i pattini: secca e diventa liscio come il vetro, scivola sulla neve gelata").

Le faggiole sono considerate non commestibili secondo le testimonianze di Sella (1992) per il Biellese e di Pons e Genre (2003) per la Val Germanasca. Il primo autore riporta un avvertimento per i bambini: "**mangia nèn al castëgne dal fo ca t'ven mal la testa**", ossia "non mangiare le castagne del faggio ché ti viene

mal di capo". Pons e Genre (2003) per la Valle Germanasca attribuiscono proprietà leggermente stupefacenti alle faggiole (**fajo** o **faji**): dopo averle mangiate "**ün arèsto cum ün aghese bëgǘ**", vale a dire "si rimane come se si avesse bevuto".

Secondo Devoto (1968) il latino classico aveva la voce *fagĕum*, mentre per quello volgare si ipotizza un **fagium*, "aggettivo sostantivato da *fagus*". *Phegós*, φηγός in greco indicava invece una specie di quercia.

I tipi lessicali hanno tutti la stessa origine, senza varianti notevoli. Quello più diffuso a livello regionale è senz'altro **fo**, rappresentato in molte località pedemontane e delle basse valli in provincia di Torino e Cuneo, in Canavese, in tutte le colline centrali e sull'Appennino. A nord, nel Biellese, **fo** è la voce prevalente, anche a Gattinara e Quarna, con poche attestazioni, salvo per l'ultima, con **fov**, **fóu**, **fof**, **foch**. Anche in Valsesia, Val Sessera, a Cannobio e Valstrona si usa **fo** come pure in parecchie località di parlata francoprovenzale, come a Ribordone; però qui, a seconda delle località, compaiono insieme a **fóu** (incluso il versante sinistro della Valle di Susa) **fov** a Cantoira, **föp** a San Giuliano (Susa), **fau** a Usseglio e Venaus, **fu** a Novalesa e Giaglione.

Nelle Alpi Cozie, con parte dell'alta Valle di Susa, e nelle Alpi Marittime, nelle parlate provenzali alpine e nel brigasco, è presente ovunque **fau** con poche eccezioni (**feu** a Limonetto, **fao** a Upega – Briga Alta – in brigasco, **faul** a Sampeyre, **fåvu** a Fontane – Frabosa Soprana, nella variante del "kyé" del provenzale alpino – **faul** a Villar Pellice, San Maurizio di Frassino e San Mauro di Brossasco). Nelle valli ossolane esiste una certa variabilità con **fov**, **fai**, **finsc**, **faísc**, **faícc**, **faízz**.

Sono isolati **fon** di Alto in Val Tanaro e **fägh** di Tortona. Termini usciti dall'uso ma ancora vivi nella toponomastica sono: **feil** a Frassino, **fei** a Castelmagno, **fjau** a Entracque e, molto probabilmente, **vai** a Castagneto Po dove esiste, protetta, la stazione di minore altitudine del faggio sulle Colline del Po, il Bosco del Vai.

Bráigh-hö di Rimella in Valsesia e **böchä** della Val Formazza sono in nomi del faggio in linguaggio walser: il secondo tipo è del tutto simile all'attuale tedesco *Buche*.

---

010 - QUERCIA [varie specie]: **FARNIA**, **ROVERE**, **ROVERELLA** **Scheda 010**
Quercus spp.: *Quercus robur*, *Quercus petraea*, *Quercus pubescens* Fagaceae

Il titolo comprensivo di questa scheda è dovuto al fatto che in Piemonte le specie di querce a foglia caduca, eccetto il cerro [v. scheda 011], non vengono distinte fra loro né in italiano, salvo nella terminologia forestale, né nelle denominazioni locali, sollevando talvolta dubbi anche nel botanico data la presenza di ibridi con caratteri intermedi e di complessi di piccole specie, ad esempio in *Quercus pubescens*. I nomi italiani delle tre specie elencate sono FARNIA (*Quercus robur*), ROVERE (*Quercus petraea*) e ROVERELLA (*Quercus pubescens*). Il termine "farnia" è sconosciuto nel linguaggio comune per cui, quando viene citato il "legno di rovere" non è chiaro a quale dalle due specie d'alto fusto che forniscono questo pregiato materiale, farnia o rovere, sia riferito. La roverella, e in Piemonte anche la rovere, trattate a ceduo, forniscono invece solo legname da ardere, di ottima qualità.

Il nome generico di quercia deriva dal latino [*arbor*] *quercea*, aggettivo di *quercus*, forma, con l'iniziale assimilata", di un più antico *PERKWUS*, tema di origine indeuropea (Devoto, 1968).

Pur essendo accomunate da un'unica denominazione locale, anche questa legata al latino *robur*, *roboris* che, significativamente, vale per "forza", "robustezza", è necessario delineare brevemente le caratteristiche vegetative ed ecologiche che differenziano fra loro queste tre specie.

Quasi esclusiva della pianura e dei fondovalle collinari e prealpini, mai sopra i 500-700 m di quota, è la farnia, che esiste ancora in esemplari maestosi ad esempio nel Parco Naturale La Mandria (Venaria Reale) e, in particolare, nel bosco parco dell'antica reggia dei Savoia a Racconigi: qui vari esemplari, di età valutata intorno a 300 e più anni, superano i 50 m d'altezza. Le foglie della farnia, lobate come nelle altre due specie, sono glabre, quasi prive di picciolo e hanno la massima larghezza all'apice mentre le ghiande, portate dalla cupula emisferica, sono lungamente peduncolate. La farnia è specie esigente in fertilità e freschezza dei suoli e fornisce legno molto apprezzato per mobili, liste da pavimenti, *boiseries*, botti per invecchiamento di vini e liquori di pregio.

La rovere in Piemonte è oggi abbastanza scarsa ovunque, salvo nel settore appenninico occidentale, perché è stata sicuramente sostituita dal castagno per opera dell'uomo su vaste superfici nella fascia pedemontana, su suoli acidi e in climi non troppo asciutti idonei a entrambe le specie. La rovere differisce dalla farnia per le foglie glabre ma con picciolo più lungo, con la massima larghezza a metà lamina e per le ghiande portate su peduncolo quasi nullo. Il legno della rovere presenta gli stessi impieghi di quello della farnia.

La roverella, tipica di suoli calcarei e di zone calde e asciutte, è frequente nell'Appennino e nelle vallate più calde delle Alpi sin oltre 1000 (1400) m e accompagna la rovere nelle colline centrali, risultando dominante nelle Langhe. Questa quercia differisce principalmente dalla rovere per la pelosità della pagina inferiore delle foglie, dei rametti giovani e delle cupule delle ghiande.

La cortecciola da tannino (**rüsca**), usata per conciare cuoi e pelli, era raccolta in primavera da rovere e roverella con una fatica non indifferente, da cui il termine gergale piemontese **rüsché**, "lavorare duramente". Nelle inchieste dell'ALEPO I-I (2005) in più località si ricordava l'uso del legno delle querce di alto fusto per traversine ferroviarie. Le foglie delle querce, sebbene piuttosto cuoiose, venivano talvolta raccolte, come rilevato anche nelle inchieste dell'ALEPO I-I (2005), per utilizzarle come foraggio per il bestiame minuto. Presso alcune frazioni, oggi abbandonate, nelle valli delle Alpi Occidentali, si possono osservare querce apparentemente ad alto fusto ma un tempo sgamollate, cioè private dei rami lateali, per ottenerne la frasca [v. scheda 028 - frassino] anche se questa, in forti quantità può provocare diarrea nel bestiame che se ne nutre.

Passando a considerare le numerose ma poco variate denominazioni locali delle querce, il tipo **rul** è il più diffuso in Piemonte, coprendo le zone di pianura delle province di Cuneo, Torino e Vercelli, con penetrazioni più o meno profonde anche all'interno delle valli dell'area provenzale alpina e, in specie, francoprovenzali, parte dell'Astigiano (con **ŷul**) e del Canavese (con **rūl**), il Biellese (in prevalenza). Il settore delle Alpi Graie, accanto a **rul**, ha un notevole numero di varianti, soprattutto in Valle di Susa (**ruvra**, **róuru**, **rol**, **rulu**, **ruru**, **rur**, **rutho**, **thuthu**, **ru**). A questa

dispersione si contrappone in modo compatto praticamente quasi tutta l'area di parlata provenzale alpina, escluse alcune basse valli piemontesizzate, con **rure**. In queste valli, sempre della stessa base, sono varianti localizzate: **ruî** a Pamparato, **ȓu** a Fontane (Frabosa Soprana), **ro** nel Monregalese pedemontano, **róu** a Boves.

Nelle colline centrali, Monferrato, Roero e Langhe, l'esito è **ȓu** che diventa **ru** nel Casalese, Acquese, Ovadese e a Fubine. Il Biellese, oltre a **rul**, ha alcuni altri esiti quali **rovra**, **róuvla**, **rugu**; più a est si passa alla Valsesia che ha **rō** e quindi alla lombardeggiante provincia di Novara, con voci quali **ru**, **rula**, **rül**, **rugul**, **rovla**, **róuvla**, **ruvla**, **rëula**, **rüvel** nel settore montano e del lago Maggiore mentre in pianura s'incontrano **rola**, **röula**, **rövla**, **rëvla**, **rogla**, **rógora**, **ruon**, alle quali si può aggiungere **rugre** di Novi Ligure, **ruvre** di Capanne di Maracolo e **rugra** di Tortona. Nell'area meridionale più o meno influenzata dal ligure, la Val Tanaro, il Novese e le valli appenniniche, sono stati raccolti: **ruvo**, **rugre**, **rue**, **rure**, **rove**, **rovre**, **russé**, **arun**.

Interessanti sono altri due tipi del tutto differenti fra loro; il primo è **casno**, con le varianti **cäsna** di Piasco, Brossasco e della zona del Monte Bracco e **cáseno** di Cartignano, in relazione con il francese *chêne*, anticamente *chasne*, secondo Gasca Queirazza da un prelatino celtico *càssena*. Il secondo, ormai quasi in disuso, è **galera** ("portatrice di galle") di Valle Pesio, Valli Po e Bronda, Valle Mongia, Venasca, Langhe, Ceva, Mondovì (**galëta**), qua e là nella pianura cuneese, che ricorda l'antica operazione della raccolta, sulle foglie delle querce, delle galle sferiche, prodotte per reazione alla puntura di piccoli ditteri; anche queste, ricche di tannino, erano utilizzate nella concia di pelli e cuoi e sono chiamate **gugale** o **gale**, **cucōle** nelle Langhe e Roero; a Roburent, accanto a **ruî**, in ALEPO I-I (2005) è stato raccolto **cucala** per indicare senz'altro la quercia come albero.

Il termine walser di Alagna Valsesia per "quercia" in genere è **aichla** (in tedesco *Eiche*), nome che, secondo Gilardino (2008) – e con lui si è d'accordo – dovrebbe in particolare riferirsi a *Quercus petraea*.

---

011 - CERRO **Scheda 011**
Quercus cerris Fagaceae

È l'unica quercia a foglia caduca distinta con un nome proprio, non solo nella denominazione italiana ma anche in quelle delle parlate locali del Piemonte.

Si tratta di un albero alto sino a 30 m con un'ampia chioma, a tronco fortemente screpolato che nelle fenditure fa comparire un colore rossiccio; le foglie sono lobate come nelle altre querce, con lobi molto variabili per forma e profondità o anche solo fortemente dentate, molto ruvide al tatto, di colore verde più scuro della farnia, della rovere e dalla roverella [v. scheda 010].

A questi caratteri differenziali si aggiunge l'aspetto della cupula delle ghiande, che nel CERRO (*Quercus cerris*) presenta lunghe squame arricciate assai caratteristiche, come chiome arruffate (*cirrus* in latino significa "ricciolo").

Il cerro è oggi presente un po' ovunque soprattutto in zone collinari, in particolare nelle Langhe, sui terrazzi di brughiera, specialmente lungo il Ticino, in una fascia pedemontana lungo tutto l'arco alpino dov'è localizzato, con modeste penetrazioni nelle valli (di più in quella del Tanaro) e, infine, nell'Appennino, da 200 a 800 (1000) m di quota.

Questa quercia ama suoli acidi, anche pesanti, argillosi, in zone non molto fredde durante l'inverno; di solito è mista ad altre specie di querce, in particolare rovere e roverella.

Il legname non è molto pregiato per impieghi da lavoro e non dà neppure materiale da ardere paragonabile come qualità a quello delle altre querce: per queste ragioni nel tempo la sua diffusione è stata limitata dall'uomo.

A riprova della sua passata ben maggiore diffusione sono i numerosissimi fitotoponimi di cerro sparsi in tutto il suo areale potenziale[27] piemontese anche dove, spesso, oggi la specie non esiste più, come nelle località di pianura: **Ser** (Cerro Tanaro – Asti), **Seirole** (Serole – Asti), **Cersí** (Cerreto d'Asti), **Ciarsin** (Cereseto – Alessandria), **Srèngh** (Cerreto Grue – Alessandria), **Val Srin-a** (Val Cerrina – Alessandria), **Srèi** (Cerreto Langhe – Cuneo), **Srèi** (Cerreto – Carignano – Torino), **Sirié** (Ciriè – Torino), **Trisser** (Tricerro – Vercelli), **Sciaréi** (Cerreto Castello – Biella), **Ceriun** (Cerrione – Biella), **Sciarön** (Cerano – Novara).

Il nome cerro (*cerre*, *ser* nei patois francesi, *Zer* in tedesco) viene dal latino *cerrus* come pure le varie denominazioni locali che presentano numerosi varianti fonetiche e morfologiche. **Ser** è proprio del Monregalese e Astigiano insieme a **ssrun**, in senso accrescitivo, termine quest'ultimo anche del Monregalese, qui in più **sras**, bassa Langa, Val Tanaro. **Zer** è delle Langhe meridionali e **cer** di quelle centrali, però ancora con sensibili varianti localizzate come **c-run** di Niella Belbo e **serüa** di Monesiglio.

Sulla Collina di Torino, a Pecetto, si è raccolto **seru**, mentre per la Valle di Susa e le Alpi Cozie e Marittime, s'incontrano **seri**, **sarun**, **sc-run**, **hrun** (quest'ultimo a Pamparato).

Il Biellese è particolarmente ricco di varianti: **cero**, **ceru**, **cerru**, **sceru**, **sciar**, **sciarol**, **scerun**, **asrun**. **Ser** e **sciron** sono presenti nel Novarese (Colla, 1837) insieme a **scer**, **sciaron**. A diffusione appenninica si possono elencare: **ssré**, **serru** anche a Novi Ligure e **sero** della Val Borbera, **seru** e **ceru** dell'Ovadese. Specifico di Moiola (fonte: Renato Lombardo) in Valle Stura di Demonte è **rúre chestagníe** ("rovere castagno") denominazione probabilmente ispirata dalle foglie che, in certi casi, sono solo dentate e possono assomigliare in piccolo a quelle del castagno.

---

012 - CERRO-SUGHERA **Scheda 012**

Quercus crenata (= *Quercus pseudosuber*) Fagaceae

È una quercia che presenta, ma solo apparentemente, foglie persistenti tutto l'anno; in effetti essa spicca, nel folto del bosco, durante la stagione fredda per il suo fogliame verde, il che ha contribuito alla creazione delle denominazioni locali.

In realtà la cerro-sughera, che nel nome italiano adombra la sua caratteristica di probabile ibrido fra il cerro [v. scheda 011] e la sughera (*Quercus suber*), specie sempreverde assente in Piemonte per motivi climatici, possiede foglie semipersistenti per cui la chioma rimane spoglia solo per un breve periodo a fine inverno e inizio primavera.

La corteccia della cerro-sughera è più o meno spessa e sugherosa, fessurata lungo l'asse principale del tronco; le foglie, consistenti e cuoiose, sono

---

[27] Zona ecologicamente adatta con possibilità di vegetazione per una data specie.

grossolanamente dentato-lobate, densamente e brevemente pelose e biancastre nella pagina inferiore. Questa quercia può raggiungere l'altezza di 20 m.

La CERRO-SUGHERA (*Quercus crenata*) è presente, sempre rara e isolata e spesso a contatto con zone già coltivate, fra 300 e 900 m, sulle Colline del Po, nelle Langhe, nell'Acquese, sull'Appennino, presso Cumiana nelle Alpi Cozie, oltre che presso Sostegno nel Biellese orientale, sempre in esposizioni calde e su suoli neutro-acidi, in boschi di *Quercus pubescens* e *Quercus petraea*; si trovano anche esemplari chiaramente piantati.

Il nome della specie deriva dal latino tardo *crena*, "tacca", per le foglie seghettate.

I nomi locali raccolti sono **ru vert** e **ru frésca**[28] (fonte: Renato Lombardo) in Valle Grana, rispettivamente nei comuni di Monterosso Grana e Valgrana, **rul vërda** sulle Colline del Po, **rue verde** a Cabella Ligure, **nata**[29] presso Berzano San Pietro, stesso nome della quercia da sughero in Liguria. Per quest'aspetto di sempreverde la specie ha goduto di una certa protezione da parte delle popolazioni locali. Da Sancto Lucio de Coumboscuro è riportata anche **rüre citrun**.

---

013 - LECCIO **Scheda 013**
Quercus ilex Fagaceae

Il LECCIO (*Quercus ilex*) è la tipica quercia sempreverde frequente in clima mediterraneo dove costituisce il bosco più evoluto; in Piemonte è estremamente rara e isolata, per il clima più freddo.

La specie esiste, sicuramente spontanea, in un piccolo numero di esemplari, soltanto nell'Orrido di Chianocco (Valle di Susa)[30], in zone semirupestri calde e riparate, a contatto con querceti di *Quercus pubescens*, tra 700 e 800 m. Si tratta di individui un tempo ceduati, alti sino a 4 (raramente 6) metri, con foglie coriacee e sempreverdi a margine intero e ondulato, densamente biancheggianti nella pagina inferiore per fitta e breve pelosità; la corteccia è nerastra, superficialmente screpolata in piccole squame; le ghiande sono piccole, in parte racchiuse da cupule anch'esse tomentose. Un'altra stazione dello stesso tipo si trova presso Alto, ai limiti esterni della Val Tanaro, che si affaccia già sul versante marittimo della Liguria.

Il nome leccio viene dal latino *quercus* (*i*)*liceus*, aggettivo derivato da *ilex, ilĭcis*, "leccio" (Devoto, 1968).

A Chianocco questa quercia viene detta **loré** (simile al latino *laurus*) o anche **ramuliva bastarda** per l'uso che ne veniva fatto per usi liturgici la Domenica delle Palme, in sostituzione dei rami d'ulivo; ad Alto porta il nome di **erṡo**, che è appunto quello del leccio in varie località liguri, e, non lontano, a Viozene (Ormea) **érʃ** o **érëʃ**. In ALEPO I-I (2005) viene citato anche **éuse** (v. il francese *yeuse*).

---

[28] Per le foglie che non seccano.

[29] Per traslato questo è il nome che in Piemonte si dà ai tappi di sughero, evidentemente come prestito dal ligure.

[30] Un esemplare esiste ancora lì vicino al Forte della Brunetta (Susa) mentre un altro, sull'opposto versante della valle presso Meana, fu eliminato da lavori di cava.

014 - OLMO CAMPESTRE, OLMO MONTANO **Scheda 014**
Ulmus minor (= *Ulmus campestris*), *Ulmus glabra* (= *Ulmus montana*) Ulmaceae

Gli olmi comprendono due specie molto simili fra loro per cui non vengono distinti nelle parlate locali; in genere si può dire che l'OLMO CAMPESTRE (*Ulmus minor*) prevale in pianura e collina, di norma sino a 800 m, salvo risalire sin oltre 1200 m nelle vallate più calde, mentre L'OLMO MONTANO (*Ulmus glabra*) è specie montana, presente da 800 a 1600 m.

I caratteri in comune sono: altezza sino a 15-20 m, un tempo anche fino a 30 m, corteccia scura, molto screpolata, foglie ovali appuntite, seghettate, ruvide al tatto, con le due metà diseguali; fiori rossicci precocissimi in marzo o aprile, piccoli ma numerosissimi, riuniti in brevi fascetti; frutti assai tipici, in forma di samara, cioè con seme centrale circondato da una brattea erbacea verde, poi cartacea, venosa e sottile, quasi circolare, atta a disseminarsi lontano sin da maggio col favore del vento. Le foglie dell'olmo campestre, che vengono emesse dopo la fioritura, sono piccole, con denti acuti brevi, mentre quelle dell'olmo montano sono molto più grandi, con denti più profondi e, nei getti giovani, trifide cioè con apice suddiviso in tre parti, di cui quella centrale più lunga delle altre.

I botanici, in questo caso Linneo, hanno utilizzato il nome latino *ulmus*, con affinità in area celtica (*orme*) e germanica (*ulme*, *elm*), per denominare il genere. Il termine *campestris* venne usato perché un tempo quest'olmo veniva piantato negli alteni (antico piemontese **autin**) dov'era usato come sostegno vivo della vite; l'appellativo *glabra* si riferisce all'assenza di peli sulle samare, che sono prive di peli come nell'olmo campestre.

Questa specie è assai adattabile in quanto vive sia in terreni molto freschi con l'ontano nero sia in zone asciutte, ai bordi dei boschi e negli incolti. L'olmo montano è sporadico in tutte le valli alpine dove predilige i boschi misti con frassino, tiglio a grandi foglie e acero di monte degli impluvi e delle gole fresche e ombrose.

Entrambe le specie da decenni risultano attaccate da un fungo microscopico (*Graphium ulmi*) che colonizza i vasi conduttori della linfa facendo seccare prima i rami e poi l'intera pianta, per cui entrambe le specie, ma soprattutto l'olmo campestre, sono diventate rare o poco frequenti. Gli olmi oggi usati in filari nelle alberate cittadine appartengono a una specie asiatica, l'olmo siberiano (*Ulmus pumila*).

Il legname degli olmi, resistente anche immerso in acqua, era considerato pregiato per rivestimenti, liste per pavimenti e mobili rustici; i rami fogliosi, la "frasca", si usavano come apprezzato alimento per il bestiame.

Il termine *ulmus* è costantemente la voce dalla quale derivano, con numerose varianti poco differenziate fra loro e non legate a particolari territori, anche le denominazioni locali, come risulta dalle nostre inchieste e da quelle dell'ALEPO I-I (2005). **Urm** viene segnalato per Collina di Torino, bassa Val Chisone, Valle Stura di Demonte, bassa Val Maira, bassa Valle Po, Roccavione, Robilante, Cervasca, Vernante, Valdieri, Sampeyre, Boves, Piasco, Acqui Terme, Val della Torre. **Urm** è proprio di Langhe, Roero, parte dell'Astigiano e di Briga Alta.

Varianti di questa voce sono: **urmi** di Limone Piemonte e Roaschia; **urme** della Valle Grana, Valli Po e Bronda, alta Valle Varaita, Limonetto, Aisone,

Cartignano, Canosio, Sampeyre e Villar Pellice; **urmo** di Bibiana; **urmu** di Novalesa; **ūme** di Rochemolles (Bardonecchia); **uram** di Tortona.

Ulm è piuttosto diffuso: Canavese (**ūlm**), parte del Biellese, Vercellese, Monregalese, parte dell'Astigiano, a Fubine, in alta Valle di Susa, nelle basse Valli Varaita e Stura di Demonte, a Carema, Traversella, Campiglia Soana, Ribordone, Lemie, Argentera. **Ulmo** è stato registrato in Valle Uzzone (Langhe), **ulmä** a Entracque.

Olmu è della Val Soana, **olmo** di Alto e della Valle Anzasca, **olme** di Villaretto di Roure, **olm** della Valle Pesio, parte del Biellese, Roccaforte Mondovì e Giaglione.

Ormo è stato raccolto a Balme, **orm** a Mondovì, Ingria e Coazze, **orme** a Pietraporzio, **ormen** a Mattie, **ormi** in Val Bormida (Langhe), **othme** a Chiomonte, **ormu** nel Novarese e a San Giuliano (Susa), **olm** a Giaglione, **jurm** a Ceva, **uëlme** in Val Germanasca, **uolme** a Pramollo, **ulme** a Sampeyre e Bellino, **uőrmu** a Chianocco, **uärmu** a Condove, **urmu** a Novalesa, **uthme** a Millaures (Bardonecchia).

Nel Piemonte meridionale, in dialetti di tipo ligure o ligureggianti, sono stati rilevati: **ulmu** a Ormea, Caprauna, Pamparato e in Val Curone; **urmu** a Novi Ligure, alto Monferrato e Capanne di Marcarolo; **urmo** in Val Borbera; **úimo** in Valle Scrivia e Val Curone; **óimu** a Fontane (Frabosa Soprana), **úimu** e **úimuru** nell'Ovadese e, infine, **úrmuru** a Garessio. **Ilma** è del walser di Alagna Valsesia (tedesco *Ulme*).

---

015 - BAGOLARO **Scheda 015**
Celtis australis Ulmaceae

È un albero alto anche 20 m, tipico per la sua corteccia grigia e liscia per lungo tempo e per la chioma arrotondata e folta, quindi assai ombrosa, per cui viene sovente utilizzato nei viali cittadini. Le foglie sono ovali allungate, acute, fittamente e brevemente pelose di sotto, a margini con dentellatura ben evidente. I fiori, pochissimo appariscenti, danno origine a frutti (drupe), grandi come piselli, mature in autunno, nero-violacee, dolci e commestibili, ricercate dagli uccelli.

In natura il bagolaro, il cui nome deriva da un diminutivo del latino *baca* o *bacca* con lenizione settentrionale di -c- in -g-, s'incontra qua e là in zone soleggiate e asciutte dai margini della pianura sino ai primi contrafforti montani, non oltre 800 m, su suoli primitivi come ripe sabbiose o marnose e affioramenti rocciosi, dov'è pioniero.

Per la sua elasticità un tempo il suo legno veniva utilizzato per fare i manici delle fruste, per cui esisteva in piemontese il termine generico di **erbu dij fuèt** ("albero delle fruste"); era coltivato a filari in Canavese; era pure usato dai carradori per certe parti dei carri che, come i raggi delle ruote, richiedevano un legno resistente ma elastico. Usi minori erano quelli per bastoni, battipanni, manici, stecche da biliardo, canne da pesca, archi per strumenti musicali, cesti (ALEPO I-I, 2005).

Il tipo lessicale **tenasca**, probabilmente, secondo Levi (1927), dal latino *tenax*, *tenacis* per le caratteristiche del suo legno, è tra i più diffusi con **tënës-cia** a Lanzo Torinese e sulla Collina di Torino (qui insieme a **tanësca**, **nës-cia**), nel Biellese con **tänesca** e **tnësca** prevalenti su **tnäsca** e **tanäsch**, **tanas-c** a Lessolo, **tenëss-ciu** a

Cassine, **senes-cin** (insieme a **senserin**) ad Almese e **senës-cia** a Condove, oltre a **inos-cia** dell'Alessandrino (Penzig, 1924). Nel settore delle Colline del Po e nell'Astigiano, settore settentrionale, convivono **sülja** e **sürja** (Casalborgone, Berzano San Pietro, Chieri, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco).

Favafun è della provincia di Asti, con varianti quali **faraún**, **fanfarin** (anche **falfarin** e **farfarin**) che interessano pure località delle Colline del Po (con **favairun** di Castiglione Torinese). **Favafró** e **favafun** sono diffusi nelle Langhe e nel Roero. **Fanfarin** è il più diffuso e tocca anche il basso Monferrato con l'eccezione di Moncalvo dove è riportato **frasinai** (Colla, 1837). È curioso il fatto che in più località dell'alto Astigiano con **fanfarin** si indica la pianta giovane e con **sürja** quella adulta (fonte: Franco Correggia).

Le denominazioni del bagolaro in Valle di Susa (ALEPO I-I, 2005), dov'è abbastanza diffuso, sono imparentate in qualche modo a **favafun**: **favagréja** a Chianocco, **favagrío** a Giaglione, **favagrí** a Mattie, **fougrejo** a Chiomonte, **favagrigliá** a Novalesa, **favalagréja** a San Giuliano (Susa). **Amarensin** è stato raccolto a Oulx. **Gujènda** è diffuso in gran parte del Canadese, con **ghjènda** a Candia Canavese, **gujáinda** a Orio Canavese e **gurèn** a Baldissero Canavese, Foglizzo e Strambino.

Nell'Ossola le denominazioni sono varie: **cunfregul** a Domodossola, **fufric** a Piedimulera e **solfrega** a Calasca Castiglione. Della pianura novarese è stato accertato **brangiöi** per Galliate.

Altri termini che si riferiscono al bagolaro, presenti in bibliografia ma non localizzati, sono: **bujenga**, **branguei**, **cereśa greca**, **ciriminigit**, **cujendra**, **falagné**, **fragé**, **frassignol**, **glinda**, ecc.

---

016 - GELSO BIANCO, GELSO NERO **Scheda 016**
Morus alba, *Morus nigra* Moraceae

I filari di gelso, coltivati per la foglia, alimento dei bachi da seta (*Bombix mori*), sono praticamente scomparsi a metà del '900 dai paesaggi agricoli del settore meridionale del Piemonte. Attualmente ne esistono solo più pochi relitti nella pianura a sud di Alessandria (altrove erano stati abbattuti assai prima) essendo stati eliminati per ampliare i campi e facilitare le manovre dei mezzi meccanici dopo l'abbandono dell'allevamento dei bachi da seta[31]. La diffusione del gelso bianco in Italia dall'Asia Centrale avvenne in coltura a pieno campo nel XIV secolo. I Greci e i Romani tessevano la seta ma l'allevamento dei bachi non era loro noto, almeno fino al tempo di Giustiniano.

Il GELSO BIANCO (*Morus alba*), che comprende diverse varietà a frutto chiaro, biancastro o roseo ed è la specie che fornisce il nutrimento dei bachi, ha foglie glabre e poco ruvide, profondamente e irregolarmente lobate come quelle del fico, specie che appartiene alla stessa famiglia botanica. Il GELSO NERO (*Morus nigra*), a frutto nerastro meno dolce e più aromatico rispetto al gelso bianco, ha foglie più spesso intere, pelose e rugose. Entrambe le specie hanno corteccia profondamente solcata e una chioma caratteristicamente globosa dovuta soprattutto al fatto che le piante, alte pochi metri, erano trattate a capitozza per la raccolta delle foglie dei giovani rami regolarmente recisi.

---

[31] Il nome piemontese del baco da seta è **bigat**; il suo bozzolo è detto **cuchèt** o **cucun**.

La mora di gelso, formata dall'aggregazione di numerosi piccoli frutticini legnosi circondati da un involucro succoso, è un'infruttescenza detta sorosio.

Il nome italiano dei gelsi deriva dal latino volgare *morus celsus* ("moro alto"), in quanto il gelso nero era già noto ai Romani come pianta da frutto, contrapposto alle more di rovo [v. scheda 055 *Rubus* spp.]. Tutte le denominazioni locali provengono da *morus*: così **muré** è noto della pianura torinese e cuneese e passa a **muríe** all'imboccatura delle valli alpine nel secondo settore; in Valle di Susa si segnalano: **muré** a Chianocco, **murū** a Mattie, **muríä** a Susa; **mur** è stato raccolto nell'Acquese, **muî** nell'Astigiano e (insieme a **mo** e **mu**, quest'ultimo anche a Novi Ligure) nelle Langhe e Roero, **muîron** o **muron** nel basso Monferrato, a Novi Ligure e nelle pianure novarese e alessandrina, **muróu** a Tortona, **murun** nel Casalese, a Fubine, Canavese, Biellese (però a Brusnengo **murú**), Vercellese, bassa Valsesia e Ossola, **muron** nel Novarese, **muróu** a Quargnento, **murön** a Prato Sesia. **Muo** è di Ormea.

Nel walser di Alagna Valsesia i gelsi si chiamano **mälberiböim** (*Maulbeerbaum* in tedesco).

---

017 - CILIEGIO SELVATICO **Scheda 017**
Prunus avium Rosaceae

Allo stato spontaneo il CILIEGIO SELVATICO (*Prunus avium*) è un grande albero alto sino a 20 m e oltre, con corteccia che si stacca tipicamente ad anelli e foglie di colore più scuro di sopra, ovali e acute all'apice, di color rosso vivo prima della caduta. I fiori si presentano in piccole ombrelle: sono lungamente peduncolati, bianchi e un po' rosei (candidi nelle varietà coltivate); essi compaiono in aprile (maggio alle quote superiori) prima dell'emissione delle foglie, per cui i ciliegi in fiore si riconoscono facilmente anche da lontano rispetto agli altri alberi del bosco.

I frutti, piccoli, sono più spesso rosso scuri o anche rossi o bianco-rosati, colori che si ritrovano poi nelle ciliegie più grandi delle forme in coltura, suddivise in CILIEGIO GENTILE (*Prunus avium* var. *juliana*) se a polpa morbida e CILIEGIO DURACINO (*Prunus avium* var. *duracina*) se a polpa dura. Le ciliegie duracine in torinese sono dette **grafjun**. Pecetto sulla Collina di Torino e Garbagna nel Tortonese sono i centri di produzione piemontese più rilevanti per le ciliegie coltivate.

Il ciliegio selvatico è diffuso in modo sporadico nei boschi misti freschi in pianura, collina e montagna sino a 1500 m, in suoli fertili a pH intorno alla neutralità.

Fornisce legno da lavoro per mobili, rivestimenti, e simili. I frutti delle piante spontanee venivano un tempo utilizzati ad Andorno Micca per preparare un liquore tipico, il ratafià piemontese, che oggi viene per lo più prodotto con varietà coltivate.

I peduncoli delle ciliegie sono utilizzati come diuretici in decotto nel Biellese e a Celle di Bellino. Dalle ferite sui rami e sui tronchi spesso geme una gomma dolciastra che un tempo i ragazzi raccoglievano per masticarla come un chewing-gum, anche se è alquanto insipida.

Nòccioli di ciliegie sono stati ritrovati negli insediamenti palafitticoli del Mesolitico e Neolitico. Si ha notizia di coltivazione di ciliegie in Egitto nel VII-VI secolo a.C. e, presso i Romani, a partire dal I secolo a.C.

Devoto (1968) e Larousse (Dauzat et al., 1971) concordano nel far derivare l'italiano ciliegia, e praticamente tutte le denominazioni locali in Piemonte, dal termine latino ricostruito **cerĕsia*, plurale neutro, passato al femminile, dal latino classico *cerăsus* che è stato ripreso dai botanici per denominare l'amarena (*Prunus cerasus*) [v. scheda 238]. Il nome della specie è stato creato dai botanici a partire dalle voci latine volgari ricostruite **cerasia*, "ciliegia", femminile di **ceresium*, "ciliegio".

I botanici hanno usato il termine *avium* ("degli uccelli") per indicare questa specie di *Prunus*, alludendo ai frutti, molto ricercati dalle specie frugivore. Il nome del genere è latino; la sua origine è mediterranea (Devoto, 1968).

Come avviene per altre piante da frutto, anche nel caso del ciliegio, almeno nel Piemonte occidentale, in pianura e collina, oltre che in parte delle valli ossolane e sull'Appennino, non si fa differenza tra il frutto e l'albero; la distinzione si ha invece nelle parlate alpine francoprovenzali e provenzali alpine.

Cireṡa s'incontra nelle pianure torinese, cuneese e alessandrina, nel Canavese, nelle zone pedemontane del Biellese, nel Casalese, a Chiusa Pesio, nelle Langhe occidentali, in Valle Strona e a Caprile; **cirēṡa salvåja** viene segnalata a Orio Canavese; **sireṡa** è una variante del Biellese occidentale, presente pure a Tortona, **fireṡa** di Ribordone, **ceîreṡa** e **cîreṡa** sono diffusi nell'Astigiano, basso Monferrato e Langhe occidentali, **sireṡa** nell'Alto Monferrato e a Viverone, **sëreʃ** a Briga Alta, **cireś** a Loreglia, **cirjeṡa** a Cassine. Nell'Ossolano si hanno: **sciireṡa** a Paruzzaro e nel Biellese orientale), **scireiṡa** ad Albano Vercellese, **sciriṡa** a Varzo e **ciriscia** a Bannio Anzino. **Ceriṡe** e **cerjeṡe** sono della Val Soana.

Il nome dell'albero, derivato dal nome del frutto, comincia a comparire in località del Piemonte nord-orientale con **sciarṡő** a Lozzolo, **siriṡő** a Rovasenda, **ciriṡő** a Prato Sesia, **sciriṡő** e **sciraṡő** nel Novarese, **sciresől** a Omegna insieme ad altre denominazioni consimili. Questa derivazione è generale sulle Alpi e in qualche località marginale della pianura, sempre riferita al ciliegio selvatico; da nord andando verso sud si possono elencare: **cireṡé** di Usseglio, **hiriṡír** di Venaus, **rëṡije** di Novalesa, **cireiṡíe** e **scirsī** dell'alta Valle di Susa, **sereiṡjé** di Villaretto (Roure), **sireiṡíe** della Val Germanasca, **cerṡera** di Abbadia Alpina (Pinerolo) e Barge, **cerṡé** di Giaveno, **ciriṡira** di Villar Pellice, **sereiṡjero** di Bellino, **cereṡjero**, **ciareṡjero** e **ciargero** della Valle Grana, **siriṡjero** di Vinadio, **ciareṡera** e **ciriṡjera** di due frazioni di Brossasco, **cireṡjera** di Valdieri, **zariżjera** e **ciriżjera** di Limone Piemonte.

Nella fascia meridionale della regione, dov'è forte l'influenza del ligure, sono stati rilevati: **cireʃa** a Ormea, Langhe orientali, Valle Erro e Ovada, **sereṡa** in Valle Scrivia e **sireṡa** a Tortona, **ssreṡa**, **ssrega**, **streṡa** e **scèiʃa** alle Capanne di Marcarolo e nelle Valli Curone e Borbera, **cireṡja** nell'Ovadese.

Per la sola ciliegia selvatica si possono ricordare ancora: **balin** ("pallini") delle Langhe e Roero e **marinera**[32] (v. l'italiano "amarena") di Entracque. Isolato appare **giandiő** di Novi Ligure e Tortona.

Nelle parlate walser della Valsesia (Alagna) e della Val Formazza il ciliegio viene chiamato **chriäsubaum** nel primo caso e **chrishböim** nel secondo, nomi del tutto analoghi al tedesco *Kirschbaum*.

---

[32] Il ciliegio selvatico è detto *merisier* in francese.

018 - CILIEGIO A GRAPPOLI, CILIEGIO TARDIVO **Scheda 018**
Prunus padus s.l., *Prunus serotina* Rosaceae

Queste due specie affini, di origine diversissima ma accomunate dalla disposizione dei fiori in ricche infiorescenze a grappolo, vengono trattate assieme perché abbastanza simili. Il CILIEGIO A GRAPPOLI (*Prunus padus*) è spontaneo in Piemonte e, come il CILIEGIO TARDIVO (*Prunus serotina*), di origine americana, sviluppa grappoli allungati che ricoprono in abbondanza le chiome già fogliate; i fiori in entrambi i casi sono bianchi e profumano di mandorla per il loro contenuto di composti del velenosissimo acido cianidrico. Seguono in tutte e due le specie i frutti, drupe nere e lucide, simili a piccole ciliegie, con un peduncolo piuttosto lungo, non commestibili per l'uomo a causa dell'elevata presenza di tannini, ma appetite dagli uccelli.

Prunus padus, alberetto alto pochi metri, a foglie ovali appuntite, finemente dentate ai bordi, con nervature evidenti e di colore verde opaco, è raro in Piemonte salvo nella fascia pedemontana che va dal Biellese al Novarese, dalla pianura sino a 800-1000 m; più in alto, ad esempio in Valle di Susa, viene sostituito da due forme a portamento arbustivo, non sempre ben distinte dai botanici, che salgono sin oltre 1500 m. Le due sottospecie riconosciute attualmente per l'areale piemontese sono *Prunus padus* subsp. *padus* e *Prunus padus* subsp. *petraea* (Conti et al., 2005),

Questa specie, oltre che nei querco-carpineti a falda elevata, s'incontra soprattutto nei suoli umidi e acidi dei boschetti di ontano nero. Nel Biellese (Sella, 1992) il suo legno, leggero ed elastico, veniva usato per i pioli delle scale e i suoi rami venivano usati come posatoi nelle stie per scacciare i pidocchi del pollame.

L'origine del nome della specie è controversa: secondo Boerner (1951) deriva dal nome latino del Po; secondo Dalla Fior (1926) ricorda l'antico nome di un albero "il cui legno anticamente s'impiegava nella costruzione di carri e aratri".

Le denominazioni locali secondo Penzig (1924) si riferiscono alla somiglianza dei suoi frutti con quelli del ciliegio comune: **cereśa servaja** ("ciliegia selvatica"), **cereśa d'muntagna**, **cereśa bastarda**, **cereśa a rape** ("a grappoli") sono del Torinese, **ciljegia de montagna** del Novarese, **marena** ("amarena") dell'Alessandrino. Nel Canavese, basso Novarese e tutto il Biellese si è registrato **püta**, così chiamato per la corteccia che puzza; **víllja** è segnalato da Colla (1837) per Galliate.

Prunus serotina, il cui nome scientifico si riferisce alla sua fioritura primaverile tardiva ("serotina"), è originario dell'America settentrionale (Stati Uniti dell'est) donde è stata importata all'inizio del '900 e piantata lungo il Ticino con la speranza di ottenere legname pregiato come nella sua patria d'origine, ma senza risultati concreti. Da questi impianti la specie si è diffusa tramite gli uccelli frugivori[33] nella zona dei laghi d'Orta e Maggiore a nord sino all'altezza di Novara a sud e anche a La Mandria (Venaria Reale) diventando fortemente infestante. La differenza più evidente rispetto al ciliegio a grappoli riguarda le foglie, che sono lisce, lucide e un po' coriacee mentre il portamento del fusto, anche arboreo, è contorto o arcuato.

I nomi locali per l'Alto Novarese sono **persighin** e per il Basso Novarese **perzighin sarvagu** ("piccolo pesco selvatico").

[33] Letteralmente "divoratori di frutta".

019 - SORBO MONTANO o **FARINACCIO** **Scheda 019**
Sorbus aria Rosaceae

È un alberetto di una decina di metri al massimo o, più sovente, un grosso arbusto con chioma folta, facilmente riconoscibile per le foglie ovali ottuse, seghettate, verdi di sopra ma di color bianco niveo nella pagina inferiore, carattere che si nota anche da lontano quando il vento ne agita le fronde.

I fiori, tardivi, contemporanei alla fogliazione, si sviluppano a maggio e sono di colore bianco, a cinque petali, riuniti in corimbo; i frutti, ricercati dagli uccelli, sono dei pomi poco più grandi di un pisello, rosso-aranciati, a polpa farinosa e insipida, astringente, che attira molto gli uccelli.

È specie ad ampia adattabilità che cresce su suoli a pH variabile, spesso sassosi, asciutti, dalle colline all'alta pianura, dov'è assai raro, sino a 1200 (1600) m sulle Alpi e Appennini a partire dalla fascia pedemontana. Esemplari isolati vivono nelle boscaglie pioniere in zone rupestri, nei querceti di rovere e roverella, nei boschi di pino silvestre, nelle faggete asciutte. Viene talvolta usato come albero ornamentale. Il legno, negli esemplari di maggiori dimensioni, è usato nei lavori di intaglio essendo di bell'aspetto e facilmente lavorabile, e un tempo, a Bellino, per farne mestoli, cucchiai e taglieri. In Piemonte è individuata solo la sottospecie tipica *Sorbus aria* subsp. *aria* (Conti et al. 2005).

Il nome del genere è quello già usato per questo gruppo di piante dai Romani. Il tipo lessicale dominante nell'area linguistica provenzale alpina e, parzialmente, in quella francoprovenzale è **alíe** con numerosi varianti che si discostano variamente da questa, che è la forma prevalente: **alíer**, **aglíe**, **aljé**, **aljē**, **ajé**, **alaíe**, **alaí**, **alía**, **aljā**, **aliro**, **aljéro**, **alué**, **aluér**, **aljërra**, **alëiri**, **aljér**, **alsjé**, **araira**, **arī**, **arjé**, **alljeri**, **glié**, ecc. sino ai più differenziati **agliéthe** e **athíe** della media Valle di Susa. **Arjé** ricompare anche in Valle Erro, a Ceva e nelle Langhe orientali (**ajé** ancora a Capanne di Marcarolo nel settore appenninico occidentale). Secondo Larousse (Dauzat et al., 1971) queste denominazioni sono in relazione con il germanico *els*(*beere*) "sorbo" (*alise* in antico francese, oggi *alisier*).

Anighé e **aneghié** sono stati raccolti in Val Curone sull'Appennino ligure-piemontese.

Un altro tipo lessicale, **arżela**, con diverse varianti, è da collegare secondo Devoto (1968) all'arabo *az'zurūra* cioè al lazzeruolo (*Crataegus azarolus*) [v. scheda 233][34], una rosacea un tempo coltivata per i suoi frutti commestibili. Questo tipo lessicale è diffuso nelle vallate settentrionali di linguaggio francoprovenzale in Valle Orco, Val Soana, Val Chiusella oltre che nel Biellese sino alla Valsesia, Valle Strona e Ossola, con varianti quali **arsala**, **arsëlla**, **arzalot**, **arzalin**, **arselá**, **ausóla**, **ausella**, **uséllа**, **urséla**, **uslin**, ecc. Da considerare che i tipi **arsala** e **arsella** sono i più rappresentati in Valle d'Aosta per indicare il sorbo montano.

In aree ligureggianti s'incontra **penéllu** delle Capanne di Marcarolo sull'Appennino; della Val Tanaro, a seconda delle località, si possono ricordare **pévera**, **perveśin** (Ponte di Nava, Ormea), **pëlvrin**, **pérvëna**.

Dell'Ovadese si ha **sciorbu** e di Alto **sorbe**.

In alcune località *Sorbus aria* è stato avvicinato a un fruttifero, in particolare il melo: così **pumin** ("melina") è di Curino e Casa del Bosco, **pum salväch** di

[34] in piemontese **raśarola**.

Brusnengo, **pum alié** di Barge, **pumasc** ("melaccia") di Camandona e **prüsèt** ("perina") di Val della Torre. L'isolatissimo **sorjo** è stato riscontrato a Novalesa. **Girgentsch** è il nome del sorbo montano nel walser di Alagna Valsesia[35]. Secondo Gilardino (2008) il nome di questa pianta è stato applicato al sorbo degli uccellatori [v. scheda 020], ma si tratta forse di uno scambio.

---

020 - SORBO DEGLI UCCELLATORI **Scheda 020**
Sorbus aucuparia Rosaceae

Questa specie è ben diversa come aspetto dal congenere sorbo montano [v. scheda 019], sia per le foglie, che non sono intere bensì imparipennate, formate da serie opposte di foglioline ovali lanceolate, seghettate, verdi anche di sotto, sia per i frutti più piccoli, sferici, color rosso corallo, molto ricercati dagli uccelli. I fiori sono bianchi, raggruppati in infiorescenze simili a quelle del sorbo montano. Il portamento è quello di un piccolo albero (10-15 m) o di un arbusto.

Sorbus aucuparia vive sulle Alpi e Appennini in un ampio intervallo altitudinale, da 500 a 2000 (2300) m, anche in condizioni di parziale ombreggiamento, in zone fresche e su suolo acido. Vive isolatamente nelle boscaglie pioniere e d'invasione, nelle faggete, abetine e peccete, raggiungendo le massime quote negli arbusteti di ontano alpino e di rododendro.

Il legno è ottimo per l'intaglio e per ricavarne utensili e parti di strumenti musicali mentre i frutti, acidi e tannici, ad azione astringente, in Piemonte non vengono utilizzati per marmellate, come avviene ad esempio in Germania.

Un tempo veniva utilizzato per segnare i confini di proprietà in quanto i frutti rossi vengono mantenuti anche durante l'inverno sugli alberi.

Il fatto che i frutticini attirano gli uccelli ha influenzato la denominazione italiana e latina, e talvolta anche locale, di questa pianta. Il nome italiano ricorda che questa specie veniva piantata nei pressi delle abitazioni in montagna in modo da attirare gli uccelli da cacciare. Anche il nome scientifico si rifà alle voci latine *avis* ("uccello") e *capĕre* ("catturare") e dal verbo derivato *aucupari*.

Le denominazioni derivanti dal tipo **pis**, **písera** sono tutte localizzate nell'area linguistica provenzale alpina, con numerosi varianti anche morfologiche. La seconda (con varianti fonetiche) è quella più rappresentata con 14 segnalazioni, seguita da **pis** con 7, da **puís** con 5 e, isolatamente, da **pisu**, **pisa**, **pise**, **pisjo**, **pissjo**, **pittho**; localizzate sono pure altre varianti come **püs**, **pusiä**, **püša**, **pucc**, **püi**, **püís**, **pjüvis**, **pizu**, **pülléri**, **püla**, **apuiz** e **ampuisse**, gli ultimi due della Valle del Po.

Nelle Alpi Marittime, in parte della Valle Stura di Demonte e della Valle Vermenagna, dove convivono con alcune voci sopra citate, i nomi **frasinela**, **frascinela**, **frasnel**, che si riferiscono a una certa somiglianza delle foglie del sorbo degli uccellatori con quelle del frassino [v. scheda 028], utilizzando dei diminutivi.

Isolati sono **ürél** di San Giuliano (Susa) (ALEPO I-I, 2005) e **türel** di Susa; limitati alla media Val Tanaro sono **pévera** di Garessio e **peverina** di Ormea per confusione con il sorbo montano.

Un altro tipo lessicale, che si presenta in forme diverse, è **tümel**, a distribuzione settentrionale, che copre, non solo tutta l'area linguistica francoprovenzale a partire dal versante sinistro della media Valle di Susa e,

[35] A Issime in Valle d'Aosta si rileva **gürgentsch**.

parzialmente, anche la Valle d'Aosta, ma anche il Canavese, la Valle Orco, buona parte del Biellese, la Valsesia e, l'Ossola. Le varianti sono abbastanza differenziate e presenti per lo più in singoli punti: **tumela**, **tümello**, **timäl**, **timala**, **timé**, **tümí**, **tumlé**, **tamalina**, **tamblin**, **termulin**, **tramulinn-i**, ecc. Secondo Giordano "è possibile a questo proposito, nel confrontare le diverse varianti, tenere presente l'eventuale ascendenza dal sostantivo latino neutro *tŏrminu*(*m*)" che significa "diarrea" (v. oltre).

Forse imparentata con queste voci è **tamarīs**, con distribuzione curiosamente disgiunta, a sud, a Pamparato, Val Pesio, bassa Valle Stura di Demonte, Fontane (Frabosa Soprana) (qui **tamariʃ**), Ormea e Ponte di Nava (**tamariʃe**), oltre che a nord in qualche località del Biellese.

Forse per assenza locale del sorbo montano, nel caso di quello degli uccellatori si rilevano voci collegate con **alíe** ad Argentera, alta Val Maira, bassa Valle Grana (Cervasca, Vignolo). Analogamente, in alcune località del Piemonte nord-orientale (Mergozzo, Val Mastallone, Cicogna, Valle Vigezzo) si rileva **arżalla** [v. scheda 019, sorbo montano].

Le voci legate a "sorbo", almeno nell'Appennino (**sörba**, **sciorba**; **sciorba sarväga** di Ponte di Nava, Ormea, e **sorba** o **sorba sårvaiga** di Upega, Briga Alta), sono probabilmente da riferire al sorbo domestico spontaneo (*Sorbus domestica*), qui certo più diffuso e assai simile al sorbo degli uccellatori salvo per i frutti che sono in effetti ben diversi, piriformi e varicolori (v. **peileta**, "peretta" di Ceva e dintorni); questa specie è di zone calde e asciutte (colline interne e Appennino).

Ai frutti alludono ancora **pumé** di Borghetto Borbera, **pjota curbés** o **pita curbés** (letteralmente "becca corvi"), **pan di cávar** o **pan di crau** ("pane delle capre" o "dei corvi") della Valle Vigezzo, **srëża a uśella** ("ciliegia degli uccelli") di Campiglia Cervo, **ciapa grive** ("acchiappa tordi") della Val Curone.

Non è ben chiaro in Gilardino (2008) se l'autore assegna a questa specie, per Alagna Valsesia, il nome di **malbaum**.[36]. Nella stessa parlata a Formazza il nome di questo sorbo è **gernetschberi**.

---

021 - CIAVARDELLO **Scheda 021**
Sorbus torminalis Rosaceae

È un albero alto al massimo 15 m o poco più ma spesso di altezza assai inferiore, che può assumere un portamento cespuglioso; ha foglie di forma assai caratteristica, a contorno largamente ovato con brevi lobi triangolari acuti, seghettate ai bordi. I fiori, bianchi, sono raggruppati in ricche infiorescenze ombrelliformi contemporanee all'emissione delle foglie; a questi seguono falsi frutti, dei piccoli pomi, arrotondati e di colore bruno, di sapore astringente.

Questa rosacea richiede piena luce e ambienti non molto freddi durante l'inverno e suoli neutri o subacidi; vegeta in varie esposizioni. Vive dalla pianura, dov'è molto raro, come al Bosco della Partecipanza di Trino, sino a quote alto

---

[36] A conferma dell'esattezza di questa definizione, però, Lavoyer (1994) riporta per tre comuni di parlata walser della Valle d'Aosta, Gressoney-La Trinité, adiacente ad Alagna, Gressoney-Saint Jean e Issime, rispettivamente **mälboum** per Gressoney e **melbaum** per l'ultimo centro.

collinari e, meno spesso, anche sino a 1200 m. E'specie non comune e localizzata alle Colline del Po, Monferrato e Appennino sino al centro delle Langhe.

Il legname, a grana fine e con ottime caratteristiche estetiche, veniva usato per lavori di scultura, ebanisteria e tornitura.

In latino *tormen* significava "colica"; *torminalis* si riferisce perciò alle proprietà astringenti dei frutti.

Per questa specie sono state raccolte varie denominazioni sulle Colline del Po e adiacenti (Castagneto Po, San Mauro Torinese, Rivodora di Baldissero Torinese, Berzano San Pietro, Passerano): **aljé**, **arjé**, **auljé**, affini ad **alíe** e voci consimili per il congenere *Sorbus aria* [v. scheda 019, sorbo montano], **raśarola servaja** ("lazzeruola selvatica"); a Rocchetta Tanaro questa specie è chiamata **pei sêrvin** ("pero cervino") e **arjèt** a Molare. Gribaudo (1983) riporta **s-ciaja** per il Monregalese.

---

022 - MAGGIOCIONDOLO DI MONTAGNA, MAGGIOCIONDOLO COMUNE **Scheda 022**

Laburnum alpinum, Laburnum anagyroides Leguminosae

Alberi o arbusti alti non più di 10-12 m, sono due specie assai simili e perciò non facili da distinguere anche perché i loro areali talvolta si sovrappongono. La forma delle foglie e l'aspetto e il colore delle infiorescenze, uguali a prima vista, hanno fatto sì che, nelle parlate locali, i due maggiociondoli ricevessero lo stesso nome. Entrambe le specie sviluppano foglie trifogliate, abbastanza grandi e lunghi grappoli penduli di fiori gialli. Le foglie del maggiociondolo di montagna sono verdi lucide di sopra e prive di peli nella pagina inferiore, mentre nel maggiociondolo comune sono verdi-glauche, pelose nella pagina inferiore.

Gli areali di distribuzione sono diversi. Il MAGGIOCIONDOLO DI MONTAGNA (*Laburnum alpinum*) è esclusivamente alpino, da 1000 a 1500 (2000) m, eccetto stazioni di cresta alle quote appenniniche più elevate, proprio di boscaglie pioniere e d'invasione, faggete fresche, betuleti, acero-tiglio-frassineti, abetine; si comporta come specie amante del sole o adattata alla mezz'ombra, in suoli a pH variabile. Il maggiociondolo di montagna si sviluppava abbondante dopo le ceduazioni del faggio per poi rarefarsi gradualmente con la ricrescita dei polloni della specie principale.

Il MAGGIOCIONDOLO COMUNE (*Laburnum anagyroides*) vive sulle colline e basse montagne da 300 a 1000 (1300) m ed è anch'esso eliofilo, ma di suoli piuttosto asciutti e sassosi, più spesso calcarei; tipicamente s'incontra nei querceti di roverella, boschi di carpino nero, pinete di pino silvestre, faggete asciutte. I maggiociondoli sono specie velenose, anche mortali perché causano insufficienza respiratoria, che cacciano i pidocchi pollini (oltre che a Bellino, sette segnalazioni in ALEPO I-I) mentre il loro legno, molto resistente alle alterazioni e dotato di buona elasticità, veniva utilizzato un tempo per paleria da orti e vigne, staccionate, attrezzi agricoli (manici), denti dei rastrelli per la fienagione, pioli di scale, collari in legno per i campanacci perché si piega facilmente.

I nomi botanici delle specie significano, rispettivamente, "alpino" e "simile all'anagyris" (*Anagyris foetida*), della stessa famiglia, che ha foglie e fiori molto simili.

Il nome latino *laburnum*, dal latino *alburnum* ("legno bianco"), ha dato luogo al tipo **lamburn**, documentato sulla Collina di Torino, Langhe e Roero, basse Valli Varaita e Stura di Demonte e alta Val Maira. In altre zone la lettera iniziale, intesa come articolo, si è persa, avendosi **amburn** che è presente nell'Astigiano e in numerose località provenzali alpine e nel francoprovenzale di Viù, Rubiana e San Giuliano (Susa) (ALEPO I-I, 2005).

Di questo tipo sono conosciute numerosi varianti, sia nel provenzale alpino delle Alpi Marittime e Cozie (**alburn**, **albur**, **albū**, **abur**, **ubur**, **uborch**, **aburn**, **alenburn**, **albuårn**, **ambuärn**, **arburn**, **aśburn**), sia nel francoprovenzale delle Alpi Graie (**arbur**, **arburu**, **arborn**, **arbort**, **albuórn**, **ambórn**, **ambar**, **amber**, **aborn**, **aborch**, **ambuöru**, **ambüorn**, **abuorn**, **arbal**, **oburn** e altri).

In Val Tanaro, nel Monregalese e sull'Appennino, sotto l'influsso ligure, si sono raccolti: **amburnu** della Val Bormida, **ambulgnu** di Ormea, **amborgnu** di Garessio, **ʃburn** di Briga Alta, **ʃborn** di Pamparato, **aśborn** di Fontane (Frabosa Soprana) e, sull'Appenino, ancora **amburnu** e **śborno** della Val Curone, **aśburnu** della Val Borbera e di Capanne di Marcarolo. **Ajajin** è di Quarna.

Solo in Val Cervo, in alcune località del Biellese, s'incontrano **tandëi** e **tandöi**.

Interessanti sono le denominazioni influenzate da **bambliné** ("ciondolare", in piemontese) delle infiorescenze pendule, in punti lontani fra loro: **bamblinna** a Pamparato, **bambliné** e **bamblinéi**, rispettivamente a Lemie e Coazze, **pendulinn-i** ad Ailoche nel Biellese e, ancora, **brandera** di Scagnello, all'imboccatura della Val Tanaro, da **brando** ("agitazione", "moto").

Un ultimo tipo, con varianti morfologiche ad areale settentrionale, è proprio di parte del Biellese, Valsesia, Valle Strona e Ossola; esso varia da **eigu**, **deigu**, **dagalin**, **aigalin**, **ajalin**, **lengalina** a **éigar**, **éigher rus** e simili e risulta imparentato con voci lombarde come **gali**, **déghen**, **éghel** (Penzig, 1924).

Nella parlata walser di Alagna Valsesia il maggiociondolo alpino è chiamato **albóuru**.

---

023 - ROBINIA **Scheda 023**

Robinia pseudacacia (= *Robinia pseudoacacia*) Leguminosae

Questa leguminosa, frequente in Piemonte, viene detta comunemente gaggìa e anche, ma erroneamente, acacia, un nome che indica invece un genere di alberi diversi dalla robinia, diffuso solo nelle fasce tropicali.

La robinia è originaria del settore occidentale degli Stati Uniti; di qui venne introdotta in Europa, dapprima per ornamento, nel secolo XVII. Le prime notizie certe sull'introduzione in coltura della robinia in Piemonte datano dal 1750 quando, dopo le eccezionali piogge e i diffusi fenomeni franosi di quell'anno, Vittorio Amedeo III indicava la robinia come specie a rapida crescita assai idonea alla ricostituzione dei boschi cedui della Collina di Torino, impoveriti dai tagli eccessivi di legname utilizzato come fasciname per i forni da pane. Allioni (1785) la citava già come specie che "*trans Padum ad sepes et sine cultura viget*"[37].

Nel primo terzo del secolo XIX Casalis (1843) la ricorda coltivata in Piemonte come specie idonea a fornire ottimo legname da ardere, che brucia anche fresco,

[37] "Vive al di là del Po spontaneamente nelle siepi".

come potei constatare di persona durante la seconda guerra mondiale, come paleria da vigna e per altri usi agricoli. La robinia si è dimostrata anche idonea a consolidare ripe e pendii difendendoli dall'erosione mediante il suo esteso e ramificato apparato radicale. Nel tempo essa si naturalizzò conquistando rapidamente terreni marginali abbandonati dall'esercizio dell'agricoltura, dove fu anche piantata dopo la seconda guerra mondiale, e, per invasione, boschi degradati da tagli eccessivi, in particolare cedui di castagno. Utilizzata un tempo su brevi cicli di 10-15 anni come ceduo, oggi i suoi boschi evolvono spontaneamente all'alto fusto e, localmente, come sulla Collina di Torino, vi si può notare una graduale infiltrazione di specie forestali spontanee, come aceri e carpino bianco.

La robinia è una specie a rapida crescita, alta sino a 25 m, a elevata capacità invasiva grazie all'attività pollonifera, poiché, se tagliata, sviluppa nuovi fusti dal ceppo e anche polloni radicali molto più lontani. Ha foglie imparipennate, formate da due serie di foglioline ovali, più quella apicale, verdi glauche al di sotto; nei rami giovani alla base del picciolo, le stipole risultano trasformate in due robuste spine. Il tronco è ricoperto da una corteccia bruno chiara, spessa e solcata da profonde fenditure longitudinali. A primavera inoltrata, contemporaneamente all'emissione delle foglie, la robinia è in fioritura; questa è molto ricca e si presenta con brevi grappoli penduli di corolle papilionate candide, profumate e ricche di nettare, che attirano le api le quali possono produrre così, in questo breve periodo, l'apprezzato "miele di acacia". I fiori sono usati per preparare delicate frittelle dolci in pastella. I semi, rotondi e durissimi, sono racchiusi in legumi appiattiti di colore scuro.

La robinia è attualmente diffusa in Piemonte nelle pianure, colline e zone pedemontane sino a 500 (700) m, su terreni di varia natura, purché non calcarei o con ristagni d'acqua, anche assai poveri, come certi greti fluviali ciottolosi, dove la robinia riesce ad attecchire in quanto è specie assai rustica e adattabile.

La pianta è stata dedicata a Jean Robin, giardiniere di Corte in Francia; il nome della specie significa "falsa acacia". Il nome italiano gaggìa è un'alterazione del latino *acacia* che ha fornito inoltre la base per tutte le recenti innovazioni concernenti le denominazioni locali del settore centro-occidentale del Piemonte; queste fanno capo, con modeste varianti, al tipo **gaśía** o **gaśija**: questi sono diffusi come tali nel Torinese, Valle di Susa, pianura cuneese, Canavese, Monferrato, Langhe e Roero, Acqui Terme, Tortonese, Vercellese, Biellese e sono prevalenti nelle basse valli delle Alpi e Appennino. **Gasèja** è di Alessandria.

Le varianti raccolte, in parte in ALEPO I-I, sono: **garšía** del Piemonte meridionale (Bibiana, Barge, Cartignano, Valle Grana, Val Pesio e Piasco – qui **ghëršía** –); **gažija** in particolare delle aree ligureggianti (Fontane di Frabosa Soprana, Ormea e la sua frazione Ponte di Nava, Valle Erro, Langhe meridionali e orientali, ma anche nel Biellese a est); **gažija**; **gašüja** viene segnalata da Sella (1992) di vari altri centri del Biellese; **gažia**, **gašiglia** sono di Entracque e, con finale in **-o**, di Oncino e Val Germanasca; **gašèja** di Ovada.

Nel settore piemontese orientale i nomi locali derivano dal tipo "robinia" come in Lombardia con **rübina** in Valsesia (compresa Val Mastallone), **rubin** a Borgo Ticino, **rubina** a Omegna, Valle Vigezzo e Valle Strona (qui insieme a **gaśía**), **rübin**, **rübina**, **ribina** nella pianura novarese, **rubilja** a Tortona. Le denominazioni del settore appenninico orientale sono del tutto analoghe: **rubilja** anche in Valle Scrivia, **robiglio** a Garbagna, **rübín** e **rübén** in Val Borbera. Nella zona di Capanne

di Marcarolo e sulle prime pendici del settore occidentale dell'Appennino è stato rilevato **cacia**, probabilmente per assonanza con "acacia".

---

024 - ACERO CAMPESTRE, ACERO ALPINO **Scheda 024**
Acer campestre, Acer opalus subsp. *opalus* Aceraceae

L'ACERO CAMPESTRE (*Acer campestre*) è, fra gli aceri, quello di minor altezza, perché di rado supera i 10-15 m, anzi, spesso si sviluppa in forma cespugliosa perché soggetto, almeno un tempo, alla ceduazione. Le foglie sono piccole, palmate, opposte, a cinque lobi ottusi, consistenti; sui rami giovani sono spesso presenti creste suberose longitudinali; il tronco è molto rugoso e fessurato; i fiori, gialli, compaiono insieme alle foglie e danno poi luogo alle disamare con ali aperte quasi a 180°, formate da due frutticini secchi alati fusi alla base, che si disarticolano a maturità, poi si avvitano nell'aria come un'elica facilitando la disseminazione a distanza della specie.

L'acero campestre si trova nei residui boschi di pianura e soprattutto in quelli collinari, giungendo in montagna sin verso i 1000-1200 m nelle esposizioni più calde; vive nei querco-carpineti, nei querceti di rovere e roverella, nelle cerrete e nelle faggete asciutte. È indifferente al pH dei suoli ma più in quota preferisce quelli calcarei; rispetto alla luce è considerata specie piuttosto eliofila e, quanto all'acqua del suolo, da mesofila a mesoxerofila, cioè adattata a suoli freschi o relativamente asciutti.

Il nome latino del genere era già quello usato dai Romani; l'epiteto specifico *campestre* ricorda l'antica consuetudine di piantarlo come sostegno vivo delle viti, come ancora oggi si incontra nelle ripe e nelle siepi collinari.

Il suo legno è un buon combustibile e, come materiale da lavoro, veniva utilizzato per gioghi per i buoi, pattini per slitte da trasporto e oggetti di piccola falegnameria.

Come ricordato in ALEPO I-I (2005) in molti casi c'è confusione fra la denominazione locale di questa specie e dell'acero di monte [v. scheda 025 *Acer pseudoplatanus*], soprattutto dove, per ragioni di quota, quest'ultimo non esiste.

I tipi lessicali dell'acero campestre sono fondamentalmente due: "oppio", prevalente alle quote inferiori e **caṡalabre**, **ṡalabre**, esclusivo delle basse valli alpine di parlata provenzale alpina. Il primo si lega a *opălus*, albero non ben definito citato da autori latini; il secondo, secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971), deriva da un nome composto, *acerabulus* (basso latino del VII-VIII secolo), formato da *acer* latino e da un termine gallico ricostruito **abolo*, anche questo albero non meglio identificato; per caduta delle prime due lettere è derivato il nome francese generico per aceri, cioè *érable*.

Circa il primo tipo la variante più diffusa (Colline del Po, Canavese, parte del Monferrato, Langhe e Roero, Monregalese) è, con leggere varianti, **opi**[38] (insieme a **obi**); quest'ultimo s'incontra anche in qualche località delle Alpi, con **obju** di certi settori vallivi inferiori, **obi** a Piatta di Montemale, **obīu** a Venasca e di qualche area delle alte Langhe, **löbiu** a Roccaforte Ligure; **upi** è attestato per alcuni comuni di pianura del Biellese (Cavaglià, Salussola e Viverone); **ögiō** di Ormea e **oggiu** di

---

[38] *Opius* nel latino medioevale (1245) degli Statuti di Biella (Sella, 1992).

Monesiglio e Camerana subiscono l'influsso ligure con passaggio di **p** a **g**; **obbre** della Val Germanasca fa passaggio al secondo tipo lessicale citato all'inizio.

Questo è prevalente nell'area alpina delle Cozie meridionali, dalla Valle Varaita verso sud e delle Marittime, ma compare anche a nord del Piemonte in un areale isolato e disgiunto che comprende il Biellese montano e qualche comune della Valsesia. Le varianti, in entrambi i casi, sono numerose: a sud **gaṡalabre**, **caṡalaber**, **gelabre**, **gialabre**, **gialebbe**, **üṡerabi**, **iṡalebre**, **salebre**, **salabre**, **iṡarabi**, **arâbi**; a nord si possono elencare, da Sella (1992), **żarabi**, **aʃarabiu**, **ṡarabi**, **reʃabbi**, **gerabel**, oltre a **żarabiu** e **giarabju** raccolti al di fuori del Biellese a Crevola di Varallo e Doccio di Quarona (Valsesia).

Nel walser dell'Ossola l'acero campestre è conosciuto come **atten** e **rümf**; quest'ultimo appellativo è simile al **romp** del vicino Canton Ticino che diventa **rompich** nel Comasco.

L'assenza o la rarità di acero di monte in alcune zone appenniniche occidentali di bassa quota, Valli del Lemme, Piota e Gorzente con **cegu** e dell'Ovadese e a Capanne di Marcarolo con **ciai**, **ciaju**, conferma la parentela di queste forme di tipo ligure con **pjai**; questo, nelle Alpi Occidentali per lo più si riferisce all'acero di monte.

Tale situazione si ripete ancora per un'altra specie, molto meno diffusa, l'ACERO ALPINO (*Acer opalus* subsp. *opalus*), indicata anche come *Acer opulifolium*, che è più simile quanto a forma delle foglie ad *Acer pseudoplatanus* [v. scheda 025], ma ecologicamente si sovrappone ad *Acer campestre* ed è endemica[39] delle Alpi Occidentali dalla Valle di Susa verso sud, delle Langhe e dell'Appennino. Per questa specie – dove viene distinta – sono in uso, a seconda delle zone, tutte le forme usate per indicare altre specie di aceri: **plaja** a Venaus, **pjai** a Castelmagno, **gialabre** a Vallera (Caraglio) – questi due comuni sono entrambi in Valle Grana – **obi** nelle Langhe, il già citato **ciaja** nell'Ovadese e **pjena** a Carrega in Val Borbera.

---

025 - ACERO DI MONTE **Scheda 025**
Acer pseudoplatanus Aceraceae

L'ACERO DI MONTE (*Acer pseudoplatanus*) è un grande albero, alto sino a 30 m, dalle ampie foglie opposte lungamente peduncolate, palmate con cinque lobi triangolari, dentate al margine; la corteccia è tipicamente suddivisa e caduca in scaglie di colore variabile, il che gli ha valso, oltre che per l'aspetto delle foglie[40], il paragone con il platano e l'epiteto latino *pseudoplatanus* ("falso platano"). I fiori, che compaiono dopo la fogliazione, si sviluppano in fitti e piccoli grappoli pendenti, poco vistosi, di colore verdastro; appariscenti sono invece le infruttescenze formate da due frutticini secchi alati, formanti fra loro un angolo acuto.

Quest'acero, come indica il nome italiano, è proprio soprattutto di Alpi e Appennini ma scende sino in pianura nelle province di Biella, Novara e Vercelli, mentre nelle zone collinari è localizzato come, ad esempio, sulla Collina di Torino; in effetti è specie soprattutto montana ma ad ampia diffusione altitudinale, da 200 a 1700 m e oltre. È tipico dei boschi misti di latifoglie degli impluvi freschi e delle forre ombrose, su terreno anche sassoso ma fertile, in zone poco soleggiate perché

---

[39] Si tratta di una specie ad areale ristretto, limitato esclusivamente alle zone indicate.
[40] Col significato di largo, piatto, come già in greco *platýs*, πλατύς.

incassate, oppure esposte a nord o con accentuata nebulosità estiva, con acero riccio, tigli, frassino, olmo montano.

Un tempo, ad esempio a Bellino, le sue foglie erano largamente usate come foraggio; il legno è chiaro, piuttosto leggero, assai elastico e resistente, pregiato per lavori di ebanisteria e strumenti musicali, localmente usato per utensili da cucina e parti di slitte (pattini), come, ad esempio a Bellino.

Le denominazioni locali, dalle nostre ricerche e dalle inchieste di ALEPO I-I (2005), risultano in maggioranza dal tipo lessicale **pjai** e anche **pjanu**, derivati, per caduta di alcune lettere, dal latino *platanus*, per le ragioni già dette; le varianti sono numerose ma senza forti differenziazioni. Il primo tipo, **pjai**, prevale largamente nel settore delle parlate provenzali alpine mentre **pjanu**, del tutto analogo a **pjeno** / **pleno** della Valle d'Aosta, è esteso nel settore francoprovenzale, nelle Valli di Lanzo, Valle Orco, Val Soana, Val Chiusella; se ne hanno comunque varianti qua e là anche nelle Alpi Marittime con **pjegn**, **pjent**, **pjeja**, **plena**, **pjän**; **pjana** è denominazione rappresentata nel settore appenninico orientale. Nelle Alpi Cozie settentrionali si incontrano esiti analoghi quali **pjaje**, **ploe**, **peaje**, **plaje**, ecc. (Valli Pellice, Germanasca, Chisone e Susa). I nomi che differiscono maggiormente da questi lessotipi sono: **pjant** localmente nella bassa Valle Stura di Demonte, **pjeu** a Vernante, **pjaire** a Oncino, **pié** a Valdieri e Borgo San Dalmazzo.

Un altro tipo lessicale, derivante dal latino *acer*, è **ágher**, che ha distribuzione nord-orientale, con diverse varianti: **ágar** e **ághir** nell'Ossola, **áigar** e **áigher** in Valle Strona, **áigru**, **éigu** in Valsesia, **ásciar** a Varzo (affine al tedesco *Esche*), ecc.

Un crocevia limite delle radici fin qui prese in considerazione è il Biellese (Sella, 1992): ai predominanti **pjejo** e **pjeju** (in 13 località) si contrappongono **plenu** in 3 e **aigra**, **agret** e **èighër** in 5 nel suo settore orientale.

Nelle aree con parlate ligureggianti sono stati rilevati: **ciaju** a Pamparato, **cióu** e **agu** e ancora **ciaju** in Val Tanaro (con il diffuso passaggio da **p** a **c**) dove però, nel brigasco di Upega e zone adiacenti, in brigasco, si distingue la particolare denominazione **gasc-ta** (Massajoli e Moriani, 1991). Nell'Appennino, accanto al già citato **pjana**, sono più diffusi, **oṡdra**, **aṡdra** e **oṡre** in Val Curone e Val Borbera. Forse affine a questi nomi è l'isolatissimo **ajastra** segnalato da Renato Lombardo per la Val Cavoira (Valgrana in Valle Grana). Infine il walser mostra notevoli affinità col tedesco moderno (*Ahorn*) essendosi raccolti: **ahóuru** ad Alagna Valsesia, **ahōrä** in Val Formazza e **agh-höro** a Rimella. In realtà questi nomi, raccolti sul posto, si riferiscono all'unica o più comune specie di acero esistente in quelle zone che è appunto l'acero di monte. Per essere più preciso Gilardino (2008) indica per la prima località **bergahóuru** che equivale al tedesco *Bergahorn* dove *Berg* significa "monte".

---

026 - ACERO RICCIO **Scheda 026**
Acer platanoides Aceraceae

È un albero elevato con foglie simili a quelle dell'acero di monte [v. scheda 025] ma con lobi forniti di pochi ma acuti denti e con corteccia differente, cioè finemente rugosa in senso longitudinale e non caduca; anche i fiori gialli, che compaiono precocemente all'inizio della fogliazione, sono riuniti in capolini arrotondati: essi danno origine a frutticini ad ali formanti fra loro un angolo ottuso o piatto. L'ecologia e le quote di diffusione sono le stesse ma si tratta comunque di

una specie piuttosto rara, soprattutto sulle colline, isolata in varie valli alpine. Il legno ha caratteristiche simili a quello dell'acero di monte [v. scheda 025].

L'epiteto specifico scientifico *platanoides* significa "simile al platano" ed è riferito all'aspetto delle foglie.

L'acero riccio è confuso ovunque con il ben più diffuso acero di monte, salvo in Valle Pesio e a Roccaforte Mondovì dov'è chiamato **latarea**, **atarea** o **tarea**[41] per il fatto che, staccando le foglie dai rami, dalle ferite fuoriesce un latice biancastro. Questa confusione è confermata dal fatto che, in alcune zone della Valle Grana (Pradleves) e della Valle Maira (San Michele di Prazzo) secondo Renato Lombardo l'acero di monte è chiamato **laciúo**, termine che deriva sempre dal latino *lac*, *lactis*, anche se in questa specie non vi è presenza di latice.

---

027 - TIGLIO SELVATICO, TIGLIO A GRANDI FOGLIE **Scheda 027**
Tilia cordata, Tilia platyphyllos Tiliaceae

Si tratta di due specie non molto differenziate tra loro e che possono presentare ibridi con caratteri intermedi: si spiega così facilmente il fatto che, nelle varie parlate, non viene fatta alcuna distinzione fra le due specie, che sono comunque differenti, salvo una fascia di sovrapposizione, sotto il profilo ecologico e di distribuzione.

I caratteri comuni sono così riassumibili: alberi di 20-30 m d'altezza a foglie tipicamente cordate[42] e seghettate, fiori con cinque piccoli petali giallastri, molto odorosi, riuniti in infiorescenze ramificate simili a ombrelle, con lungo peduncolo portante un'ala erbacea allungata che agevola la disseminazione tramite il vento. Il TIGLIO SELVATICO (*Tilia cordata*) possiede tipicamente foglie a pagina inferiore verde-glauca, con ciuffetti di peli rossicci all'ascella delle nervature; il TIGLIO A GRANDI FOGLIE (*Tilia platyphyllos*), di cui in Piemonte risulta presente solo la sottospecie tipica (Conti et al., 2005), ha foglie più grandi, verdi chiare, uniformemente pelose di sotto. Esistono comunque i già citati ibridi fra le due specie, con caratteri intermedi, indicati come TIGLIO IBRIDO (*Tilia* x *vulgaris*).

Il tiglio selvatico vive alle quote inferiori, dalla pianura, dov'è rara, sin verso i 1000-1200 m, soprattutto all'imboccatura delle valli e anche negli impluvi collinari, misto a farnia, carpino bianco, frassino, ecc.; è invadente nei castagneti freschi abbandonati.

Il tiglio a grandi foglie è specie quasi esclusivamente montana che può raggiungere talvolta i 1500 m, sporadica nei valloni e nelle gole rupestri e ombrose con altre latifoglie amanti degli ambienti freschi, quali frassino, acero di monte, acero riccio e olmo montano.

Ancora oggi è diffusa la raccolta dei fiori di tiglio per preparare un infuso, blando calmante ad azione diaforetica[43] e sedativa, che cura tosse, insonnia, spasmi gastrici e altri fenomeni di origine nervosa. I tigli sono attivamente visitati in fiore dalle api, perciò sono considerati piante mellifere. Il legno è chiaro, leggero, adatto per lavori di intaglio.

---

[41] (**a**) = la: qui è stato staccato il presunto articolo determinativo che, invece, secondo altra fonte, fa parte integrante del nome, in concordanza con la caratteristica che viene indicata.

[42] A forma di cuore

[43] Che agevola la sudorazione.

Il nome italiano e tutti i nomi locali derivano dal latino *tilia*, che è stato scelto dai botanici come appellativo del genere; *cordifolia* significa "(foglie) in forma di cuore", mentre *platyphyllos* descrive "foglie ampie".

Le elaborazioni dei nomi nelle diverse parlate piemontesi sono molto numerose: esse non corrispondono però a particolari distribuzioni sul territorio. La denominazione geograficamente più diffusa e che interessa parte delle valli provenzali alpine, oltre che Varzo, è **tei**, che è stato raccolto in varie località delle Valli Vermenagna, Pesio, Stura di Demonte, Grana, Maira, Varaita, Po, Pellice e Chisone. Altri nomi dei tigli, variamente distribuiti sul territorio regionale, sono: **tai**, **täi**, **tacc** (a Limone Piemonte), **te**, **tea**, **tei**, **tëi**, **teja**, **tëja**, **tegl**, **teigl**, **teglia**, **tejöl**, **teit**, **thei**, **ti**, **tía**, **tíal**, **tíäl**, **tiël**, **tíu**, **tíul**, **tí**, **tíi**, **tijö**, **tijöl**, **tigio**, **tigiu**, **tiglio**, **tegljü** (a Upega), **tiglju**, **tilju**, **tigl**, **tili**, **tilu**, **tíol**, **tjore**, **tjöl**, **tjú**, **toi**, **töi**, **töja**, **toja**, **tögl**, **zjöl**. Si noti che in un territorio relativamente ristretto come il Biellese figurano ben dieci delle denominazioni elencate, talvolta ognuna anche per una sola località. Particolare è il nome **pastamola** di Passerano e dintorni che allude alla modesta consistenza del legno.

Linda del walser di Alagna è del tutto analogo al *Linde* tedesco mentre a Macugnaga il tiglio è **lindubum**[44].

---

028 - FRASSINO **Scheda 028**
Fraxinus excelsior Oleaceae

Il FRASSINO (*Fraxinus excelsior*), di cui in Piemonte risulta essere presente solo la sottospecie tipica (Conti et al., 2005), è un grande albero che può raggiungere i 30 m, a corteccia dapprima liscia e poi finemente fessurata, a foglie grandi, imparipennate, composte da due serie di foglioline opposte ovali-acute, dentate, più quella apicale. I fiori sono poco vistosi, bruni e privi di calice e corolla; essi sono assai precoci e precedono la fogliazione; i frutti sono delle samare ad ala unica.

Il frassino è specie esigente quanto a freschezza e ricchezza di nutrienti nei suoli, che devono appunto essere fertili e ben provvisti di acqua; vegeta quindi nei relitti boschi misti di latifoglie in pianura, negli alneti di ontano nero e bianco e negli acero-tiglio-frassineti delle valli montane mentre è fortemente invadente nei castagneti e nei prati freschi abbandonati. Vive spontaneo di solito non oltre 1000 m, ma è stato spesso coltivato presso gli abitati sulle Alpi, dove può raggiungere i 1600 m.

Il legname di frassino è chiaro, elastico e resistente per cui un tempo veniva utilizzato per manici di attrezzi agricoli (picconi e scuri) e articoli sportivi (sci) ed entra anche oggi nella lavorazione dei mobili. Dalle foglie secche di quest'albero si ottenevano infusi con azione diuretica, lassativa e sudorifera. Un utilizzo generalizzato sulle Alpi nel piano montano era quello della frasca[45] che veniva

---

[44] Dove **bum** significa "albero", *Baum* in tedesco.

[45] In un manoscritto del 1744, conservato nell'Archivio Comunale di Monterosso Grana, era messa in luce – soprattutto in periodi difficili – l'importanza della frasca come integrazione dell'alimentazione animale. Durante la guerra di successione austriaca era stata indirizzata una supplica a Sua Maestà per ottenere aiuti essendosi perso il raccolto del fieno requisito e causa il taglio «di frassini, querce e piobe ["pioppi", N.d.R] delle di cui foglie si valevano li poveri particulari per sostentare le loro poche bestie minute ["capre e pecore", N.d.R.], stante la scarsezza ordinaria di fieni».

raccolta a fine estate e che veniva usata come foraggio fresco per i bovini e anche secca, durante l'inverno, per ovini e caprini. In ALEPO I-I (2005), solo per le Alpi Graie, Cozie e Marittime, le segnalazioni in merito sono 17, alle quali si aggiungono quelle di Sella (1992) per il Biellese.

I frassini coltivati venivano trattati come cedui a sgamollo, cioè con fusto unico al quale venivano recisi i rami laterali, sfrondando la chioma solo dopo la metà d'agosto (**es-ciarvar** in Valle Grana); l'operazione della sfogliatura era espressa, a seconda delle zone, con i termini: **sbrandulé**, **sbrundé**, **sbrulé**, **scarvé**, **spuré**, **dësfujé**; in Val Germanasca si usava **eibrulā**, in Valle Grana **eṡbrular** e **ṡbrulár**, in Valle Vermenagna **ëibrundar**, **far la füejo** ("far la foglia") a Bellino, **deifiá** ("sfogliare") a Chiomonte (fonte: Vittorio Fenocchio).

Dopo ripetute ceduazioni lungo il fusto, operate a fine estate e ad anni alterni per non spossare le piante, dalle ferite spesso non ben cicatrizzate potevano penetrare funghi agenti della carie del legno, per cui si richiedeva ogni tanto un "ringiovanimento" della pianta tramite il taglio al piede del fusto. Dal ceppo si sviluppavano più polloni che, cresciuti, potevano continuare a produrre la foglia oppure essere utilizzati come ottimo combustibile.

Il frassino è una specie officinale eupeptica e lassativa.

Il nome latino del genere, accolto anche nella nomenclatura botanica, è *fraxĭnus* e da esso dipendono tutte le denominazioni locali, con affinità, secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) a forme dell'antico francese (*fraisne*, 1080, e *fresne*, secolo XII); oggi il nome del frassino in francese è *frêne* per caduta della **s**. Il nome botanico della specie significa "più alto" probabilmente in relazione al congenere orniello [v. scheda 029], che ha altezza sempre inferiore.

Fra le denominazioni locali molto diffuso a bassa quota e con qualche risalita nelle valli alpine è **frasu** del Torinese, della fascia pedemontana di qui al Cuneese, le Langhe, il Monregalese, parte del Biellese (qui anche **fraso** e **frasso**), il Vercellese (**fråsu** a Fontanetto Po), la Valsesia e, in montagna, la media Valle di Susa, qui anche **fresu** (ma **freisan** a Chiomonte), le Valli Po e Bronda, le basse Valli Stura di Demonte, Varaita, Lanzo, Orco e la Val Chiusella; nel Canavese è **fråsu**. Minime varianti fonetiche (**fráisu**, **frase**, **frasi**, **fraso**, **frasciu**, ecc.) sono localizzate qua e là; da notare la pronuncia aspirata **fraihu** di Lemie.

Fráise e varianti sono quasi esclusive dei restanti settori di parlata provenzale alpina, oltre, ad esempio, ai francoprovenzali Coazze, Giaglione e Lemie; **freno** e analoghi (**fráino**, **frenu**, **fragnu**) sono varianti localizzate nelle valli francoprovenzali poste più a nord; in Delfinato esiste la voce **fragno** e in Valle d'Aosta i tipi più frequenti sono **fráino** e **freno**.

Nelle aree delle parlate più o meno influenzate dal ligure gli esiti sono, sempre sulla stessa base, relativamente differenziati: **fråso** ad Acqui Terme, **fråsi** a Limonetto, **fråsci** a Limone, **frōsciō** a Ormea, **frasce** ad Alto, **frāsciu** a Pamparato e Upega (Briga Alta), **fråscio** e **frāso** a Fontane (Frabosa Soprana), **frascu** a Ceva e Garessio, **fráison** a Caprauna.

Nel settore nordorientale della regione, con parlate di tipo lombardo, sono stati raccolti in provincia di Novara, dalla pianura all'Ossola, **frásin**, **frásun**, **frásul**, **frásan**, **fráscech**, **frāscian**, **frásciagh**.

Al di fuori di tale influenza, in Canavese, si hanno comunque ancora la seconda e la quarta voce prima citate.

Nel walser di Alagna il frassino è **eisch**, in quello di Rimella **asc-hiä**, in quello della Val Formazza **esch** e, a Macugnaga, **äsch**, tutti analoghi al tedesco *Esche*.

---

029 - ORNIELLO **Scheda 029**
Fraxinus ornus Oleaceae

Questa specie ha una generale distribuzione submediterranea, carattere comprovato dal suo areale in Piemonte che si estende sulle colline centrali (Colline del Po, Monferrato e, specialmente, Langhe, con un'appendice importante nella Val Tanaro) e sull'Appennino; al di fuori di quest'area s'incontra sporadico in alcune località delle basse Valli Stura di Demonte, Gesso e Vermenagna nel Cuneese, nel Biellese orientale e nel Novarese lungo il Ticino.

Si tratta di un piccolo albero, alto al massimo 15 m, con foglie opposte ai due lati del ramo e composte da poche paia di foglioline ovali-acute; esso differisce soprattutto dal suo congenere *Fraxinus excelsior* [v. scheda 028] per presentare una vistosa fioritura in maggio con fiori bianchi forniti di petali, riuniti in ricche infiorescenze di forma piramidale, contemporanee o più tardive della fogliazione; come quest'ultima specie il frutto è una samara con un'ala piuttosto lunga.

In Piemonte veniva utilizzato come ceduo per legname da ardere o per ricavarne manici di attrezzi dati i caratteri di robustezza ed elasticità del suo legno. Sconosciuta viceversa la raccolta della manna, ottenuta un tempo in Sicilia e Calabria incidendone la corteccia; la secrezione liquida si consolida all'aria e dà questa sostanza zuccherina contenente mannosio che ha proprietà lassative, usata sino a metà del secolo scorso soprattutto per i lattanti.

Il nome scientifico delle specie ricalca il termine latino *ornus*. Il tipo lessicale più diffuso è **frasu** (dal latino *fraxinus*), in zone dove il frassino [v. scheda 028] è raro o assente; talvolta l'orniello viene distinto con vari aggettivi (**servai**, **selvåi**, **selvá**, "selvatico", **mass-c**, "maschio"). Le varianti raccolte sono: **frassu**, il più diffuso, **fråssu**, **fråsi**, **frasi**, **frasa**, **frasinela**, **frasinai**, oltre a **frasci**, **frascia**, **frassciu** e **fråsciu** nelle aree di transizione al ligure, ivi compreso il settore sud delle Langhe in Val Bormida. A causa di una certa somiglianza delle sue foglie con quelle del noce l'orniello viene chiamato **nusëtta** ("piccolo noce") nelle Colline del Po e in alcune località dell'Astigiano come a Castelnuovo Don Bosco e Passerano.

2 - CONIFERE (GIMNOSPERME ARBOREE E ARBUSTIVE)

Questo gruppo di specie legnose, per lo più arboree, fa parte del grande gruppo delle gimnosperme[46]. In Piemonte sono diffuse allo stato spontaneo solo gimnosperme della divisione Pinophyta, dette comunemente conifere perché "portatrici di coni". In effetti, almeno le specie più importanti presenti in Piemonte, sono caratterizzate dal fatto di sviluppare i semi in coni più o meno legnosi, botanicamente indicati come strobili e comunemente chiamati pigne. Molte conifere hanno disseminazione anemocora (*ánemos* - ἄνεμος, "vento" e *kóra* - χώρα, "regione") perché i semi sono alati e facilmente dispersi dal vento.

Le conifere comprendono alcune specie arboree, importanti nel nostro panorama forestale perché costruttrici di boschi, estesi soprattutto sulle Alpi. Esse sono, salvo il caso del larice, sempreverdi, cosicché le loro foglie, per lo più aghiformi, permangono più anni sul ramo. Le conifere sono piante di antichissima origine, perché sono comparse nel Cretaceo, periodo geologico dell'era mesozoica (120-55 milioni d'anni fa), tempi dai quali ci sono giunte quasi senza cambiamenti ai giorni nostri. Esse presentano caratteri più primitivi rispetto alle piante arboree, per lo più latifoglie, inquadrate nella divisione *Angiospermae*. Molte conifere sono aghifoglie, e vengono anche erroneamente chiamate in modo approssimativo "pini", mentre alcune specie le foglie sono piccole squame, ordinate e strettamente applicate ai rametti e vengono dette cupressoidi in quanto tipiche di un albero ben noto, il cipresso (*Cupressus sempervirens*), specie mediterranea che non è mai entrata nel paesaggio piemontese.

Riferendoci dapprima alle conifere con foglie aghiformi, tutte riunite nella famiglia Pinaceae, si può osservare, con un po' d'attenzione, che nei veri pini, botanicamente compresi nel genere *Pinus*, queste sono sempre riunite sui rametti in fascetti di almeno due foglie. Nei generi *Picea* e *Abies*, che contano numerose specie in Asia e in America ma sono rappresentati in Italia da una sola specie ciascuno, gli aghi sono singoli, pungenti in *Picea abies* e ottusi all'apice in *Abies alba*.

Contrariamente ai generi *Pinus*, *Abies* e *Picea* dove questi sono rigidi e persistenti, nel larice (*Larix decidua*) gli aghi sono erbacei, riuniti in ciuffetti folti e cadono in autunno. Tutte le specie appartenenti a questi generi sono monoiche, perciò sviluppano coni maschili e coni femminili separati sullo stesso esemplare e le squame che proteggono gli ovuli dopo la fecondazione lignificano con la produzione delle pigne.

Il tasso (*Taxus baccata*) non sviluppa una vera pigna, ma un cono formato da un solo seme, ricoperto da un tessuto, l'arillo, che a maturità diventa rosso e carnoso; l'arillo viene ingerito dagli uccelli che, espellendo poi i semi, facilitano la disseminazione della specie, inclusa per questa ragione tra le specie zoòcore (dal greco zoón, ζῶον, "animale", e *kora*, κῶρα, "regione").

Anche i ginepri (*Juniperus*) non sviluppano vere pigne, perché i coni femminili sono piccoli e sferici, formati da squame che a maturità si fondono e diventano carnosi; i coni dei ginepri vengono indicati come "bacche", anche se non corrispondono, botanicamente, alle bacche delle angiosperme. In Piemonte tre specie spontanee hanno foglie aghiformi, corte e pungenti, in ogni stadio di

[46] Dal greco *gymnóspermos*, γυμνόσπερμος che significa "seme nudo".

sviluppo, mentre altre tre specie hanno foglie aghiformi da giovani, poi, maturando, producono rami ricoperti di piccole foglie squamiformi, simili a quelle dei cipressi.

Gli ambienti abitati dalle conifere in Piemonte vanno dalla pianura al limite superiore della vegetazione arborea. Esse dominano nei piani subalpino e, molto marginalmente, alpino, zone dove sono quasi del tutto assenti le latifoglie, costituendovi boschi puri, formati da una sola specie, oppure misti. Il manto forestale che copre le Alpi piemontesi ai suoi limiti superiori è un elemento fondamentale del paesaggio, dove si alterna pittorescamente con gli arbusteti d'altitudine, formati ad esempio dal rododendro, le praterie, le rupi e i detriti.

Il legname delle conifere ha costituito da sempre un materiale utile per l'uomo, com'è indirettamente comprovato per varie specie dalle numerose denominazioni, certo assai antiche, sicuramente prelatine, che sono giunte sino ai giorni nostri nelle singole parlate locali.

Oggi la distribuzione delle diverse specie di conifere e latifoglie in montagna risponde in primo luogo al loro stanziamento, in base alle esigenze ecologiche, nelle stazioni più favorevoli per ognuna. Questi ambienti sono naturalmente diversificati a seconda delle condizioni climatiche, dovute alle differenze di quota, esposizione e morfologia dei versanti e ai fattori legati ai diversi tipi di suoli.

Va però notato che anche per le conifere, come per le latifoglie, ai fattori climatici si è sovrapposta ovunque nel tempo, e spesso pesantemente, l'azione dell'uomo anche sino alla vera e propria eliminazione del bosco per far posto alle praterie da pascolo, da sfalcio e alle colture. A proposito di queste interferenze, nelle schede relative alle varie entità è stata evidenziata l'azione dell'uomo a favore di certe specie come il larice e quella tendente a sfavorirne altre, quali l'abete bianco e il pino cembro.

Piante spontanee legnose **GRUPPO 2 (schede 030-040)** **CONIFERE (GIMNOSPERME ARBOREE E ARBUSTIVE)**
030 - Larice - *Larix decidua* (= *Larix europaea*) - Pinaceae
031 - Abete bianco - *Abies alba* - Pinaceae
032 - Abete rosso - *Picea abies* (= *Picea excelsa*) - Pinaceae
033 - Pino cembro - *Pinus cembra* - Pinaceae
034 - Pino uncinato, **pino mugo -** *Pinus uncinata*, *Pinus mugo* - Pinaceae
035 - Pino silvestre - *Pinus sylvestris* - Pinaceae
036 - Pino marittimo - *Pinus pinaster* - Pinaceae
037 - Ginepro comune - *Juniperus communis* - Cupressaceae
038 - Ginepro nano - *Juniperus nana* (= *Juniperus communis* subsp. *nana*, = *Juniperus communis* subsp. *alpina*) - Cupressaceae
039 - Ginepro rosso, **ginepro sabino**, **ginepro feniceo**, **ginepro profumato -** *Juniperus oxycedrus* subsp. *oxycedrus*, *Juniperus sabina*, *Juniperus phoenicea*, *Juniperus thurifera* - Cupressaceae
040 - Tasso - *Taxus baccata* - Taxaceae

Tab. II - Conifere (gimnosperme arboree e arbustive).

030 - LARICE **Scheda 030**
Larix decidua (= *Larix europaea*) Pinaceae

Il LARICE (*Larix decidua*) è la conifera più diffusa nelle Alpi, in particolare nel loro settore centro-meridionale, dalla Valle di Susa alle Alpi Marittime. La caratteristica più evidente del larice, albero molto longevo che può anche raggiungere l'età di 1000 anni, è quella di possedere una rada chioma formata da aghi brevi, di consistenza erbacea e di colore verde tenero che cadono nell'autunno alla fine di ogni periodo vegetativo dopo aver assunto un vistoso color giallo-oro. La corteccia è molto spessa, profondamente solcata in senso longitudinale; le pigne sono piccole, ovali, a scaglie di consistenza cuoiosa, persistenti a lungo sui rami anche dopo l'apertura.

Questa specie, spesso pioniera e in quota anche definitiva[47] su diversi suoli spesso poco evoluti e sassosi, è eliofila, per cui i lariceti, che si sviluppano per lo più allo stato puro, sono radi e luminosi. Questa specie vive tipicamente nel piano altitudinale subalpino, raro nelle valli esterne della catena alpina (Biellese, Val Sangone, Valle Grana, Val Pesio, ecc.), formando per lo più il limite superiore del bosco (1800-2300 m); altre volte il larice si incontra anche solo a 1000-1500 m, in sostituzione di altre specie definitive[48] (faggio, abeti), in quanto un tempo favorito dall'uomo rispetto a queste ultime al fine di ottenere, sotto la sua ombra leggera, un pascolo per il bestiame.

Il suo legno[49] è pesante, robusto e resistente alle sollecitazioni meccaniche, tanto da essere stato anche chiamato "la quercia delle Alpi". Per queste caratteristiche il tronco intero veniva usato un tempo come trave di colmo delle abitazioni e i fusti di minor diametro nell'orditura secondaria dei tetti delle abitazioni alpine, gravati da pesantissime coperture di lastre di pietra (**loše** o **láuše** nelle Alpi Graie, Cozie e Marittime, **pjode** nell'Ossola). Già nel primo '700 i larici dovevano essere assenti o rari in Valle Grana perché per la costruzione del tetto del Santuario di San Magno (1704-1716) si ricorda che i tronchi vennero portati a spalla dall'attigua Valle Maira. Il larice venne largamente utilizzato come legname da lavoro per infissi anche esterni (porte e finestre) grazie alla sua resistenza alle avversità climatiche, per mobili e per svariati oggetti e attrezzi della vita di ogni giorno quali scale, balconi, pavimenti, grondaie, abbeveratoi, slitte, aratri, utensili per lavorare il latte, ecc. Nelle aree di tradizione walser il legno servì in passato per la vera e propria costruzione delle case (parte delle pareti esterne) come si può osservare per antichi, bellissimi edifici rustici a Macugnaga e Alagna Valsesia.

Interessante e curiosa è una notizia proveniente da Bellino (in provenzale alpino Blins) in alta Valle Varaita (Bernard, 1976), riguardante il **pegu**, cioè la resina (cfr. l'italiano "impegolarsi", cioè invischiarsi, dal latino *picŭla*, diminutivo di *pix*, *picis*) che, durante la seconda guerra mondiale, sostituì l'introvabile incenso

[47] Una specie si dice definitiva quando le sue formazioni, in questo caso boschi, non mostrano alcuna evoluzione ulteriore.

[48] Le specie definitive (o climax) sono quelle che costituiscono i boschi stabili e più evoluti in rapporto alle condizioni ambientali locali.

[49] La parte centrale del tronco, il durame, è quella utilizzata per lavoro in quanto è costituita dal legno più compatto e durevole, in questa specie di colore bruno rosso e dotato di una bella venatura.

nelle funzioni religiose. Si ricorda poi l'uso della stessa resina, localmente **tramantinn-a** ("trementina") per curare, in parte del Biellese, le ràgadi delle mani.

Sui tronchi dei vecchi larici in declino un tempo si raccoglieva il fungo del larice [*Fomes officinalis*, v. scheda 305], un fungo medicinale interessante soprattutto per la produzione liquoristica.

Venendo a considerare la parte linguistica, il nome italiano e scientifico del genere derivano dal latino *larix, larĭcis*, adottato dai botanici come nome della specie quando quest'albero fu descritto per la prima volta come pertinente al genere *Pinus* con il nome di *Pinus larix*; riconosciute meglio le differenze se ne fece più tardi un genere nuovo a sé stante. I nomi della specie, sempre dalla stessa lingua, indicano, in *decidua*, il fatto che le foglie sono caduche mentre il nome *europaea* mette il larice europeo in contrapposizione alle specie a distribuzione asiatica e nordamericana.

Come per le altre conifere di montagna il larice presenta, nelle parlate locali, tipi lessicali diversi, con varianti di una stessa denominazione, interessanti perché di locale antica origine prelatina, tramandate sino a oggi dalle parlate locali. Le denominazioni qui raccolte, come per tutte le altre specie, fanno riferimento alle inchieste personali integrate con quelle contenute nel volume dell'ALEPO contrassegnato dalla sigla I-I (2005). A questo proposito è il caso di tener presente che, come verrà fatto per le altre conifere, si sono sottolineate come genericismi e/o recenti innovazioni le derivazioni venute dall'esterno per centri ove il larice è assente; spesso si tratta di confusioni con altre conifere ovvero di italianismi. Nell'area coperta dalle inchieste di ALEPO I-I (2005) i nomi locali, oltre a quelli raccolti direttamente nelle mie inchieste, presentano numerosissime varianti locali, talvolta differenziate anche a livello di frazioni di uno stesso comune, che si ricollegano in prevalenza al francese attuale *mélèze*. Ciò avviene nella maggioranza delle parlate galloromanze, cioè sia in quelle di tipo provenzale alpino sia in quelle francoprovenzali. L'origine di questa voce secondo Chessex (1950) non sarebbe da collegare al latino *mel, mellis* (per affinità della consistenza della resina a quella del miele) ma sicuramente a una radice gallica, quindi anteriore alla romanizzazione dell'area. Secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) il letterato francese Rabelais usò per primo il termine *mélze* nel secolo XVI.

Partendo da sud, in area provenzale alpina, sono stati raccolti, come nomi locali del larice, **mjaŕeż** a Fontane (Frabosa Soprana) nella cosiddetta "parlata del kyé", variante del provenzale alpino però con influenze liguri, **mjares** a Roburent, **máîŕas** a Pamparato, **mjeŕżu** e **meŕżu** in Valle Maudagna.

Proseguendo verso ovest e poi verso nord si hanno **marṡi** a Limone Piemonte, più spesso il diffusissimo **merṡe** o anche **merṡu** nelle Valli Pesio, Grana, Varaita (Casteldelfino e Sampeyre) e Germanasca e nelle parti inferiori delle Valli Vermenagna e Gesso (così a Valdieri ma **medrë** nella vicina Entracque), Stura di Demonte, Maira e Po. Nelle parti più interne delle valli maggiori si segnalano **mélṡi** o **mjóuṡe**, **méṡe**, **méuṡe**, rispettivamente di Celle Macra, Marmora, Elva, **mőuse** e **mélṡe** a Bellino, con differenziazione a seconda delle frazioni, **maléthe** a Oncino, **malëṡe** in Val Pellice e bassa Val Chisone, **maréṡe** in alcune frazioni di Bardonecchia. **Maléṡṡu** nel Torinese e in parte del Biellese e Canavese è rimasto vivo soprattutto tra gli artigiani del legno.

Nelle parlate di tipo francoprovenzale s'incontrano: **malëṡṡa** a Coazze, **maṡó** a Meana, **malothu** a Prato Botrile (Condove), **mëlévu** a Venaus, **mëldó** a Novalesa, **maleṡón** a Giaglione, **malṡú** a Usseglio, **malögiu** a Chialamberto e **malöggiu** a Cantoira e Groscavallo.

Nelle Valli di Susa e Chisone compare una radice **blet-**, certo prelatina, assai antica[50]. Così, a Chiomonte, Oulx, in parte a Bardonecchia, Pragelato, Villaretto (Roreto Chisone) si ritrovano rispettivamente **blëtún**, **blitún**, **blutún**, **bëltún**, **beltón** e, solo per esemplari giovani di larice, in Val Germanasca (Pons e Genre, 2003) ancora **blëtun**.

Procedendo ancora verso nord, nell'area francoprovenzale prossima alla Valle d'Aosta e in parte del Biellese, il larice viene chiamato con termini, anche qui prelatini, uguali o simili a **brénva**[51], largamente diffusi nel patois valdostano. Si possono così elencare: **brëngi** e **bréngu** in Valle Orco, **brënva** (Lavoyer, 1994) in Val Soana, **brénguna** raccolto a Fondo in Val Chiusella, e, con irradiazioni anche a quote basse nel Biellese occidentale (Sella, 1992), dove pure il larice è raro, **bréngula**, **brénga** e **bréngua** con piccole varianti sino ad Andrate (Serra d'Ivrea).

A nord, a partire dal Biellese orientale, interessando la Valsesia e tutta l'Ossola (Valle del Toce e laterali) con la Val Cannobina il larice deriva i suoi nomi locali dal latino *larix*, *larĭcis*, articolato in varie forme: **laris**, **lars**, **larsa**, **láresc**, **larisc**, **larasc**, **laraʃ**, **laras**, **lares** e **larés**. La derivazione è ancora la stessa nelle colonie walser situate intorno al massiccio del Monte Rosa: **lerch** a Rima Valsesia, **leirch** ad Alagna Valsesia, **lärch** in Val Formazza a fronte di *Lärche* del tedesco d'oggi.

Sempre derivanti dal nome latino dell'albero sono stati rilevati nelle Alpi Marittime, all'estremo sud della regione ed evidentemente con una vasta disgiunzione rispetto al Piemonte settentrionale: **laîż** a Upega (Briga Alta), nella variante brigasca del provenzale alpino (presente anche a Briga e Tenda in Val Roia, oggi francesi), **larżu** a Ponte di Nava (Ormea), **arṡe** a Caprauna, voce che si trasforma nella particolare parlata (ulmiōscu, di tipo ligure) di Ormea, sempre in Val Tanaro, nella forma **ōlṡō**.

---

031 - ABETE BIANCO **Scheda 031**
Abies alba Pinaceae

L'ABETE BIANCO (*Abies alba*) è specie diffusa sulle Alpi piemontesi prevalentemente nel piano montano (m 1000-1600 in media, raramente, a sud, sino a 1900 m); esso, nelle parti medie delle valli, può mescolarsi con il faggio: qui tutte e due le specie, in tale fascia climatica di transizione tra quella subatlantica e quella continentale, trovano condizioni ecologiche idonee per il loro sviluppo. La distribuzione geografica della specie vede prevalere la conifera in boschi allo stato praticamente puro nell'Ossola, in Valle di Susa e nel Cuneese (Valli Maira, Stura di Demonte, Gesso e Pesio, in quest'ultima favorito, a partire dal XII secolo, dai frati stabilitisi alla Certosa di Pesio).

---

[50] Presente anche nel corrispondente versante alpino francese con i fitotoponimi **Bletonnet**, **Bletenay**, **Blettonel** ("lariceto").

[51] A questo proposito si ricorda ad esempio fra i fitotoponimi valdostani il ghiacciaio della Brenva presso Courmayeur.

L'abete bianco, che può raggiungere varie centinaia d'anni d'età, si differenzia morfologicamente dall'abete rosso per la corteccia dapprima biancastra che poi scurisce un poco, screpolandosi in placchette rettangolari, per gli aghi singoli ma appiattiti, ottusi e non pungenti, disposti a pettine ai due lati di rametti lisci, per i rami laterali ordinatamente disposti a palchi, verticillati, tutt'intorno al tronco alla stessa altezza; e, infine, per le pigne erette che si disarticolano a maturità quando, in autunno, vengono liberati i semi alati.

Le esigenze ambientali dell'abete bianco sono legate a elevata umidità atmosferica, discrete o buone precipitazioni, versanti esposti soprattutto a nord per evitare i pericoli della siccità; non si sviluppa mai in fondovalle o comunque in zone sottoposte a forti sbalzi di temperatura e soprattutto ai freddi tardivi perché i giovani germogli temono le gelate primaverili. I suoli acidi o debolmente basici, sempre acidificati in superficie dalla lettiera delle foglie, sono freschi e sovente sassosi.

I boschi di abete bianco delle valli cuneesi e della Valle di Susa, dove spesso il faggio venne artificialmente sfavorito, fornivano, sino alla metà del secolo scorso, un buon contributo alle finanze locali in quanto i suoi boschi in purezza sono tutti comunali anche se, rispetto all'abete rosso, il legno dell'abete bianco è meno apprezzato. Esso si usa per infissi interni, falegnameria varia, rivestimenti, orditura secondaria dei tetti, zoccoli, bare. In Val Pellice era conosciuto l'uso della trementina d'abete, estratta dalla sua resina, come balsamico delle vie respiratorie. La resina, raccolta dalle bolle esistenti sulla corteccia, detta **bigiun**, veniva utilizzata per curare traumi e ferite nelle Valli di Susa (Cini, in ALEPO I-I, 2005) e Germanasca (Pons e Genre, 2003). Da questi Autori veniva segnalato il vocabolo **mëlicco**, **mëlucco**, "melata", deiezioni zuccherine di afidi sul fogliame (qui però sul larice), fonte di alimento per le api d'oltralpe (miele di melata).

Il nome *alba* della specie si riferisce al colore biancastro della corteccia dei fusti giovani e dei rami.

Le numerose denominazioni locali raccolte sono variamente accorpabili sotto l'aspetto della loro distribuzione geografica. La derivazione dal latino tardo *abētem*, nel classico *abiĕs, abiētis*, si avverte nel Piemonte settentrionale con **avez** a Varzo, **avēt** a Santa Maria Maggiore, **avec** sempre dell'Ossola (Domodossola e Varzo), **avöi** in Valle Strona sopra il lago d'Orta, **avei** in Valsesia in generale.

Sempre in quest'areale va segnalato un particolare lessotipo isolato nella Valle Anzasca (Bannio Anzino), **daśbel** o **dascbil**, che affiora altrove con altri analoghi, anche riferiti a specie diverse di conifere. Così collegabili a queste denominazioni sono **daše** o **deše** segnalati da Tiraboschi per l'abete bianco relitto in alcune zone del Biellese (**daša** a Campiglia Cervo), **dešón** per la stessa specie in Alta Savoia (Plaisance, 1959), mentre Penzig (1924) indica un **daže** per il Veronese dove questo nome può pure indicare l'abete rosso; tale fenomeno avviene anche a Craveggia in Valle Vigezzo, altra valle dell'Ossola, dove **daśbel** è quest'ultima specie.

Abé e **avé**, sempre dal latino, si riscontrano ancora all'estremo sud del Piemonte (alta Val Tanaro): il primo a Upega, in territorio di parlata brigasca, oltre che a Ponte di Nava (Ormea) e il secondo solo a Ponte di Nava (Ormea).

Nelle Alpi Cozie e nella massima parte delle Marittime, dalla Valle di Susa a nord sino alle valli monregalesi Maudagna, Corsaglia e Casotto a sud, il tipo lessicale esclusivo che si riferisce a questa conifera è **sap** (**såp** a Venaus e Pragelato) che corrisponde al francese antico *sap* e al moderno *sapin*. La derivazione del

termine nelle parlate provenzali alpine verrebbe, secondo Chessex (1950), dal gallico *sappo*, *sappus* per il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) e, per andare più lontano nel tempo, per analogia, dal sanscrito *sap*, "resina" (cfr. il piemontese **sava**, "linfa"). Il **sapin** attuale, usato come tale nelle denominazioni locali a Prato Botrile (Condove), Chianocco, Giaveno, Bibiana e Viù, dove quest'albero è assente o comunque estinto, deriva, secondo il Larousse (Dauzat et al., 1971), da un incrocio tra il gallico **sappus* e *pinus*. A questo proposito si segnalano antiche menzioni della voce *sappinus* in documenti medioevali: in Valle Grana, ad esempio, dov'erano banditi dai tagli "i sappeti o boschi che si chiamano sappeti"; oggi l'abete bianco è praticamente scomparso.

Interposta fra gli areali di *abies* e *sap* è una zona del Piemonte nord-occidentale, con estensione alla Valle d'Aosta e Svizzera romanda, che è caratterizzata dal tipo lessicale **värgnu**[52], con modeste varianti locali (**guargnu** nell'ultima località appresso elencata; nel longobardo *gargni* era l'ago di pino). Vi sono comprese alcune località delle Valli di Lanzo (Groscavallo, Chialamberto e Balme), della Valle Orco (Locana, Ribordone e Noasca), della Val Soana (Ingria) e della Val Chiusella (Fondo).

Nell'area di parlata walser, infine, si hanno **tanna** (Alagna Valsesia), **tanno**, **tenner** (quest'ultimo a Rima san Giuseppe), **wiss-tanna** (a Formazza) e **wis-tannu** (a Macugnaga), analoghi all'attuale voce tedesca *Weiss Tanne*.

In zone di pianura o comunque al di fuori dell'areale della specie per ragioni ecologiche o di quota sono state raccolte denominazioni generiche: **pin** a Traversella, Sestriere e Oncino, **pin bianch** a Rocca Canavese e Limonetto (Limone Piemonte), **malëšsu bianch** a Testona (Moncalieri) e Val della Torre, tutte denominazioni da ALEPO I-I (2005).

---

032 - ABETE ROSSO **Scheda 032**

Picea abies (= *Picea excelsa*) Pinaceae

L'ABETE ROSSO (*Picea abies*), detto comunemente "albero di Natale" per l'uso che ne viene fatto in questa ricorrenza, è una specie alpina diffusa in fustaie pure soltanto nelle Alpi Pennine e Lepontine (Ossola); più a sud, viceversa, compare quasi sempre mista ad altre conifere. In particolare è ancora ben rappresentata, anche se su piccole aree, in Valle di Susa nel Gran Bosco di Salbertrand, parco naturale regionale, e nella vicina Valle di Bardonecchia. Essa diventa infine sempre più sporadica nel resto delle Alpi Cozie e nelle Marittime man mano che si procede verso sud.

I caratteri morfologici principali che ne permettono il riconoscimento rispetto all'abete bianco sono: profilo dell'albero di forma piramidale come quest'ultimo però con rami sparsi lungo il tronco e non sviluppati a palchi; ramificazioni secondarie più o meno pendule alle quote inferiori e medie[53]; aghi singoli ma pungenti, distribuiti a manicotto e non in un solo piano, su rametti solcati di colore rosso-aranciato (da cui il nome italiano); corteccia sottile suddivisa in piccole placchette arrotondate; pigne brune di forma oblunga, pendule, che cadono integre dopo aver liberato i semi.

---

[52] In Savoia e Svizzera romanda vi corrispondono **vargne**, **vuargnu**, **vuarne**, ecc.

[53] In quota la chioma è spesso colonnare e ristretta.

L'abete rosso, che può vivere sino a 400-700 anni, popola soprattutto il piano montano a nord, da 1000 a 1700 m in media, risalendo spesso, più a sud, anche nel piano subalpino sino a 2000 m, ovunque su suoli acidi.

Le condizioni climatiche sono assai variabili da zona a zona, da quelle più umide anche in estate nell'Ossola, in ambiente di tipo subatlantico[54], sino a quelle più aride e continentali, con maggiori scarti di temperatura fra estate e inverno, della Valle di Susa dove vegeta però esclusivamente sulle più fredde pendici settentrionali.

Alle quote inferiori l'abete rosso è misto all'abete bianco, nel Piemonte settentrionale anche al faggio, o si alterna secondo le esposizioni al pino silvestre, mentre in Ossola solo in alto si consocia nelle stazioni meno alterate dall'uomo con altre conifere, soprattutto larice.

Solo in Ossola e in qualche zona dell'alta Valle di Susa l'abete rosso dà legname da lavoro apprezzato per vari usi di falegnameria ma solo per interni; attualmente, però, in Italia questo viene quasi tutto importato in gran copia dai paesi centroeuropei, essendo la specie di resinosa[55] che viene maggiormente utilizzata per il suo legno.

I nomi locali dell'abete rosso, qui ricordati con quelli riportati in ALEPO I-I (2005), nel Piemonte settentrionale derivano quasi esclusivamente dai latini *pix*, *picis*, "pece" o "resina" [v. anche 035 - pino silvestre] o *picea*, pino o altro albero resinoso, con alcune varianti locali. Così, partendo da nord, nel bacino del Toce, si hanno: **pécia**, **péccia** e **péscia**; **pocia** è della Valle Strona sopra Omegna. In Valsesia si sono raccolti: **péccia** in generale, **pëscia** a Fobello e **pëccia** a Cravagliana. Nelle parlate francoprovenzali della Valle Orco l'abete rosso riceve nomi leggermente diversi a seconda dei settori: **péssi** a Ribordone, **pësse** a Rosone (Locana), **pëssé** a Noasca e **passí** a Ceresole Reale. Sempre nella stessa parlata nella vicina Val Soana abbiamo **pehé** a Ingria, **peffī** a Ronco Canavese e **pessī** a Forzo, sua frazione. Nella Val Grande (Valli di Lanzo), unica stazione di questa specie nelle tre valli, a Groscavallo l'abete rosso è detto **pëssa** o **pëscia** e **pëssi** nel vicino Chialamberto.

Sempre in Ossola, assolutamente isolati e propri di due centri della Valle Vigezzo sono: **ciöl** a Villette (Re) e **dascbel**[56] a Craveggia.

Il lessotipo **sufi** con varianti, evidentemente di origine prelatina, trova il suo centro di diffusione nei settori interni delle Valli di Susa e Chisone oltre che in Val Germanasca; in queste zone si sono rilevati: **sūfja** a Oulx e a Rochemolles (Bardonecchia), **súihë** a Venaus, **súifë** a Novalesa ai quali si aggiungono, rilevati in ALEPO I-I (2005), **süfjo** a Chiomonte, **süfjë** a Millaures (Bardonecchia) e **suéifa** a Mattie.

Questo lessotipo esiste anche in Val Germanasca (Praly) e in Val Chisone (Roure) come **süfi**.

---

[54] Ambiente con maggiori precipitazioni ed estremi termici meno pronunciati; maggiori differenze di temperature stagionali si hanno invece nei climi continentali.

[55] Resinose è sinonimo commerciale di conifere.

[56] Come s'è detto un **daze** per l'abete rosso compare secondo Penzig (1924) nel Veronese. **Daża** e voci consimili in bassa Valle d'Aosta (Lavoyer, 1994) si riferiscono al pino silvestre.

Interessante per la sua ampia disgiunzione, molto più a sud di questo areale è il fitoronimo[57] rilevato da Bruno (1991, 2006) presso Valdieri, Cima del Süfi[58]. Rimane comunque il dubbio che il monte citato si riferisca eventualmente al pino uncinato. Va notata infatti la confusione che si ha nel significato di questo lessotipo con quello relativo al pino uncinato [v. scheda 034] in Francia (*pin suffis*), anch'esso evidentemente di origine prelatina, forse perché nelle due vallate prima citate l'abete rosso e quest'ultima specie sono assai rari.

I nomi locali dell'abete più a sud, in territori di parlata provenzale alpina, si basano sul lessotipo **serenta**, anche qui con varianti, ancora una volta di origine prelatina: **serenta** e **serentas**, nella bassa e alta Valle Maira, **sarenta** a Entracque e alta Valle Stura di Demonte, **sarento** a Elva, **serent** a Terme di Valdieri e Aisone, **suîéntuîa** nel brigasco di Upega, **séntura** nella vicina Carnino e (Penzig, 1924) a Ponte di Nava (Ormea), **saratta** a Chiusa Pesio, **saronta** nell'interno di questa valle e l'arcaico **sarënta** di Boves.

Nel walser della Val Formazza l'abete rosso è semplicemente **tanna** come pure **tannu**[59] a Macugnaga, mentre ad Alagna Valsesia è **bíschu** per probabile derivazione da **pescia** dei territori adiacenti.

A comprovare ancora la frequente sovrapposizione di significato fra le varie specie di conifere si può osservare in ALEPO I-I (2005) che, nei vari punti di rilevamento dove l'abete rosso è assente, risulta che questa specie viene chiamata **malëšsu rus** ("larice rosso") a Testona (Moncalieri) e Val della Torre, **malöšsu rus** a Rocca Canavese, **sap rus** o **ros** ("abete rosso") a Giaglione, San Giuliano (Susa), Sampeyre, Cartignano, San Martino (Perrero), semplicemente **sap** a Mattie, Chianocco, Coazze, Bellino, Fontane (Frabosa Soprana), **pen rās** a Ribordone ("pino rosso"), **pin rus** a Limonetto e semplicemente **pin** a Traversella, Campiglia Cervo, Pamparato, Lemie, Sestriere, Villar Pellice, Oncino, Bersezio (Argentera).

---

033 - PINO CEMBRO **Scheda 033**
Pinus cembra Pinaceae

Il PINO CEMBRO (*Pinus cembra*), chiamato anche cirmolo, è specie longeva quanto il larice ma, a differenza di questo, presenta una crescita assai più lenta. Esso si differenzia dagli altri suoi congeneri esistenti sui nostri monti per gli aghi (**garno** a Elva e in Valle di Susa) sottili, morbidi e allungati, di colore verde scuro ma con la faccia inferiore glauca, riuniti in fascetti di cinque, invece di due come nelle altre specie di pino, e per produrre semi grossi, privi di ali, racchiusi in un guscio legnoso come quelli del pino domestico o pino da pinoli[60]. Per la sua disseminazione il pino cembro non può quindi affidarsi al vento ma riesce a diffondersi e a moltiplicarsi grazie a un uccello dei corvidi, la nocciolaia (*Nucifraga caryocatactes*)[61] che in

[57] Nome di montagna derivato da una pianta.

[58] Affini a questi nomi sono quelli di *suif* e *soeffe* sul versante francese delle Alpi.

[59] "Abete" in tedesco, che è **rotho tanna**, "abete rosso" nella stessa parlata di Gressoney in Valle d'Aosta.

[60] Si tratta del classico pino a ombrello (*Pinus pinea*), proprio della regione mediterranea che non va confuso con il pino marittimo (*Pinus maritima* [v. scheda 036]), marginalmente rappresentato anche in Piemonte.

[61] Letteralmente "noci-rompi" sia in latino (genere) sia in greco (epiteto specifico).

autunno si ciba dei semi e ne favorisce la nascita accumulando "provviste" per l'inverno, non tutte consumate.

Il pino cembro, come il larice, l'abete rosso e il pino silvestre, è specie nordica, microterma[62], che scese verso sud con il peggioramento climatico dovuto alle glaciazioni; esso cominciò poi a risalire, probabilmente intorno a 10.000 anni fa, sulle Alpi quando le temperature divennero più miti e i ghiacciai si ritirarono verso l'alto. Oggi il pino cembro è diffuso qua e là, specialmente nelle valli con minori precipitazioni, soprattutto nevose, fra 1800 e 2300 m di quota.

Il suo più stretto parente, *Pinus sibirica*, considerato un tempo una sua varietà (*Pinus cembra* var. *sibirica*) è diffuso attualmente nelle pianure nordasiatiche a taiga[63]. Oggi il pino cembro è in Piemonte in una fase di lenta e localizzata riespansione nelle valli più continentali, a maggiori sbalzi di temperatura, su suoli acidi, dopo la sistematica eliminazione che se ne fece in passato da parte dei pastori nei suoi boschi puri o misti a larice, di cui condivide l'ambiente; il fine di questa selezione era l'ottenimento di pascoli arborati solo dal larice, poiché l'ombra folta del cembro impedisce lo sviluppo di tappeti erbacei nel sottobosco.

Il legno di questa specie, relativamente leggero e di colore chiaro, a facile lavorazione, presenta sulle assi le caratteristiche impronte circolari scure dei rametti sviluppati in verticilli, cioè tutti inseriti ai nodi sullo stesso piano orizzontale; ciò conferisce al legno, che non ha venature particolari, un buon valore ornamentale, tanto che esso era tradizionalmente usato per la fabbricazione di mobili in alta Valle Varaita oltre che per serramenti interni, parti di slitte, zoccoli, utensili da cucina. Per la sua facile lavorabilità un tempo veniva utilizzato in lavori di scultura e intaglio: in ALEPO I-I (2005) per Bersezio (Argentera) si afferma che i candelieri delle chiese nella Valle Stura di Demonte erano fatti di legno di pino di cembro che ha la caratteristica di non tarlare. I mobili "rustici" prodotti industrialmente che vanno sotto il nome di Valvaraita, sono spesso fatti di strobo (*Pinus strobus*), affine al cembro ma originario del Nord America, o, semplicemente, di pino silvestre.

Anticamente i pinoli del cembro (**garí**[64]), ricchi di sostanze grasse, contenuti nella pigna (**alueto**) venivano utilizzati in alta Valle Varaita per confezionare dolci.

Il nome del genere *Pinus* è latino che, secondo Devoto (1968), ha "connessioni nell'area greca e indiana – qui con *pítys*, πίτυς, "abete bianco" – limitatamente alla pura radice PĪ variamente ampliata". Secondo Börner l'epiteto specifico *cembra* deriva dall'omonima valle del Trentino; secondo Dalla Fior (1926) si tratta di una trasposizione in latino del nome italiano della pianta.

Passando a considerare i nomi locali di questa conifera occorre notare che in ALEPO I-I (2005), sui 42 punti di rilevamento, per la metà gl'informatori non hanno saputo rispondere o hanno fornito denominazioni generiche sottolineando così il fatto che il cembro non s'incontra alle quote inferiori; in due casi è stata fatta confusione con il pino nero introdotto nei rimboschimenti e, in un caso ciascuno, con il pino mugo e il pino marittimo.

Nelle Alpi Cozie e Marittime, nelle parlate provenzali alpine e, marginalmente, francoprovenzali in Valle di Susa, si hanno ovunque termini riconducibili al tipo

---

[62] Che ama le basse temperature.

[63] Taiga è la foresta boreale di conifere della Siberia, di clima continentale molto freddo.

[64] Termine affine all'italiano "gheriglio".

lessicale **alvu** (da cui Alevé, la famosa cembreta praticamente pura presso Casteldelfino in Valle Varaita)[65]. Nelle vallate delle Alpi Cozie e Marittime si sono raccolti: **élvu** (da cui il fitotoponimo Elva) in Valle Maira, Val Germanasca e alta Valle Stura di Demonte, **ulivér** a Entracque, **elvo** nella vicina Valdieri, **āivu** a Boves, **éivu** in Valle Pesio e a Fontane (Frabosa Soprana), **érvu** in Valle Grana (attualmente scomparso), **êrvu da pignoi** ("pinoli") in alta Val Tanaro (con **êrv** a Upega – Briga Alta) e, nella media Valle di Susa, **anlëvó** a Mattie, **arövú** e **athevú** a Chiomonte, **pin alëvó** a Novalesa. Secondo un'altra fonte a Upega (Briga Alta) **pin gianch** ("pino bianco"), termine coincidente con quello nordamericano (*white pine*) che identifica – per il colore chiaro del legno – il pino strobo e altre specie affini di pini a cinque aghi tra i quali il cembro. Sempre in quest'ultima valle parecchie denominazioni rappresentate nel suo settore (medio)-alto (Cini, in ALEPO I-I, 2005), in Val Chisone e Val Germanasca pongono in rilievo la pigna, che in questa specie è ovata, a squame sottili e applicate e coperta dalla pruina, una cera glauco-violetta: **pigníë** a Oulx, Cesana Torinese, Sauze d'Oulx, Bardonecchia, Fenestrelle, Pragelato e Praly, **pignin** a san Giorio, **pin dla pigna** in Val Troncea (Cesana Torinese), **pin del pin-e** a Rochemolles (Bardonecchia), **pin del cóches**[66] a Meana, **cuché**[67] a Villarfocchiardo. A Ramats, frazione di Chiomonte, il pino cembro è chiamato **pibu**. Nelle Alpi Graie, più a nord delle Valli di Lanzo, dove il cembro sembrerebbe assente, a Ceresole Reale, in area di parlata francoprovenzale, troviamo **dajot**[68]. **Arolla** è la denominazione prevalente per il pino cembro in Valle d'Aosta; nomi analoghi si hanno in alcuni nostri centri confinanti: **arōl** a Tressi (Ronco Canavese), **arola** a Carema (benché qui non esista per ragioni di quota) e **arolla** a Ingria. Secondo Chessex (1950) *arula* sarebbe una voce preceltica presente anche nel francoprovenzale del Vallese.

Fortemente isolato dall'area meridionale di diffusione di **alvu** e voci affini, all'estremo nord del Piemonte, in Val Formazza (Ossola), si è raccolto **ārfā**[69], affine a **oarbo** della Valle di Gressoney (Valle d'Aosta), in parlata walser.

Denominazioni isolate in quest'area sono: **upsciul**, dato genericamente per l'Ossola dal Corpo Forestale dello Stato, **pscil** di Trasquera e **scill** rilevato a Varzo nella parlata locale[70] va notato che in queste valli la specie è attualmente rara.

---

034 - PINO UNCINATO, PINO MUGO **Scheda 034**

Pinus uncinata, *Pinus mugo* subsp. *mugo* Pinaceae

Per la loro affinità, che si esprime anche con forme di passaggio di difficile attribuzione, queste due specie vengono trattate assieme; le loro denominazioni locali sono in parte le stesse. Il PINO UNCINATO (*Pinus uncinata*), indicato anche

---

[65] I termini corrispondenti all'opposto versante francese (Plaisance, 1959) sono: **alvies**, **auvier**, **hévoux**.

[66] **Coca** (plurale **coches**) significa "pigna".

[67] Letteralmente "portatore di pigne".

[68] Affine a **daja**, **daille**, **dalie** della Valle d'Aosta, dove però questi nomi si riferiscono al pino silvestre, specie che è peraltro assente in alta Valle Orco.

[69] D'altra parte *Arve*, dei dialetti germanici della Svizzera, è un altro nome che identifica il pino cembro, in questo paese insieme a *Zimberkiefer*.

[70] Lo **dvarún.**

come *Pinus montana* grex *arborea* oppure *Pinus mugo* subsp. *uncinata*, è un albero alto sino a 15 m, assai longevo (sin oltre 500 anni), a lenta crescita, molto rustico, presente in quasi tutte le valli alpine piemontesi da 1500 a 2000 m e oltre (anche a soli 1000 m in Ossola) ma in modo sporadico e disseminato. È proprio di zone semirupestri o di detriti fissati dov'è pioniere e spesso stabile. Non di rado viene assimilato al pino silvestre (*Pinus sylvestris*) [v. scheda 035] con il quale può venire in contatto e con cui può anche ibridarsi. Specie abbastanza simili nell'aspetto, il pino uncinato si distingue dal pino silvestre perché produce aghi più lunghi, fitti e rigidi, non contorti, decisamente verdi e non glauchi, ha corteccia giovane di colore bruno-grigiastro e non aranciato, le squame delle sue pigne sono munite di sporgenze adunche, evidenziate dal termine "uncinato".

Il pino uncinato normalmente non fornisce legname da lavoro.

Il PINO MUGO (*Pinus mugo* subsp. *mugo*), detto anche *Pinus montana* grex *prostrata*, deve quest'ultimo appellativo al suo portamento, che è arbustivo e non eretto; a differenza del pino uncinato, a parte questa caratteristica, presenta rami folti, assai intricati, striscianti e ascendenti, flessibili, che formano un cespuglio di solito non più alto di m 1,5-2. Esso è talvolta usato come pianta ornamentale.

Il termine *mugo* è tratto da quello in uso nelle Alpi meridionali (Boerner, 1951), in Trentino **mugo** o **much**.

È specie gregaria che vive alle stesse quote del pino uncinato, su detriti di falda in corso di consolidamento, specialmente di natura calcarea, dove forma estesi popolamenti stabili folti e impercorribili.

Nelle Valli di Lanzo il pino mugo è detto **arcosse** a Viù, **arcussa** ad Ala di Stura, **argussa** a Balme, **ascursá** a Lemie, **arcusö** a Millaures (Bardonecchia). È interessante notare che **arcosse**, nell'opposto versante francese, è l'ontano alpino (*Alnus viridis*) [v. scheda 041], assai differente dal pino mugo ma, come questo, si sviluppa in forma di cespuglio a rami prostrato-ascendenti.

In Valle di Susa si è raccolto **pin żavagliu** a Novalesa mentre in ALEPO I-I (2005) s'incontra **pin tran** a Chianocco e San Giuliano (Susa).

Più a sud è diffusa una voce alquanto uniforme che si rifà probabilmente all'aspetto serpeggiante, a catena, dei rami: **zainás** a Limone Piemonte, **ciainás** in alta Valle Ellero, **cenás** a Palanfrè (Vernante) e Robilante, **ceinás** a Chiusa Pesio.

Con **pin néiru** a Viozene (Ormea) si indicano sia il pino mugo sia il pino uncinato. Ancora in ALEPO I-I (2005) **pin alövu** di Novalesa e **êîv** di Upega (Briga Alta) mostrano, da altre fonti, una sovrapposizione con i nomi che altrove identificano il pino cembro.

Nel walser della val Formazza (Ossola) il pino uncinato è detto **p-sciún** e, a Praly e Roure, **süfi**, parallelamente alla sua denominazione di **pin suffis** (Plaisance, 1959) sull'opposto versante alpino francese. A Chialamberto e Cantoira viene chiamato **rola** o **arola** per confusione con il pino cembro che qui non esiste e che viene chiamato così in Valle d'Aosta. In Val Troncea (Val Chisone), dove il pino silvestre è raro, il pino uncinato è detto semplicemente **pin**.

---

035 - PINO SILVESTRE **Scheda 035**
Pinus sylvestris Pinaceae

Il PINO SILVESTRE (*Pinus sylvestris*) è assai diffuso in Piemonte, in primo luogo nelle Alpi a quote per lo più montane (ma in Valle di Susa eccezionalmente sino a

1900 m) dove, considerando l'evoluzione della vegetazione, è spesso la specie definitiva. Questo pino è pure presente sulle colline interne, relittuale su quelle del Po e in Monferrato, in precario equilibrio con le invadenti latifoglie, più frequente nelle Langhe dove si consocia con la roverella (*Quercus pubescens*). Esso si trova poi sporadicamente in pianura, nelle baragge novaresi lungo il Ticino, dove però tende presto a essere sostituito da alcune specie di querce e da altre latifoglie; il pino si comporta qui come specie transitoria nel tempo, tipica di una fase intermedia nel ciclo evolutivo della vegetazione.

Le caratteristiche morfologiche principali del pino silvestre sono: aghi abbinati brevi, contorti, verde-glauchi; portamento piramidale variabile, più spesso tozzo e con rami laterali grossi, disposti a palchi; rami e parte superiore del tronco rivestiti da una corteccia sottile, formata da squamette cartacee di colore aranciato.

Legname da lavoro di pregio si ottiene solo dalle piante di buon portamento di alcune località della Val Chisone (Pragelato) e Valle di Susa (Cesana Torinese e fondovalle del torrente di Bardonecchia) anche se i fusti migliori sono quelli delle aree piovose dell'Ossola, in Valle Vigezzo e Val Divedro. Quello non utilizzabile per lavoro venne usato in passato in provincia di Cuneo, ad esempio in Valle Grana, per produrre pasta chimica per carta. La resina durante il periodo autarchico dei primi decenni del Novecentoforniva per distillazione trementina, acqua ragia, colofonia e pece. A questo proposito a Santa Maria Maggiore (Valle Vigezzo), solo alcuni anni fa, vennero ancora constatate sulla corteccia di un pino almeno centenario le tracce di vecchie incisioni, risalenti probabilmente alla metà del secolo scorso, fatte a suo tempo per la resinazione.

Il nome *sylvestris* della specie significa letteralmente "boschivo" nel senso di "abitatore dei boschi".

Per quanto riguarda le denominazioni locali, partendo da nord, nell'Ossola si hanno gli isolati **dausól**, **dangiul** e **dangla**, affini al germanico *Dähle* (che domina viceversa in Valle d'Aosta con **daille**, **doille**, **deše**) e **tía**, **tjún** della sola Valle Vigezzo (voci queste ultime affini a quelle walser **tjallu** di Issime, **téhlo** e **teló** di Gressoney, entrambi in Valle d'Aosta).

In Valle di Susa, Val Chisone, Val Maira e Valle Grana, sulle Alpi, la specie è chiamata semplicemente **pin** come pure sull'Appennino in Val Curone e Valle Scrivia dov'è poco diffuso. In Val Cenischia si è registrato **pën**, in Val Germanasca **péin** e **pin rue** ("pino rosso") in Val Troncea (Pragelato), per il colore della corteccia, qui per differenziarlo dal pino uncinato.

Nella bassa Val Tanaro (da Ceva a Garessio) si sono rilevati **pin sarvai** ("pino selvatico") e, nell'alta Langa, **pen** e **pen sarvó** con lo stesso significato. Più a nord, nelle Langhe orientali e nella Valle Erro, si ha semplicemente **pin** e **péin** nelle Langhe centrali.

In zone collinari e di pianura dell'alto Novarese il pino silvestre è chiamato **péscia**, **pëscia** in assenza dell'abete rosso; poco più a sud, in baraggia, è anche **pinastru**.

Questa specie è nota nelle Colline del Po, Monferrato, Roero e Albese con il nome affine di **pëssa**, **pëssra**, **péssera**, **píssera**, **píssra**. In tutti questi casi non si tratta di una confusione con l'abete rosso ma dalla comune origine da *pix*, *picis*, "resina".

036 - PINO MARITTIMO **Scheda 036**
Pinus pinaster Pinaceae

Da non confondersi con il pino domestico o pino da pinoli (*Pinus pinea*) a chioma a ombrello, il PINO MARITTIMO (*Pinus pinaster*) è presente in Piemonte con la sottospecie tipica in modo del tutto marginale in provincia di Alessandria nelle zone di Cremolino, Prasco, Molare e Ovada, centri situati nel subappennino prossimo alla Liguria; tale localizzazione in Piemonte si spiega con la sua distribuzione generale di tipo mediterraneo-atlantico cioè di clima a freddi invernali poco pronunciati.

Si tratta di un albero non molto longevo, spesso a cattivo portamento forestale, a chioma più o meno cilindrica e corteccia molto spessa e screpolata, aghi abbinati, verdi, assai lunghi e spessi, grosse pigne di forma ovato-conica contenenti semi alati. È pioniero[71] fra 200 e 400 m su suoli poveri e acidi, asciutti, isolato nelle radure dei castagneti e invadente nelle aree scoperte dove si rinnova ma è soggetto a essere sostituito col tempo da rovere (*Quercus petraea*) e roverella (*Quercus pubescens*). In queste zone e nel vicino Parco naturale delle Capanne di Marcarolo è stato largamente usato sin dalla fine dell'Ottocento in rimboschimenti che sono stati poi estesi in modo irrazionale sin oltre 800 m di quota, con conseguenti danni da schianti per neve e galaverna[72]. Non viene utilizzato come legname da lavoro a causa delle sue cattive caratteristiche tecnologiche. Come altre conifere ha proprietà balsamiche[73] e diuretiche. A Ovada viene chiamato **pígnu** e **pën** a Molare.

037 - GINEPRO COMUNE **Scheda 037**
Juniperus communis Cupressaceae

Del genere *Juniperus* occorre ricordare per primo il noto GINEPRO COMUNE (*Juniperus communis*), a chioma fitta, più o meno eretta o cespugliosa, dioico, cioè con esemplari maschili e femminili separati e ad aghi acutamente pungenti.

È ampiamente diffuso dalla pianura e collina sino a 1500 m circa, sui rilievi alpini e appenninici, in suoli diversi, basici o acidi, sempre asciutti e soleggiati, in stazioni quali margini e radure dei boschi, brughiere, praterie fortemente pascolate.

Qui viene evitato dal bestiame e poi, con l'abbandono del pascolamento, si moltiplica sino a formare veri e propri "gineprai", se non viene distrutto dagli incendi o sostituito da rimboschimenti, come nella fascia pedemontana dal Pinerolese a Lanzo Torinese o, ancora, sostituito da arbusti o alberi invadenti che lo ombreggiano eliminandolo gradualmente.

In Piemonte è di uso comune aromatizzare le carni, in specie la selvaggina, e la grappa, con i suoi galbuli, coni femminili simili a piccoli frutti carnosi, detti coccole alla Toscana o, più semplicemente, bacche di ginepro; queste sono piccole, sferiche, di colore violetto e coperte da pruina azzurrognola. In Gran Bretagna e Olanda esse

[71] Questo termine si applica a specie rustiche, di modeste esigenze che vivono su suoli primitivi, poco evoluti, e spesso aprono la strada alla graduale affermazione di specie più esigenti.
[72] Si tratta della formazione di ghiaccio sui rami, frequente in quest'area di confine con la Liguria.
[73] Ad azione antinfiammatoria.

servono a produrre il noto distillato che va sotto il nome di gin. Nelle bacche di ginepro sono contenuti principi diuretici e balsamici per l'apparato respiratorio. Nel Biellese (Sella, 1992) queste venivano adoperate per favorire la ruminazione dei bovini mentre i rami si bruciavano nei pollai per eliminare i pidocchi pollini. Anche in Valle Grana le bacche di ginepro, cotte nel vino, servivano agli stessi scopi, mentre fascine di legno di ginepro venivano bruciate nei forni per dare un buon profumo al pane.

Le derivazione del nome comune della specie è dal latino classico *iuniperŭs*, articolato e variato nelle parlate locali nelle forme più diverse, tanto che, nel suo accuratissimo studio per il Biellese, Sella (1992) ne enumera ben cinquantasette varianti, spesso differenziate, anche se di poco, addirittura a livello di frazioni di singoli comuni.

Nel Torinese e nell'Astigiano il nome è **genéiver** (**śnáivër** a Orio Canavese), mentre forme poco diverse sono quelle del francoprovenzale: **ginévër**, **ginéiver**, **ginevre**, **ginivru**, **geneve**, **gineivru**, **żinivru**, **żenevro**, ecc.

Nelle valli di parlata provenzale alpina si osserva una certa maggiore differenziazione: **genáivr**, **ginöur**, **genéur**, **ginevro**, **geneiru**, **gnéur**, **geneber**, **gënëbbr**, **żeneivrë**, **żenevru**, **żenevrîn**, **żanauri**.

Nelle Langhe, a seconda dei settori, s'incontrano: **ginéis**, **śnáivî**, **śnávî**, **snáiv**, **śnai**. Nel Monregalese vengono segnalati **żnái** e **żnáis**. Nell'Appennino, in area di transizione al ligure, si segnalano: **żenéivru**, **żnáivru**, **śnebra** e simili. Nella parlata ligureggiante di Ponte di Nava Penzig (1924) dà il nome di **ginevu**. Nel Novarese il ginepro è detto **żinéuro**, **żinevru** in Valsesia e **snäbär** a Tortona.

A contrasto con questa dominante uniformità lessicale sono noti isolati nomi a sé stanti: **apét**, arcaico, di Acqui Terme (rimasto come **apit** a designare le "bacche"), **brīnciul**, **brēnciul** e **brísciul** dell'Ossola e Alto Novarese e **argialá**, utilizzato un tempo a Cialancia, frazione di Pradleves, oltre che, anticamente, a Monterosso Grana (fonte: Renato Lombardo)[74].

Savino, usato altrove per *Juniperus sabina*, è di Sancto Lucio de Coumboscuro.

Ad Alagna Valsesia, in idioma walser, il nome del ginepro è **rakultra**

---

038 - GINEPRO NANO **Scheda 038**

Juniperus nana (= *Juniperus communis* subsp. *nana*, = *Juniperus communis* subsp. *alpina*) Cupressaceae

Il GINEPRO NANO (*Juniperus nana*) è assai vicino botanicamente al ginepro comune eretto, di cui è considerato oggi soltanto una variante senza valore tassonomico. Esistono individui con caratteri intermedi fra le due entità.

Spesso confuso nelle parlate locali con la forma arborea eretta, *Juniperus communis* [v. scheda 037], il ginepro nano viene distinto dal ginepro comune soprattutto nelle parlate dei comuni più elevati, dove il ginepro a sviluppo eretto non trova le condizioni ecologiche idonee per la crescita.

---

[74] Secondo Plaisance (1959) questa voce è da collegarsi in Francia alla formazione vegetale detta **arʃalatjero** che, in provenzale vale "*lande d'ajoncs*", riferito al ginestrone (*Ulex europaeus*), leguminose arbustiva accomunata al ginepro soltanto per l'estrema spinosità.

L'aspetto del ginepro nano, nella forma tipica, è chiaramente diverso dal ginepro comune: è altrettanto spinoso ma si sviluppa prostrato al suolo, formando cespi o tappeti fittissimi. Vive sulle Alpi fra (1500) 1800 e 2500 m e in qualche stazione appenninica, nelle praterie subalpine e alpine a suolo acido. In alcune aree esistono forme intermedie non chiaramente distinguibili.

Il nome latino della specie allude all'altezza della pianta.

Nei settori più interni della Valle Varaita e Val Maira, linguisticamente più conservative, è chiamato **ciái**[75] e, a Castelmagno, nell'intermedia Valle Grana, **ciáis**; secondo Penzig (1924) nel Cuneese è presente anche **ciágh**.

Il termine **ciáis**, riferito in ALEPO I-I (2005) al ginepro in senso lato, è con ogni probabilità da riportare al ginepro nano se riferito a centri elevati come Argentera, Canosio e Castelmagno, mentre rimane un dubbio tra le due forme di ginepro per Aisone.

A Sampeyre, dove esistono entrambe le specie, sono segnalati sia **ciáis** sia **genebre**.

In queste inchieste non si fa differenza fra le due specie che vengono comunque distinte a Millaures (Bardonecchia) dove si dice "questo (il ginepro nano) viene più in alto e si andava a raccoglierlo come legname da ardere" e, va aggiunto, per liberare ovunque i pascoli da una specie considerata a ragione fortemente infestante, come attestato dall'informatore di Canosio. A Sestriere Borgata le bacche cotte davano l'"estratto" (**ëstre**), utile per i raffreddori mentre il fasciname, bruciato nel forno, dava un buon profumo al pane.

---

039 - GINEPRO ROSSO, GINEPRO SABINO, GINEPRO FENICEO, GINEPRO PROFUMATO **Scheda 039**

Juniperus oxycedrus subsp. *oxycedrus*, *Juniperus sabina*, *Juniperus phoenicea*, *Juniperus thurifera* Cupressaceae

Il GINEPRO ROSSO (*Juniperus oxycedrus* subsp. *oxycedrus*)[76] è una rarità della Valle di Susa, unica stazione piemontese di questa specie. È un ginepro a foglie aciculari, poco differente a prima vista dal ginepro comune salvo per le "bacche" che sono più grandi e di colore rosso bruno, sempre aromatiche, e per il fatto che, almeno nei suoli profondi (vive comunque anche sulle rupi), il suo portamento può anche essere basso arboreo. Cresce spontaneo tra l'orrido di Chianocco e la Val Cenischia fra 400 e 600 m su suoli di diverso tipo, aridi e caldi perché esposti a sud; al di fuori del Piemonte è frequente in generale nella macchia mediterranea e, come nella stazione piemontese, a livello dei boschi di roverella nell'Italia peninsulare.

Ci venne riferito sul posto che un tempo, nelle vigne oggi abbandonate, se ne utilizzavano i fusti di maggior diametro per farne pali di sostegno alla vite, data la durevolezza e resistenza alle alterazioni dovuta alla ricchezza di oli essenziali contenuti nel legno.

Il nome *oxycedrus* è composto dalle parole greche *oxýs*, οξύς, "pungente", e *cédros*, χέδρος, "cedro". In ALEPO I-I (2005), a San Giuliano (Susa), di parlata

---

[75] Nel provenzale di Mentone Penzig (1924) riporta **cai** per *Juniperus communis* (il ginepro nano è assente qui).

[76] Uno studio recente (Pistarino *et al.*, 2010) ha escluso che si tratti della subsp. *macrocarpa*, indicata da Pignatti (1982) per "le sabbie marittime su tutte le coste".

francoprovenzale, non viene distinto dal ginepro comune in quanto è detto semplicemente **gënéivru**.

Fra i ginepri cupressoidi, in cui i rami adulti sono completamente ricoperti da minute foglie squamiformi ed embriciate, quello relativamente più diffuso in molte valli alpine è il GINEPRO SABINO (*Juniperus sabina*), specie arbustiva di piccole dimensioni e di solito a portamento sdraiato, che sviluppa specie di bacche pendule, velenose, di colore verde bluastro. Vive nel piano montano e subalpino, tra le rocce, qua e là, da 1300 a 2000 m.

Il nome botanico di questa specie è probabilmente un nome locale latinizzato.

Le uniche denominazioni raccolte sono: **savío** a Ribba di Praly; **sabino** o **savino** generali per la Val Germanasca secondo Pons e Genre (2003); **sabino** è pure della Valle Varaita[77].

Viene anche segnalato **barbén** per Entracque (Bruno, 1991, 2006).

Gli altri due ginepri cupressoidi, a carattere assai più termofilo, sono specie di segnalazione relativamente recente per il Piemonte.

Il primo l'ho scoperto nel 1958 durante un'esercitazione militare nello "scavalcamento" con i pezzi di artiglieria da montagna della Madonna del Colletto fra Festiona (Valle Stura di Demonte) e Valdieri (Valle Gesso). Dopo la risalita sul freddo e innevato versante esposto a nord, quello della discesa si presentava caldo, completamente privo di copertura nevosa per il suo microclima particolare, con, sullo sfondo, le dominanti e ripidissime pareti calcaree del gruppo Rocca San Giovanni-Saben[78], superanti i 1600 m di quota. Le rupi da lontano apparivano punteggiate da radi arbusti di forma conica, con chiome di colore verde-grigio. Questa pianta, detta localmente **savina**, più tardi risultò essere, per confronto con altri esemplari dell'*Herbarium generale*[79] dell'Università di Torino (Herbarium TO), GINEPRO FENICEO (*Juniperus phoenicea*, dal greco *phoiníkos* – φοινίκος –, rosso, per il colore dei "frutti"). Si tratta di una specie a distribuzione strettamente mediterranea, spesso addirittura litoranea, che dovette affermarsi su queste rupi in continuità spaziale con le analoghe stazioni sul versante ligure della val Roia attraverso il Colle di Tenda – m 1908 – durante antichi periodi più caldi degli attuali, raggiungendo oggi la massima quota per l'Italia, oltre 1500 m. A Valdieri si adattò gradualmente a un clima ben diverso da quello originario, senza mantenere però alcuna specie stenomediterranea[80] nel suo corteggio floristico. Stupisce piuttosto che questa stazione, la più estesa fra quelle più tardi riscontrate isolatamente in valli vicine del Cuneese – sia sfuggita alle accurate ricerche di numerosi botanici e soprattutto di Burnat (1892-1931).

Più recente (Barbero *et alii*, 1988) è stata la scoperta fatta da un gruppo di botanici francesi e da Marziano Pascale a Moiola, nella Valle Stura di Demonte, del GINEPRO PROFUMATO (*Juniperus thurifera*), ritrovato poi, più raro, anche nella stazione di Valdieri del *Juniperus phoenicea*. Questa specie mediterraneo-montana

---

[77] In alcune località della Valle d'Aosta viene detto **savén-a** (Lavoyer, 1994) e **savinier** (Plaisance, 1959) in Francia.

[78] Si tratta probabilmente del fitoronimo (nome di montagna) dovuto alla presenza di questo ginepro.

[79] Nell'*Herbarium Pedemontanum* non esisteva alcun esemplare di ginepro feniceo.

[80] Strettamente mediterranea.

di Spagna e Francia, il cui nome significa letteralmente “portatore di incenso”, dal latino *tur, turis* e *fero* “porto”, è prevalentemente nordafricana e presente anche ad alta quota nell’Atlante in Marocco. Sino ad allora non segnalata per il nostro paese, è simile al ginepro feniceo ma con fronde più sottili e appiattite, di colore verde vivo e “bacche” di un porpora scuro. Non è conosciuto con particolari nomi locali perché confuso con gli altri ginepri di tipo cupressoide.

---

040 - TASSO **Scheda 040**
Taxus baccata Taxaceae

Il tasso appartiene a una famiglia di gimnosperme assai isolata che, a rigore, non dovrebbe essere considerata una conifera perché non produce pigne e il suo legno non è resinoso. Il tasso è un albero, o più spesso un cespuglio, a lentissima crescita assai longevo, che può superare i 1000 anni d’età. È specie antica, d’origine terziaria, diffusa sul territorio piemontese in modo sporadico e localizzato per cui si può spiegare con queste ragioni la modesta raccolta di nomi locali. Il tasso è spesso limitato dalla concorrenza di specie vegetali spontanee a più rapida crescita e sovente eliminato dall'uomo a causa della sua velenosità. L’unica parte non tossica della pianta è la polpa del falso frutto, simile a una piccola oliva rossa, che è appiccicosa e di sapore dolciastro, appetita dagli uccelli, che ne diffondono i semi. Le foglie del tasso sono sempreverdi, aghiformi e appiattite, acute ma non pungenti, disposte a pettine in due file opposte sui rametti verdastri.

Questa pianta vive in montagna da 400 a 1200 m, soprattutto a livello delle faggete, poiché è pianta resistente all’ombra fitta, ma si sviluppa sovente in stazioni rupestri di rifugio, su substrati diversi, anche calcarei.

Il legno di tasso, che è privo di resina, è di qualità pregiata ma ormai mancano in Piemonte, oltre a veri boschi di questa specie, anche fusti di diametro adeguato per un utilizzo da lavoro. Durante il Medio Evo, ma il suo uso era già stato testimoniato da Strabone per i Galli, questa specie veniva considerata di carattere strategico in quanto, per l’elasticità del suo legname, era adatta alla fabbricazione di archi. Secondo ALEPO I-I (2005) veniva usata per ricavarne mortai da cucina mentre in montagna si utilizzava per costruire i pattini delle slitte da trasporto.

Il nome *taxus* era già usato dai Romani per indicare la pianta; questa voce, secondo Dalla Fior (1926), potrebbe essere collegata al greco *táxys*, τάξυς, “fila”, per la regolare disposizione delle foglie sui due lati del rametto. Secondo altri *taxos* era il nome celtico dell’albero.

I nomi del tasso raccolti in Piemonte sono: **tass** (generico, dalla bibliografia), **nass** e **tnass** (ALEPO I-I, 2005) in Val Pesio, **nasscciu** a Capanne di Marcarolo, **lif** a Vernante e Limone Piemonte, **if**[81] a Entracque (come in francese), **líu** in Val Maira e Grana[82], **ṡju** in Val Germanasca, **bodíe** a Chiomonte ed Exilles, **dil** a Meana, Novalesa e Venaus, **dis** a Giaglione, **gherna miscianta** (“ago cattivo”) a Oulx e Salbertrand. Per il suo uso liturgico nelle funzioni della Domenica delle Palme veniva chiamato **ramulivo** (“ramo d’olivo”) a Castelmagno e, per la sua velenosità, **tosse** nell’Ovadese.

---

[81] Secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) dal gallico *ivos*.
[82] Con l'affine **lieu** sull’opposto versante alpino.

3 - ARBUSTI E LIANE (DICOTILEDONI LEGNOSE ARBUSTIVE E LIANOSE)

È questo un gruppo eterogeneo di specie legnose che hanno in comune l'aspetto di cespugli, ossia di piante ramificate dalla base, con un'altezza variabile da circa 10 cm sino a un massimo di 5 o 6 m. Non sempre tale portamento dipende dalle caratteristiche intrinseche della specie; sovente esso è dovuto infatti a influenze esterne, come il taglio da parte dell'uomo o la naturale azione concorrenziale e di contenimento dovuta all'ombreggiamento del bosco. Così agrifoglio, nespolo, pruno del Delfinato, ciliegio di Santa Lucia, biancospino, erica arborea, corniolo e bosso possono per natura assumere l'aspetto di alberetti a fusto unico solo in condizioni del tutto particolari, ad esempio quando vengono coltivati.

Sono invece più propriamente degli arbusti, cioè piante legnose con molti fusti che crescono dalla radice, il nocciolo, l'ontano alpino, il ramno alpino, il sanguinello, la frangola, la fusaggine, lo spincervino, per ricordare quelli che assumono le maggiori dimensioni. All'opposto, l'uva d'orso, che è strisciante, il dondolino, l'erica carnea, la lavanda, il rododendro, l'elicriso e i mirtilli sono piccoli arbusti che non superano mai alcuni decimetri di altezza. Altre specie presentano altezza intermedia fra gli estremi citati o hanno fusti solo parzialmente lignificati, con parti che si rinnovano annualmente, come l'elicriso profumato.

La vitalba e l'edera si differenziano dagli altri arbusti per la necessità di dover disporre di un appoggio per poter vegetare: si comportano cioè come liane che risalgono sovente sin sulle chiome degli alberi per molti metri alla ricerca della luce al fine di poter fiorire e fruttificare.

Piante spontanee legnose **GRUPPO 3 (schede 041-091)** **Arbusti e liane (dicotiledoni legnose arbustive e lianose)**
041 - Ontano alpino o **ontano verde** - *Alnus viridis* - Betulaceae
042 - Nocciolo - *Corylus avellana* - Corylaceae
043 - Vischio - *Viscum album* - Loranthaceae
044 - Vitalba - *Clematis vitalba* - Ranunculaceae
045 - Crespino - *Berberis vulgaris* - Berberidaceae
046 - Uva spina - *Ribes uva-crispa* - Saxifragaceae
047 - Ribes rosso - *Ribes rubrum* - Saxifragaceae
048 - Pruno del Delfinato - *Prunus brigantina* (= *Prunus. brigantiaca*) - Rosaceae
049 - Ciliegio di Santa Lucia o **ciliegio canino** - *Prunus mahaleb* - Rosaceae
050 - Prugnolo - *Prunus spinosa* - Rosaceae
051 - Biancospino comune, **biancospino selvatico** - *Crataegus monogyna*, *Crataegus laevigata* (= *Crataegus oxyacantha*) - Rosaceae
052 - Pero corvino - *Amelanchier ovalis* - Rosaceae
053 - Nespolo - *Mespilus germanica* - Rosaceae
054 - Rosa [varie specie] - *Rosa* spp. - Rosaceae
055 - Rovo [varie specie] - *Rubus* spp. - Rosaceae
056 - Lampone - *Rubus idaeus* - Rosaceae
057 - Dondolino - *Emerus majus* (= *Coronilla emerus*) - Leguminosae
058 - Citiso a foglie sessili - *Cytisophyllum sessilifolium* (= *Cytisus sessilifolius*) - Leguminosae

059 - Ginestra odorosa - *Spartium junceum* - Leguminosae
060 - Ginestra dei carbonai - *Cytisus scoparius* (= *Sarothamnus scoparius*) - Leguminosae
061 - Ginestra cenerina - *Genista cinerea* - Leguminosae
062 - Vesicaria - *Colutea arborescens* - Leguminosae
063 - Scotano o **sommacco** o **albero della nebbia -** *Cotinus coggygria* (= *Rhus cotinus*) - Anacardiaceae
064 - Agrifoglio - *Ilex aquifolium* - Aquifoliaceae
065 - Fusaggine o **berretta da prete -** *Euonymus europaeus* - Celastraceae
066 - Bosso - *Buxus sempervirens* - Buxaceae
067 - Spino cervino - *Rhamnus cathartica* - Rhamnaceae
068 - Ramno alpino - *Rhamnus alpina* - Rhamnaceae
069 - Frangola - *Frangula alnus* (= *Rhamnus frangula*) - Rhamnaceae
070 - Olivello spinoso - *Hippophaë fluviatilis* (= *Hippophaë rhamnoides*) - Elaeagnaceae
071 - Cisto a foglie di salvia - *Cistus salviifolius* - Cistaceae
072 - Tamerice alpino - *Myricaria germanica* - Tamaricaceae
073 - Sanguinello - *Cornus sanguinea* - Cornaceae
074 - Corniolo - *Cornus mas* - Cornaceae
075 - Edera - *Hedera helix* - Araliaceae
076 - Brugo - *Calluna vulgaris* - Ericaceae
077 - Erica carnea - *Erica carnea* - Ericaceae
078 - Erica arborea - *Erica arborea* - Ericaceae
079 - Mirtillo nero - *Vaccinium myrtillus* - Ericaceae
080 - Mirtillo falso - *Vaccinium uliginosum* subsp. *microphyllum* (= *Vaccinium gaultherioides*) - Ericaceae
081 - Mirtillo rosso - *Vaccinium vitis-idaea* - Ericaceae
082 - Uva d'orso - *Arctostaphylos uva-ursi* - Ericaceae
083 - Rododendro rosso - *Rhododendron ferrugineum* - Ericaceae
084 - Ligustro - *Ligustrum vulgare* - Oleaceae
085 - Lavanda - *Lavandula angustifolia* - Labiatae
086 - Caprifoglio peloso - *Lonicera xylosteum* - Caprifoliaceae
087 - Caprifoglio turchino - *Lonicera caerulea* - Caprifoliaceae
088 - Lantana - *Viburnum lantana* - Caprifoliaceae
089 - Sambuco nero - *Sambucus nigra* - Caprifoliaceae
090 - Sambuco rosso - *Sambucus racemosa* - Caprifoliaceae
091 - Elicriso italiano, **elicriso profumato -** *Helichrysum italicum*, *Helichrysum stoechas* - Compositae

Tab. III - Arbusti e liane (dicotiledoni legnose arbustive e lianose).

041 - ONTANO ALPINO O ONTANO VERDE **Scheda 041**
Alnus viridis Betulaceae

È la specie arbustiva di ontano frequente più in quota in tutte le Alpi, in Piemonte particolarmente nella parte settentrionale a precipitazioni più elevate, presente con la sola sottospecie tipica. Il suo areale risulta frammentato in quanto la specie cresce in estese formazioni allo stato puro solo negli ombrosi e umidi versanti esposti a nord, fra 1500 e 2100 m e oltre, a prolungata copertura nevosa, anche nei canaloni di valanga; su queste pendici forma fittissimi cespuglieti quasi impercorribili per il portamento ascendente dei numerosi fusti arcuati e flessibili, lunghi sino a 4-5 m.

Un tempo l'ONTANO ALPINO, detto anche ONTANO VERDE (*Alnus viridis*), veniva utilizzato localmente come legname da ardere per la produzione di formaggi d'alpe e, secondo ALEPO I-I (2005), a seconda delle località, serviva per fare gerle, legacci e scope. Oggi tende a invadere i pascoli freschi in abbandono.

Il genere *Alnus* era già del latino classico. I nomi locali di questa specie, derivanti da inchieste personali e dai dati dell'ALEPO I-I (2005), si basano quasi tutti sulla coppia di tipi **vrus** e **dros**[83], ognuna geograficamente localizzata, basi queste foneticamente affini che hanno con verosimiglianza un'origine comune, probabilmente celtica (gallica)[84].

Le denominazioni **vrus** e **verús** sono del tutto dominanti dall'alta Val Tanaro (Briga Alta con **vȓus**) e dalla Valle Vermenagna sino all'interno della Valle Po (qui con le varianti **vross** e **vurū**). Marginalmente alla catena alpina, a Boves e Rossana, si registra **avrus** che è affine ad **abrus** della bassa Valle Grana. Queste denominazioni fanno passaggio a forme che, per quest'ontano, si sovrappongono localmente, nelle Alpi Marittime, a quelle che identificano il rododendro rosso [v. scheda 083], in tali zone a questa voce con denominazioni assai differenziate come **brussér** e **bursér** a Entracque, **bursé**, **brunsé** e **busé** della bassa e media Valle Stura di Demonte, **brus** a Pontechianale e Vinadio; in questa zona a Valdieri si ha **mursé**.

La seconda voce, tipo **dros**, con diverse varianti, ha dato origine a denominazioni che coprono un territorio alpino assai esteso che, partendo dalla Val Pellice, giungono sino all'estremo settentrionale del Piemonte nel bacino del Toce (valli dell'Ossola); questa radice s'incontra ancora in Canton Ticino. **Drośa** è il termine più diffuso essendo presente in Val Sangone, media Valle di Susa, Valli di Lanzo, Valle Orco, Val Soana, Val Chiusella, Biellese (come forma prevalente) e a Quarna. Accanto a questa voce in Val Pellice si hanno varianti quali **draus**, come a Villar Perosa (compresi i territori adiacenti e marginali alla catena alpina di Bagnolo Piemonte e Bibiana) e **drau**, presente in tutta la Val Chisone. In Val Germanasca quest'ontano è chiamato **drau**, **drauśé** e **dróuśo**. **Druśa** è di Ribordone nella bassa Valle Orco e **vervéi** del francoprovenzale di Novalesa. Nell'alta Valle di Susa è stato registrato **rośa** per caduta dell'iniziale **d**.

Vernin ("ontano piccolo") è stato raccolto a Pamparato mentre a Ormea **vēʃina mōta** può tradursi probabilmente con "ontano matto".

---

[83] L'areale di questa denominazione, **dros**, raggiunge a est, secondo Penzig, il Canton Ticino.

[84] Infatti **drausa** e **veroce**, "ontano alpino" e **drośet**, "alneto alpino" sono presenti sull'opposto versante alpino francese.

In parte del Biellese, Valsesia e Valle Vigezzo nell'Ossola, nella zona dei laghi d'Orta e Maggiore l'ontano alpino ha la variante **dros**, a Varzo **drośa**, mentre **ëndros** è usato in altre località nella zona del laghi, **dróis** a Bannio Anzino in Valle Anzasca, ancora nell'Ossola.

Stüdä dros è dell'alemannico walser della Val Formazza (dove il primo termine significa "cespuglio"); in questa parlata, ad Alagna Valsesia, la pianta è denominata **trosne** o **tróusna**, **druóślo** a Macugnaga.

---

042 - NOCCIOLO **Scheda 042**

Corylus avellana Corylaceae

Questa diffusissima specie, ben nota soprattutto in coltivazione, allo stato spontaneo risale dalla pianura sino a 1200 m (più di rado anche a 1500-1700 m); si presenta come un grande arbusto con chioma folta ed espansa, formata da numerosi fusti eretti e di piccolo diametro, alti sino a 5 (6) m, e foglie arrotondate, ad apice acuto e margine seghettato. La fioritura è precocissima, a bassa quota sin da fine gennaio o a febbraio, quando i vistosi amenti maschili, gialli e penduli, preformati sin dall'autunno precedente, contrastano con tutta la vegetazione spoglia, ancora in riposo; i fiori femminili non sono difficilmente osservabili, presentandosi come gemme dalle quali emergono sottili e brevissimi stili rosei. Le nocciole, a seme ricco di sostanze oleose, prima della maturazione sono parzialmente avvolte da un involucro erbaceo detto cupula, verde e sfrangiato.

Il NOCCIOLO (*Corylus avellana*) è particolarmente frequente nel sottobosco delle formazioni forestali di latifoglie miste, spesso fitte, dove questa specie sciafila ben si adatta essendo assai resistente all'ombreggiamento. Il nocciolo vegeta anche in veste pioniera allo scoperto in zone rocciose e fresche delle Alpi sino ai limiti altitudinali sopra indicati, mentre negli ultimi decenni ha ampiamente colonizzato coltivi e prati montani abbandonati, insediandosi spesso nelle fessure dei muri a secco, formando densi arbusteti puri o misti con betulla, pioppo tremolo, frassino e altre latifoglie. Questa specie viene diffusa dai roditori, quali scoiattoli, ghiri e topi quercini, che si nutrono dei suoi frutti.

Un tempo le nocciole selvatiche venivano raccolte per confezionare dolciumi mentre, durante la seconda guerra mondiale (soprattutto dalle piante coltivate), se ne estraeva un olio alimentare. I frutti delle forme coltivate trovano un largo impiego in pasticceria per torrone, gelati, preparati con cioccolato; le nocciole si consumano fresche o secche o tostate. Forniscono un olio usato in cosmetica e pittura.

In terreni calcarei, a pH neutro-basico, il nocciolo può entrare in simbiosi, tramite le radici, con tartufi neri, funghi ipogei delle specie *Tuber melanosporum*, il tartufo nero di Norcia e *Tuber aestivum*, lo scorzone [v. scheda 317].

I polloni di nocciolo venivano utilizzati per paleria leggera in orticoltura.

Data la comune presenza del nocciolo sul territorio piemontese si sono potute raccogliere, per lo più direttamente ma anche dalla bibliografia, oltre centosessanta segnalazioni di nomi locali, ivi comprese quelle contenute in ALEPO I-I (2005).

Il nome del genere indicava già il nocciolo nel latino classico. Secondo Fiori (1923-1929) sarebbe in relazione con il greco *kódros*, κόδρος, "elmo", per la forma particolare della cupula.

Le denominazioni locali più frequenti fanno capo a numerose varianti che derivano, secondo Levi (1927), dal latino *nuceola* ("piccola noce"), base appunto

comune al nome italiano. Devoto (1968), invece, ipotizza una derivazione da un supposto **nucjólus* basso latino. Queste denominazioni, pur essendo presenti soprattutto in pianura e in zone collinari, non mancano in qualche settore alpino e appenninico.

Una seconda voce, presente già nel nome scientifico della specie, è rappresentata dal latino (*nux*) *abellana* ("noce di Avella" non lontana da Avellino) che è per lo più legata alle parlate provenzali alpine, salvo qualche eccezione in parte di quelle francoprovenzali, oltre che in Canavese e in Valsesia.

Un terzo lessotipo, molto meno rappresentato, è diffuso in modo assai discontinuo con più varianti in alcune zone delle Alpi, Appennino e Canavese; esso è in relazione con il latino classico *corỹlus*[85] che, secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971), si trasformò nel latino popolare *colŭrus*, con metatesi, "sotto l'influenza celtica". Questo termine è strettamente localizzato alle parlate francoprovenzali di alcune località delle Alpi Graie ed è analogo all'antico francese *coudrier*, oggi soppiantato in tale lingua per lo più da *noisetier*, ma ancora vivo nei patois d'oltralpe di tale settore territoriale. Sempre derivanti da *corỹlus* si hanno infine denominazioni più vicine al latino presenti in varie località più conservative di tutta la fascia montana piemontese.

Nei nomi della specie derivanti dalla prima e soprattutto dalla seconda voce prima ricordate è più frequente un'unica denominazione per la pianta e il frutto, soprattutto alle quote planiziali e collinari, mentre in montagna si fa di solito distinzione fra il frutto e la pianta, utilizzando termini "ricostruiti", **nuceolaria* e **avellanaria*, differenziati per la terminazione in -**ē**, -**é**, -**íe**, -**íer**, -**ír**, -**ér**, -**éra**.

Nisola, **ninsola**, insieme al meno frequente **ninsulé**, derivante dalla prima base su ricordata, sono diffuse nelle zone di pianura, margine esterno delle Alpi, basso Monferrato, parte dell'Astigiano e Acquese, Vercellese (**ninhola** a Rubiana). **Nisoîa** è propria delle Langhe, Roero e di altre zone dell'Astigiano e **nisora** dell'Ovadese e a Novi Ligure. In certi casi l'**n** iniziale è sostituito da **l** avendosi **linsola** del Canavese, **linsulé** e **linsulíe**, presenti in diversi centri delle basse valli delle province di Cuneo e Torino; **linsora** è del brigasco di Upega e **ninsora** in quello di Viozene. Nel francoprovenzale di alcune località delle Valli di Lanzo e Soana (ALEPO I-ɪ, 2005) l'**s** passa ad **h** aspirata con **linhulé**, **ninhulé**, ma nelle stesse valli si hanno pure esiti quali **nisuler** e **nisulera**. A Ribordone (Valle Orco) l'**s** passa a **f** con **nifóla**. A Monastero Vasco è stata raccolta **nisoja**, **nusaja** in Val Pesio, **nuṡolíer** a Vinadio e **nauṡilíer** a Elva.

Nei territori adiacenti alla Liguria, più o meno influenzati dalle sue parlate, si ha una notevole varietà di forme: **nissöa** nell'Appennino a Capanne di Marcarolo, **nizoîa** e **nizola** nelle Langhe meridionali e orientali e in Valle Erro, **nizoja** a Ceva, **nizuîé** a Fontane (Frabosa Soprana), **nisoîä** a Pamparato, **nisora** nell'Ovadese, zona di Mondovì e Garessio, **nizöra** a Ormea[86], **nisöra** a Tortona, **nizol** ad Alto, **nizola** a Caprauna.

---

[85] Secondo Devoto (1968) il nome latino era *corŭlus*, incrociato con il greco *córylos* "da un antico **koselos*, attestato anche nelle aree celtica, baltica e germanica"; cfr. tedesco *Hasel(nuss)*.

[86] Interessante il nome della cupula che è **colō**.

In zone del Piemonte nordorientale, con parlate di tipo lombardo o di transizione sono stati raccolti: **nisciola**, secondo Sella (1992) prevalente nel Biellese, forma diffusa anche nell'alto Novarese e a Novara, zona dei laghi Maggiore e d'Orta e a Domodossola, **nisciora**, **nisciola** e **nisciolé** nel Medio Novarese, **nuciola**, **niciola**, **niciulér** e **niciulera** nel Biellese orientale, Val Mastallone, Valle Strona, Prato Sesia e parte dell'Ossola. In quest'area la Valsesia sta a sé con **vallana** e **culora** a seconda delle zone.

Per le Alpi Graie, Cozie e Marittime, dalle ricerche personali e di ALEPO I-I (2005), i nomi locali sono i seguenti. Rispetto alla dominante *avellana*, ancora derivante dalla base **nucjólus*, fanno eccezione, in piena area provenzale alpina, un gruppo di denominazioni limitate alle valli Vermenagna, Gesso, Stura di Demonte e Maira: queste sono, rispettivamente, **ninsuler** (Limone Piemonte ed Entracque), **nuṡolíer** (Vinadio) e **nauṡilíer** (Prazzo, Elva, Marmora); sono ancora affini, secondo altre fonti, **noṡeler** ancora di Ormea e **nuṡaja** della Valle Pesio.

Le denominazioni derivanti da *avellana* sono geograficamente assai estese e coprono buona parte della Valle Stura di Demonte e della Valle Grana, la bassa e media Valle Maira (oltre ad Acceglio nella sua parte alta), tutta la Valle Varaita, la Valle Po, la Val Pellice, la Val Germanasca, la Val Chisone e l'alta Valle di Susa. Le sue varianti sono numerose: **ulagna**, **ulagné**, **ulagnér**, **ulaníer**, **ulagníe**, **aulagníe**, **ulagníer**, **olagníer**, **ugnalíe**, **olaníer**, **oraníe**, **oragní**, **urëgna**, ecc. Nel provenzale dell'alta Valle di Susa si registrano: **othagníe**, **aregníe**, **uragníe**, **uregníe**, **olaníer**, **oragníi**, mentre nel suo settore centrale, francoprovenzale e di transizione (a Mattie, Meana, Giaglione, Venaus, Exilles) – oltre a Coazze nell'adiacente Val Sangone – viene anteposta al tema una **d** avendosi **dulagníe**, **dulagní**, **dulignír**, **dülagnéi**, **duragna**.

Dalla voce latina *colŭrus* si sono raccolti: **cólar**, **cóler**, **cóller**, **cóllër**, **cólera**, **corla**, **culèra**, **culér**, **cólura** dell'alto Canavese pedemontano e di Val Chiusella e Val Soana, **colóra** e **culóra** di alcuni settori della Valsesia e **cőler**, del tutto isolato, a Usseglio nelle Valli di Lanzo. Altre zone marginali interessate da questa radice sono alcune frazioni oggi in parte spopolate delle valli appenniniche Curone e Borbera (Fabbrica Curone, Carrega, Roccaforte Ligure e Cabella Ligure) con **corla**, **corlu**, **cole**, **cóulua** e **colva** oltre a Ormea con **collo**, ancora Upega con **coîu** e Limone Piemonte con **cólleri**. In Upega il termine usato è identico a quello riferito al frutto della vicina Ormea, ma con parlata ben diversa, il brigasco del gruppo provenzale alpino a Upega – Briga Alta.

Con termini affini a *coudrier*, aventi probabilmente la stessa origine da *colŭrus*, si segnalano, per le Valli di Lanzo e zone vicine, Valle Orco, Val Soana oltre che, isolatamente, a Val della Torre, Novalesa, Venaus e Condove, **cóudra**, **cöidra**, **cödra**, **codra**, **cudra**, analoghi al francese *coudrier*.

Termine isolatissimo di Ribordone, Rosone, Ingria e Ronco Canavese (oltre ad alcune località della bassa Valle d'Aosta) è **bosson** (plurale **bussun**), temine che genericamente si può riferire a "cespuglio". Solo a Varzo il nocciolo è detto **busch**.

Un ultimo accenno va fatto relativamente alle denominazioni nelle parlate di tipo walser dove si hanno **hasunusschtudä** ("cespuglio di nocciola"). della Val Formazza e **hasulstuda** o **hasulnussastuda** – a seconda delle fonti – di Alagna Valsesia (nocciolo in tedesco *Haselstaude*).

Per l'ultima località è stato raccolto anche **chernu** che non sembra riferirsi alle piante, ma sembra riferirsi piuttosto alle nocciole (in tedesco *Kern* indica genericamente un "nocciolo").

---

043 - VISCHIO **Scheda 043**
Viscum album s.l. Loranthaceae

Il beneaugurante vischio è una curiosa pianta sempreverde, oggi assai poco diffusa in Piemonte, che si rende evidente sui tronchi e rami degli alberi soprattutto in inverno, almeno nelle specie caducifoglie, con ammassi più o meno globosi di rametti ripetutamente biforcati portanti a coppie le ben note foglie a forma di linguetta ottusa, con margine intero. I fiori, maschili e femminili su esemplari separati, sono piccoli e poco vistosi mentre le bacche, rotonde e bianche, opalescenti, quasi perlacee, sono raggruppate all'ascella delle ramificazioni; esse contengono un succo vischioso che ne facilita la diffusione tramite gli uccelli i quali, ingerita la polpa, si ripuliscono il becco sulle cortecce o defecano sui rami degli alberi, ai quali i semi appiccicosi aderiscono e, se la specie arborea è idonea, germinano. Le giovani piante di vischio invece delle radici sviluppano una struttura, detta austorio, che penetra nel legno della pianta ospite fino a raggiungere i vasi da cui succhia acqua e sali minerali dalla linfa grezza. Grazie a questi succhi il vischio, pianta emiparassita, può compiere la fotosintesi clorofilliana e svilupparsi come tutte le piante verdi autonome.

I danni all'albero ospite sono limitati salvo rari casi di alterazione del legno che ne sminuiscono il valore.

Le bacche del vischio sono tossiche per l'uomo e provocano bradicardia e gastroenterite.

Le specie ospitanti possono essere svariate: in Piemonte il vischio si limita ad attaccare il pino silvestre e l'abete bianco in poche località, mentre un tempo era presente anche su pioppi, salici e fruttiferi coltivati.

Il nome del genere era già in uso presso i Romani; la voce *album* è riferita al colore delle bacche.

Visch, **viscu** erano un tempo le denominazioni prevalenti (il primo in particolare è segnalato per Novarese e Cuneese) mentre l'ALEPO I-I (2005) registra **vischjo**, **vischju**, forse in parte da considerarsi innovazioni giunte dall'esterno, italianizzanti, anche perché sovente, pure in zone montane, questa pianta non esiste.

Anche a proposito di **ghi** (v. il francese *gui*), può essere fatto lo stesso discorso (almeno per Boves, Torino, Villar Pellice, Novi Ligure, san Paolo Cervo), a parte le località di Novalesa e Lemie di parlata francoprovenzale e Chiomonte provenzale alpina (ALEPO I-I, 2005). Sempre da questa fonte si sottolineano le peculiarità di Millaures (Bardonecchia) con **pimpinella** ("pianta che cresce sui pini") e di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) con **rabjo dal pumìe**, "rabbia del melo" perché un tempo esistente su tale pianta; anche in Pons e Genre (2003) si ha **rabbjo**, per la Val Germanasca; da notare infine **lambustē** di Upega (Briga Alta). **Pin franchè** è stato raccolto a Salbertrand dov'è frequente.

044 - VITALBA **Scheda 044**
Clematis vitalba Ranunculaceae

La vitalba è una tipica liana legnosa a portamento rampicante e volubile[87] che cresce sulle chiome degli alberi anche sino a una decina di metri d'altezza, con diametri dei fusti alla base sino a 5 cm. L'aspetto di questi, con la loro sottile corteccia, che si stacca in sottili strisce longitudinali come quella della vite, le ha valso il nome italiano e botanico (da *vitis alba*, "vite bianca"). Quest'appellativo si riferisce ai fiori di questo colore, piccoli ma riuniti in pannocchie abbastanza vistose; ad essi seguono gruppi di acheni, frutticini secchi appariscenti per lunghe appendici piumose, facilmente dispersi dal vento.

La vitalba, che cresce soprattutto al margine dei boschi perché amante della luce, danneggia indirettamente gli alberi con lo schianto di rami soprattutto quando la chioma risulta appesantita dalla neve.

Come curiosità va detto che, benché relativamente tossica, è un forte purgante, i giovani germogli talvolta nel Biellese e altrove vengono consumati cotti, mentre, anche per esperienza personale, un tempo i sottili rametti legnosi venivano "fumati" dai ragazzi in quanto il tiraggio è assicurato dalle sottili cavità longitudinali dei precedenti, come risulta anche ricordato in ALEPO I-I (2005).

Il nome *clematis*, κληματις, indicava presso gli antichi Greci, secondo Ceruti (1946), la *Clematis flammula*, anch'essa rampicante.

Al suo aspetto si collegano molti nomi locali: ad esempio nel Biellese al tipo **vjarbra** si rifanno **vjalbra**, prevalente (questa anche nel Canavese), con le varianti **vjabja**, **vjobra**, **vjerba** e, in particolare, **vjalba** di Albano Vercellese e Oldenico. Fra i nomi più espressivi: **vi salvéja** e **vi servágio** ("vite selvatica"), rispettivamente di due località della provincia di Biella (Sella, 1992) e di Aisone.

Denominazioni consimili sono state raccolte qua e là: **viśabja** a Rivodora presso Superga e, secondo ALEPO I-I (2005), anche a Lemie; **visalbra** presso Pinerolo, **vjorba** a Pecetto, **vojarbra**, **vujarbli** e **vjorna** nell'Astigiano, **vjarbra** a Portacomaro, **vjérbure** a Ponte di Nava (Ormea), **vjâ̂rbu̇̂ra** a Upega (Briga Alta), ancora **vjabla** a Mattie, **vjāble** di San Giuliano (Susa), **vabja** a Chianocco, **vabjé** a Susa, **vabje** a Condove (cfr. *vable* in Savoia), **vímula** a Fubine.

Altri nomi della vitalba sono: **ablë** di Novalesa, **arjabla** di Giaglione, **argüë** di Chiomonte, **albű̇o** della Val Germanasca, **arbüva** (ma anche **bacana**) di Boves, **viorˆtuˆre** di Fontane (Frabosa Soprana), tutti da ALEPO I-I (2005), **sjårbˆra**, **aśjass**, **ˆreśjass**, **śveiˆrass** di Langhe e Roero, **śljass** ("legaccio") di Mondovì e Ceva, **vranseglie** di Briga Alta, **albrin** e **sambrin** del Chierese, **arbuin** di Moncalvo, Schierano e Castelletto Merli, **vimbri** di Refrancore, **balèina** di Cassine, **cucurdíe** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **ljane**, al plurale, a Traversella e Piasco (cfr. il francese *lier*, "legare"), **culűm** e **culümíe** nelle Valli Maira e Grana (fonte: Renato Lombardo) a Dronero e Pradleves, alludenti al portamento cascante della pianta (da "colare"), **aulűrja** e **aulűdrja** dell'Alessandrino e Tortonese, **pjanta dla füm** ("pianta del fumo") di Orio Canavese, per la presenza dei folti ciuffi di appendici pelose dei frutti. Molto espressivo è il termine **rabelassi**[88] usato a Puy (Vinadio).

[87] Si dice di pianta che si avvolge a sostegni.
[88] Cfr. **rablar**, "trascinare".

Interferenti con il più diffuso significato relativo a “edera” sono **brasabosch** (“abbracciabosco”) e simili di Limone Piemonte, Casteldelfino e certo di altre zone del Cuneese, oltre all’analogo **ligabosch** (“legabosco”) di Tortona, **ligórbura** (quasi “lega-alberi”) **ṡ-giorbura** e **riṡgórbura** del Novese.

---

045 - CRESPINO **Scheda 045**
Berberis vulgaris Berberidaceae

Arbusto che di rado giunge all'altezza di m 2,50, a chioma intricata ma rada; foglie ovali, acutamente dentellate, con alla base 2-3 spine; fiori in grappolini, numerosi, piccoli e gialli; frutticino oblungo, rosso, a polpa acidula, commestibile.

Questa specie, propria di aree asciutte e soleggiate, di greti e di coltivi abbandonati e anche di radure di pinete e boscaglie di roverella, risale nelle Valli di Susa e Chisone, dov’è comune, sin nei lariceti, dal fondovalle anche oltre 1500 m. In altre zone è raro, come nelle stazioni isolate del Biellese e nell’alto Ticino, nelle Vaude e lungo il Tanaro in pianura, come presso Cherasco; ritorna relativamente frequente in Valle Maira, Valle Stura di Demonte, Valle Gesso e Valle Vermenagna.

Dei frutti si facevano marmellate e si ricavava localmente aceto (ALEPO I-I, 2005).

Il nome del genere secondo Boerner (1951) avrebbe origini arabe.

Partendo dal tipo lessicale italiano, presente qua e là anche in altre regioni dell’Italia settentrionale e Toscana, secondo ALEPO I-I (2005) una voce del tutto analoga risulta **crispino** a Traversella, dove però non sembra spontaneo, nome che si ha ancora come **crëspin** a Rocca Canavese, **crispin** a Novalesa e **crespin** nell’Alessandrino.

La spinosità della pianta viene richiamata da **spin-a del Signur** alle Lame del Sesia, **üva spinëtta** del Monregalese, **spin-a vent** e **spin-a bianca** del Pinerolese, **spina maleṡia** della provincia di Cuneo, **spina dla lever** (“spina della lepre”), forse del Novarese.

Båse di Pamparato ha il significato generale di “spina” o di “cespuglio spinoso”.

Pittu o **apittu** sono della Val Germanasca e Val Chisone, ma a Perrero la pianta è indicata col nome di **psurin** e di **gulunsíe** a Pramollo. Secondo Sella (1992) nel Biellese s’incontrano, isolate, **üuetta dla Madona** a Lozzolo, **pan dla Madona** ad Albano Vercellese e **pasta d’eṡu** in brughiera.

Particolari sono le denominazioni della Valle di Susa (ALEPO I-I, 2005): **afurté** di Salbertrand; **afortesse** di Chiomonte e Oulx; **arbjuríë**, **rabjéu** o **afertaglíe** di Bardonecchia, a seconda delle frazioni; **arvjulíe** di Champlas du Col (Sestriere); **reżetith** è stato raccolto a Venaus.

Infine l’acidità dei frutti è ricordata in **bosu brüsch** (“cespuglio spinoso, acido”) della bassa Val Germanasca, **angribot** e **angribuot** dell’alta Val Maira, **aigrit**[89] di Argentera, **lambrüsca** di Val della Torre. **Curnal dla Madona** viene riferito da Colla (1837) per Galliate. **Spinaud** è dato genericamente come nome piemontese da Gallo (1917).

---

[89] **Aigre**, “acido”.

046 - UVA SPINA **Scheda 046**
Ribes uva-crispa Saxifragaceae

Come indica il nome comune italiano si tratta di una pianta spinosa che produce frutticini paragonati ad acini d'uva. Si tratta di un arbusto fittamente ramificato, a foglie lobato-palmate piccole, fiori isolati, assai modesti, per lo più giallo-verdastri, sviluppati in maggio-giugno. Seguono le drupe arrotondate, verdi-rossastre, un po' traslucide, spesso coperte da brevi e deboli setole, non più grandi di un pisello; esse sono commestibili e hanno sapore gradevole e aromatico per cui un tempo la pianta veniva spesso coltivata per uso familiare. Oggi le forme orticole migliorate hanno frutti più grandi di quelli delle forme spontanee e a superficie liscia.

L'UVA SPINA (*Ribes uva-crispa*) è specie di zone scoperte sassose e di boschi radi di pino silvestre e larice delle maggiori valli delle Alpi Cozie, dalla Valle di Susa a parte delle Alpi Marittime. Si comporta come specie amante della luce su suoli di vario tipo, di solito fra 1000 e 1500 m, anche invadente su pascoli abbandonati. Dai frutti si possono ricavare gustose marmellate.

I due nomi con i quali i botanici hanno denominato questa specie significano rispettivamente "uva rugosa" e "(del colore) del granato" (bruno rossiccio).

Secondo gli autori francesi (v. il termine *groseille*) il nome di questa pianta deriva dal franco *krûsil*, diventato *grozelle* nell'antico francese. Tutte le denominazioni delle valli alpine occidentali, di parlata galloromanza, hanno la stessa origine, con varianti differenziate (**grišella**, **grišela**, **grušella**, **grouševljér**, **gurslí**, **gruślíe**, **grinšela**, **grünüšelo**, **groušella**, **grušeje**, **griʃela** – quest'ultimo a Ormea –, ecc.).

Solo nel Biellese e la Valsesia, dove la pianta forse non è spontanea, si ha il nome **spinèla** e **spinélla** a Campiglia Cervo e Gattinara mentre a Ribordone si ritrova **martèn** (ALEPO I-I, 2005). Da questa fonte si hanno ancora: **éršin**[90] **San Gian** ("uva di San Giovanni") di Carema, **uëtta bjanca** ("uvetta bianca") ancora di Campiglia Cervo, **reišinët blan** ("uvetta bianca") di Giaglione, **üvä tramá biancä** di Entracque, **üva marina bianca** di Chiusa Pesio.

047 - RIBES ROSSO **Scheda 047**
Ribes rubrum Saxifragaceae

Il comune RIBES ROSSO (*Ribes rubrum*) è un cespuglio ramoso, alto 0,5-1 m, con foglioline palmate a 3-5 lobi, fiori piccoli e per nulla vistosi, frutti a bacche rosse semitrasparenti, raccolte in grappolini, dal tipico sapore acidulo.

Sovente viene coltivato negli orti familiari e qua e là in colture specializzate mentre in Piemonte è rarissimo allo stato spontaneo in boschi umidi submontani, in particolare quelli di ontano nero.

Il nome del genere deriva da quello arabo di una pianta, *ribas*, dai frutti aciduli come questo gruppo di piante; *rubrum* significa "rosso".

La forma delle foglie e l'aspetto delle infruttescenze gli è valsa in molti casi la denominazione di "uva", spesso al diminutivo, con modeste varianti locali, eventualmente aggettivate: **üeto** (Biellese), **uëta** a Fontanetto Po, **üghét** a Prato

[90] Simile al francese *raisin*, "uva".

Sesia, **uvet** a Gattinara, **ugäta** (Viverone), **üjätta** (Limone Piemonte), **ughetta** (Novarese, Ovadese, Val Curone), **üghëtta** (Borgo San Martino), **üvèin** (Novi Ligure), **üva del mar** (Valli Grana e Maira), **üva marina** (Valle Varaita), **üa d'Sen Żan** (Ormea), variante di **üva d'San Giuan** (Rocca Canavese), **üva ramá** (parte della provincia di Torino), **üva tremá** (Entracque), ecc.

Nelle Alpi Graie alcune denominazioni si rifanno al francese *raisin* ("uva"), anche al diminutivo, con **reisinët** e simili della media Valle di Susa sul versante sinistro; **erśin Sangian** è di Carema, **üo pássero** di Elva, **üva de Sangiuan** è chiamata a Viozene (Ormea) e **üa de cüchi** a Carnino (Briga Alta).

In Val Chisone e alta Valle di Susa, per la somiglianza del ribes con l'uva spina, si hanno: **grusëlla rua** (o **ruja** a seconda delle località), con il significato di "uva spina rossa".

Surālla (cfr. *säure*, "acido" in tedesco) è il nome del ribes rosso nel walser di Alagna Valsesia.

---

048 - PRUNO DEL DELFINATO **Scheda 048**

Prunus brigantina (= *Prunus brigantiaca*) Rosaceae

Grosso arbusto molto ramificato, alto sino a 3-5 metri, a foglie ovato-acute, fittamente seghettate ai margini, fiori bianchi e frutti simili a prugne semisferiche, abbastanza grandi, gialle, a polpa carnosa insipida, mature a settembre-ottobre. Si tratta di una specie endemica, con areale ristretto alle sole Alpi Occidentali: nelle Valli di Lanzo solo a Balme, e poi dalle Alpi Cozie alle Marittime, ma con distribuzione assai frammentata; è presente in zone piuttosto calde e asciutte con affioramenti rocciosi e muri a secco, allo scoperto, nel piano montano da 1100 a 1700 (raramente 2000) m, su suolo da basico a neutro.

Il nome italiano allude al fatto che questa rosacea è presente anche sul corrispondente versante francese delle Alpi mentre il nome della specie, un tempo denominata *Prunus brigantiaca*, ricorda la sua prima scoperta presso Briançon, in latino *Brigantium*.

Sino agli anni '30(-'60) del Novecento i suoi semi, pazientemente estratti dal guscio legnoso, venivano torchiati per ottenere olio commestibile dal leggero sapore di mandorle amare, per illuminazione e per usi terapeutici (unguenti).

I nomi locali (in prevalenza da ALEPO I-I, 2005) sono vari: è **marmutjé**, **marmutjér**, **marmutíë**, **marmutí** o **marmot** nelle alte Valli di Susa e Chisone a seconda delle località. Nella prima, però, a Sauze di Cesana la pianta è chiamata **brigníe** (susino) a cui corrisponde a Balme **brigna**. In provincia di Cuneo i nomi derivano dal latino *fatuus* "insaporo" (anche in piemontese **fat**): **afatu** di Elva e Valle Pesio, **fuattíer** di Valdieri, **fatulera** (arcaico **fatulai**) di Limone Piemonte, **fatulin** di Canosio, **falt** in Alta Val Tanaro[91].

Secondo Penzig (1924) anche in Valle di Susa si hanno nomi affini come **fatulin** e **fatulai**.

---

[91] Con **affatouyé** nelle Alpi francesi.

049 - CILIEGIO DI SANTA LUCIA O CILIEGIO CANINO **Scheda 049**
Prunus mahaleb Rosaceae

Di solito è un cespuglio poco elevato ma, seppure molto di rado, può assumere la struttura di un piccolo albero, alto pochi metri. Le foglie sono piccole, ovali, acute all'apice e cuoriformi alla base, lucenti di sopra e finemente dentellate ai margini. La fioritura, bianca, è primaverile (aprile-maggio) seguita dalla maturazione delle drupe, dapprima rosso-scure, poi nerastre, lucide, grandi come piselli, il cui aspetto di ciliegie in miniatura gli ha valso il nome italiano. In effetti questa specie appartiene allo stesso genere del comune ciliegio; i frutti, però, non risultano commestibili.

Questa rosacea cresce su pendii aridi, caldi e sassosi, raramente sopra gli 800-1000 m, a livello dei boschi di roverella, a partire dal piede della montagna, come, ad esempio, i popolamenti quasi rupestri sulle colline moreniche presso Ivrea; è specie preferente i suoli basici e calcarei, mentre le poche stazioni appenniniche sono anche su serpentini. La sua diffusione nelle Alpi è localizzata all'imboccatura della Valle Gesso, Valli Stura di Demonte, Grana – rarissimo – Maira e Varaita, salvo in Valle di Susa che ne conta popolamenti piuttosto estesi; è pianta rara inoltre nelle Langhe meridionali e sull'Appennino.

Il nome della specie ha origini arabe (*mahleb*, "legno duro").

Poche sono le denominazioni raccolte: **pitíe** di Chiomonte e **pëtíe** della vicina Gravere in Valle di Susa, insieme a **neirana** di Rubiana.

Le denominazioni riportate da Penzig (1924) sono: **èrbu d'Santa Lüsía** (albero di Santa Lucia"), **ceresa salvaiga**, il primo senza indicazione di località e il secondo per la provincia di Torino, **caganeiro** (Alessandria) e **ceresén** (Novara).

050 – PRUGNOLO **Scheda 050**
Prunus spinosa Rosaceae

Quest'arbusto, che non supera la quota di 1000 (1500) m, di solito alto 0,5-1 m, ha rami fittamente intricati, quelli laterali in parte molto brevi e acuti all'apice da cui il nome botanico della specie, *spinosa*. Presente in Piemonte con la sola sottospecie tipica, *Prunus spinosa* subsp. *spinosa*. La fioritura, precocissima, in pianura a marzo-aprile, è di colore bianco e ricopre completamente il cespuglio prima dell'emissione delle foglie. La spinosità e il colore dei fiori fanno ritenere a molti trattarsi del biancospino, specie ben diversa d'aspetto, a fioritura più tardiva, contemporanea alla fogliazione e con piccoli pomi rossi, mentre il prugnolo produce drupe violacee, ricoperte da pruina azzurrognola come nell'uva, con l'aspetto di piccole prugne piuttosto arrotondate, dal sapore assai aspro che migliora con il freddo; i frutti maturati dal gelo possono essere utilizzati per sciroppi rinfrescanti o conserve, mentre il decotto dei frutti essiccati si usa come antidiarroico e collutorio.

In Piemonte, quanto alle denominazioni locali, si parte in primo luogo da "prugna", nella forma gallo-italica di **brigna**, con varianti, spesso considerata al diminutivo. **Brignèt** è della Collina di Torino e Astigiano, **brignët** di Fontanetto Po, **bargnèt** del Basso Monferrato, **brîgnat** delle Langhe, **brigna servaja** di Boves e Chiusa Pesio, **brigno** di Massello, **brignot**, **bargnéu** e **brügna sarvaga** del Novarese, **brëgna salveja** del Vercellese, **bargnola** della Valle Strona, **bergnő** di Tortona, **bërgnola** di Alessandria, **bärgna selvaja** di Rocca Canavese, **brügnon**

sarvagio di Ingria, **bargnun salvei** o **bargnun sëlvech** del Biellese, **brignulero servażo** di Oncino, **brignera servagia** di Limonetto (Limone Piemonte): tutti questi aggettivi, articolati nelle varie forme locali, significano "selvatica/o". **Burgnoja** è di Quarna.

Secondo ALEPO I-I (2005) **brigna pricöra** è stato raccolto ad Aisone, **prünët** a Prato Botrile (Condove), **brignun di boro** ("delle spine") a Novalesa, **brignuné** a Balme. Infine, nel Piemonte meridionale, sono stati raccolti **bergnea**, **bergnoa** e **bergnonsel** dell'Appennino ligure-piemontese (settore occidentale) oltre a, poco più a nord, **bergnöra** a Ovada, Novi Ligure e Cassine e **bargnun** a Carpeneto. Solo nel brigasco di Upega si ha **süsin servaig**. **Bregna salvaiga** è di Gattinara e **bargnő** di Tortona.

In un certo numero di località, senza particolari correlazioni geografiche, si hanno denominazioni derivanti da **bosu** che va inteso più genericamente come "cespuglio spinoso", anche se l'origine va ricercata, secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971), da **bosc*, "bosco", da cui *buisson* in francese. In realtà questa base è più diffusa in Piemonte, per designare quasi ovunque le specie di biancospino [v. scheda 051]. Questa sovrapposizione delle denominazioni fra le due specie e anche con la "rosa selvatica" è trattata ampiamente in ALEPO I-I (2005).

In territorio provenzale alpino e francoprovenzale **bosu d'brignolo** (qui con la specifica di "piccola prugna") si ha a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **bosu níër** in Val Germanasca e **bosu nīr** a Villar Pellice, **bosu serväi** a Perrero e Piasco, **bosu marlaté** e **bosu bärlaté** a Chialamberto, Chianocco e Caprie (con l'aggettivo riferentesi alla forma a "bariletto" del frutto) e **bosu blanch** a San Giuliano (Susa).

Assai esteso nelle Langhe e Roero è **bossufin** con l'analogo **busslin** di Pontestura e Solonghello (Casalese); **bósula** è di Viverone, **bosu nèir** di Val della Torre e Bibiana, **bussrèi** di Cassine e Tortona, **busclíe** di Cameri, **buzarina** di Ormea e **bozu** di Frabosa Soprana.

Isolatissimi (ALEPO I-I, 2005) sono **malincí** di Mattie, che forse però indica il pero corvino [v. scheda 052], **seṡebuníe** di Cartignano, **senetíer** di Podio (Vinadio) e **boflu**[92] di Entracque. Sempre nel senso relativo ad "aculeo, spina" (v. l'italiano "agrifoglio") **agreníe** è di Millaures (Bardonecchia) e Chiomonte, **angrena** di Mentoulles (Fenestrelle), **agreiní** di Salbertrand e **spin-a nèira** di Foglizzo.

---

051 - BIANCOSPINO COMUNE, BIANCOSPINO SELVATICO **Scheda 051**
Crataegus monogyna, *Crataegus laevigata* (= *Crataegus oxyacantha*) Rosaceae

In Piemonte sono presenti due specie molto somiglianti fra loro, che vengono accomunate da una sola denominazione nelle parlate locali. Il BIANCOSPINO COMUNE (*Crateagus monogyna*) è di gran lunga il più diffuso. Si tratta di piante di solito cespugliose (0,5-1 m d'altezza) ma che, in certi casi, possono assumere la struttura di un piccolo albero, alto sino a 6 m. Le foglie, che sono già presenti alla fioritura, sono piccole e incise da lobi ovali-acuti, dentellati; i fiori sono bianchi, in corimbi simili a ombrelle e sbocciano in aprile-maggio; i frutti, piccoli pomi rossi a polpa aranciata e consistenza farinosa, sono appetiti dagli uccelli.

---

[92] Con metatesi da **bosul** e passaggio da **s** a **f**.

Il biancospino è una rosacea tipica di margini e radure di boschi di latifoglie e frequente nelle siepi, per lo più non oltre 1000-1200 m.

Circa le utilizzazioni tradizionali di questa pianta viene segnalato qua e là l'uso, ancora attuale in erboristeria, per le malattie dell'apparato circolatorio e come ipotensivo e, in altro campo, quale portainnesto del nespolo europeo (*Mespilus germanica*). In campo medico è considerata specie cardiotonica, antispasmodica, ipotensiva e sedativa.

I botanici hanno dato il nome latino a questo genere mutuandolo dal greco *krátaigos*, κράταιγος, nome di *Sorbus aria* secondo Dalla Fior (1926).

Come è stato osservato in ALEPO I-ı (2005) si ha in parecchi casi una sovrapposizione dei nomi di questa specie con quelli del prugnolo [v. scheda 050] e, addirittura, con le rose spontanee. Ciò avviene per il tipo **bosu** che è di gran lunga il più diffuso in regione, pur con numerose e notevoli varianti.

Questo nome compare come tale nelle Colline del Po, in aree prealpine e in molte località sia di parlata provenzale alpina sia, più a nord, francoprovenzale (con **bohu** a Lemie) e **abosju** e **abossu** in alta Valle di Susa. Talvolta il nome è seguito da aggettivi: **bosu níer** a Perrero, **bosu ner**, assieme a **ghespin**, a Limone Piemonte, **bosu d'espinolo** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **bosu barlaté** a Chianocco, **bosu barlet** a Caprie (qui vi è confusione con il prùgnolo), **bosu bjanch** a Val della Torre, Bibiana e Villar Pellice (qui anche **bosu rus**), **bozo ngrõa** a Ormea, **bossu rusc** a Piaggia (Briga Alta).

Nell'Astigiano si sono raccolti: **bussulin**, **busclin**, **bóssuîa**, **bossuîin**; nel Basso Monferrato: **busslin** (anche a Borgo San Martino), **burslin**, a Strambino **burlin**, nell'Alessandrino **bóssura** e **bussrin**, **bisulin** ad Albano Vercellese, **bóssula** a Viverone, **bósciula** è prevalente secondo Sella (1992) nel Biellese, insieme a **bósula** e **bócciula**, **büsclói** nel medio Novarese ma qui anche l'interessante **riṡarulé** dal latino *azarolus*, "lazzeruola", che appartiene allo stesso genere del biancospino, come accade anche per **raṡaröl** di Agliè e zone vicine. Particolari sono **borsciul nigrẽr** di Casale Corte Cerro e **buciujer** di Quarna.

Nel Piemonte meridionale, nelle Langhe e Roero, è diffuso **bossuîa** mentre **bussréin** compare a Novi Ligure, Tortona e nell'Ovadese, **buzzurun** in Valle Erro (Acquese), **bösra** a Borghetto Borbera, **bussrèi** a Tortona, **bósciuîa** a Pamparato, **busulèn** a Boves, **brisolen** a Fontanetto Po.

Isolate sono alcune segnalazioni traducibili in "piccola prugna" con **bergnola** ad Acqui Terme, "piccola pera", con **prüsét** a Massello, Mentoulles (Fenestrelle) e Aisone, e con **pailèt** a Bossolasco e **peirèt** a Candia Canavese.

Da riferire alla spinosità della pianta si hanno: **güjansíer**[93] di Castelmagno, **agujansíer** di Elva come pure **spinëtta** di Orio Canavese. **Boflu ët blanciä** è stato rilevato in ALEPO I-ı (2005) a Entracque e **martinsëch** a Novalesa.

In sette punti di raccolta dell'opera citata la risposta rivela l'origine italiana del nome, adattata alla fonematica locale, fatto probabilmente dovuto alla denominazione usata dagli erboristi di pianura (**bjancospin**, **bjanchëspino**, **bjancohpin**, ecc.); in alcuni punti "biancospino" viene affiancato dalla denominazione locale.

[93] Vedere il francese *aiguille*, "ago".

052 - PERO CORVINO **Scheda 052**
Amelanchier ovalis Rosaceae

È un arbusto alto 1-2 m, a chioma allargata molto rada, formata da rami sottili e flessibili, con piccole foglie arrotondate un po' lanose di sotto e fiori bianchi; i frutti sferici, più piccoli di un pisello, sono violetti e commestibili in estate, assai dolci a maturità, diffusi dagli uccelli. Presente in Piemonte con la sola sottospecie tipica (Conti et al., 2005).

Quest'arbusto era brucato da pecore e capre al pascolo e veniva utilizzato, almeno in Valle Grana, per farne scope, giudicate migliori di quelle di betulla.

Il nome attribuito dal botanico Medicus al genere, e a questa specie in particolare, è un calco di denominazioni locali consimili, presenti sul versante piemontese e su quello francese delle Alpi, nel piano montano del loro settore centro-meridionale, quasi esclusivamente su suoli calcarei, ma è comunque pure presente, raro, nell'Appennino, in esposizioni calde e aride. Per quanto risulta dai nomi locali che seguono si può in effetti sciogliere il dubbio di Boerner (1951) che indica per il nome *Amelanchier* forse un'origine popolare savoiarda; in effetti questa voce, pur con notevoli varianti, risulta ristretta all'area alpina comprendente linguisticamente il francoprovenzale e il provenzale alpino.

Nell'inchiesta dell'ALEPO I-I (2005) gli informatori non hanno dato risposte per la zona delle Alpi Graie dove effettivamente questa specie non sembra essere presente; da notare, però, che più a est, Sella (1992) ne riporta due località del Biellese (**brüsclin**, **pumin**). Anche a Piasco, Bibiana, Villar Pellice, Oncino, Fontane (Frabosa Soprana), Pamparato (Sella, 1992) non si è riconosciuta la pianta proprio perché probabilmente inesistente o molto rara e quindi poco conosciuta sul posto.

Andando, per grandi linee, da sud verso nord le denominazioni raccolte personalmente più quelle registrate in ALEPO I-I (2005) sono numerose: esse sono tutte comprese nell'area provenzale alpina però ancora con qualche termine in parlate francoprovenzali della media Valle di Susa. Così si hanno: **malanca** nella bassa Valle Vermenagna, **malancé** a Boves, **malancia** a Moiola e Roaschia, **malancíer** a Valdieri, Aisone, Castelmagno ed Elva, **malancíe** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Pradleves, Sampeyre, **mëlancíe** a Cartignano, **amelán** o **melán** nelle basse Valli Grana e Maira, **melance** a Revello, **amalancíe** a Canosio, **melancíer** ad Argentera (qui detto anche **aigret**[94]), **ramencér** a Bellino, **amarenchíe** in Val Germanasca, **armangé** a Villaretto (Fenestrelle), **maenge** in questo comune e, in Valle Susa, **melagníe** a San Giuliano (Susa) e Giaglione, **marlenscíë** a Novalesa, **melancíe** a Meana e Mattie, **mathanscíe** a Chiomonte, **amarancíe** a Millaures e **amaranchíë** a Rochemolles, entrambe frazioni di Bardonecchia. Più differenziato è **dramalincé** di Chianocco.

Influenzati dalle parlate liguri sono: **almlõa** di Ormea e **armelái náiri** ("nero") del vicino Ponte di Nava. Poco più a monte, nello stesso bacino del Tanaro, si è raccolto, nel brigasco di Upega, **būdrogn** o **būdragn**.

Pochissime le denominazioni, salvo l'ultima tutte da ALEPO I-I (2005), che si riferiscono al "pero" anche al diminutivo come in italiano: **prüsët** di Prato Botrile

[94] Da **aigre**, "acido", perché un tempo dai frutti si ricavava aceto.

(Condove), **prüséi di roch** (“delle rupi”) di Coazze, **prüs servai** di Chiusa Pesio, **prüsíe servage** di Pramollo e **prüsot** (“perina”) di Villar Pellice.

---

053 - NESPOLO **Scheda 053**
Mespilus germanica Rosaceae

Allo stato spontaneo è quasi sempre in forma di arbusto alto qualche metro ma può presentarsi come piccolo albero; le foglie sono ovali appuntite, a margine intero salvo verso l’apice dove si hanno dei dentelli, un po’ lanose di sotto; i fiori sono grandi e bianchi; il frutto è quasi sferico, bruno, caratteristico per mantenere all’estremità, attorno a una depressione, i sepali acuti del calice disposti come una corona. Il frutto, fortemente tannico e astringente (un tempo usato come antidiarroico), è commestibile ammezzito, quando si ammorbidisce addolcendosi dopo la raccolta.

È probabilmente spontaneo, o forse originario dei Balcani, da tempi antichi inselvatichito, nei boschi di castagno e rovere, su suolo acido, soprattutto nelle zone delle colline interne al piede delle Alpi dov’è comunque sempre sporadico, con piante isolate. Un tempo veniva spesso coltivato in esemplari singoli per il consumo familiare, innestando le varietà migliorate, a frutto più grande, sul biancospino.

Il nome italiano deriva da quello latino *mespĭlum* “con dissimilazione da *m...p* in *n...p*; *mespĭlum* risale al greco *méspilon*, μέσπιλον, di probabile origine mediterranea.

Baretti (1919) aveva delineato, sulla base di numerosi centri d’inchiesta sparsi in quasi tutta la regione, i limiti di due tipi lessicali con base **nespu**, più diffuso, e **puciu**, di etimo incerto, considerato come un’innovazione piemontese.

Le denominazioni raccolte, anche se non estese a tutto il territorio, confermano la generale distribuzione delle due forme allora rilevate. **Puciu** è stato ritrovato in nove comuni delle Colline del Po e dell’Astigiano, nella pianura cuneese, nel Monregalese, Langhe e Roero (Culasso e Viberti, 2003), in sei località pedemontane delle province di Cuneo e Torino; a Giaveno e Val della Torre la pianta è detta **pucé**.

Per quanto riguarda la seconda delle forme alle quali si è accennato si hanno diverse varianti: **nespu**, prevalente nel Biellese (con **näspula** nel suo settore orientale e **nèspula** in otto località di questa zona compreso Viverone e questo anche a Tortona), **neipulíe** e **nespulíe** in Val Germanasca e Valle Grana; stessa radice secondo Baretti (1919) anche in Valle di Susa, **nésspu** ad Acqui Terme e Fubine, **néspan** e **nespulin** nell’Alessandrino, **néspol**, **nespla**, **néspra** e **nésper** nel basso e medio Novarese e, nelle aree di passaggio alle parlate liguri, **néspuru** a Ormea, **náspura** a Ovada, **nescpu** a Capanne di Marcarolo e **néspoa** in Val Borbera (Appennino). La radice **nespu**, secondo Baretti (1919), è diffusa ancora nel Canavese, Eporediese, Ossola, basso Monferrato, Vercellese, Acquese e in alcuni comuni delle Langhe sud-orientali oltre che nelle basse valli delle Alpi Graie, Cozie e Marittime: a questo proposito, secondo ALEPO I-I (2005), il tipo lessicale “nespolo” è nettamente maggioritario. A Upega (Briga Alta) esiste la variante **néscopu**.

054 - ROSA [varie specie] **Scheda 054**
Rosa spp. Rosaceae

Il genere *Rosa* è presente in Piemonte, con ben quattordici specie spontanee e diversi ibridi. Come noto il nome *rosa* è latino; esso è affine a *rhodéa*, ροδέα greco, voce legata al colore rosso.

Le rose selvatiche, differenti quelle di bassa quota rispetto a quelle di montagna, hanno caratteri distintivi di non facile discriminazione anche per i botanici, che non concordano circa i criteri da utilizzare per distinguere e classificare le diverse specie di questo genere.

Occorre notare che, a livello di denominazioni locali, tutte le specie vengono, zona per zona, accomunate da un solo termine, tenendo presente che la specie più diffusa in pianura, collina e bassa montagna è *Rosa canina*.

I caratteri principali del genere sono noti: il portamento arbustivo, la spinosità, i fiori grandi a cinque petali presto caduchi e, in particolare, i vistosi falsi frutti rossi, botanicamente detti cinorrodi, di forma da globosa a ovoidale, ricchi di vitamine, che contengono i veri frutti, legnosi e pelosi, che appaiono come dei semi.

I cinorrodi maturi erano usati, secondo gli autori di ALEPO I-I (2005), privati dei semi e dei peli che li accompagnano, per confezionare marmellate e, nella medicina popolare, come astringenti, diuretici e depurativi.

Come viene fatto notare in tale opera, nella regione alpina sono rappresentati alcuni diversi tipi lessicali. Il primo, diffuso nelle Alpi Cozie settentrionali, in ambito di parlata provenzale alpina, è **agulense** (derivato dal latino *acus*, "ago", *aculeus*, "spina") con numerosi varianti locali come **arguransíi**, **ërglensíe**, **guensía**, **gulunsíe** e simili, dell'alta Valle di Susa, Val Chisone e Val Germanasca. In quest'ultima compare già il tipo **bosu**, diffuso soprattutto nelle Alpi Cozie meridionali e Marittime, con parlate affini alle precedenti. Questo tipo, che significa genericamente "spina" o "arbusto spinoso", mostra numerose sovrapposizioni di significato rispetto ad altri arbusti con queste caratteristiche [v. scheda 050 - prugnolo e 051 - biancospino]. Qui la variabilità vede: accanto a **bosu** (anche a Sancto Lucio de Coumboscuro), **boho** (di Lemie), **boflu**, **bucíer** e **bozō** (di Ormea); **buchjér** viene segnalato a Bellino e **fjur di bossu** ("fior di spina") a Elva.

Un terzo tipo, corrispondente a "rosa selvatica" è **roṡa salvägia** e simili, più diffusa nelle Alpi Graie, non solo in zona francoprovenzale ma anche in alcune località pedemontane; **röṡa del cuccu** ("cuculo") è propria di alcuni comuni biellesi (Sella, 1992); **röṡin** è di Orio Canavese; **röṡ**, generico, è di Tortona, **röṡa salveja** del Vercellese.

Il termine comunque più diffuso a livello regionale (pure rappresentato nelle Alpi Graie) – insieme ancora ai piemontesi **röṡa servaja**, **röṡa dī büsun** ("dei cespugli") e **röṡa dle ciuende** ("delle siepi") – è il tipo "grattaculo", testimoniato da Penzig (1924) con forme analoghe in parecchie zone dell'Italia settentrionale; sulle Alpi questo lessotipo è presente soprattutto nella zona francoprovenzale e in gran parte nelle aree di pianura e collina piemontesi con **graracül** e **gratacü**, che indicano la pianta e il frutto, salvo in qualche caso dove vengono anteposti **pjanta**, **rösa** o **bosu** di "grattaculo".

Denominazioni particolari sono **belocia** del Novarese, **escot** di Canosio (alta Valle Maira) e Viola (Valle Mongia), **píbura** del brigasco di Upega (Briga Alta) e,

del walser di Alagna, **wiltiróuṡa** (in tedesco *Wild Rose*, "rosa selvatica") per *Rosa alpina* e **haidaróuṡa** probabilmente per *Rosa canina*.

---

055 - ROVO [varie specie] **Scheda 055**
Rubus spp. Rosaceae

Come le varie specie di rosa selvatica [v. scheda 054], anche i rovi formano un numeroso gruppo di piccole specie di difficile differenziazione, per soli specialisti; comunque si può affermare che quella più frequente, almeno sino a 1000 m a partire dalla pianura, è il ROVO A FOGLIE DI OLMO (*Rubus ulmifolius*).

Nell'ambito di questo genere l'unico a essere facilmente distinto e considerato a sé stante nelle varie parlate è il LAMPONE (*Rubus idaeus*) [v. scheda 056], qui trattato a parte; talvolta anche il ROVO BLUASTRO (*Rubus caesius*) viene chiamato con un nome proprio.

I rovi sono ben conosciuti come piante cespitose, a fiori bianchi o rosei, fusti solcati, più o meno arcuati, folti, fortemente spinosi, foglie suddivise in 3-5 pezzi ovali, al di sotto verdi, glauchi o biancastri; le more di rovo sono frutti composti, formati da piccole drupe quasi sempre di colore nero lucido a maturità.

I rovi sono piante fortemente invadenti che si moltiplicano in piena luce o nella mezza ombra, ad esempio dopo un taglio nei boschi, dove consumano, come piante nitrofile[95], l'humus accumulato in precedenza nella lettiera di foglie morte. Sono spesso presenti anche negli incolti e nelle siepi, sempre in fitti a intricati popolamenti, per cui i nomi locali sono spesso al plurale. Si tratta di specie transitorie che aprono la strada a un nuovo ciclo evolutivo della vegetazione.

I frutti servono a preparare marmellate, gelatine e sciroppi. Fra le utilizzazioni officinali, oltre alle loro azioni astringenti, in ALEPO I-I (2005), si segnala che a Perrero le foglie servivano per gargarismi contro il mal di gola. Sella (1992) riporta l'antico uso che si faceva dei lunghi e flessibili sarmenti di rovo che venivano utilizzati, previa eliminazione delle spine, come sostegni delle viti in luogo dei fili di ferro nelle zone viticole del Novarese.

Sia il nome italiano sia quello latino del genere derivano dal latino *rubus* che, secondo Devoto (1968), significa "rosso" o "bruno-rosso".

Circa le denominazioni locali un primo gruppo, con diverse varianti, è legato a *ronce* ("rovo" in francese), già usato nel basso latino di Francia sin dal V secolo. Esso è diffuso con il tipo **runsa**, sia con la **s** sonora sia con la **s** sorda. **Runṡa** viene segnalato per la Collina di Torino, per la fascia pedemontana e parti inferiori delle valli circostanti e della provincia di Cuneo (così a Balangero, Val della Torre, Bibiana, Valle Bronda, Valle Po, Valle Varaita) e parte delle Langhe. Varianti si osservano a Chialamberto (**runṡás**), Coazze (**runṡi**), Peveragno e Roccavione (**rúnṡule**), Giaveno e bassa Val Chisone (**runṡé**), Perrero (**rúnṡo**), Chianocco e Villar Pellice (**rúnża**), Mattie (**rőnża**), Giaglione e Chiomonte (**runṡíe**), Salbertrand (**runiṡa**). La **s** è sorda a Dronero (**runsé**), nelle Valli Grana e Germanasca (**runsíe**), a San Maurizio di Frassino, Cartignano e Aisone, Piasco, Sampeyre, Chiusa Pesio (**runsa**), Bersezio (Argentera) (**runsós**), Limonetto di Limone Piemonte (**rúnsule**), Oncino (**runtho**). Varianti di **runsa** sono state rilevate (ALEPO I-I, 2005) a

---

[95] Sono piante nitrofile quelle che vivono in terreni ricchi di sostanza organica che fornisce azoto facilmente assimilabile.

Entracque (**rúnfle**), San Giuliano (Susa) (**rúnva**), Lemie e Oncino (**rúnde**), Novalesa (**rúndië**), Condove (**rúmdi**).

Più diffuse a livello regionale sono due basi **rue**/**rua** del Piemonte centro-occidentale e, per un fenomeno di metatesi, **aru**/**arv** del settore orientale.

La prima radice è presente con **ruèi**[96] prevalente nel Biellese (così anche a Viozene – Ormea –), qui con piccole varianti locali (ma **rèbbja**, **räbjä** e **rèbbi** nel settore orientale) e nel Canavese (dove si hanno pure forme come **ruái** a Ribordone e Orio Canavese), **ruvi** a Forno Canavese, **rüvèi** a Rocca Canavese, **ruíi** a Lessolo, **ruí** a Torre Canavese e Castellamonte; in parte delle Langhe si hanno **ruái**, **ruvai**, **ruíe**. Segnalazioni isolate si hanno per Venaus, **ruja**, Ormea, **ruea**, Briga Alta, **ruvéu** e **rovéi**, Pamparato, **ruvé**, Piaggia (Briga Alta) e Viozene (Ormea), **ruéi**, Frabosa Soprana, **ruascé**[97].

Le seconda radice, **aru**/**arv** (talvolta con passaggio alla **b** di **v** e sempre con suffisso) occupa parte della provincia di Vercelli con **arvèi**, **aruói** e **arvëja**, **arvajja** l'Ovadese, il basso Novarese con **arvői**, l'Astigiano (con la varianti **arunèi**, **arvuèi**: quest'ultimo fa passaggio ad **aruèi** di Fubine, Refrancore, Pontestura e Serralunga di Crea nel Casalese), il basso Monferrato e Acqui Terme (qui con **arvéi**). Nel Piemonte meridionale si sono raccolti **arváiga** a Novi Ligure, **arvája** e **arvéja** nell'Ovadese, **arvéiri** a Cassine, **arvéil** o **arvéi** a Tortona, e ancora **arvéi** oltre a **boŝja** e **buślon** nell'Acquese e **bosra** a Novi Ligure

Denominazioni più o meno isolate dei rovi sono: **spinē** della Valsesia, **spiná** a Fontanetto Po, **spiné** a Novara, **pügnér** ("che punge") di Bellino, **bóciuja** di Quarna, **bösu** ("spina") di Frassinetto, **becálo** e **ahpine** di Ingria, tutti legati alla spinosità di queste piante; **amurē** di Upega (Briga Alta), **muríe** di Pramollo e **murié** di Mentoulles (Fenestrelle) e di Sampeyre si riferiscono al frutto ("mora"). Anche ad Alagna Valsesia il rovo è detto **mura** in linguaggio walser.

Il ROVO BLUASTRO (*Rubus caesius*), già ricordato, è talvolta riconosciuto localmente come entità a sé stante anche perché abbastanza facilmente identificabile per i fusti eretti, glauchi, cilindrici, privi di aculei, sostituiti da setole pungenti, frutti aciduli, di sapore poco gradevole, coperti da pruina azzurrognola da cui sia il nome italiano sia quello latino della specie che significa "verde-bluastro". Vive per lo più in ambienti ombreggiati, in suoli umidi, accompagnando sin verso i 1000 m, insieme ai lamponi, i boschetti ripari, soprattutto di ontani.

Le denominazioni ritrovate in bibliografia sono: **runŝa bjanca** di Alpignano, **ruaŝín** di Priocca, **runsíe follo** della Val Germanasca, **mure ëd can** ("more di cane") di Roburent, **róje** di Schierano.

---

056 - LAMPONE **Scheda 056**
Rubus idaeus Rosaceae

È uno dei pochissimi rovi spontanei in Piemonte a portamento eretto e non arcuato-ascendente, poco o per nulla spinoso, con frutti rossi e non di colore scuro come nelle altre specie di rovo [v. scheda 055]. I fusti ramosi della pianta sono alti sin oltre 1,50 m e portano foglie a tre-cinque divisioni, completamente libere fra

---

[96] Di qui il toponimo di Rueglio in Canavese.
[97] Ne deriva il nome del comune di Roascio presso Ceva.

loro, candide inferiormente; i fiori sono bianchi; i lamponi sono, come le more di rovo, formati da piccole drupe, con polpa rosea carnosa.

Il LAMPONE (*Rubus idaeus*), essendo pianta amante della luce ed eminentemente nitrofila, può formare popolamenti puri nelle radure anche sassose dei boschi soprattutto montani e subalpini (da 500 m circa a 2000 m) purché freschi e ricchi di humus; dopo il taglio dei cedui di faggio[98], l'estirpazione dell'invadente ontano alpino [v. scheda 041] o nei boschi di conifere esso forma una delle prime tappe della ripresa dell'evoluzione della vegetazione, sfruttando l'alterazione e la mineralizzazione della lettiera di foglie, processi che liberano notevoli quantità d'azoto assimilabile.

I lamponi, dal particolare aroma e profumo, vengono coltivati soprattutto in zone pedemontane del Cuneese; si consumano freschi o per preparare marmellate, sciroppi e liquori. Nella medicina popolare si usano come lassativi e rinfrescanti.

Idaeus significa "del monte Ida" nell'isola di Creta, celebre per il culto a Zeus.

Il nome italiano deriva da una base prelatina *ampa* o *ámpua* che in italiano ha subito l'incorporazione dell'articolo con in più la creazione di un accrescitivo. Trattando delle denominazioni locali si osservano, separatamente o sommati, gli stessi fenomeni linguistici e ciò sulla maggior parte del territorio regionale a costituire un primo e più diffuso tipo lessicale con molte varianti. La base suddetta (ALEPO I-I, 2005) si trova come tale in molti centri di parlata provenzale alpina (oltre che a Novalesa, Ribordone e Coazze, francoprovenzali) mentre derivati che indicano separatamente il nome della pianta da quello del frutto (con terminazioni variabili: **ampjé**, **ampíe**, **ampué**, **ampuíe**, **ämpiū**, **ampulíe**, **ampulíer**, **ampuglíer**, **ampulē**, **ampûfé**) si sovrappongono territorialmente ai precedenti; un tempo anche ad Asti questa pianta si chiamava **ampúje** (Penzig, 1924).

Come si vede questi nomi derivano dal lessotipo prima citato **ampa**, eventualmente al diminutivo. Si hanno ancora così **ámpula** che, insieme ad **ampulé**, è diffusa nelle Alpi Cozie, specialmente alle quote inferiori, nelle Valli di Lanzo, nella Collina di Torino e prevale nel Biellese. **Námpule** è di Val della Torre e **nampulé** di Villar Pellice. In alcune località della Valle Gesso (Entracque) e della Valle Stura di Demonte (Bersezio – Argentera –) si hanno, rispettivamente, **ampérä** e **ambru** al quale si affianca **ambríer** di Aisone. **Ampon** è di Quarna. **Ampóuna** è il nome walser della pianta ad Alagna Valsesia.

Proprie di aree limitrofe alla Liguria sono **ámpuîa** di Pamparato, **őmpuîa** di Fontane (Frabosa Soprana), **ámpova** di Garessio e **ampo** di Caprauna (le due ultime località sono della Val Tanaro); nella sua parte alta in ormeasco si ha **mpön** e a Ponte di Nava, frazione di Ormea, entrambi ligureggianti, **ampián**; in testa alla valle nel brigasco di Upega (Briga Alta) e località vicine, si sono raccolti **empîe** e **ampîa**.

---

[98] Per ricordi personali, più ampiamente integrati dai Fièt de l'Escolo de San Lucio de Coumboscuro (2009), per una decina d'anni dopo la fine della seconda guerra mondiale, interi paesi si mobilitarono per la raccolta dei lamponi cresciuti su estese superfici disboscate, a Pradleves e Castelmagno in Verchiausa e Monterosso Grana e frazioni nell'ampio bacino del torrente Frise e verso il Colle dell'Ortiga. Un adulto raccoglieva sino a 25 - 30 kg di frutti al giorno, pagati 250 £/kg con un guadagno di 6-7000 lire quando un aiutante muratore ne riceveva per confronto solo 1500. I lamponi erano esportati in Svizzera, almeno in parte per l'industria dei cosmetici.

L'incorporazione dell'articolo, come in italiano, e, in più casi, anche l'accrescitivo, si verificano qua e là: **lámpua** in Val Pesio, **lámpui** nel settore occidentale dell'Appennino, **lampún** ancora nel Pinerolese, a Viù, in parte del Biellese, a Carema, a Trasquera e, in Valle Vigezzo, a Malesco, Re, Santa Maria Maggiore, **lampón** a Toceno e Cavallirio, **lampunera** in Val Mastellone e **lampogn** nella parte inferiore della Valsesia. In Val Cannobina **lampúi** è in equilibrio con **lampun** mentre **lampugn** è presente una sola volta. Da un antico **lámpura** deriva il toponimo **lampuré**, piccola frazione oggi abbandonata, in comune di Monterosso Grana.

Un secondo tipo lessicale molto interessante del lampone è diffuso nel Piemonte orientale e nordorientale, con parlate già in parte influenzate dal lombardo; esso deriva secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) da **brambasia*, voce ricostruita di origine germanica ("mora" con influsso di *fraga*, "fragola", da cui il latino medievale dell'XI secolo *fraga ambrosia*).

Di questo lessotipo si sono raccolte testimonianze a Locarno (Varallo), a Bognanco e Novara con **frámbus** o **franbús**, presente anche qua e là nel medio Novarese insieme a **fámbros** (questo anche in un'unica località della Val Cannobina a Traffiume di Cannobio) mentre **frámbos** è di Prato Sesia e Omegna, **frambós** a Quarna, **frambōs** a Casale Corte Cerro e **frambośa** di Villadossola e Oleggio. Almeno un tempo il limite occidentale del lessotipo era segnato da **flambueśa** di Viverone e da **frambosc** della Val Sessera e Callabiana nel Biellese. Termini analoghi, secondo Penzig (1924), si riscontrano in diverse zone di tutte le regioni dell'Italia settentrionale; d'altra parte *framboise* è il nome francese attuale del lampone.

Da collegare ancora a questo tipo lessicale è **ámbrus** di Vinadio mentre **amulíer** di Bellino sembra influenzato dalle radici di "fragola" esistenti nelle parlate provenzali alpine e questo forse per una certa somiglianza fra i frutti delle due specie.

Ruäi dla mura pumma (letteralmente "rovo della mora mela") risulta segnalato per il solo centro di Traversella in Val Chiusella.

Nel walser di Macugnaga il lampone è **brjämbäri** e in quello di Formazza **hémberi**.

---

057 - DONDOLINO **Scheda 057**
Emerus majus s.l. (= *Coronilla emerus*) Leguminosae

Piccolo arbusto che di solito non supera 1,50 m, assai ramoso, con fusti striati, verdi all'apice, portanti foglie pennate, con 5 segmenti ovali, alla cui ascella si formano peduncoli allungati, da cui il nome italiano, con due fiori gialli papilionati[99], abbastanza grandi, fioriti nei mesi di aprile-maggio. In Piemonte ne sono state riconosciute due sottospecie: *Emerus majus* subsp. *majus* e *Emerus majus* subsp. *emeroides*.

Si trova al margine o nelle radure di boschi dalla pianura sin verso 1000-1200 m, frequente in collina, meno in montagna.

---

[99] In forma di farfalla (latino *papilio*).

Coronilla significa “piccola corona” per la forma dell’infiorescenza di alcune specie – non nel dondolino – di questo genere; *emerus* è il nome, dato alla pianta già da Andrea Cesalpino (XVI sec.) che vale “domestico” o “gradevole”.

Non avendo la pianta, almeno in tempi recenti, utilizzazioni particolari, poche sono le denominazioni raccolte. Dal Penzig (1924) si registrano: genestrjóla, brassabalín, cunvatöro per il Cuneese e bruttairure per Ponte di Nava (Ormea), da Gribaudo (1983) gënestrin per Cossano Belbo; ramaira è il nome attestato da Culasso e Viberti (2003) per le Langhe e Roero.

---

058 - CITISO A FOGLIE SESSILI **Scheda 058**
Cytisophyllum sessilifolium (= *Cytisus sessilifolius*) Leguminosae

È un arbusto, spesso confuso con le altre “ginestre”, di rado non più alto di 1-1,5 m; le foglie sono trifogliate, sessili, cioè prive di picciolo, nei rami fioriferi; i fiori sono gialli, i legumi compressi e nerastri.

Si tratta di un cespuglio ramoso di piena luce o di mezza ombra, quindi proprio dei margini e dell’interno dei boschi mai troppo fitti, soprattutto quelli di roverella, sempre su suolo calcareo e basico, in ambienti caldi e asciutti di tipo submediterraneo.

Molto diffuso sull’Appennino, nelle Langhe ma raro nelle altre colline interne, raggiunge le basse valli delle Alpi Cozie meridionali e Marittime, dalle quote inferiori sino a 1000 m; le forme nane raggiungono quote più elevate.

Cytisus è nome latino; *sessilifolius* è una creazione dei botanici che significa “a foglie prive di picciolo”.

I nomi locali sembrano per lo più legati al fatto che questa leguminosa viene brucata particolarmente dalle lepri (in effetti un tempo veniva raccolta come foraggio per i conigli). Si hanno così: bosch dla leu (“lepre”) di Dronero e Valgrana, brutirolo di Pradleves, brutalavrin di Cravanzana (Langhe) e talevre di Novi Ligure dove entrano nella formazione di questi nomi “bruca” e/o “lepre”; sangianét è di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

---

059 - GINESTRA ODOROSA **Scheda 059**
Spartium junceum Leguminosae

È una delle due ginestre arbustive di maggior altezza fra quelle del Piemonte che, come denominazione, viene spesso confusa con la ginestra dei carbonai [v. scheda 060 *Cytisus scoparius*]; ciò avviene sotto l’aspetto dei tipi lessicali locali proprio perché queste due specie si escludono a vicenda per il loro differente adattamento all’ambiente quanto a clima e suolo per cui la loro diffusione sul territorio è differenziata.

La ginestra odorosa è un arbusto alto non oltre 1,50 m, con rami verde-glauchi, lisci, ramosissimi, privi di foglie alla fioritura, poi con piccole foglie in forma di linguetta, opposte sui rami. L’antesi si ha nei mesi di maggio-giugno ed è abbondante, così da rendersi vistosa anche da lontano per i fiori grandi, gialli, simili a quelli del fagiolo.

La ginestra odorosa un tempo era limitata a radure e bordi dei boschi, ripe stradali, zone franose e calanchive essendo specie pioniera di zone ben soleggiate, calde, su suoli calcarei per lo più argillosi. Negli ultimi decenni chi scrive ha potuto

osservarne una notevole espansione nei coltivi abbandonati del Piemonte sudorientale, a clima di tipo submediterraneo, da quote pedecollinari sino a 600 m sull'Appennino. La zona di maggior presenza è quella fascia alto-collinare, spesso un tempo a vigna, che occupa le Langhe orientali, l'Acquese, la fascia preappenninica dell'Alto Monferrato, con presenze ancora notevoli nelle Valli Curone e Borbera; un'altra zona dove si hanno segnalazioni di questa leguminosa sono quelle più sparse del Basso Monferrato e della vicina Valle Cerrina.

I rami flessibili e tenaci della ginestra odorosa un tempo venivano utilizzati per scope rustiche e per legare le viti.

Il nome del genere deriva dal greco *spárton*, σπάρτον e *spártion*, σπάρτιον, che si riferiscono a questa specie e ad altre adatte a confezionare cordami. Il nome latino della specie è stato attribuito per la somiglianza dei rami ai fusti dei giunchi, privi di foglie e lisci.

I pochi nomi raccolti nel suo areale di diffusione si rifanno tutti al latino *genista* come **ṡnestra** della Val Curone, **ṡenestra** della Valle Scrivia e Val Borbera, **żenestra** del preappennino, **ṡnáistra** di Novi Ligure, **ginestrâ** delle Langhe.

---

060 - GINESTRA DEI CARBONAI **Scheda 060**
Cytisus scoparius (= *Sarothamnus scoparius*) Leguminosae

Mentre la ginestra odorosa [v. scheda 059], specie mediterranea, ha una diffusione esclusivamente collinare nel Piemonte centrale e sud-orientale, la GINESTRA DEI CARBONAI (*Cytisus scoparius*), presente solo con la sottospecie tipica, prevale di gran lunga nel Piemonte settentrionale. Le differenze d'aspetto con la ginestra odorosa riguardano: i rami più sottili, verdi, solcati e le foglie trifogliate piccole e poco numerose; talvolta può superare i due metri d'altezza, mentre i fiori sono gialli ma più piccoli.

Come ecologia anche la ginestra dei carbonai è legata a suoli spesso argillosi ma acidi (come nelle brughiere, Vaude e Baragge), in un clima ben differente, di tipo prevalentemente suboceanico, con più modesti scarti stagionali di temperatura e umidità anche durante l'estate.

Anche nel Piemonte centro-meridionale è presente qua e là (ma non oltre 1000 m) – in Val Sessera (Biellese) può comunque raggiungere i 1400 m –; in tutti i casi, salvo le poche stazioni delle parti inferiori delle valli alpine a sud, vegeta allo scoperto soprattutto sugli antichi suoli dei terrazzi dell'alta pianura, un po' sopraelevati su quella d'origine recente, zone poste ai piedi delle Alpi, delle colline delle Langhe e ai margini della pianura alessandrina.

Il nome italiano della specie deriva dal fatto, non segnalato comunque in Piemonte, che queste piante venivano accumulate sulla superficie delle carbonaie al fine di diminuire il tiraggio dell'aria così da rallentare e regolare la combustione del legno. L'epiteto *scoparius* indica l'uso che si faceva dei suoi rami sottili e flessibili. Nel Biellese i rametti servivano a far "montare" i bachi da seta per filare il bozzolo e si davano anche i rametti giovani in pasto ai conigli e alle vacche, per favorirne la ruminazione.

I preparati delle sommità fiorite di questa ginestra sono utilizzati come diuretici, in quanto eliminano i cloruri, e anche come cardiotonici.

Anche qui, salvo rare eccezioni, la base sulla quale si sono costruite le denominazioni locali è il tardo latino *genēsta*. Così **ginestra** è il termine più

frequente: nel basso Vercellese, a Quarna, a Torre Canavese e, prevalente, nel Biellese – qui anche con varianti: **śinestra**, **żanestra**, **żinesc-tra** – e, nel suo settore orientale, a Lozzolo, **ginestica** nell'alto e in parte del medio Novarese (ma **ginesctra** a Oleggio) oltre che a Varzo nell'Ossola e, infine, **śnestra** a Ovada. Altri nomi consimili sono: **ginestar** di Omegna, **giünestra** di Casale Corte Cerro, **genesta** della Val Mastallone, **gënestrón**, senza indicazione di località della provincia di Novara (anche **ginestrun** a Orio Canavese), **ginesc-tra** di Bellinzago e Oleggio (basso Novarese), **gënestre** a Piasco. Solo in Valle Strona sopra Omegna e in Valle Vigezzo (Ossola) il nome della ginestra si identifica con l'uso che se ne faceva – scope rustiche – rispettivamente con **scua** e **scuva**/**scū** (quest'uso viene anche segnalato in ALEPO I-I (2005) per Campiglia Cervo e Rocca Canavese). **Lencisctra** e **lencīstar** sono limitati alla Valle Vigezzo.

Per questa specie il walser di Alagna Valsesia ha **tschinistra**.

---

061 - GINESTRA CENERINA **Scheda 061**
Genista cinerea Leguminosae

Questo arbusto, che non è mai più alto di 1 m, prende il nome dalla breve e fitta pelosità grigiastra dei calici, dei legumi e delle giovani foglie lanceolate, che in seguito diventano quasi glabre; i rami sono solcati come nella ginestra dei carbonai e l'abbondante fioritura gialla si ha in maggio-giugno. Questa specie è presente in località soleggiate e scoperte, soprattutto su calcare, in arbusteti spesso d'invasione di pascoli abbandonati. Essendo una specie mediterranea diffusa soprattutto in Provenza, in Piemonte è limitata, in popolamenti localizzati ma spesso numerosi, alle Alpi Cozie (dalla Valle Maira verso sud) e alle Alpi Marittime, in Valle Gesso e Vermenagna ma soprattutto in Val Tanaro, oltre a una stazione isolata dell'alta Langa di Serole.

A Stroppo e Prazzo la pianta si chiama semplicemente **genesta** mentre **scubbe** di Limone Piemonte e **scua** di Upega (Briga Alta) si riferiscono all'antico uso dei suoi rami flessibili e tenaci per fare scope; il nome più antico in quest'ultima zona della nostra pianta (Massajoli e Moriani, 1991) sarebbe comunque **burlangin**.

---

062 - VESICARIA **Scheda 062**
Colutea arborescens Leguminosae

Grosso arbusto (1-4 m) a foglie imparipennate, composte da numerose foglioline ovali, disposte ai lati e all'apice della nervatura centrale, fiori gialli papilionati e frutto molto caratteristico poiché è un legume rigonfio, a superficie lucida e semitrasparente, cartaceo a maturità.

Si tratta di una specie amante del sole e resistente all'aridità, distribuita in modo puntiforme, su suoli calcarei, in Valle di Susa (dov'è abbastanza frequente), Colline del Po, Appennino, Alpi Cozie meridionali e Marittime sin verso i 1000 m.

Colùtea è il nome botanico del genere tratto da quello greco *kolutéa*, κολουτέα, in relazione forse con la voce *koilós*, κοιλός, "cavo", per i frutti vescicolosi. Il nome italiano, vesicaria, allude invece ai legumi rigonfi come una vescica.

Di questa specie si hanno stranamente poche attestazioni malgrado l'aspetto particolare dei frutti: in effetti in Valle di Susa (ALEPO I-I, 2005) figura solo il

nome che le viene attribuito a Chiomonte, **cabtheithe**. Altre denominazioni sono relative al suono che producono i semi contro la parete secca del frutto quando questo viene agitato: **cioca** ("campana") a Novi Ligure e, della Valle Grana, **sunai** ("sonagli"), **picái**[100] e, ancora, **schjóp** ("scoppio" dei frutti cavi quando vengono compressi) di Pradleves e Monterosso Grana (fonte: Renato Lombardo). **Gunfjét** di Gravere allude al rigonfiamento dei legumi.

---

063 - SCOTANO o **SOMMACCO** o **ALBERO DELLA NEBBIA** **Scheda 063**
Cotinus coggygria (= *Rhus cotinus*) Anacardiaceae

Lo scotano è un arbusto a portamento irregolare, raramente alto più di 1 m, con foglie caduche, rotondeggianti, intere ai margini, prive di peli, che assumono una vivacissima tinta rossa prima di cadere in autunno. I fiori sono numerosi ma minuti e poco vistosi, portati da ampie pannocchie ramificate che alla maturità dei piccoli frutti legnosi si coprono di una fitta peluria piuttosto vistosa che ha fatto anche chiamare questa pianta "albero della nebbia".

È specie a carattere submediterraneo, legata in particolare ai boschi radi di roverella; in Piemonte vegeta da 300 a 800 m in poche, isolate stazioni delle Valli di Susa, Maira, Grana, Gesso, Tanaro oltre che, in zone collinari, a Villanova Mondovì, in Monferrato e nelle Langhe meridionali dov'è più frequente.

Il botanico olandese Rembert Dodoens (latinizzato in Dodonaeus) del secolo XVI dette il nome *Cotinus* a questa pianta mutuandolo dal greco *kótinos*, κότινος; *coggygria* secondo Boerner (1951) sarebbe il nome greco alterato della pianta; *rhus* è probabilmente connesso con "rosso" dell'antica radice *reudh*/*rudh* e con il latino *russus* per il colore autunnale delle foglie (Devoto, 1968).

Il nome italiano viene fatto derivare da quest'autore dal latino medioevale del XIV secolo *scotanum*, a sua volta dal latino classico (*rhu*)*s cotĭnus*, "con normale passaggio medioevale di **-i-** in **-a-** in posizione postonica di parola sdrucciola".

Dall'antica bibliografia si ricavano, senza indicazioni di località, denominazioni quali **rübiún**, **russ** (per la colorazione delle foglie), **füstèt** (scritto come il nome francese della pianta) mentre **rusé** è ricordato per Foresto presso Susa e **fugliaröla** è dell'Appennino (settore orientale calcareo), denominazione quest'ultima che si ritrova anche nell'adiacente territorio dell'Oltrepò Pavese (Penzig, 1924); essa ricorda l'antico uso del fogliame come materiale tannante per la concia di pelli e cuoi.

---

064 - AGRIFOGLIO **Scheda 064**
Ilex aquifolium Aquifoliaceae

Ben noto come simbolo natalizio, l'agrifoglio, specie di antica origine terziaria, è stato incluso qui fra gli arbusti perché, in natura quasi sempre si trova in forma cespugliosa, anche se in qualche caso può diventare un albero di piccola o media altezza. Le foglie, sempreverdi, cuoiose e lucide, sono spinose al margine solo a poca distanza dal terreno dove mantengono fede al nome latino della specie (da *acus*, "ago") e a quello italiano (a sua volta derivante da *acer*, "acuto"); nella parte superiore della chioma le foglie sono inermi, a margine liscio.

---

[100] Da **picar**, "battere".

I fiori sono piccoli e bianchi e il frutto è una drupa rossa, matura durante l'inverno. Questa specie ha crescita lenta e, sia per la raccolta ripetuta delle fronde per scopi ornamentali sia per la scarsa capacità di concorrenza con le altre specie forestali, è attualmente rara, sebbene presente qua e là in quasi tutte le valli alpine e anche appenniniche, in zone fresche, spesso accantonata in stazioni di rifugio o nei sottoboschi, raramente sopra i 1000 m. Il legno può essere usato per piccoli lavori di tornio ed ebanisteria mentre i frutti, velenosi per l'uomo, sono graditi dagli uccelli. Un tempo le foglie venivano usate per sedativi e febbrifughi.

Nel latino classico *ilex* era il nome del leccio, quercia anch'essa sempreverde le cui foglie hanno una certa somiglianza con quelle dell'agrifoglio; *aquifolium* è una creazione dei botanici.

Il tipo lessicale più rappresentato, da inchieste personali e da quelle di ALEPO I-I (2005), è "agrifoglio", significante, secondo Devoto (1968), "pianta dalle foglie aguzze (latino *acrifolium*)". Questo esiste con piccole varianti in tutto o quasi il territorio regionale: **agriföi** a Ribordone e Lemie, **graföcc** a Limone Piemonte, **agruvert** a Susa, **agrifuéi** a Chianocco, **argraföi** in bassa Valle Vermenagna, **graföi** a Demonte, **griföi** o **agriföi** a Fontane (Frabosa Soprana) e nel Monregalese. Questo lessotipo è l'unico del Piemonte meridionale, ove si hanno spesso già contatti con le parlate di tipo ligure: **ågrifõju** a Ormea, **agrifoju** nell'Ovadese, **agrifeju** in Val Borbera, **aghërfó** in Valle Erro e Langhe orientali, **agrifögiu** a Capanne di Marcarolo (Appennino ligure-piemontese occidentale) insieme a **agrifóin**, sempre in questo settore, **aghërföi** a Carnino (Briga Alta) e **õrifäi** a Pamparato.

Nelle parlate provenzali alpine e francoprovenzali, sempre da nostre inchieste e da quelle dell'ALEPO I-I (2005), i nomi si collegano semplicemente all'aggettivo *acer*: **agrevu** in parte della Val Chisone (ma **grivu** a San Germano Chisone) e Val Germanasca oltre che a Chiomonte e Ostana, **grulíe** a Perosa Argentina, **grjulíe** a Roure, **gríu** a Cantalupa, **grivul** a Venaus, **grivo** a Giaglione, **grivu** a Novalesa, **malagrivu** e **malagréivu**, a San Giuliano (Susa), Meana e Mattie (col significato di "cattiva spina"), **engreno** a Locana, **aigräu dla balina** a Pramollo (riferentesi ai frutti " a pallina").

Alla foglia spinosa alludono ancora: **spinaföi** di tutta la Val Pellice, **malagrivu** a Meana di Susa, **mariföi**[101]di Chiusa Pesio, **spinafó** di Barge, Val Bronda e Valle Po, **pinfó** della Valle Grana e bassa Valle Vermenagna, **pinfú** della Valle Infernotto.

In Valle Varaita **malauro** significa "alloro cattivo" mentre denominazioni particolari sono **arcuvërd** di Condove, **oifuja** di Carema, **ariföi** di San Benedetto Belbo, **föja d'mas-ca** ("foglia di strega") di Boves, **verdospin** di Caprauna (Val Tanaro), **lüpja** di Val della Torre, dov'è stato anche raccolto **nübja**. L'alloro viene detto genericamente **laur ëspinus** ("lauro spinoso") e **marpügnan** ("mal pungente") da Gribaudo (1983).

Dato l'uso liturgico che se ne faceva al tempo di Pasqua affiorano qua e là termini che ne indicano l'uso sostitutivo al ramoscello d'olivo: **ramuliva**, **ramulivo**, **armulivér** della bassa Valle Grana e **armuliva** di Entracque.

---

[101] Dall'aggettivo **marí**, "cattivo".

Anche nel walser di Alagna Valsesia con **dourninslaub** si fa riferimento alle spine della foglia (in tedesco rispettivamente “spina”, *Dorn* e “fronda” o “fogliame”, *Laub*).

---

065 - FUSAGGINE o **BERRETTA DA PRETE** **Scheda 065**
Euonymus europaeus Celastraceae

È un comune arbusto di bassa quota alto sino a 2 m o anche più, a rametti tipicamente quadrangolari, verdi i più giovani, portanti foglie ovali acute e dentellate e fiori abbondanti in aprile-maggio, piccoli, verdastri, a quattro petali ben poco vistosi. Questo non si può dire invece dei frutti colorati e peduncolati, la cui forma arrotondata e costolata, a quattro lobi, è valsa alla pianta numerosi appellativi locali e il nome italiano “berretta da prete”; la capsula, di un bel rosso, si apre a maturità mostrando i semi avvolti da un involucro, l'arillo, di un vivace colore aranciato.

È specie presente in tutti i relitti boschi di pianura e dei fondovalle collinari freschi, diffuso qua e là nelle formazioni miste di farnia e carpino bianco, negli alneti e nei robinieti freschi, in collina e con modeste risalite nelle vallate montane, non al di sopra di 800 (1000) m. Ama i suoli fertili, umidi ma senza acqua stagnante, neutri o subacidi; è resistente all’ombreggiamento.

Un tempo era utilizzato per scacciare i parassiti del pollame, come indicano alcuni lessotipi, e i pidocchi dal capo dei bambini, mentre i giovani rami, a legno duro ed elastico, si utilizzavano per farne stuzzicadenti e, più anticamente, chiodini da calzolaio, usi descritti da Sella (1992) per il Biellese.

La corteccia della radice contiene principi lassativi e colagoghi; i frutti sono dannosi all’apparato digerente.

Il nome fusaggine trova probabilmente origine nel latino (Devoto, 1968) *fusago, fusagĭnis*, derivante da **fusare*, verbo denominativo da *fusus* perché serviva a fare fusi; incrocio con i tipi *propago, -ĭnis* e simili”.

In riferimento alla forma dei frutti si sono raccolti **scagnèt** di Vignolo e **scagnit** di Postua e Occhieppo perché questi vengono paragonati a “sgabellini”. Più numerose sono le denominazioni tratte dall’aspetto “a spicchi” dei frutti, con diffusione in tutta la regione, che si riferiscono, come in italiano, a “berretta da prete”: **capel da prèive** (Collina di Torino), **capel da preve** (Boves), **capel dal prèivi** (basso Vercellese), **capel da previ** (Astigiano, Gattinara e Bibiana), **capel da prevō** (Ormea), **capel da preire** (Valle Grana), **capel da preve** (Biellese, nei settori esterni), **bareta**, **bërta** o **calota da pˆrevi** (Langhe), e, in ALEPO I-I (2005), **ciapel da preve** (Lemie), **ciapel da preire** (Chianocco e Villar Pellice), **sciapel di prere** (Novalesa), **capel da préu** (Chiusa Pesio) e **capel del vesco** (“cappello del vescovo”) a Upega (Briga Alta).

Nelle Langhe e Roero compare inoltre **ˆruncaja**[102], ben più diffuso, con varianti, altrove nel Piemonte settentrionale con **runcaʃu** e simili (prevalente nel Biellese), **runcasa** a Coassolo, **runcastr** a Oleggio, **runcagiu** nella pianura novarese, **runcascen** nella zona del lago d’Orta mentre Penzig (1924) segnala genericamente **runcarola** e **runcasse**. Ancora nel Novarese s’incontra **fùsin**, come in altre regioni italiane, affine a “fusaggine”.

---

[102] Affini a questa e alle seguenti denominazioni sono citate da Penzig per il Comasco (**roncagin**) e il Milanese (**rancalna**, **roncaluse**).

Denominazioni particolari assai localizzate sono: **bosch cadre** ("legno quadrato") di Roccavione e Robilante, **bosch ad ciavatin** ("legno del ciabattino") di Rovasenda e **bosch di sciavatin** di Albano Vercellese, **bosch di pjeggi pulín** ("legno dei pidocchi pollini") del Biellese.

Rara nei boschi di faggio del Piemonte centro-meridionale è la FUSAGGINE A FOGLIE LARGHE (*Euonymus latifolius*), di altezza più elevata e a foglie più grandi. Se ne è raccolto unicamente il nome a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **guregn**.

---

066 - BOSSO **Scheda 066**

Buxus sempervirens Buxaceae

Il bosso è una specie sempreverde di antica origine: infatti in Piemonte probabilmente esiste in natura come relitto dell'era Terziaria. A crescita assai lenta, si presenta di solito come un arbusto di 1-2 m; solo nei vecchi parchi, coltivato, può assumere l'altezza e il portamento di un alberetto. La chioma è assai folta, formata da piccole foglie coriacee, ovali e opposte, di colore più scuro nella pagina superiore, intere al margine, che emettono un odore sgradevole. Profumati sono invece i piccoli fiori, precoci (marzo, aprile), in fascetti all'ascella delle foglie, gialli e privi di petali; il frutto è una capsula contenente semi neri e lucidi che vengono lanciati lontano a maturità[103]. Questi frutti, per la loro forma tricornuta, erano detti **escagnet** in Valle Grana; le bambine li infilavano per farne delle collane.

Tutta la pianta, che presenta accrescimento assai lento, è velenosa. Proprio per questa sua caratteristica, sino a qualche decennio fa, era dominante localmente in zone pascolate da ovini e caprini, che la evitavano; dopo la cessazione di questo disturbo si è avuta in queste aree una nuova diffusione di altri arbusti, quali nocciolo e pero corvino, seguiti da roverella e, talvolta, pino silvestre. Il contatto della pelle con le sue fronde può provocare dermatiti.

Il legno, giallo, molto pesante, compatto e durissimo, un tempo veniva usato per confezionare piccoli oggetti torniti (tabacchiere, bocce, flauti, posate, ecc.).

Ecologicamente il bosso è legato a pendici scoperte, sassose e soleggiate, soprattutto su calcare; essendo assai adattabile per quanto riguarda la luce, sopravvive comunque a lungo anche nei boschi ombrosi.

Come pianta pioniera si diffonde nei pascoli, mentre con l'evoluzione della vegetazione può costituire il sottobosco di cedui di roverella e, in zone ben esposte, nel folto sottobosco di faggete asciutte; vive sino a 1000 m di quota e fino a 1400 m in terreni non boscati.

Sicuramente spontaneo in Piemonte solo nelle Valli Tanaro, Vermenagna, Grana e Maira oltre che in alcuni punti dell'Appennino calcareo e, forse, presso Gravere in Valle di Susa. Altrove può presentarsi come specie inselvatichita in quanto è stata molto usata per ornamento.

Sulle Alpi i nomi locali derivano sempre dal latino *buxus*: **búis** è il termine più diffuso nelle zone dov'è spontaneo e in altre valli vicine (qui insieme a **büss**, che era il termine usato nella tecnica dei legnami); **bozu** è di Fontane (Frabosa Soprana), **bosciu** e **busciu** di Ormea, **busciam** di Limonetto (Limone Piemonte), **bossu** della

---

[103] Disseminazione bolocora o ballocora (dal greco *ballo*, βάλλω, "lancio", "getto").

bassa Valle Varaita e di Sancto Lucio de Coumboscuro, **bosu** della Val Pesio, Barge e Villar Pellice.

In zone a bassa quota (ma non sempre in modo esclusivo) il bosso coltivato deriva il nome **martel** (talvolta **martal**, **martela**, **murtel**, **martlèt**, **martlat**, **martlät** o anche **martlin**, diminutivi, e **marté**, insieme a **bis**, ad Acqui Terme) da *myrtus*, attraverso l'italiano "mortella". Il bosso a Novi Ligure è chiamato, oltre che **büsru** anche **marté** (quest'ultimo a Montecapraro dov'è spontaneo). Come avviene per qualche altra rara specie a foglie persistenti, in alcune località (ALEPO I-I, 2005) il nome ricorda il suo uso liturgico nel periodo pasquale (**rimiliva** a Ribordone, **remüliva** a Ingria) in sostituzione dei rami d'ulivo.

Buksbaum è del walser di Alagna Valsesia (*Buchsbaum* in tedesco).

---

067 - SPINO CERVINO **Scheda 067**
Rhamnus cathartica Rhamnaceae

Arbusto molto ramoso a chioma rada, alto anche alcuni metri, sviluppa foglie ovali finemente dentellate, a nervature arcuate, e rametti ad apice spinoso, fiori giallo-verdastri assai piccoli e frutti globosi neri, minori di un pisello.

È specie amante della luce e propria di zone calde e asciutte, sassose, specialmente su calcare (greti, rupi, radure di querceti di roverella), presente qua e là dalla pianura sin verso 1000 m e oltre in tutta la regione, escluse però le zone più piovose.

Il nome della specie[104] segnala che la pianta, in particolare i frutti, hanno effetti purgativi assai drastici: questi, pur essendo velenosi, venivano appunto utilizzati sotto forma di sciroppo mentre un tempo s'estraeva da questa pianta una sostanza colorante giallo-verde, detta "giallo di spincervino".

Il nome del genere è stato ispirato dal greco *rhámnos*, ῥάμνος, con il quale si designavano varie piante spinose.

Poiché la specie risulta assai sporadica e ormai poco conosciuta se ne sono potuti raccogliere solo alcuni nomi locali: **paisservin** a Roburent (Monregalese), **pèi servin** (valli appenniniche tortonesi), **pèi sirvin** (Carpeneto – Alessandria) – tutti significanti "pero cervino" – **bosch d'fer** ("legno di ferro") (Alpignano, antiquato), **bohu néiri** a Condove, dove, secondo ALEPO I-I (2005), talvolta si indica con questo nome il biancospino, **granëtta** di Venaria Reale e **graneta** (senza indicazioni di località), nome che si riferisce forse ai frutti come pure **gran-e giaune** di Mondovì che, per traslato, indicano l'intera pianta.

---

068 - RAMNO ALPINO **Scheda 068**
Rhamnus alpina Rhamnaceae

Questa specie, di solito non più elevata di 2-(3) m, è un cespuglio con chioma rada, a rami contorti privi di spine e foglie ovali piuttosto grandi, lucide di sopra, con molti nervi e dentellate ai margini; i fiori, piccoli, verdastri, in brevi fascetti alla loro ascella e unisessuali come in *Rhamnus cathartica* [v. scheda 067 - spino cervino], danno origine a frutticini sferici, neri a maturazione. In Piemonte è presente solo la sottospecie tipica.

---

[104] *Catharticus* in latino significa appunto "purgativo".

Si tratta di una pianta diffusa nei pendii rupestri caldi e secchi, quasi sempre su calcare, ma su serpentini a Capanne di Marcarolo nell'Appennino, dalla fascia prealpina sino al limite superiore del piano montano (1500-1700 m), quasi esclusivamente dalla Valle di Susa verso sud.

Si hanno varie segnalazioni circa la raccolta delle cortecce (**plajo** o **pelajo**) ad azione lassativa, richiesta dagli erboristi, durata sino a una sessantina d'anni fa, ritenuta ad Argentera e Sampeyre, erroneamente, adatta per ottenere "tintura di iodio" come riferito dall'ALEPO I-i (2005). La raccolta avveniva in primavera con la pianta "in succhio" anche a Bellino e Castelmagno per essere poi commerciata.

In Valle Grana i rami venivano posti nei pollai in quanto si riteneva scacciassero i parassiti del piumaggio dei volatili.

Poiché, a dosi elevate, è velenoso, i nomi locali significano sovente "veleno", come **bos toro** ("legno veleno") a Sampeyre, dov'era anche chiamato **bos d'aṡi** ("legno d'asino") o **bos püt** ("legno puzzo"); quest'ultima attribuzione viene data forse erroneamente all'affine *Frangula alnus* [v. scheda 069 - frangola], mentre a Elva **püt** corrisponde correttamente a *Rhamnus alpina*. A Millaures (Bardonecchia) si ha "sovrapposizione" al corniolo [v. scheda 074] con il nome **curnalíe**.

Sempre con il significato di "veleno" si hanno **s'turíe** di Castelmagno (**s'** è l'articolo incorporato) e **tősigi** ("tossico") a Upega (Briga Alta).

Particolari sono **solbro** della Val Germanasca e **fuitatsciat** di Argentera.

Analogamente a *Frangula alnus* [v. scheda 069 - frangola] alcune denominazioni hanno per radice "ontano", per una certa somiglianza delle foglie con quelle dell'ontano nero, sia dal termine latino *alnus*, con **ona** di Forotondo e Carrega (nelle Valli appenniniche Curone e Borbera), sia da quello gallico, con **verno** a Bellino dove gli ontani non esistono.

---

069 - FRANGOLA **Scheda 069**

Frangula alnus (= *Rhamnus frangula*) Rhamnaceae

La frangola è stata separata a livello di genere da *Rhamnus*, nel quale era prima inclusa, per possedere fiori ermafroditi, cioè bisessuali, e non unisessuali. La frangola è un arbusto alto anche alcuni metri, con foglie ovali a margine intero, fiori piccoli bianco-verdastri, frutticini carnosi, dapprima rossi e poi neri a maturità, sferici. La frangola si comporta come specie eliofila in terreni acidi, scoperti e paludosi o freschi di mezza ombra in boschi di latifoglie della fascia pedemontana sino a 1000 m, più di rado collinare, specialmente nelle zone moreniche.

L'epiteto specifico del nome scientifico si riferisce alla somiglianza delle foglie con quelle dell'ontano nero (*Alnus glutinosa*) [v. scheda 006], fatto ricordato anche in varie denominazioni locali mentre quello del genere è collegato a *frangere*, "rompere" per la fragilità dei rami. Altra caratteristica ricordata in quest'ambito è ancora il cattivo odore tramandato dal legno, con derivazioni dal latino *putēre* ("puzzare").

I frutti della frangola causano disturbi dell'apparato digerente, difficoltà respiratorie, vertigini e convulsioni. Un tempo si impiegavano, a dosi adatte, come purganti e per tingere i tessuti di lana, ai quali potevano impartire una colorazione gialla, grigio-bluastra oppure verde a seconda che fossero usati immaturi, maturi o sottoposti a fermentazione.

Il nome generico in piemontese è **verna püta** ("ontano puzzolente") che è sostituito a Pianezza, Boves e all'imboccatura della Valle Vermenagna da **verna giauna** ("ontano giallo"). **Onizza falsa** ("ontano falso) è del medio Novarese (denominazioni di altre località della zona: **gurin** o **arbaritt**); **püta** e **pütin** sono di due centri del Biellese (Sella, 1992) mentre **spüssa man** e **spustru**, sempre riferentisi alla puzza del legno, sono stati raccolti rispettivamente ad Albano Vercellese e in Val Curone; **báliche naire** ("palline nere") di Coazze e **curnagiotto** dell'Appennino nel suo settore occidentale alludono al frutto (in zone più a est, nell'ultimo caso, questo nome è dato al mirtillo); **budáine** di Asti è probabilmente disusato; **sangargnel** e **sanguignő** di alcune località del Biellese e **sanguin** di Piasco si riferiscono al colore sanguigno della polpa dei frutti. Non esistendo la frangola a Millaures (Bardonecchia), i nomi relativi a questa località, rilevati in ALEPO I-I (2005), dovrebbero correttamente attribuirsi a *Rhamnus alpina* [v. scheda 068 - ramno alpino]. **Sèrva nèira** viene riferito da Colla (1837) per Margarita e Sant'Albano Stura.

---

070 - OLIVELLO SPINOSO **Scheda 070**
Hippophaë fluviatilis (= *Hippophaë rhamnoides*) Elaeagnaceae

È un arbusto alto al massimo 1-1,5 m, assai ramoso e a chioma rada e irregolare, spinoso, con foglie lineari, bianche al di sotto e verdi grigiastre di sopra, da cui il nome italiano. E' una pianta dioica, con sessi su piante separate e i fiori, in amenti brevi i maschili, isolati e privi di corolla quelli femminili, sono poco appariscenti, mentre gli abbondanti frutti sono vistose drupe ovali di color aranciato chiaro, ricche di vitamina C.

L'OLIVELLO SPINOSO (*Hippophaë fluviatilis*) è in Piemonte specie localizzata e non ovunque sicuramente spontanea, dal momento che è stata in passato utilizzata per rinsaldare artificialmente scarpate e pendici franose. Certo spontanei sono i popolamenti piemontesi delle alte Valli di Susa e Chisone e del settore appenninico orientale anche perché qui esistono denominazioni locali.

Questa pianta è assai rustica e adattabile, tipica di greti ciottolosi e asciutti, amante di luce e calore. Dai frutti un tempo si ricavavano marmellate con proprietà astringenti; freschi questi sono immangiabili perché assai acidi.

Hippóphaë, ἱππόφαη, era il nome greco di un cespuglio spinoso; *rhamnoides* significa "simile a un *Rhamnus*", ma attualmente questa specie i botanici preferiscono indicarla come *fluviatilis*, "che vive lungo i fiumi".

A Chiomonte, Oulx e a Bardonecchia questa pianta si chiama **genetiéu**, **gené** a Millaures (Bardonecchia), **bossu blanch** a Mentoulles (Fenestrelle) e, sull'Appennino, a Montacuto, **gurmarèina** ("salice marino") in quanto nell'aspetto generale e, in particolare, delle foglie, può ricordare i salici cespugliosi degli stessi ambienti, soprattutto *Salix eleagnos*.

---

071 - CISTO A FOGLIE DI SALVIA **Scheda 071**
Cistus salviifolius Cistaceae

Folto cespuglio che può raggiungere 50 cm d'altezza, ricco di foglie sempreverdi, opposte e ovali, intere, pelose, grigiastre e venose che – come indicano i nomi scientifico e italiano – ricordano quelle della salvia, con forte odore

aromatico. I fiori, primaverili e bianchi, con molti stami gialli, somigliano vagamente, sebbene più piccoli, a quelli di certe specie di rose selvatiche. Vive fra 300 e 600 m su terreno acido e soleggiato, in zone con inverni temperati.

Questo cisto è, tra le altre specie mediterranee di tale genere, quello termicamente più adattabile, per cui penetra in zone collinari del Piemonte: Colline del Po, dove è ritenuto estinto, Astigiano, dove è raro, Langhe meridionali, Appennino non calcareo e una stazione isolata nella bassa Valle di Susa presso Condove. È proprio di questa stazione che Penzig (1924) riporta la denominazione di **salvja ëd San Per** ("San Pietro").

Il nome del genere è la trasposizione in latino del greco *kístos*, κίστος.

---

072 - TAMERICE ALPINO **Scheda 072**
Myricaria germanica Tamaricaceae

È una specie legnosa assai folta, ramificata, in Piemonte raramente più alta di 1 m, a rami allargati sottili e arrossati, fittamente coperti da piccole foglie lineari lanceolate, glauche, un po' simili a quelle delle specie mediterranee del genere *Tamarix*, da cui il nome italiano e quello, unico, della Val Germanasca: **tamaris**.

Il nome botanico del genere, è stato foggiato partendo dal nome greco *myríke*, μυρίκε, che corrisponde appunto al latino *tamārix*; i fiori sono piccolissimi, bianco-rosei, in spighe apicali.

Vive in colonie spesso numerose ma, almeno oggi, assai localizzate nei greti ciottolosi dei torrenti, a partire dai 2000 m sino alla pianura, quindi anche lungo i fiumi (Tanaro, Stura di Demonte, Maira), dove però è rarissimo. Stazioni montane sono quelle delle Valli del Toce, Biellese (rara), Lanzo, Susa, Chisone, Germanasca, Pellice (qui un tempo frequente) e Gesso; le stazioni presso Torino sono estinte da tempo e quelle di pianura e bassa montagna sono scomparse o almeno in pericolo per lavori vari negli alvei dei corsi d'acqua.

---

073 - SANGUINELLO **Scheda 073**
Cornus sanguinea Cornaceae

Arbusto assai comune in Piemonte, alto anche alcuni metri, a rami biforcati (da cui in alcune località il nome di **furslin-e**, ossia "forchette"), a foglie opposte ellittiche bruscamente appuntite, con nervature incurvate che seguono i margini fogliari interi; la chioma folta di questi arbusti dà una nota di colore ai paesaggi autunnali delle siepi poiché la pianta assume allora una bella tinta rosso-violetta. Di questo colore sono pure i rametti in stazioni soleggiate, ad esempio ai margini dei boschi, però la pianta può adattarsi anche nel sottobosco, poiché resiste bene all'ombreggiamento.

I fiori bianchi sono portati in corimbi abbastanza vistosi, che si sviluppano a primavera inoltrata e a fogliazione completata. I frutti, non commestibili per l'uomo ma appetiti dagli uccelli, che così propagano la specie, sono neri a maturità; si tratta di drupe a succo rossastro scuro; il loro colore ha dato praticamente ovunque il nome locale alla pianta, correlato con "sangue", come pure in latino e in italiano.

Il sanguinello, quando non sia in fiore o in frutto, può scambiarsi con l'affine e meno frequente corniolo [v. scheda 074 *Cornus mas*].

L'ambiente idoneo per il sanguinello, diffuso dalla pianura e collina alle prime pendici montane non al di sopra degli 800-1000 m, sono i boschi di latifoglie miste, gli ontaneti umidi ma non paludosi, i querceti non troppo asciutti di rovere e roverella mentre un tempo, in pianura e collina, era comunissimo nelle siepi delimitanti i campi, oggi quasi ovunque eliminate per favorire le moderne tecniche colturali meccanizzate. Negli ultimi decenni questa pianta ha invaso notevoli superfici, preferibilmente su terreno calcareo, già sede di vigneti poi abbandonati, in particolare nell'Astigiano: questo stadio arbustivo prelude in genere al graduale ritorno del bosco.

I rami, flessibili e tenaci, fornivano materiale per cesti e scope[105] rustiche. I frutti risultano fortemente purgativi anche se non si possono definire propriamente tossici; hanno comunque un sapore amaro e sgradevole che scoraggia a mangiarli. Anticamente dai semi si ricavava un olio per l'illuminazione e per tingere le stoffe.

I nomi locali sono quasi tutte variazioni sull'unico tema evocato: **sanghin** in Valle Grana, **sanguinin** a Pino d'Asti, **sanguin** ad Asti e, in generale, nelle Langhe e Roero, **sanguanin** a San Sebastiano Po, **sanguina** a Fontanetto Po, **sanguèt** a Pecetto, **sangugnő** a Carpeneto e Gattinara, **sanguanèn** a Portacomaro, **sangüignöl** in Canavese, **sanguignö** nel Biellese, Valsesia e ad Albano Vercellese, **sanguignun** in altre zone dell'Astigiano e nel Novarese (qui anche **sanguignola**, **sanguinin** e **sánguli**), **ssangugnèin** ad Acqui Terme, **sanguèin** a Novi Ligure e **sanguéi** a Tortona.

Scuass ("scopaccia") di Rocchetta Tanaro ricorda l'uso che se ne faceva qui (e anche nel resto del Monferrato e delle Langhe oltre che nel Biellese). Un altro nome ritrovato in bibliografia senza indicazione di località è **parapjőva** ("parapioggia") per la forma delle infiorescenze.

---

074 - CORNIOLO **Scheda 074**

Cornus mas Cornaceae

Nei boschi s'incontra molto sporadicamente, in forma di cespuglio alto 1-2 m, che, anche a distanza, si rende evidente precocemente all'inizio della primavera, a fine febbraio-marzo, con la sua abbondante fioritura gialla, che precede la fogliazione, sullo sfondo delle chiome ancora spoglie di alberi e arbusti.

Per distinguere il corniolo dal congenere sanguinello [v. scheda 073 *Cornus sanguinea*] occorre notare che le foglie, molto simili, terminano comunque in un apice più acuto e sono un po' lucide di sopra; i piccoli fiori sono gialli e portati in ombrellette all'ascella delle gemme fogliari; i frutti sono drupe carnose, ovoidali, simili a piccole olive con un grosso nocciolo, rosso porpora a maturità, un po' tanniche e di sapore aspro, comunque commestibili e adatte a preparare marmellate che hanno proprietà astringenti. Nei vecchi giardini spesso s'incontrano ancora esemplari isolati quasi arborei di corniolo, di età avanzata e alti sino a 5-8 m.

È questa una specie abbastanza amante del caldo e resistente al secco, specialmente di suoli calcarei. La distribuzione del corniolo, che di rado raggiunge i 1000 m, comprende in forma più o meno continua, le Colline del Po, il Monferrato, le Langhe e il settore orientale dell'Appennino, le zone calcaree delle Alpi Cozie

---

[105] In piemontese **ramasse**, termine derivato al peggiorativo dal **rama**, "ramo".

meridionali e Marittime mentre è assai raro in pianura, ad esempio alle Lame del Sesia e lungo il Ticino.

Tutte le denominazioni locali derivano da un'antica radice che significa "duro" con allusione a questa caratteristica del legno. Nel latino classico il nome di questa pianta era *cornum*; si pensa che il nome italiano attuale derivi da un ipotetico **cornucŭla*; *mas* significa "maschio".

Fra le denominazioni locali **curnal** è il più diffuso: Canavese, qui anche **curnål**, Biellese, qui anche **curná** come a Oleggio e Gattinara, stazioni pedemontane della provincia di Torino e Cuneo, parte del Novarese, Astigiano e Colline del Po; **curná** e **curnal** sono del medio Novarese, il primo anche della Valsesia, di Villar Pellice e, all'estremo sud, di Ponte di Nava (Ormea), **curnalíe** di Angrogna; **quarnal** è di Omegna, **curnâ̂rot** delle Langhe e Roero, **curnâ̂rin** di parte dell'Astigiano, **curnalin** della Collina di Torino e della pianura del Biellese e del Vercellese. In valle di Susa incontriamo **crignulé** a Novalesa, **curnalíe** a Giaglione e **cargníe** a Chiomonte. **Vuretta** è un antico nome del Novarese.

---

075 - EDERA **Scheda 075**
Hedera helix Araliaceae

È una liana dapprima strisciante sul suolo del sottobosco che risale poi lungo i tronchi aderendovi con brevi radici avventizie senza essere parassita; si sviluppa allo stersso modo anche su muri e rocce; quando è ombreggiata presenta foglie, sempreverdi, della classica e ben nota forma tricuspidata, ma quando raggiunge un ambiente soleggiato queste diventano ovali-acute e lucenti, portate anche su brevi rami laterali. I fiori tardivi – in settembre-ottobre – sono in ombrelle arrotondate, con piccoli petali verdastri; in seguito compaiono i frutti, piccole bacche sferiche violetto-nerastre, velenose ma appetite dagli uccelli. I vecchi fusti legnosi possono raggiungere oltre 20 cm di diametro e lunghezze di 15 m.

Come constatato in più luoghi (ALEPO I-I, 2005) la pianta era un tempo utilizzata come materiale per tingere e smacchiare le stoffe mantenendone il colore. Un tempo veniva utilizzata per curare la pertosse.

Il nome *Hedera* è quello latino della pianta; *helix*, come l'italiano "elica", significa "tortuoso" ed è in relazione al portamento del fusto. In Piemonte è spontanea solo la sottospecie tipica.

Per le Alpi Occidentali l'ALEPO I-I (2005) cita come denominazioni locali i tipi lessicali "abbracciabosco", "édera", "éllera", talvolta con incorporazione dell'articolo **l'**. Fra questi a livello piemontese è il primo temine a dominare, coprendo tutte le zone di pianura e di collina, salvo alcune zone marginali pedemontane, con **brasabosch** (**bråsabosch** ad Acqui Terme) che tende a penetrare specialmente in alcune vallate alpine a sud (Entracque, bassa Valle Vermenagna, Valle Grana, Frabosa Soprana, Cartignano, Chiusa Pesio, ecc.). Varianti locali sono: **anbrahabosch** di Lemie, **brasabúsch** di Traversella e buona parte del Canavese, **bråsabusch** di Orio Canavese, **brahabóhch** di Ingria, **brathabosch** di Oncino, **ambrasabó** di Condove, **braciabusch**, prevalente nel Biellese e nella pianura novarese (qui con gli analoghi **ligaboscu** e **ligabosch**), **brasciabosch** di Fontane (Frabosa Soprana), **embrasabosch** di Elva.

Edera è attestata a Novi Ligure e in varie località alpine al margine o già sopra i limiti altitudinali della specie, che di solito non vive oltre 1000 m. In Valsesia le

denominazioni sono: **dédera** o **éllera** a seconda delle zone, **édra** ad Albano Vercellese e Quarna, **ërla** a Casale Corte Cerro, **éllura** ad Andrate (Serra d'Ivrea), **ëlliûra** a Pamparato, **léllera** a Carema, **lélera** a Ormea, **lélufa** nel resto della Val Tanaro (ma a Upega – Briga Alta – è **édera**), **ledra** nell'alto Novarese con **éler**, **lera** ad Abbadia Alpina (Pinerolo) e nella vicina Bibiana, **eire** e **leire** a Pramollo, Perrero, Villar Pellice, **lire** a Chiomonte, **leire** e **lera** ad Angrogna, **leva** a Bricherasio, **élja** a Prato Botrile (Condove) e Chianocco, **éirä** a Salbertrand ed **èitho** a Chiomonte. In particolare, nella media Valle di Susa, si hanno denominazioni analoghe, diversificate dalle radici proposte: **rënó** a Novalesa, **arëina** a Mattie, **ürinna** a San Giuliano (Susa) e **alüno** a Giaglione. Va notato che in parecchie località convivono i termini relativi ai tipi "abbracciabosco" ed "edera". In alcune località del Biellese Sella (1992) segnala denominazioni, in parte da considerarsi antiquate, che vanno (con varianti) da **pravangun** a **bruancún**[106].

Nel walser di Alagna Valsesia Gilardino (2008) riporta per questa pianta **wintergrieni** ossia, letteralmente, "verde in inverno" (in tedesco *Winter grün*).

---

076 - BRUGO **Scheda 076**
Calluna vulgaris Ericaceae

È un piccolo arbusto di 20-30 cm d'altezza a rametti legnosi folti, fittamente coperti di foglioline squamiformi su quattro linee longitudinali.

I fiori compaiono tardi, in agosto-settembre, e sono assai piccoli, rosei, disposti all'apice dei fusticini in forma di spighe. A seguito di ciò, per il fatto che il brugo è una specie gregaria che spesso vive in popolamenti puri o quasi, i paesaggi dominati da quest'ericacea, fino ad allora di aspetto assai monotono, si ravvivano a fine estate di quest'abbondante fioritura; essa si prolunga nel tempo perché le corolle non appassiscono essendo di consistenza membranosa il che permette di utilizzarle per la confezione di composizioni di "fiori secchi".

Questa pianta è spesso ben conosciuta ma chiamata con il nome improprio di "erica"; tale confusione si verifica talvolta anche per i nomi locali del brugo e dell'erica arborea.

Il brugo è una specie lucivaga[107] ad ampio areale distributivo, presente dalla pianura sino ai limiti superiori del piano subalpino, talvolta sino a 2000 m, purché i suoli siano fortemente acidi e la piovosità non sia troppo bassa. A bassa quota questa specie costituisce, da sola o con le specie di molinia [v. scheda 162], le formazioni chiamate brughiere in Lombardia, baragge nell'alta pianura vercellese e novarese e vaude in Canavese. Si tratta di terreni argillosi, con ristagni stagionali d'acqua, in zone a elevata piovosità, con una vegetazione povera di specie arboree e arbustive. Queste formazioni erano anticamente boschi che sono stati portati a questo stato di degradazione dai tagli, dagli incendi e dal pascolo sin dall'alto Medioevo. Le brughiere sono oggi ridotte a piccole aree discontinue, che risultano protette per il loro valore naturalistico relittuale, essendo state quasi ovunque trasformate in colture agricole; esse tendono a trasformarsi in boschi di querce attraverso una stadio iniziale a betulla e pioppo tremolo.

---

[106] Per i frutti simili a mirtilli, **bruacu**, per colore e grandezza.
[107] Amante della luce

Nel Biellese (Sella, 1992) i principi astringenti di questa specie venivano utilizzati facendone dei decotti.

Fino a qualche decennio fa il brugo veniva falciato ogni 3-4 anni per ottenere strame. Un tempo nel Novarese e altrove nel Piemonte meridionale i suoi fusti sottili e contorti costituivano in parecchie zone il "bosco" (**anramüra** nel Saluzzese) sul quale far "montare" i bachi da seta alla fine del loro sviluppo larvale, offrendo loro un appoggio dove filare il bozzolo. Entrambi questi usi hanno lasciato qualche traccia nelle denominazioni locali del brugo.

Il nome del genere è stato tratto da Linneo dal nome greco della pianta, *kallýno*, καλλύνο. Il verbo greco *kallýnein*, καλλύνεἰν significa "pulire": di questa pianta si facevano in effetti piccole scope (Dalla Fior, 1926).

I nomi locali derivano quasi esclusivamente da *brūcus*, voce del basso latino ma di probabile origine gallica significante genericamente "erica"; la formazione a prevalenti "eriche" e cespugli di altre specie prendeva il nome di *brugaria*, derivata dal termine precedente da cui appunto "brughiera". Da notare che in Francia, anche oggi, non si possono separare chiaramente, nei fitotoponimi, le cenosi a brugo o a eriche di varie specie, che nella zona atlantica vegetano assieme.

Per il Piemonte accade qualcosa del genere nei settori meridionali perché qui vi è sovrapposizione fra gli areali del brugo e dell'erica arborea: ciò avviene nell'area appenninica e nelle zone collinari confinanti. Confrontando i nomi locali del brugo e del rododendro si hanno sovrapposizioni fra questi sia in parlate francoprovenzali sia in alcune di tipo provenzale alpino (ALEPO I-I, 2005).

Partendo come si è detto dalla voce *brūcus* si può vedere come questa sia stata variamente elaborata a seconda delle zone. **Brèch** è il nome del brugo a Rivodora (Baldissero Torinese), zona di Lanzo e nel Canavese (qui però con varianti quali **brëch** a Fondo e a Chialamberto e **bröch** a Frassinetto), inoltre è del tutto isolato in Ossola a Toceno oltre a **brich** della vicina Villadossola; **bräch** è diffuso su tutto il versante sinistro della bassa Valle di Susa a parlata francoprovenzale; **brach** è di Val della Torre e della zone del Monte Bracco (Revello), **bruch** o **brugh** sono diffusi in Valsesia, il primo anche a Cicogna (Val Grande), **brüch** a Oleggio e a Gattinara; **brügh** è presente più a nord-est, in Val Cannobina (anche con **brugh** e **brui** a Cùrsolo); in Ossola si ha **brügh** a Bognanco, **bröi** a Craveggia, Re, Santa Maria Maggiore e Villette e **brei** a Malesco; a Omegna e Varzo si ha ancora **brügh** e **brūa** a Quarna. Analoghe sono alcune denominazioni della fascia appenninica, con **brugo** della Valle Scrivia, **briga** della Val Borbera, **bruga** della bassa Val Lemme, **brügu** di Novi Ligure, **brügh** di Briga Alta.

In zone dove esiste anche *Erica arborea* (nelle alte Valli del Piota, Lemme e Gorzente; a Voltaggio; in Val Curone), per il brugo si registrano: **brigastru**, **brügastru**, **ambrüghe**, con i peggiorativi rispetto all'erica, di altezza più elevata. Dello stesso tipo, sempre in questa zona appenninica (con **brügu** a Capanne di Marcarolo), si sono raccolti **bruastru** dell'Ovadese (insieme a **brüghe**) e **brejastra** della frazione Moretti di Pian Castagna.

Per tornare al Piemonte orientale, nel Novarese **brugh**, **brügu** e **brüv** convivono accanto a **stram** ("strame"). Nel Biellese, territorio linguistico di transizione fra il Piemonte occidentale e orientale, si hanno: **brü** dominante con, rari, **brüu**, **brüf**, **brüch** e ancora **stram** o **astram** nella brughiera più a est. **Brü** è ancora presente a Orio Canavese, a Pecetto, a Moncalieri, Castagneto Po, oltre che a

Ceresole d'Alba e in alcune zone dell'Astigiano. A Tortona il brugo si dice **brűua** e **bria** nelle Langhe orientali e in Valle Erro; nei centri vicini di Acqui Terme e Cassine compare **briuét**, diminutivo di **briua** ("erica arborea").

Queste ultime denominazioni si collegano a quelle delle parlate provenzali alpine, analoghe al *bruyère* francese ("erica") e *bruyère commune* ("brugo"): **braviérä** a Bardonecchia, **brira** a Mattie, **brjera** di varie località della Val Chisone, **brjëro** della Val Germanasca, **bruira** di Villar Pellice, **bürjére** di Limone Piemonte, **brjêra** di Frabosa Soprana, **brujero** di Acceglio, **brüero** della Valle Grana, **brüera** di Robilante, Roccavione e Abbadia Alpina (Pinerolo), **brüé** di Chiusa Pesio. Nel settore francoprovenzale si è incontrato **brèt** a Ronco Canavese.

Del tutto isolato è **füstel** di Viù. Per l'uso che se ne faceva è **stram** nella zona della brughiera.

Nel walser di Alagna Valsesia si ha **haida** (*Heide* nel tedesco d'oggigiorno) mentre Gilardino (2008) propone **brich**; **prük** è stato raccolto a Formazza.

L'elenco di denominazioni in ALEPO I-I (2005) è lungo in quanto il brugo è stato ritrovato in quasi tutte le località dell'inchiesta con gli stessi tipi lessicali già visti: **brëch** a Rocca Canavese e a Lemie, **bräch** a Val della Torre, **bröch** a Ingria, **bru** a Campiglia Cervo, **brü** a Carema, **bruera** a Cartignano ed Entracque, **brüera** a Boves, **bruvera** a Bibiana, **brüvera** a Piasco, **brügera** a Novalesa, **brûje** a Pamparato, **brüjere** a Chianocco, Sampeyre e Canosio, **brüri** a Coazze, **brüíra** a Villar Pellice, **brujët** a Balme, **brere** a Condove, **brîëêrë** a Fontane (Frabosa Soprana), **brjero** a Pramollo, Perrero e Oncino, **bríera** a San Giuliano (Susa), **bríra** a Mattie, **brjeres** a Giaglione e **barsai** a Traversella.

---

077 - ERICA CARNEA **Scheda 077**
Erica carnea Ericaceae

Piccolo arbusto di 20-40 cm, a portamento strisciante o anche ascendente, a sottili fusti legnosi coperti da foglie sempreverdi aghiformi e lucide, fiori piccoli, tubulosi, con antere sporgenti, roseo scuri, abbondanti e precocissimi, che compaiono allo scioglimento della neve (febbraio-giugno). In Piemonte è presente solo la sottospecie tipica. Considerata rara nelle Alpi Occidentali su calcare, è presente effettivamente in piccoli areali frammentati in Valle di Susa (una sola stazione), Valle Maira, Valle Grana, bassa Valle Stura di Demonte, Valle Vermenagna, Val Pesio, Appennino (settore orientale), qui sempre su calcare; su substrati acidi (spesso derivanti da rocce serpentinose) s'incontra più isolatamente nella Val Grande (sopra il Lago Maggiore), nella Valsesia, nel Biellese, Valli di Lanzo, Appennino (settore occidentale); attualmente l'erica è in fase di regresso.

È specie di pinete fresche di pino silvestre, arbusteti di pino mugo, radure di faggete, praterie sassose, dai primi contrafforti montani sino a 1500-(2200) m.

In Valle Grana, dove sono state raccolte due denominazioni locali, serviva un tempo come "bosco" su cui far "montare" i bachi da seta quando era il momento di filare il bozzolo.

A Pradleves si ha **brucirolo** e a La Piatta (Montemale) **brüera**, **brîeêra** a Fontane (Frabosa Soprana) mentre Sella (1992) registra **brüf** per due località del Biellese; come si vede anche qui si ha la stessa radice sulla quale si sono foggiati anche i nomi locali del brugo [v. scheda 076] che è assai più diffuso ed

erroneamente spesso chiamato “erica”. Questo nome viene dal greco *ereíke*, ερείκε, che significa appunto “erica”.

Il nome walser di questa specie è **haida** (in tedesco *Heidekraut*).

---

078 - ERICA ARBOREA **Scheda 078**
Erica arborea Ericaceae

Malgrado il nome l'erica arborea in Piemonte non supera i 2,5 m e ha sempre portamento arbustivo; è folta di numerosissime piccole foglie sempreverdi, aghiformi, con rametti giovani coperti da breve pelosità lanosa, biancastra; i fiori, che compaiono in aprile-maggio, sono piccoli, campanulati, bianchi e formano ricche infiorescenze apicali di forma cilindro-conica, assai frequentate dalle api.

È specie con areale mediterraneo-atlantico di suoli sempre acidi, amante della luce ma adattabile alla mezza ombra, in Piemonte nei querceti collinari, in primo luogo di rovere ma anche di roverella e cerro, talvolta anche nei castagneti, da 200 a 800 m di quota. Il suo areale copre il settore occidentale dell’Appennino (bacini dell’Erro, Orba e, nel parco naturale di Capanne di Marcarolo, del Piota, Gorzente e Lemme); esiste ancora in punti localizzati dell’Acquese (Rivalta Bormida, Cassine), nella bassa Val Borbera, nelle Langhe meridionali e in alta Val Tanaro.

Il nome della specie ricorda come questa pianta, in condizioni ottimali, come nella zona mediterranea, raggiunga talvolta l'altezza di un piccolo albero.

I nomi locali derivano tutti dal basso latino *brucaria* o *brugaria* come il brugo [v. scheda 076], che ha la medesima radice; localmente le varianti sono numerose: **brüga** a Voltaggio, **brūga** a Ormea, **brügu** a Novi Ligure, **bruga** al Lago della Lavagnina (Parco naturale delle Capanne di Marcarolo), **brüva** nelle Langhe, **bríua** ad Acqui Terme e Cassine, **bríue** a Rivalta Bormida, **bróua** a Ovada e in Valle Orba, **breja** a Pian Castagna (settore ovest dell’Appennino ligure-piemontese). **Scuín** (“scopino”) sembra indicare l’uso che se ne faceva un tempo, almeno a Grondona in area preappenninica.

---

079 - MIRTILLO NERO **Scheda 079**
Vaccinium myrtillus Ericaceae

Piccolo suffrutice di 10-30 cm, cioè pianta erbacea con base legnosa, a foglie ovali-acute e seghettate, verdi chiare, su fusticini fortemente angolosi, striati nel senso della lunghezza; i fiori sono solitari (in maggio-luglio a seconda della quota), urceolati (“a lampioncino”), verde-rossastri; i frutti, i ben noti mirtilli, sono bacche quasi sferiche, bluastre, coperte da una pruina che forma una patina cerosa come quella degli acini d’uva.

Il mirtillo nero è una specie di solito gregaria, che vive in popolamenti, raramente a livelli planiziali e collinari, più spesso nella zona montana e subalpina (sino a 2000 m e anche oltre).

È legato in modo esclusivo ai suoli molto acidi e ricchi di humus di brughiere, radure di faggete acidofile, boschi di abete bianco e specialmente di abete rosso, praterie, cespuglieti di rododendro dov’è sempre presente; in zone del tutto scoperte o a bassa quota vive solo nelle esposizioni fredde.

I frutti dal caratteristico sapore acidulo sono notoriamente commestibili e un tempo utilizzati dagli abitanti delle montagne per farne marmellate, sciroppi e succhi

ritenuti diuretici; sono astringenti e considerati ancora oggi dalla medicina ufficiale validi nel migliorare la visione notturna; nel Biellese, secondo Sella (1992), già un tempo, si riteneva che il mirtillo "rinforzasse la vista".

I mirtilli a frutti più grandi che si trovano da alcuni anni sui mercati vengono prodotti in coltura, ad esempio in Valle Po, bassa Valle Varaita e bassa Valle Grana, da mirtilli nord-americani (*Vaccinium corymbosum*), forme migliorate legnose e arbustive di piante di altezza più elevata del mirtillo spontaneo locale.

Il nome del genere è latino, già ricordato da Virgilio: secondo Boerner (1951) è imparentato con *bacca* (con passaggio di **b** a **v**): *myrtillus* è un diminutivo di *myrtus*, ossia significa "piccolo mirto" per la somiglianza dei frutti.

Il mirtillo nero è fra le piante spontanee quella che, localmente, è stata distinta con la maggior varietà di denominazioni, talvolta differenti anche per frazioni dello stesso comune; queste si possono raggruppare sotto un certo numero di lessotipi che hanno una relativa dominanza in determinate aree geografiche pur non essendone spesso esclusive come risulta dalle ricerche di ALEPO I-I (2005) integrate da quelle personali.

Il tipo **ambruna** è particolarmente diffuso nelle parlate francoprovenzali della bassa e media Valle di Susa e dell'adiacente Val Sangone, pur esistendo in un areale disgiunto secondario con, più a sud, **ambrûnera** a Limone e **ambrün-e** nel resto della Valle Vermenagna, in Val Pesio e in parte delle Langhe (qui insieme a **brunsun**). Nelle Alpi si hanno varianti, quali: **ambrüna**, più diffuso, **ambröina**, **ambrünér**, **ambrünē**, **ambrűnn-a**, **ambrőina**, **ambrünéi**, **abuné**, ecc.

Proprio del Piemonte nord-orientale è invece il tipo **urjun/lirjun**, che copre il settore est del Biellese, la Val Mastallone e il resto della Valsesia, l'alto Novarese, la zona dei laghi, la Val Cannobina e l'Ossola, con le varianti **erjon**, **urjon**, **urjulön**, **jurjui**, **arjogn**, **larjun**, **lirjun**, **driun**, **driugn**, ecc., eventualmente accompagnati dall'aggettivo **negar** ("nero"). Uniche eccezioni, su 10 località, **lerghjugn** di Gurro e **letrjón** di Traffiume (Cannobio). Questo lessotipo compare ancora, isolato, nelle Alpi Marittime, **lürjun** a Vicoforte nel Monregalese e in località vicine, **nîrjun** a Fontane (Frabosa Soprana) e **neîrun** e **nîrun** a Roccaforte Mondovì.

Il tipo **bruacu** (con varianti quali **brivacu**, **burvacul**, **büracu**, **brohon**, ecc.), che ha termini analoghi in bassa Valle d'Aosta, s'incontra nel Biellese occidentale e Serra d'Ivrea (Sella, 1992). **Brinsun** (più **brüsciun**, **brinsun**, **brunżun**, **brüsun**, **bruciun**, ecc.) è della parte centrale del Biellese (ma si ha **bruží** nel suo settore orientale) oltre che in parte della Val Soana, Val Chiusella, Valle Orco, Canavese (a Vico Canavese con la variante **bramfüm** e **bransun** a Castellamonte e Torre Canavese) sino all'imboccatura delle Valli di Lanzo (qui, a Corio e nella vicina Rocca Canavese **brusun nèir**).

Ancora in area francoprovenzale (e in parte sovrapponentesi alla voce precedente in Val Soana), il tipo **lostrja** (ALEPO I-I, 2005) si ha soprattutto nell'adiacente Valle Orco e all'interno delle Valli di Lanzo con **lostja**, **lustríi** (a Chialamberto), **lóhtrje** (**luhtrje** a Ribordone), **lustrín**, **lussríe**, **lussléjer**, **iōstjē**, **ōrtjē**; **sóstje neir** è stato raccolto a Viù.

Il tipo più rappresentato nel provenzale alpino è **aṡaire**, diffuso dalla Valle Stura di Demonte all'alta Valle di Susa; fra le molte varianti, si possono citare: **aṡairíer**, **aiṡeríer**, **aṡairíe**, **aṡeiríe**, **erṡíer**, **urēiṡä**, **isöríe**, **arésṡe**, **aräṡäi**, **arṡaíe**,

ërṡaíe, **érṡe**, **aiṡlíer**, **iṡerra**, **aṡerra**, **áiṡe**, **árṡe**, **órṡa**, **eitheríe**, ecc., voci che scendono sino al piede delle Alpi nella fascia pedemontana.

In località sparse delle Cozie ad **aṡaire** si sostituiscono **áidre**/**dareṡe** con le varianti che seguono: **áidro** (San Maurizio di Frassino), **aidríe** (Sampeyre), **ajédra** e **éidra** (alta Val Chisone), **ajädríe** (Sestriere), **dareṡe** (Bagnolo Piemonte), **daraiṡíe** (Roure), **dréisa** (Villaretto - Fenestrelle). **Dalṡen** è di Chiomonte.

Assai più isolato e localizzato è il tipo **muriunera** che interessa i comuni di Roccavione, Valdieri, Entracque e Sambuco. Lo stesso avviene per **arpitun** esclusivo di Cervasca e **arvé** di Rubiana.

Nelle Alpi Marittime si segnalano: **belűe** di Boves, **blüe** di Demonte, **blüîrie** e **baliüîrie** di Roburent e Pamparato e, nel brigasco, **būgnun**.

La Val Tanaro sino a Caprauna, Pamparato, la Val Casotto e parte delle Langhe, più a nord, hanno **pjela**, **pela**, **pele** – **tjele** ad Alto – (la prima voce, lontano di qui, è pure dell'Ovadese – Subappennino – accanto a **pignore** e a un **ciʃöra**, che potrebbe essere quasi l'anagramma di **cireʃa**, "ciliegia"). Le suddette denominazioni sono analoghe a quelle delle parlate liguri della Valle Arroscia con **pelle** e di Bardineto dove i mirtilli – a conferma di quanto detto prima – sono chiamati **cireʃette** ("ciliegine").

Sull'Appennino si sono raccolti: **curnagiotto** ("piccolo corniolo"?) a Carrega Ligure in Val Borbera, **curnagion** in Val Curone, affini a **curnagin** del confinante retroterra di Genova.

Nel walser di Alagna Valsesia si ha **haidu-berrini** (in tedesco *Heidelbeere*), cioè "bacca di brughiera". Secondo Gilardino (2008) il nome della pianta è **haita** mentre il frutto si chiama **blowsberri** (*Blaubeere* in tedesco, "bacca blu"); a Macugnaga il mirtillo è semplicemente **bäri** ("bacca") e **blawberi** a Formazza.

---

080 - MIRTILLO FALSO **Scheda 080**

Vaccinium uliginosum subsp. *microphyllum* Ericaceae
(= *Vaccinium gaultherioides*)

In Piemonte si assegnava il mirtillo falso a *Vaccinium gaultherioides* ("simile a *Gaultheria*", altro genere delle Ericaceae), di suoli asciutti. Oggi questo nome botanico non è più ritenuto valido, ma considerato sinonimo di *Vaccinium uliginosum* ("di luoghi umidi") e, più precisamente, assegnato alla sottospecie che vive su suoli asciutti, denominata *Vaccinium uliginosum* subsp. *microphyllum*.

La pianta è di piccole dimensioni (10-20 cm), molto ramificata, a foglie arrotondate con apice ottuso, verde scuro di sopra e bianco glaucescenti di sotto; i fiori (giugno-luglio) sono tubulosi, bianco-rosei, mentre la bacca è simile a quella del mirtillo nero [v. scheda 079] ma bianca all'interno e insipida.

In parecchie località di rilevamento dell'ALEPO I-I (2005) questa specie è stata chiaramente distinta dal mirtillo nero facendo seguire al nome locale della specie a frutti di sapore meno gradevole gli specificativi "selvatico", "del lupo", "del mare" o chiamandola con l'appellativo **merderel**, sempre ovviamente con significati dispregiativi: Sordevolo: **briṡun salvai**; Vinadio: **érṡe d'aṡe**; Coazze: **ambrunéi du lu**; a Limonetto (Limone Piemonte): **ambrune servåge**; Entracque: **murjunera salvagia**; Pamparato: **pjele sarvaje** (Colla, 1837) o **pjele marinere**.

La radice più espressiva per questa specie, come fanno notare gli autori dell'Atlante ALEPO, è quella che si riferisce al frutto, derivato da "pero" o "pomo"; così si hanno: **pumarlé** a Sestriere, **pümerlét** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **pimarlét** a Perrero, **pemerlét** in alta Valle Grana, **pjamurét** a Bellino (**pjamürīt** e **pütmerlet** in certe frazioni), **pitamerlét** a san Michele di Prazzo, **premurét** a Elva, **pēmárlä** a Rochemolles (Bardonecchia), mentre in Val Germanasca a **mërlét** si affianca **bërsis**, affine ad **abjaśí** della vicina Valle Angrogna.

Isolati in quest'areale sono **amaretti** di Condove e **amarellä** di Pramollo. Un altro eventuale parallelismo fra le parlate provenzale alpina e francoprovenzale si osserva, rispettivamente, fra **dusätto** di Oncino e **dalsan** di Chianocco. Del tutto isolati sono **petafiun** di Salbertrand e **petrüśin** di Bersezio (Argentera).

Di parlata francoprovenzale (ALEPO I-I) sono: **ciué** di Venaus e Novalesa, **sciuch** di San Giuliano (Susa), **pjanta dl'ostrja** di Lemie, **griva** di Traversella, **brüa** di Carema. Per il Biellese (Sella, 1992) vi è la sola indicazione **ciarpatëlla** della Val Sessera.

---

081 - MIRTILLO ROSSO **Scheda 081**
Vaccinium vitis-idaea Ericaceae

Questo piccolo arbusto, di 10-30 cm di altezza, a differenza degli altri mirtilli è una specie sempreverde, a foglie ovali-ottuse, coriacee e lucenti di sopra, più chiare e punteggiate di sotto, con i margini interi un po' rivoltati verso il basso. I fiori, che sono quasi sferici, bianchi e tinti di rosso, compaiono in giugno-luglio all'apice dei rametti. Le bacche, rosse e lucide, hanno un sapore aspro e tannico ma sono comunque commestibili dopo i primi geli.

Il mirtillo rosso è specie montano-subalpina, frequente soprattutto nei boschi di abete rosso e fra i rododendri, di solito fra 1000 e 2000 m ma anche oltre; è presente isolatamente con le altre due specie di mirtilli sulle creste oltre i 1500-1600 m dell'Appennino ligure-piemontese al confine con la Lombardia e il Piacentino e conta alcune stazioni relitte, di ambiente collinare, nelle Langhe. Vive sempre su suoli fortemente acidi e in esposizioni fredde.

Nelle inchieste dell'ALEPO I-I (2005) non è sempre facile, disponendo di fotografie e non della pianta fresca, individuare sicuramente questa pianta separandola da un'altra specie sempreverde a frutti rossi, di aspetto non molto diverso, l'uva d'orso [v. scheda 082 *Arctostaphylos uva-ursi*] o addirittura dal ribes rosso [v. scheda 047 *Ribes rubrum*].

Sulla base degli areali delle due specie, di rilievi personali e dei dati dell'ALEPO I-I (2005) si è cercato, senza la pretesa di essere sempre certi, di determinare, nei casi dubbi, l'appartenenza di certe denominazioni a questa specie utilizzando anche i commenti riportati nell'Atlante circa le caratteristiche organolettiche dei frutti e i loro usi curativi. Anche se poco simili vi sono anche sovrapposizioni con il mirtillo falso [v. scheda 080].

Dal mirtillo rosso si facevano marmellate a scala semi-industriale; le salse, ottenute direttamente dai frutti, accompagnavano bene Oltralpe la grossa selvaggina, come cervi e caprioli. Il mirtillo rosso ha proprietà astringenti e diuretiche.

L'epiteto specifico *vitis-idaea* significa "vite del Monte Ida", sacro ai Greci, in quanto le bacche furono paragonate agli acini dell'uva.

Dal tipo lessicale **griva** derivano molte denominazioni del Piemonte settentrionale: **griva**, **gríule**, **grívula** del Biellese, **grívja** di Campiglia Cervo (la terza anche a Traversella), **grivli** in Valsesia, **gravalun** e **gravelun** di Trasquera e Villadossola e **grjåte** al Colle del Lys; anche ad Alagna, in lingua walser, si ha **griflä**. Viceversa in provincia di Biella, in due località, è stato registrato da Sella (1992) **brünëte** a, in altre due, **pumëti** ("meline").

Russette è stato raccolto a Ribordone mentre nelle Valli di Lanzo la specie è conosciuta, a seconda delle fonti, come **airét** o **amarët** a Balme, **śabëttes** a Chialamberto, **aghette**, genericamente nelle Valli di Lanzo e **aghët** in Valle di Susa a Rubiana, in zona confinante con queste ultime. Al secondo termine si collegano **amarellíä** di Pramollo e **murelle** di Mentoulles (Fenestrelle) mentre **tamarét** di Condove è affine al secondo nome di Balme e **amarëtta** è di Pramollo.

Tutti delle Alpi Cozie meridionali, simili fra loro ma localmente confusi per sovrapposizione al mirtillo falso, sono: **pumarlé** di Pragelato, **pimparlé** di Roure, **pjumarlét** di Villar Pellice, **pitomerlét** della Val Maira e di Torrette (Casteldelfino), **pitamerlét** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **pét merlét**, **pitomerlét** e **pjamuret** di Bellino (con piccole varianti a seconda delle frazioni); fanno eccezione Pramollo e Perrero, rispettivamente con **pimarlé russ** e **pimarlét russ**, che vengono distinti per il colore dei frutti. Particolari sono: **aidrét** di Frassino (v. **airét** di Balme), **bumbarlét** o **cumbarlét** di Oncino, **sóstje russ** di Viù e **brusun russ** della zona di Lanzo Torinese.

---

082 - UVA D'ORSO **Scheda 082**
Arctostaphylos uva-ursi Ericaceae

È un arbusto strisciante a terra che sviluppa foglie ovali, intere, coriacee, lucenti e persistenti, quindi sempreverdi; i fiori sono quasi sferici, un po' simili a quelli del mughetto, bianchi, rosei all'estremità; i frutti, grossi come piselli, sono rossi e lucidi, di sapore poco gradito almeno da freschi e di consistenza farinosa.

Vive soprattutto in esposizioni calde sulle Alpi, indifferente quanto al substrato perché vegeta sia su suoli acidi sia su suoli basici, più spesso sopra i 1000 m e sino a 2000 (2500) m. Forma sovente estesi tappeti nel sottobosco rado delle pinete di pino silvestre, pino cembro, pino mugo e dei lariceti asciutti.

La sua distribuzione è frammentata: è assente o almeno isolato nel Piemonte settentrionale mentre è frequente in Valle di Susa e presente qua e là verso sud sino alla Val Tanaro dove ne esistono stazioni relitte a bassa quota.

Il nome comune italiano ha lo stesso significato di quello scientifico derivato, per il genere, dal greco (*árctos*, ἄρκτος, "orso", *staphylé*, σταφυλή, "grappolo d'uva"). Il fatto di possedere foglie sempreverdi e frutti rossi fa sì che sia possibile la confusione di questa specie con il mirtillo rosso [v. scheda 081], come è stato sottolineato in ALEPO I-ı (2005), come pure, abbastanza curiosamente, con il mirtillo falso [v. scheda 080].

Premesso ciò in questa sede vengono elencati i nomi che corrispondono a zone dove sicuramente *Arctostaphylos uva-ursi* esiste e/o dove si indica che è pianta con effetti antidiarroici e, soprattutto, diuretici; le foglie dell'uva d'orso contengono in effetti principi ad azione astringente e antisettica. Per queste proprietà un tempo la pianta veniva raccolta per venderla agli erboristi. I frutti sono consumati solo dalla fauna.

Le denominazioni più caratteristiche sono di zone dove l'uva d'orso è frequente: **farnüżże**[108] a Novalesa e frazioni alte di Sampeyre, **farnüšela** a Casteldelfino e **farnuselíer** a Bellino: le ultime due località sono poste ai margini del grande bosco di pino cembro de l'Alevé in Valle Varaita dove l'uva d'orso è comune (nelle frazioni inferiori di Sampeyre la pianta è detta **s-ciupatíe**). Anche **farinele** di Condove è affine alle denominazioni precedenti, tutte basate su una stessa radice, dominante con molte varianti in Valle d'Aosta (Lavoyer, 1994), dove appunto la specie è assai frequente.

Anche a Vinadio con **barjulét** e a Coazze con **anmartéi** si conosce l'uso diuretico dei frutti. L'uva d'orso è chiamata ancora **graniglia** a Pragelato, **erbo d'cü** a Oulx e Chiomonte e **pan dë vuëlp** ("volpe") o **pan dë féino** ("faina") in Val Germanasca.

Rimangono dubbi circa l'esatta corrispondenza con questa specie su **grjåte** ("amarene"?) al Colle del Lys (versante della Valle di Susa) e **sjalap** di Carema; qui si ritiene a torto che i frutti siano purgativi e la somiglianza col termine farmaceutico "gialappa", specie esotica con questa proprietà, ne fa ipotizzare una neoformazione. Nel Novarese sono attestati i nomi **bursella** e **orsella**.

Pimërlet di Villar Pellice è usato altrove per il mirtillo rosso o il mirtillo falso.

---

083 - RODODENDRO ROSSO **Scheda 083**
Rhododendron ferrugineum Ericaceae

Questo basso e folto arbusto sempreverde, alto 30-60 cm, che cresce fra 1500 e 2300 m ma soprattutto nel piano subalpino, è ben noto per le sue foglie sempreverdi, ovali-lanceolate e lucenti, brune e rugginose al di sotto, ma, particolarmente, per la splendida fioritura di color roseo-purpureo intenso nei mesi di giugno-luglio.

Il RODODENDRO ROSSO forma estesi e fitti popolamenti, i rodoreti, lungo tutto l'arco alpino piemontese, accompagnato da tappeti di mirtilli, con *Vaccinium myrtillus*, specialmente in basso e *Vaccinium uliginosum* subsp. *microphyllum* più in alto, soprattutto al di sopra dei limiti forestali; il rododendro rosso costituisce pure il sottobosco di lariceti radi non pascolati o reinvasi dopo l'abbandono.

I rodoreti si formano in terreni assai acidi e spesso molto sassosi, sempre sulle esposizioni a nord dove il consistente e durevole manto nevoso difende dalle gelate le foglie persistenti. Come l'ontano alpino, con il quale talvolta si mescola e ne condivide ambienti consimili benché non umidi durante il periodo vegetativo, un tempo veniva eliminato per ampliare i pascoli; con la cessazione del loro utilizzo questi arbusti tendono a invadere le praterie oggi abbandonate.

Il nome botanico del genere, creato da Linneo, significa "albero rosso" da *déndron*, δένδρον e *rhódos*, ρόδος. L'epiteto specifico *ferrugineum* si riferisce al colore rugginoso della pagina inferiore delle foglie.

Il rododendro è indicato nelle diverse vallate con nomi abbastanza differenziati che, essenzialmente, si possono ricondurre, secondo le nostre ricerche e quelle dell'ALEPO I-I (2005), soprattutto a due radici **art**-/**rat**- da un lato, **bru**- dall'altro. La prima, che varia territorialmente per un fenomeno di metatesi, occupa in modo caratteristico due areali geografici ben distinti e ampiamente disgiunti fra loro, con

---

[108] Questi nomi sono affini a quelli che indicano il rododendro rosso [v. scheda 083], altra ericacea sempreverde, nelle Valli Soana e Orco.

la prima forma nelle Alpi Marittime e nella parte meridionale delle Cozie e la seconda soprattutto in vaste zone del Piemonte settentrionale, dal Biellese all'Ossola. Queste due aree sono interrotte da un'estesa fascia di territorio alpino dove la radice dominante è viceversa **bru-**, propria del resto delle Alpi Cozie e di parte delle Graie. Qui, in una zona limitata a un settore dell'alto Canavese sino al Biellese, con limite alla bassa Valle d'Aosta, esiste un'ulteriore radice del tipo **far-**.

Tutte le voci derivate da queste radici si articolano in una numerosa serie di varianti. Infine nel Brigasco, all'estremo sud del Piemonte, esiste un'ultima radice **belg-**/**burg-**, un po' differenziata a seconda delle parlate locali.

Dalla radice **art-** la denominazione più diffusa è **artesin** che interessa, a partire da sud – con varianti minime (**-ës-**, **-is-**, **-äs-**) assai localizzate –, la Valle Vermenagna, Roccaforte Mondovì (altrove nel Monregalese anche **ardsin**), la Val Pesio, Boves, Valdieri (qui anche con termine diverso), la bassa Valle Stura di Demonte, la bassa Valle Grana, la Valle Maira (**vertesin** solo nel settore più interno), tutta la Valle Varaita e Sanfront, all'imboccatura della Valle Po; in Valle Gesso, a Roaschia, il rododendro è chiamato **atigin** e **ârteʃin** a Fontane (Frabosa Soprana). **Artasina** è isolatissimo a N (Quarna).

Indipendentemente dalla zona settentrionale del Piemonte la metatesi **art → rat** si è verificata all'estremo nord delle Alpi Cozie, al confine con la radice **bru-**: **retesin** a Casteldelfino, **ratisin** al Monte Bracco e **rateisin** a Oncino, entrambe queste ultime località nella Valle del Po.

Tutto questo gruppo di denominazioni dalle radici **art**/**rat** come s'è visto ricade nelle parlate provenzali alpine nel cui ambito, molto localmente, esistono però denominazioni particolari: così a Valloriate e Aisone, in Valle Stura di Demonte, si hanno rispettivamente **ciaburet** e **ciaburíer**, **maura** a Demonte, Entracque e Valdieri, e **giardelo** a Castelmagno; ancora nell'alta Valle Stura di Demonte, che è zona più conservativa, a Sambuco e frazioni e a Bersezio (Argentera), si hanno **bruas** e **burséi** (il secondo anche a Valloriate, in bassa valle) dalla già ricordata radice **bru-** diffusa più a nord.

Il realtà da quest'ultima base si hanno varianti abbastanza differenziate, sia ancora in territorio provenzale alpino, sia in quello francoprovenzale. Partendo da sud si sono raccolti: **brosé** a Bibiana, **brusé** e **bursé** in Val Pellice, Val Germanasca e Val Chisone, oltre che in Valle di Susa a Chiomonte (con la variante **burséi** a Salbertrand e Oulx), parte delle Valli di Lanzo compresa Chialamberto (ma **brusai** a Viù). Ulteriori varianti ancora della prima vallata sono **brunsai** a Villarfocchiardo, **brüsei** a Meana, Chianocco, Giaglione, Mattie e Chiomonte, **bruhai** a Condove (questo anche a Lemie nella Valle di Viù), e i più differenziati **bruregl** e **bruhagl**[109] a Novalesa e **bërfagl** del vicino centro di Venaus. Da notare ancora, isolati, **brunsei** della Val Sangone e di San Giuliano (Susa), **brussa** di Pramollo, Sauze di Cesana e Ala di Stura. Più a nord si registrano: **bihtíe**, **brüéri** e **bruíri** nei vari settori della Valle Orco, **bruhchjás**, **brühchía** e **brüstjás** in Val Soana.

Alla radice **far-**, in comune con termini analoghi utilizzati per questo arbusto nell'attigua bassa Valle d'Aosta, appartengono in Canavese, secondo ALEPO I-I (2005), **farnüs-c** di Traversella e **furnös-cë** di Carema, ai quali si possono aggiungere **farüs-c** del vicino paese di Fondo, **farmüs-ciu** di Settimo Vittone,

[109] Voce affine al francese *brousse*, "macchia" e *broussaille*, "cespuglio".

frambus-ce di Valprato Soana, **vermüs-ciu** di Frassinetto, Rosone e Locana, questi ultimi in bassa Valle Orco, e **vermešju** di Corio.

Procedendo verso est ritorna ampiamente la più volte ricordata radice **rat**- che si estende da Campiglia Soana (Valprato Soana) con **ratta** (in questa valle il rododendro ha così, a seconda dei comuni, nomi da tre radici diverse) e Andrate (Serra d'Ivrea) con **ratilera**, attraverso il Biellese (**rata**), la Valsesia (**ratta**, **rati**), sino a occupare tutte le Valli dell'Ossola, a partire da Omegna, con diverse varianti: **ratilera**, **ratagit**, **ratagin**, **ratašin**, **ratascin**, **ratascitt** che spesso appaiono come dei diminutivi. Nella parlata walser il rododendro è **ratta bljemme** o **rattubljäma** dove la seconda voce equivale a "fiore" (*Blume* in tedesco). Nel walser di Formazza il rododendro è **jeppä**.

Infine la radice **belg**/**burg** compare verso i confini della Liguria nelle Alpi Marittime, anche in area di parlata brigasca, con **bëlgugnun** a Ormea e **böîrgugnun** a Upega (Briga Alta), località dell'alta Val Tanaro, **buîrgugnun** nella Valle Mongia, e, infine, con **beîrgugnole** (o **beîrgugnoi**) a Pamparato.

---

084 - LIGUSTRO **Scheda 084**
Ligustrum vulgare Oleaceae

È un arbusto a chioma fitta e intricata, alto al massimo poco più di 1 m, a foglie ovali, più o meno appuntite, intere, opposte ai due lati del rametto, glabre, lucenti e un po' coriacee, quasi persistenti durante l'inverno nelle stazioni più calde; i fiori, bianchissimi e assai profumati, sono piccoli ma numerosi, riuniti in piccoli grappoli conici all'apice dei rami, in antesi a primavera inoltrata (fine aprile-maggio); i frutti sono bacche nere, lucide e velenose per l'uomo, ma ben accette agli uccelli che così diffondono la pianta per via endozoocora[110].

Il ligustro è specie amante della luce o di mezza ombra, di suoli calcarei o neutri, presente sporadico in pianura soprattutto nei substrati ciottolosi lungo i fiumi, in tutte le colline e nelle valli più calde sino 1000-1200 m; vive nelle siepi e ai bordi dei boschi, specialmente di roverella, ma anche di altre querce (rovere, cerro e farnia).

I rami, flessibili e tenaci, erano usati un tempo in cesteria e per scope rustiche. L'ingestione dei frutti causa forme di gastroenterite.

Ligustrum è il nome latino della specie, da *ligare*, "legare", mentre *communis* indica che la pianta è molto diffusa.

Le denominazioni locali del ligustro hanno due principali radici, "capra", forse perché appetito da questi animali, e "sangue", per il colore rosso-scuro della polpa dei frutti. Nel primo caso dalla bibliografia si riportano, genericamente, **cravaju**, **cravassun** e, più localizzati, **cravan-a** o **cravann-a** sulle Colline del Po e Astigiano, **cravass** nelle Langhe e Roero, **ciavrela** a Condove e **cravai** in Valsesia. Nel secondo caso si sono registrati in generale **sangu**, **sanguin** nel Novarese, **sanguinin** nell'Alessandrino, **sangre** nella Val Germanasca.

Altre denominazioni, non localizzate geograficamente, sono: **manassëvra** e **rama nèira** mentre **ligüster** e simili sono ancora del Novarese e Biellese. In alcune zone della provincia di Alessandria si ha **ulivëtta**, a Cravanzana (Langhe) **martlèt**

---

[110] Questo termine significa letteralmente "diffuso entro animali" e indica che i semi si mantengono vitali anche dopo il transito nell'intestino dell'animale che ha mangiato il frutto.

servai (“bosso selvatico”) e **ramuliva** a Oldenico e Albano Vercellese. Sulle Alpi è poco conosciuto anzi sovente è assente; talvolta assume denominazioni tratte dall’italiano che sottolineano la recente presa di conoscenza di quest’arbusto.

---

085 - LAVANDA **Scheda 085**
Lavandula angustifolia Labiatae

È una pianta legnosa bassa che di rado, in fioritura, può avvicinarsi al metro d’altezza e forma cespi radi, a foglie lineari grigiastre con forte odore aromatico; particolarmente grato è il profumo dei calici portanti i fiori, piccoli, bilabiati[111], violetto chiari, sviluppati in spighe apicali che un tempo venivano anche raccolte per profumare la biancheria.

È una specie resistente all’aridità, legata a suoli calcarei, sassosi e caldi, scoperti, tanto che questa specie in Piemonte sta diventando rara con l’espansione degli arbusteti e degli alberi invadenti in zone un tempo spesso pascolate. Cresce spontanea nelle Alpi Cozie (Valli di Susa, Chisone, Germanasca, Maira e Grana) e nelle Alpi Marittime (Valli Stura di Demonte, Gesso – nella parte bassa – Vermenagna e Tanaro), da 500 a 1200 m in media. Presente solo con la sottospecie tipica.

Sino alla seconda guerra mondiale in provincia di Cuneo i popolamenti spontanei di lavanda erano utilizzati da distillerie di profumi a Demonte e Vernante mentre in precedenza gli steli, sfalciati dagli abitanti del luogo, venivano lavorati sul posto da ambulanti. Se ne hanno notizie per la Valle Grana, la Valle Stura di Demonte e Upega.

L’olio essenziale dei fiori possiede proprietà antispasmodiche e calmanti della tosse.

La pianta coltivata nei giardini, di maggiori dimensioni, deriva più spesso da incroci fra *Lavandula angustifolia* e *Lavandula latifolia*, quest’ultima a distribuzione nettamente mediterranea; quest’ibrido viene ancora oggi coltivato in Provenza per l’essenza.

Il nome della specie viene collegato al verbo latino *lavare* per l’uso che se ne faceva nella preparazione di acque profumate.

A nord, a Perrero e in buona parte della Valle di Susa, la pianta è detta **lavānda** o **lavënda** così come in tutta la Val Chisone e **lavondo** a Bellino, **lavånda** a Fontane (Frabosa Soprana).

A Canosio, Cartignano, Pradleves, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Moiola, Aisone, Andonno (Valdieri), Argentera, Entracque e Robilante la lavanda è chiamata **išóp** per una certa somiglianza con l'issopo (*Hyssopus officinalis*), altra pianta aromatica della famiglia Labiatae, che risulta assente in queste zone.

Salvjas è di Massello in Val Germanasca e **salvia** di Salbertrand, **fríggule**[112] di Limone Piemonte, **tumi** di Ormea (da “timo”) e **tunèt** senza indicazioni di località, antiquato. **Bräjefre**, vicino a una delle denominazioni del brugo [v. scheda 076], si rileva, secondo ALEPO I-I (2005), a Chiomonte.

---

[111] corolla a simmetria bilaterale, con due labbra.

[112] *Ferigulo, frigule* nel sud della Francia, è un’altra labiata aromatica usata in cucina, *Thymus vulgaris*, detta timo di Provenza.

Sangiuann del brigasco di Upega (Briga Alta) ricorda che i fiori venivano raccolti a fine giugno. **Sérpul** di Podio (Vinadio) è un nome che, in genere, viene dato alle diverse specie di timo serpillo [v. scheda 138], della stessa famiglia.

---

086 - CAPRIFOGLIO PELOSO **Scheda 086**
Lonicera xylosteum Caprifoliaceae

È una pianta a portamento arbustivo folto, alta 0,50-1,50 m, con foglie ovali a margine intero e apice appuntito, pelose, opposte a due a due sui rametti; i fiori sono bilabiati, giallastri, portati a coppie su un peduncolo unico; i frutti sono bacche abbinate, rosse e lucenti, fuse insieme alla base e non commestibili.

Questo cespuglio vive dalla pianura (raro) e dalle colline (solo in ambienti freschi) sino a circa 1000-1200 m sui monti, ai bordi dei boschi di latifoglie su terreno fertile.

L'autore che descrisse questo genere lo dedicò ad Adamo Lonitzer, botanico del XVI secolo.

Nell'inchiesta dell'ALEPO I-I (2005) questa specie non era inclusa fra le piante da studiare ma, incidentalmente, trattando di *Lonicera caprifolium*, ne sono state registrate due denominazioni, **maramó** per Millaures (Bardonecchia) e **sangin blan** ("sanguinello bianco") per Chiomonte. Colla (1837) segnala **schëślín**, usato nell'Ottocento a Venaria Reale.

Renato Lombardo indica **bosch bjanch** ad Armando (Monterosso Grana). Probabilmente caduti in disuso per il Cuneese sono **jat** e **dènt ëd veja** ("dente di vecchia").

---

087 - CAPRIFOGLIO TURCHINO **Scheda 087**
Lonicera caerulea (= *Lonicera coerulea*) Caprifoliaceae

Il caprifoglio turchino è un rappresentante arbustivo del genere *Lonicera*, che conta anche specie lianose, caratterizzato da foglie ovali opposte e fiori bianco-giallognoli appaiati su un peduncolo comune, saldati alla base a livello degli ovari e poi dei frutti.

Le foglie del caprifoglio turchino sono di colore glauco; i frutti sono semisferici e di colore blu, il che spiega il nome scientifico della specie, *caerulea*, e, in due casi, il significato dei pochissimi termini locali ritrovati.

Questa pianta ha un areale disgiunto circumartico-alpino[113], dovuto alla risalita della specie sulle Alpi quando il clima migliorò dopo le glaciazioni, con interruzione della pregressa continuità del suo areale con zone situate più a nord.

La pianta, presente in Piemonte solo con la sottospecie tipica, è poco frequente e vive soprattutto negli arbusteti bassi di rododendro, nel piano subalpino da 1700 a oltre 2000 m, sempre su suolo molto acido.

In Val Germanasca il nome che indica questa pianta è assai espressivo: **erṡo de lubbo** ("mirtillo di lupo") come pure quello generico, non riferibile a località precise, di **cireṡa blöva** ("ciliegia blu"); in accordo con la prima denominazione è **pjanta dal tose** ("pianta del veleno") di Pralungo (Biellese), unica attestazione per

---

[113] Presente alle alte latitudini in tutti i continenti dell'emisfero settentrionale oltre che sulle Alpi.

questa zona di Sella (1992); il nome è appropriato in quanto si tratta di pianta tossica.

---

088 - LANTANA o **LENTAGGINE** **Scheda 088**
Viburnum lantana Caprifoliaceae

La lantana è un arbusto di 1-2 m, che sviluppa foglie ovali, piuttosto grandi, opposte, dentellate ai bordi, fittamente venose nella pagina inferiore, che è ruvida per fitti peli brevi; i piccoli fiori bianchi sono numerosi, portati ad aprile-maggio in vistose infiorescenze ombrelliformi; i frutti sono appiattiti, dapprima rossi e poi neri a maturità.

È una tipica specie a carattere submediterraneo, presente nei boschi cedui di roverella (*Quercus pubescens*), prevalentemente su substrati calcarei a pH neutro-basico delle colline e delle valli alpine più calde, a partire dalle Alpi Marittime (ma non più a nord della Valle di Susa) e sull'Appennino sino a 1000 (1200) m.

In parecchie località (ALEPO I-I, 2005) veniva un tempo utilizzato per manici di attrezzi agricoli, in cesteria e per farne legacci per fascine.

Lantana deriva secondo Dalla Fior (1926) da *lentus* cioè "pieghevole". Il nome del genere era già usato dai Latini.

I frutti, ricercati dagli uccelli, venivano usati popolarmente per preparare decotti contro le infiammazioni della gola; possono causare vomito e diarrea se consumati acerbi o in gran quantità.

I nomi **vjurn**, **vjorna** (Penzig, 1924; Levi, 1927) sono affini al *viorne* francese che il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) fa derivare da *viburnum*; questi nomi locali sono con ogni probabilità propri delle zone collinari interne, ma il primo autore non ne specifica le zone di diffusione, forse le Colline del Po.

In effetti più a sud si sono riscontrati: **pastamola** nel basso Monferrato, **lat** nell'Astigiano e nelle Langhe, **latarin** a San Damiano d'Asti, **tía** a Castello d'Annone, **latu** a Mondovì, Acqui Terme e Cossano Belbo, **atru** in Val Curone.

Malgrado la lantana sia in generale meno diffusa sulle Alpi, qui se ne conosce il nome in parecchie località e zone: **tat** in Valle Grana e Maira, **tat** e **tatu** rispettivamente a Piaggia (Briga Alta) e Viozene (Ormea), in Valle Vermenagna (qui **tåt** a Limone Piemonte), **taturī** a Salbertrand, **tatulíe** in Val Germanasca, **tatíe** in Val Chisone, **atatíe** a Pontebernardo (Pietraporzio). Anche in ALEPO I-I (2005) oltre a **tatu** di Susa (Colla, 1837) sono citate varie denominazioni sempre affini alle forme precedenti: ancora **tat** ad Aisone e Boves, **tatülá** a Novalesa, **tatíë** e **taturíä** a Bardonecchia, **tettu** a Chiomonte, **tatulin** a Chianocco, **tatulin-a** a Mattie: tutte queste denominazioni sono in accordo con l'ampia diffusione di questa specie in Valle di Susa.

A Pezzolo Valle Uzzone la lantana si dice **turtagna**, equivalente di **tartugliera** di Giaglione, termini che alludono alla possibilità di ricavare legacci attorti dai rami flessibili della pianta.

---

089 - SAMBUCO NERO **Scheda 089**
Sambucus nigra Caprifoliaceae

È un grosso arbusto, anche piccolo albero in coltura, alto sino a oltre 5 m, con fusti legnosi, fragili, con midollo espanso e leggeri da giovani; ha foglie opposte,

costituite da 5-7 foglioline ovali e appuntite che emanano un odore sgradevole; i fiori, bianchi e piccoli, sono numerosissimi, in grandi corimbi piatti; i frutticini, neri e lucidi, contengono un succo porporino.

Il sambuco è una specie che esige terreni freschi e fertili, ricchi di azoto, per cui in Piemonte prevale nei cedui di robinia (anche perché resiste all'ombreggiamento) ma è presente pure nelle siepi e nei boschi umidi di ontano nero. Risulta comunissimo dalla pianura alla bassa montagna, di rado oltre i 1000 m.

In ALEPO I-I (2005) e in Sella (1992) sono raccolte numerose testimonianze circa le proprietà depurative dei frutti dai quali, se ben maturi[114], si ottiene una marmellata e un vino, le proprietà lenitive delle foglie fresche e macerate in olio applicate come cataplasmi contro i gonfiori, e ancora le proprietà dei fiori secchi, con uso esterno per curare gli ascessi alle gengive e, in infusi, contro la tosse. Anche i frutti si ritenevano utili in decotto, come lassativi e diuretici insieme alle cortecce e alle foglie. Spesso nelle valli alpine presso le case oggi spesso abbandonate esistono ancora esemplari isolati a portamento basso arboreo di sambuco nero, piantati un tempo per le loro virtù curative.

Un tempo dai fusti cavi si ricavavano fischietti e cerbottane dopo aver asportato il midollo di consistenza spugnosa; inoltre, secondo ricordi personali, se ne facevano manici per il trasporto di pacchi.

Il nome italiano, come pure la massima parte di quelli locali, deriva dal latino *sambūcus*, nome di genere femminile, qui con varianti numerose a seconda delle zone; *nigra* si riferisce al colore delle bacche.

Sambüch è forse la denominazione più diffusa andando dalle valli delle Alpi Cozie e Marittime, salvo rari casi, a parte dell'Astigiano, al Novarese e all'Ossola; nei due settori montani prima indicati si affiancano al nome suddetto i derivati indicanti in particolare la pianta: **sambüchíe**, **sambüchí**, **sambücher**, **sambücir**.

Varianti che interessano aree localizzate, sparse qua e là, sono: **sambugo**, **sambugu** e **sambugh** di buona parte dell'Appennino in parlate già di impronta ligure; l'ultima voce è presente anche a Tortona e a Briga Alta (qui con la **ü**); **sambügu** è di Novi Ligure, **sambich** di Quargnento nel basso Monferrato e della Valle Vigezzo, **samblüch** delle Langhe (settore meridionale).

Sambú è proprio di tutta la Valle di Susa, buona parte delle Alpi Graie (però **sambüs** nelle Valli di Lanzo), Canavese, pianura Cuneese (**sambülé** a Cervasca), Langhe e Roero e parte dell'Astigiano, oltre a qualche centro marginale alla catena alpina. **Sambū** è stato rilevato a Ormea, **sambí** nell'Acquese, Valle Erro e Val Bormida e resto delle Langhe orientali, **sambíu** a Oulx, **Ciambüs** è di Chialamberto.

Sambür s'incontra sulla Collina di Torino, a Balangero, in Canavese, a Fontanetto Po e Gattinara, Biellese (quasi esclusivo) insieme a isolati **sambüro**, **sambú**, **samburöt**, ecc; **sambüré** è del Pinerolese e Val della Torre.

Sambövu e **sambuèsc** sono stati rilevati nel Novarese e, secondo ALEPO I-I (2005), **samböit** a Mattie, **sämbüt** a Coazze e **sembó** a Boves. In effetti, per Coazze viene ancora segnalato **benbúch** come termine ormai in uso solo presso le persone anziane.

---

[114] A maturazione incompleta contengono sostanze tossiche.

Solo a Lessolo **pjanta dl'inciost** ("pianta dell'inchiostro") ricorda un antico uso che si faceva del succo delle bacche.

Affini all'antico francese *sëkku* (che permane localmente in Francia con *sauchié, sahué, sehú*) sono: **seich** di Aisone, **söch** di Mentoulles (Fenestrelle) e **söich** della Val Germanasca. Nelle parlate walser del Piemonte settentrionale si ricordano **girnecc** di Formazza e **holderna** di Alagna (*Holunderstrauch* nel tedesco attuale) oppure, per maggior precisione, **schworzholderna** ("sambuco nero").

---

090 - SAMBUCO ROSSO **Scheda 090**
Sambucus racemosa Caprifoliaceae

Anche se di altezza minore e sempre solo arbustivo, il sambuco rosso assomiglia molto al sambuco nero [v. scheda 089] per il fogliame, ma se ne differenzia per i fiori, bianco-giallastri e raggruppati in pannocchie piramidali erette, e per i frutti, piccole drupe sferiche rosso vivo a maturazione.

Anche questo sambuco è specie amante dei terreni ricchi di azoto e, dato che ama la luce, è presente presso i ruderi e ai bordi e nelle radure anche sassose dei boschi montano-subalpini, da 1000 a 2000 m in tutte le Alpi; è raro sull'Appennino.

Freschi, i frutti vengono considerati velenosi; cotti, un tempo se ne facevano sciroppi per curare le affezioni dell'apparato respiratorio, in quanto sudoriferi.

Il termine *racemosa* che identifica questa specie indica le infiorescenze ramificate. Le denominazioni locali fanno riferimento al tipo "sambuco" con l'aggiunta della caratteristica relativa al colore dei frutti: **sambür rus** a Val della Torre, **ciambüs a granas rusas** a Chialamberto, **sambüch a gråne russe** a Canosio, **sambüchíe rus** a Castelmagno e Frassino, **sambuch russ** nell'Ossola, **sambügu rusu** a Ponte di Nava (Ormea) e semplicemente **sambüch** a Perrero, dove però il sambuco nero [v. scheda 089], come s'è detto per la Val Germanasca, viene chiamato **söich**.

---

091 - ELICRISO ITALIANO, ELICRISO PROFUMATO **Scheda 091**
Helichrysum italicum, Helichrysum stoechas Compositae

L'ELICRISO ITALIANO (*Helichrysum italicum*) e l'ELICRISO PROFUMATO (*Helichyrum stoechas*) vengono anche dette PERPETUINI. Sono due specie assai simili, entrambe spontanee in Piemonte, che costituiscono, con varie altre specie vegetali, degli interessanti relitti di clima mediterraneo, accantonate nelle zone più calde delle aree collinari meridionali. *Helichrysum italicum*, presente in Piemonte solo con la sottospecie tipica, è stato rilevato nell'Appennino ligure-piemontese, oltre che da chi scrive, in un stazione isolata nelle Alpi oggi estinta della Valle Grana; *Helichrysum stoechas*, non venne indicato per il Piemonte da Pignatti (1982) ma è segnalato per le Langhe da Vignolo-Lutati e, più recentemente, da Abbà (Pistarino *et al.*, 1999).

I caratteri morfologici in comune alle due specie – il cui nome, "sole-oro" (*hélios*, ἥλιος - *krysós*, κρυσός), è stato tratto dal greco dai botanici – sono: piante erbacee alte 30-40 cm, legnose alla base, fittamente cespitose, con piccole foglie lineari peloso-grigiastre, assai aromatiche per un profumo forte e amaro, e numerosi piccoli fiori gialli che mantengono la consistenza cartacea per lungo tempo, il che ha valso a queste piante anche il nome di "perpetuini" o di "sempreverdi".

Un tempo venivano attribuite agli elicrisi proprietà espettoranti e calmanti della tosse e, più anticamente, proprietà colagoghe. Più di recente questi elicrisi sono stati utilizzati con altri prodotti naturali, l'acido jaluronico, contro i danni alla pelle provocati da irraggiamento solare, salsedine e smog.

L'unico nome di queste piante ritrovato in bibliografia per le Langhe (Culasso e Viberti, 2003) è **stecadá** e **stëcadá**, che corrisponde ad analoghe denominazioni da Penzig (1924), presenti in Liguria e in Toscana. La voce greca *stoechás* – στοιχάς – è stata usata anche per definire la seconda specie di elicriso che assomiglia per la parte vegetativa a una lavanda mediterranea, assente in Piemonte (*Lavandula stoechas*), anche questa con odore penetrante, denominata ancora nelle stesse regioni già citate, **stécade**, **stéca**, **stéccadő**.

4 - PIANTE ERBACEE DEI BOSCHI

Questo gruppo di piante comprende specie per lo più erbacee ma anche alcuni piccoli arbusti, il mezereo, e suffrutici, il camedrio comune e la dafne odorosa, erbacei ma con fusto lignificato alla base. Queste piante trovano il loro ambiente più favorevole nell'ambito dei boschi, degli arbusteti e delle siepi; qui piante erbacee lianose come la brionia e il tamaro si sviluppano verso l'alto utilizzando alberi e arbusti come supporto.

Quando si parla di boschi se ne comprendono anche i margini e le radure dove vi è più luce, fattore importantissimo per le specie un po' più eliofile[115] quali la fragola comune, il camedrio comune, il brugo, i raperonzoli, l'asfodelo e la podagraria.

Buona parte delle specie boschive vanno incluse fra le specie vernali (dal latino *ver, veris*, "primavera") per la loro capacità di fiorire molto presto in questa stagione precedendo la fogliazione degli alberi così da avere a disposizione più luce. Tale comportamento è quasi sempre legato alla presenza di rizomi, bulbi o tuberi, cioè organi di riserva sotterranei che permettono a queste piante di svilupparsi rapidamente con l'avvento della nuova stagione vegetativa. Giunte a seme, la parte epigea di varie specie in breve ingiallisce e dissecca, mentre gli organi sotterranei rimangono allo stato di vita latente durante il periodo estivo sotto l'ombra particolarmente fitta del bosco, soprattutto nel caso delle faggete. Tra le specie vernali più tipiche vi sono: la primula, l'erba trinità, l'anemone bianca, il dente di cane e la polmonaria.

Altre specie che fioriscono più tardi, come l'acetosella, la barba di capra, la betonica, il mughetto e il ciclamino, sono dette ombrofile o sciafile[116] in quanto fioriscono e fruttificano anche in condizioni di scarsa illuminazione. La maggior parte delle felci, che non sviluppano fiori, si adattano anch'esse a situazioni di questo tipo. In genere, comunque, tutte le specie boschive possono vivere per anni allo stato vegetativo in attesa che la compagine del bosco si apra, ad esempio con il taglio, fornendo in tal modo luce sufficiente per entrare nuovamente in antesi (dal greco *ánthos*, ἄνθος, "fiore") cioè per giungere alla fioritura.

Piante spontanee erbacee **GRUPPO 4 (schede 092-117)** **Piante erbacee dei boschi**
092 - Felce [varie specie]: **felce aquilina**, **felce femmina**, **felce maschio**, **felce pelosa**, **felce florida** - *Pteridium aquilinum* (= *Pteris aquilina*), *Athyrium filix-femina* (= *Athyrium filix-foemina*), *Dryopteris filix-mas* (= *Polystichum filix-mas*), *Dryopteris affinis*, *Osmunda regalis* - Hypolepidaceae, Athyriaceae, Aspidiaceae. Osmundaceae
093 - Felce dolce o **polipodio comune**- *Polypodium vulgare* - Polypodiaceae
094 - Garofanino [varie specie] - *Dianthus* spp. - Caryophyllaceae

[115] "amanti del sole", dal greco *élios*, ἥλιος, "sole" e *philós*, φιλός, "amico".
[116] "amanti dell'ombra"dal greco *skiá*, σκιά, "ombra" e *philós*, φιλός, "amico".

095 - Anemone bianca - *Anemone nemorosa* - Ranunculaceae
096 - Erba trinità - *Hepatica nobilis* (= *Anemone hepatica*) - Ranunculaceae
097 - Fragola comune - *Fragaria vesca* - Rosaceae
098 - Barba di capra - *Aruncus dioicus* (= *Spiraea aruncus*) - Rosaceae
099 - Acetosella - *Oxalis acetosella* - Oxalidaceae
100 - Mezereo o **fior di stecco -** *Daphne mezereum* - Thymelaeaceae
101 - Dafne odorosa - *Daphne cneorum* - Thymelaeaceae
102 - Brionia comune - *Bryonia dioica* - Cucurbitaceae
103 - Podagraria - *Aegopodium podagraria* - Umbelliferae
104 - Primula comune - *Primula vulgaris* (= *Primula acaulis*) - Primulaceae
105 - Ciclamino delle Alpi - *Cyclamen purpurascens* (= *Cyclamen europaeum*) - Primulaceae
106 - Polmonaria - *Pulmonaria officinalis* - Boraginaceae
107 - Camedrio comune o **querciola -** *Teucrium chamaedrys* - Labiatae
108 - Betonica - *Stachys officinalis* - Labiatae
109 - Raponzolo o **raperonzolo** [varie specie] **-** *Phyteuma* spp. - Campanulaceae
110 - Giglio rosso - *Lilium bulbiferum* subsp. *croceum* - Liliaceae
111 - Giglio martagone - *Lilium martagon* - Liliaceae
112 - Dente di cane - *Erythronium dens-canis* - Liliaceae
113 - Mughetto - *Convallaria majalis* - Liliaceae
114 - Asfodelo bianco del Delfinato, **asfodelo montano -** *Asphodelus albus* subsp. *delphinensis, Asphodelus macrocarpus* subsp. *macrocarpus* - Liliaceae
115 - Pungitopo - *Ruscus aculeatus* - Liliaceae
116 - Campanellino - *Leucojum vernum* - Amaryllidaceae
117 - Tamaro - *Tamus communis* - Dioscoreaceae

Tab. IV - Piante erbacee dei boschi.

---

092 - FELCE [varie specie]: **FELCE AQUILINA**, **FELCE FEMMINA**, **FELCE MASCHIO**, **FELCE PELOSA**, **FELCE FLORIDA** **Scheda 092**

Pteridium aquilinum (= *Pteris aquilina*)	Hypolepidaceae
Athyrium filix-femina (= Athyrium filix-foemina)	Athyriaceae
Dryopteris filix-mas (= *Polystichum filix-mas*), *Dryopteris affinis*	Aspidiaceae
Osmunda regalis	Osmundaceae

Le felci appartengono botanicamente alle pteridofite (dal greco *pterýs*, *pteridós*, πτερύς, πτεριδός, che era il nome greco di una felce, e *phytón*, φυτόν, "pianta"), insieme a licopodi, equiseti e altre piante di origine estremamente antica.

Le felci sviluppano, come le piante a seme, fusti, radici e foglie, dette anche fronde, ma non producono polline, semi, fiori, frutti. Le foglie hanno in genere la caratteristica di presentarsi arrotondate a "pastorale di vescovo" prima del loro sviluppo. Al gruppo delle pteridofite appartengono le felci in senso stretto, ma anche gli equiseti, i licopodi e le selaginelle.

La parte più appariscente delle pteridofite, e delle felci in particolare, sono i cosiddetti sporofiti, che producono, per lo più nella pagina inferiore delle foglie, le spore, dalle quali avranno origine i gametofiti, detti protalli, piccole lamine verdi provviste di organi maschili e femminili separati che producono cellule riproduttive dette anteridi e oogoni; dalla fecondazione di un oogonio da parte di un anteridio ha origine un embrione che, crescendo, diventa un nuovo sporofito, o pianta di felce. Le felci costituiscono un gruppo assai numeroso di piante, diversamente interpretato dai vari botanici, ricco di ibridi e di non facile discriminazione.

In Piemonte esistono circa 45 specie di felci; di queste una decina sono più frequenti e comunque più appariscenti per le loro maggiori dimensioni, con fronde lunghe sino a 50 cm - 1 m e oltre. Fra di esse spicca per l'amplissima diffusione e soprattutto per l'altezza, sino a 2 m e più, la FELCE AQUILINA (*Pteridium aquilinum*). Dalle nostre inchieste e relative denominazioni locali non è possibile identificare con esattezza le varie specie di felce anche se, nella maggior parte dei casi, è certo che vi sia una prevalenza di risposte riferentesi alla felce aquilina. In ALEPO I-II (2007), poi, si fa giustamente osservare che i lessotipi attestati per tale specie spesso si sovrappongono a quelli ottenuti per la voce generica "felce" per cui le denominazioni locali sono più spesso da intendersi appunto generiche. Per queste ragioni in questo volume dell'ALEPO tutte le denominazioni sono state riunite a livello di ordine, come d'altra parte si è fatto qui.

Fatte queste premesse si danno brevi descrizioni, fra le specie più frequenti, della FELCE AQUILINA (*Pteridium aquilinum*), della FELCE MASCHIO (*Dryopteris filix-mas*), della FELCE PELOSA (*Dryopteris affinis*) e della FELCE FEMMINA (*Athyrium filix-femina*). Queste ultime sono state distinte in alcune località e segnalate rispettivamente con denominazioni aventi lo stesso significato (ALEPO I-II, 2007).

Pteridium è stato derivato dai botanici da *pteryś*, πτερύς, "felce"; *Dryopteris* deriva dal termine greco δρυοπτερίς, che indicava però l'attuale *Asplenium adiantum-nigrum*; *Athyrium* deriva dal verbo greco *atýro*, ατύρω, "cambio", per la forma variabile dei sori che racchiudono le spore.

Pteridium aquilinum, presente in Piemonte solo con la sottospecie tipica, è la comunissima felce nostrana di maggiori dimensioni, che produce fronde isolate, lungamente picciolate, coriacee, molto ampie, a contorno generale triangolare, suddivise da 2 a 3 volte, con le ultime piccole divisioni lobate. Gli sporangi si sviluppano ai bordi dei lobi, che li ricoprono con i margini rivolti all'interno. La felce aquilina costituisce spesso ampi e folti popolamenti puri, dalla pianura sino, talvolta, al limiti superiori del piano subalpino nei suoli acidi e asciutti delle radure dei boschi (querceti di rovere, castagneti, faggete), dei cespuglieti, delle brughiere e dei pascoli. È invadente dopo l'abbandono dei terreni coltivati o pascolati, dove resiste bene anche al ripetuto passaggio degli incendi.

Un tempo veniva spesso usata, soprattutto nelle zone a brughiera, come lettiera per gli animali e nel Biellese (Sella, 1992), per ricoprire costruzioni rustiche. Si citano casi di avvelenamento in animali che si sono nutriti di foglie giovani di questa felce.

La felce maschio ha foglie di lunghezza molto minore, da 0,30 a 1 m, ovato-lanceolate, verdi scure, divise due volte, con piccoli lobi dentellati, con picciolo corto. Vive nei boschi e arbusteti ombrosi dalla pianura sino a 2000 m. Il suo

rizoma, superficiale e ingrossato, è stato utilizzato per secoli, sin dal tempo dei Greci, come antielmintico, specialmente contro la tenia, anche se deve essere usato con molta cautela in quanto la pianta contiene principi molto tossici. Le foglie fresche applicate sulla pelle servivano a lenire i dolori della gotta e della sciatica. Molto simile la felce pelosa, che ha foglie più coriacee e persistenti d'inverno.

La felce femmina, di dimensioni simili, sviluppa fronde color verde tenero, molto più finemente suddivise e con margini dei lobi più o meno profondamente dentati. Rispetto alla felce maschio preferisce ambienti più umidi e/o ombrosi, dalla pianura sino a 2400 m (alneti, faggete, arbusteti di ontano alpino).

I nomi felce femmina e felce maschio non indicano la sessualità delle piante: sono solo denominazioni di fantasia relative alle differenze morfologiche tra le fronde delle due specie: più delicate, chiare e simili a un pizzo finissimo quelle della prima rispetto a quelle della seconda.

I nomi delle felci ripetono spesso il lessotipo italiano “felce” e, nelle valli alpine, sono affini al francese *fougère*, salvo stazioni marginali alla catena montuosa (ALEPO I-II, 2007) come **fülës** di Traversella, **filëcc** di Rocca Canavese, **flis** di Val della Torre, **feles** di Boves, **faleṡje** di Balangero.

Anche dai nostri rilievi relativi al Piemonte settentrionale risulta che le denominazioni coincidono con l’italiano “felce”: **flecc**, voce più diffusa nell’alto Novarese (Borgo Ticino, Suno), lago d’Orta (Omegna), Biellese (dov’è prevalente oltre a **flechji**, **flech**, **flecia**); **falëcc** rilevato a Cicogna (Parco naturale della Valle Grande), **filecc** a Paruzzaro, **folecc** in bassa Valsesia, **fulecc** in Val Mastellone, **falecc** a Prato Sesia. In Canavese e nella fascia pedemontana adiacente sono stati raccolti: **fülas** a Torre Canavese e Castellamonte, **files** a Pertusio, **fules** a Lessolo oltre a **firiṡola** ancora della penultima località (probabilmente una felce “piccola”), **filis** a Frassinetto, **fülës** a Fondo, **fülüs** a Orio Canavese, **falésie** a Coassolo. Nel Biellese meridionale, al confine con l’Eporediese, si hanno: **fils**, **files**, **fleis** in zone collinari e di pianura.

Nel Piemonte centrale, per lo più in zone collinari, si sono raccolte: **fèis** della Collina di Torino e di Traves, **flèis** di Cavaglià, Roppolo e Acqui Terme, **frèis** di Asti (in questo caso da riferirsi certamente alla felce maschio) e di Feisoglio, **fräis** di Bossolasco, entrambi delle Langhe, **fraisi** del basso Monferrato (Portacomaro, Calliano, Montemagno), **fraiṡ** di Novi Ligure, **fráiʃ** di Fontane (Frabosa Soprana), **fäis** di Pamparato, **fēṡ** di Chiusa Pesio (le tre ultime denominazioni da ALEPO I-II, 2007), **felës** di Roccavione e Robilante. Proprie dell’Astigiano, vengono riportate da Penzig (1924) **falavisch**, **falevasch** e **favelasch**.

Nel settore appenninico e delle colline centrali, ivi compresa l’alta Val Tanaro, le parlate di tipo ligure hanno: **freccia** nel parco naturale delle Capanne di Marcarolo e in Valle Scrivia, **freci** in Val Borbera, **fráiṡa** a Novi Ligure, **fráisc** nelle Langhe orientali e in Valle Erro, **fráiʃ** nell’Ovadese, **ferʃe** a Ponte di Nava (Ormea) e **fēiʃe** in questo comune (ma anche **fēʃe**), **ferʃa** nel vicino centro di Upega (Briga Alta) dove esiste ancora l’affine **féreʃ**.

Nelle valli alpine, da nostre inchieste e da quelle di ALEPO I-II (2007), le denominazioni relative alle felci, come s’è detto, appaiono imparentate con *fougère* francese che, secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971), deriverebbe dal latino popolare *filicaria* attraverso varianti quali *fouchière* e *feuchière*. Così si hanno: **füʃëro** di Chiomonte, **fugéro** di Aisone, Pradleves, bassa Valle Maira,

Sampeyre e Torrette (Casteldelfino), **fugera** di Bibiana e Piasco, **fungera** di Limone Piemonte, **fuśera** di Bersezio (Argentera), **furżera** ancora di Limone Piemonte, **fugira** di Valdieri e Villar Pellice, **fjugia** di Perrero e Villaretto (Roure), **fögia** di Angrogna, **fjoge** di Ingria e **fjugi** di Ribordone, **féugio** della Val Germanasca, **főugia** di Pramollo e Mattie, **féucia** di Perrero, **föigi** di Balme, **fügi** di Coazze, **föida** di Lemie, **fjöji** di Chialamberto, **fögia** di Mattie, **funʃetho** di Chiomonte, **fögi** di Chianocco, **föge** di Prato Botrile (Condove), **förżë** e **forże** di Novalesa, **féʃgës** di Giaglione.

Sc-lech è isolato in Valle Vigezzo ed **éuśa** ad Angrogna.

In numerose località delle Alpi Cozie e Marittime esistono denominazioni generiche per le felci, molto interessanti perché di etimologia incerta[117], e isolate qui, essendo assenti in territorio francese.

Bartivol è una variante citata da Penzig (1924) per Pavia, riguardante però una specie particolare, la grande FELCE FLORIDA (*Osmunda regalis*), ben distinta come aspetto rispetto alle altre felci spontanee del Piemonte. Da noi **bertáule** è stato raccolto a Limone Piemonte, **bertívula** a Sanfront, **bërtjáula** e **bërtéula** a Roccavione e Robilante, **bertivu** in Val Pesio, **pertjulét** a Valdieri ai quali si aggiungono (ALEPO I-II, 2007) **bertéula** a Cartignano, **bertjáula** a Boves, **bertjulle** a Oncino e Crissolo, **bartjúle** a Limonetto (Limone Piemonte).

Nel walser di Alagna le felci sono chiamate **fore**, termine che secondo Gilardino (2008) si riferirebbe alla felce maschio, a fronte del tedesco attuale *Farnkraut*. La felce aquilina a Morano Po è chiamata semplicemente **muscarola** per l'uso che se ne faceva, appendendola a mazzi sui muri, al fine di catturare [?] le mosche. Vi corrisponde, secondo Penzig (1924), un **ciapa-mosch** della Romagna. Anche a Novi Ligure per la felce maschio se ne indicava lo stesso impiego (Magenta, 1984, 1995).

Felce, in senso generico, a Villar Pellice è un isolato **éudre**, vicino a **éuše** del brigasco di Tenda, oggi in Francia (ALEPO I-II, 2007).

Nell'ambito di questa ricerca, data la presenza dei relativi termini specificativi, sono da assegnare rispettivamente a felce maschio e felce femmina le seguenti denominazioni: **flisch mas-c** e **flisch fümela** di Val della Torre, **fugero maschi** e **fugero fümela** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e, infine, alla prima specie, **féugia maclä** di Perrero.

---

093 - FELCE DOLCE o **POLIPODIO COMUNE** **Scheda 093**
Polypodium vulgare Polypodiaceae

È una felce ben nota per le caratteristiche del rizoma, detto impropriamente "radice", il cui sapore viene paragonato a quello della liquirizia.

Si tratta di una pianta con fronde lunghe 20-30 cm, isolate su lunghi rizomi pelosi, lanceolate, profondamente suddivise in lobi arrotondati all'apice; il nome *Polypodium* indica il rizoma ramificato e le numerose radici, dal greco *polýs*, πολύς, "molto", *pous, podós*, πους, ποδός, "piede".

La felce dolce vive nei boschi ombrosi su suoli acidi di montagna (più di rado in collina), risalendo sin oltre 2000 m su rocce o anche muri, freschi e ombrosi. In

---

[117] Forse nel significato tedesco di *verteilen*, "dividere", per le foglie finemente suddivise?

Piemonte sono presenti tre diverse specie di *Polypodium*, ma la FELCE DOLCE o POLIPODIO COMUNE (*Polypodium vulgare*) è di gran lunga la più diffusa.

Le ricerche di ALEPO I-II (2007), svolte nelle Alpi Graie, Cozie e Marittime mettono in luce come il tipo lessicale utilizzato per denominare questa pianta, nella quasi totalità dei casi, sia **argalissja** con piccole varianti, eventualmente accompagnata da aggettivi o da specificazioni particolari: dolce, selvatica, di legno, dei muri, delle rocce, di montagna. Si tratta della stessa derivazione dell'italiano "liquirizia" secondo Devoto (1968), «dal latino tardo *liquiritia*, incrocio di greco *glycyrrhiza* (γλυχυῤῥίζα) – "radice" (*rhiza*, ῥίζα), "dolce" (*glykýs*, γλυκύς) – e latino *liquor* (sostanza liquida)». È questa una pianta ben nota ovunque in montagna perché il rizoma veniva masticato per il suo sapore.

Dall'inchiesta di ALEPO I-II (2007) e dalle nostre ricerche l'affine **argalisja** (o **argalissja**) risulta appunto la voce più diffusa a livello regionale: Collina di Torino, Balangero, Balme, Coazze, Chiomonte, Perrero, Bibiana, Boves, Roccavione, Robilante; a San Giuliano (Susa) e a Boves la denominazione specifica **argalissja dusa**, a Chianocco **argalissja dle müraje**, a Val della Torre **argalissja dī roch**; **argalisjo** e **argalissjo** sono le varianti di Aisone e Canosio; **argalisja**, insieme a **regulisja**, è dell'Astigiano; **rigulisja ëd bosch** si localizza nelle Langhe, **regalisjo** a Pradleves e Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **ergalisjo de buosch** a Bellino, **ergalisjo serważżo** a Oncino, semplicemente **ergalisjo** in Val Germanasca e **argalissja dal bosch** a Elva. Nel Biellese (Sella, 1992) si hanno numerose piccole varianti di **rigulisja** e, nel settore orientale, **rigulizja**, eventualmente con le aggiunte, **rigulizja d'busch**, **rigulizja de roch**, **rigulizja salvaja**, **rigulizja salvega**, **rigulizja d'muntagna**; **riguliscia** a Campiglia Cervo.

Altre varianti dello stesso tema sono **argaliha** di Novalesa, **rigalisja** di Ribordone e Villar Pellice, **regulissja** di Ingria, **śgarisja** di Pamparato, **galissja dai mür** di Traversella, **argulisja servaja** di Chiusa Pesio, **angarésja servagia** di Entracque.

Il significato di "radice dolce" s'incontra in: **raíʃa duze** di Ormea, **reis ducin** di Borgosesia, **raís dūsa** di Orio Canavese, **rei duso** di Sampeyre, **réis doscia**, **docia**, **doza**, ecc. di alcune località del Biellese. **Dulzemar** è di Oleggio.

Infine questa pianta è semplicemente "felce", **frâis**, a Fontane (Frabosa Soprana) e **fâis** a Pamparato, secondo altra fonte.

Pilipó della Valle Vigezzo sembra un adattamento del nome latino del genere.

---

094 - GAROFANINO [varie specie] **Scheda 094**
Dianthus spp. Caryophyllaceae

È un numeroso gruppo, undici specie in Piemonte, di piccoli garofani selvatici, diffusi soprattutto in montagna, non vengono distinti fra loro nelle diverse parlate locali, che in genere trattano il tema al diminutivo.

Caratteri comuni delle varie specie sono le foglie lineari opposte a due a due, il calice fusiforme saldato quasi completamente a tubo, cinque petali più o meno incisi con un colore che varia dal roseo alle varie tonalità del rosso.

Il nome del genere è una creazione dei botanici, derivato da due parole greche, *Diós*, Διός ("di Giove") e *ánthos*, άνθος ("fiore").

I nomi locali e quello italiano e locali derivano tutti dal nome del *Dianthus caryophyllus* (dal greco *karyophýllon*, καρυοφύλλον, "garofano") nella forma

italiana più vicina, cioè “garofalo”. Queste piante portano le seguenti denominazioni: **garufulin** nel Torinese e Astigiano, **garofulin** nel Canavese, **garufuletu** a Novi Ligure, **galufrin** nel Novarese, **garufí**, **garufin** e simili nel Biellese, ancora **garufin** nelle Langhe, **garofu** in Val Germanasca.

Dai vecchi autori, ad esempio il poeta settecentesco padre Ignazio Isler, il garofano veniva chiamato **gilufrada**, o anche **giruflada**, affine all’attuale (*clou de*) *girofle* francese, “chiodo di garofano”, spezia esotica che appunto emana un profumo simile a quello dei fiori di quest’ultimo, oggi *oeillet*.

Nagālli è il nome walser dei garofani ad Alagna Valsesia, come l’analogo **njelo** rilevato per un'altra cariofillacea, il gittaione [v. scheda 184 *Agrostemma githago*].

---

095 - ANEMONE BIANCA **Scheda 095**
Anemone nemorosa Ranunculaceae

Questa specie è molto comune e molto vistosa per un breve periodo in primavera per le sue belle e abbondanti fioriture bianche che compaiono prima della fogliazione degli alberi. Vive in popolamenti nel folto dei boschi misti ombrosi e freschi di latifoglie, dalla pianura alla media montagna (1000-1500 m), dove si comporta come specie vernale in quanto sfrutta la maggiore illuminazione del sottobosco nei mesi di marzo e aprile.

Da un sottile rizoma bruno disposto orizzontalmente emerge precocemente un fusto, alto 10-15 cm, che porta foglie basali molto suddivise e altre tre, più in alto, in forma palmata e incisa, per terminare con un fiore singolo, con sepali petaloidi bianchi, rosati all’esterno, e numerosi stami gialli al centro.

Questa pianta può dar luogo a eritemi alla pelle ed è velenosa (acre). Il nome scientifico del genere è stato derivato dal greco *anemóne*, ανεμόνε, forse correlato con *ánemos*, ἄνεμος, “vento”; *nemorosus*, “boschivo”, proviene da *nemus*, “bosco” in latino.

Malgrado l’ampia diffusione di questa specie si sono raccolte poche testimonianze circa i nomi locali; così nelle Langhe e nel Roero la pianta si chiama **ranëtta** (“piccola rana”) mentre Sella (1992) ne riporta numerose denominazioni per il Biellese perché qui era conosciuta nella medicina popolare che sfruttava le sue proprietà revulsive e vescicanti sulla pelle; in questa zona si elencano: **erba sjática** (“erba sciatica”), **fjor dla galla**, **cucala** (entrambi siginificanti “bolla”), **fjor dal pjaighi** (“fiore delle piaghe”) oltre che **fjor dal bisse** (“fiori delle bisce”), **fjor dal djau** (“fiore del diavolo”), **fjor dal cucu** (“fiore del cuculo”), **stèili** (“stelle”).

In ALEPO I-II **fjú di fürmíe** (“fiore delle formiche”) è segnalato per Boves.

---

096 - ERBA TRINITÀ **Scheda 096**
Hepatica nobilis (= *Anemone hepatica*) Ranunculaceae

Piccola pianta priva di fusto, a fioritura vistosa e precocissima, in marzo-aprile. Le foglie sono trilobate, da cui il nome italiano erba trinità, violette al di sotto per cui sono state paragonate al colore del fegato (greco *hépar*, *hépatos*, ἦπαρ, ἥπατος). I fiori hanno sepali petaloidi di un bel violetto ametista sui quali spiccano al centro numerosi stami con antere bianche. È questa una tipica specie vernale che fiorisce prima che gli alberi del sottobosco abbiano fogliato. È caratteristica dei boschi fitti

come le faggete asciutte su calcare, più raramente nei boschi misti di latifoglie in collina e pianura; vive tra 200 e 1500 m, di rado più in alto.

Dato il colore della pagina inferiore delle foglie si riteneva a torto che la pianta fosse utile per la cura delle affezioni epatiche.

Una denominazione probabilmente non più usata oggi è **öi ëd gat** ("occhi di gatto") di Rivodora (Baldissero Torinese) che è rimasta nei miei ricordi della fine degli anni '30 del secolo scorso. **Érbo di buisún** ("erba dei cespugli") viene segnalata per la Val Germanasca insieme a **tréi corn** ("tre corna" per le foglie trilobate).

Vjulete d'Pasche ("violette di Pasqua") è stato raccolto a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

Anche le segnalazioni raccolte in ALEPO I-II, 2007 sono poche: **fjő d'San Giüsép** ("fiore di San Giuseppe", dal periodo di fioritura) di Viù, ancora **fjur ad San Giüsép** di Coazze e **planta d'uórs** ("zampa d'orso") di Perrero.

---

097 - FRAGOLA COMUNE **Scheda 097**

Fragaria vesca Rosaceae

La fragola comune è specie ben nota alta tra i 5 e i 15 cm, con foglie divise in tre segmenti ellittici, a bordi dentati, bianco-verdastre di sotto; i fiori con cinque petali bianchi compaiono da aprile a giugno a seconda della quota; ad essi seguono i tipici "frutti[118]", sferici od ovoidali, dolci e caratteristicamente profumati; la fragola si propaga mediante fusti striscianti, gli stoloni, che radicano emettendo nuovi fusti fogliosi.

Gli ambienti ottimali per questa specie sono quelli assai fertili delle tagliate boschive, cedui di faggete ricche, querco-carpineti e boschi ripari lungo le acque, dalla pianura sino a 1800 m, in esposizioni luminose ma fresche; essa popola però anche le siepi, le radure e i margini di altri boschi.

Foglie e radici della fragola hanno proprietà diuretiche e astringenti. Le foglie sono ricche di sali minerali, vitamine C, B_1 e B_2; un tempo i rizomi si utilizzavano per curare la gotta e come astringente intestinale. Ben noti sono i fenomeni allergici che le fragole scatenano in soggetti predisposti.

Il nome italiano, come riportato da Pellegrini e Zamboni (1982), deriva dal latino tardo **frāgŭla*. Il termine latino *vesca* vuol dire "commestibile", dal latino *vescor*, "cibarsi".

I tipi lessicali individuabili per questa specie in Piemonte sono due: "fragola" e "magiostra", la seconda con numerosissime varianti diversamente elaborate. Il primo tipo è derivato dal latino *fraga* (neutro plurale di *fragum*), trattato al diminutivo; secondo Devoto (1968) si tratta «di una base mediterranea *sraga* che appare anche nel greco *raks*, *ragós*, ραξ, ραγός con il significato di "grano d'uva"». *Magiostra* con numerosissime varianti è, sempre secondo lo stesso autore, «parola paleoeuropea sopravvissuta in Lombardia, Piemonte ed Emilia, ma con connessioni che vanno fino alla regione basca». Il tipo *fraga* è presente dall'Ossola e Valsesia alla pianura torinese e cuneese a sud; il secondo, con maggior numero di varianti,

---

[118] In realtà i veri frutti sono i cosiddetti semi, le nucule che si sviluppano all'esterno del ricettacolo del fiore che diventa carnoso e rosso a maturità.

occupa tutto il resto del territorio regionale, dalle Alpi Cozie all'Appennino e al Novarese.

Secondo le ricerche di ALEPO I-II, 2007 e personali il primo tipo lessicale ha dato luogo a un gruppo di varianti fra le quali si possono elencare: **frola** del Torinese, Balangero, basso Biellese (sostituita da **frôla** delle Langhe, ma solo per le fragole coltivate) e Borgo San Martino, **frol** di Torre Canavese e Castellamonte, **fró** di Fondo, Frassinetto e Balme, **frō selvái** di Traversella, **frúi** di Rocca Canavese e Ribordone, **frum** di Gurro, **fré** di Ronco Canavese, **fruléi** di Coazze, **furatŏi**[119] di Carema, **fríola** di Giaglione, **freja** (dominante, con varianti: **frea**, **fraja**, **fräja**) e **fräga** del resto del Biellese, in più con **fráiga** e **fréiga** nel suo settore orientale. Nel Piemonte nord-orientale sono presenti: **fraiga** e **fraga** in Valsesia e Gattinara, **fragula** a Cùrsolo, **fragul** a Bognanco, **fraga** a Prato Sesia e Cavallirio e **fröga** (eventualmente seguita da **salvöga**, "selavatica") nella pianura novarese.

Affini al francese *fraise* sono **fraʃi** della Val Soana, **fraśa** di Balme, **fraśa di bōcu** ("fragola di bosco") di Prato Botrile (Condove), **fräśe** di Chianocco, **fraśä** di Venaus e Novalesa, tutti in area linguistica francoprovenzale.

Il tipo **magiostra**[120] negli esiti locali ricorre come tale nel Piemonte orientale, con **magiustra** in Valle Vigezzo, a Casale Corte Cerro e ad Alessandria, nel Novarese (**magiüstra** a Novara) e a Novi Ligure, **magiustär** a Tortona, **magiustar**, **magiüstar** e **magiostra** in altre località della Val Cannobina sul Lago Maggiore e **magiustrin** ancora nel Novarese, tutte zone lombardeggianti.

Le forme delle aree collinari interne, delle valli di parlata provenzale alpina e dell'Appennino sono più differenziate dal tipo e anche fra di loro e sono, secondo Pellegrini e Zamboni (1982), di "origine chiaramente prelatina". **Amré**, **amréi** e **mré** sono diffusi nell'Acquese, nell'Ovadese e in Valle Belbo (Langhe), **amrő** è di Cassine, il più diffuso **muîrel** è stato raccolto nel Roero, Astigiano e basso Monferrato (Cellarengo, Portacomaro, Montemagno, Calliano) mentre varianti vengono segnalate anche per Agliano d'Asti, Casale Monferrato, Oviglio, Acqui Terme, con **muîré** per Refrancore e **muîrin** ancora per Asti e Acqui Terme. Sempre in quest'ultima provincia si è registrato **mauîrel** a Tigliole e **mréi** nell'alto Monferrato.

Le valli delle Alpi Cozie presentano una grande variabilità dei lessotipi **majola**[121] e **majusso** con varianti fonetiche e morfologiche. La prima (anche con terminazione in **-o**) si registra in Valle Vermenagna, Cartignano, Valle Grana (**majulíe** a Sancto Lucio de Coumboscuro – Monterosso Grana –), a San Maurizio di Frassino, a Limonetto (Limone Piemonte), a Trinità di Demonte, a Entracque e a Frabosa Soprana (qui **majoîra**); inoltre si hanno **majuleto** di Aisone, **mjola** di Borgo San Dalmazzo, **mjolo** di Elva, **méola** di Robilante e Boves, **minn-ola** ancora di Entracque, **magnoîra** e **majoîra** di Fontane (Frabosa Soprana) (linguaggio del kyé), **majorso** di Chiomonte. **Majussa**[122] è diffusa in quasi tutta la Val Chisone da

---

[119] Analogo a **frahtéi** della vicina bassa Valle d'Aosta.

[120] Secondo Hubschmid, analogamente a quanto affermato da Devoto (1968), in Pellegrini e Zamboni (1982), la radice **mag-** è preindoeuropea, con estensione, nelle sue diverse varianti, dalla regione basca e della Francia settentrionale verso est almeno sino alla Dalmazia.

[121] Pellegrini e Zamboni (1982) indicano **maöla** per Darzo e Ledrona (Trento) e per la Val Vestino (Brescia), qui insieme a **maölér**.

[122] Nome diffuso anche in Delfinato (Francia).

Perosa Argentina a Pragelato e Sestriere oltre che a Pramollo, a Torre Pellice e a Perrero in Val Germanasca dove però prevale **majussíe**; a Mentoulles (Fenestrelle) compare **máusa** e a Villar Pellice **móusa**. **Múisa** è stato raccolto a Bagni di Vinadio, **amosa** a Sauze di Cesana, **amosä** a Salbertrand e Oulx, **amüsse dë bo** ("fragole di bosco") a Millaures (Bardonecchia), **amusso** a Torrette (Casteldelfino), **amōsa** a Rochemolles (Bardonecchia), **amósjë** a Exilles, **moasa** a Crissolo (un tempo **máusa** nel Nizzardo), **moatha** a Oncino, **musa**, **amusa** e **amóusa** a Bersezio e Argentera (il secondo anche a Vinadio), **murso** a Fontanile (Bellino), Villar e Rore (Sampeyre), **anmurse** a Casteldelfino, **ambursa** a Pontechianale. All'imboccatura delle Valli Grana e Maira (rispettivamente a Caraglio e Dronero) le fragole sono dette **mignole**.

Anche nelle Langhe, nel Roero e sull'Appennino[123] i nomi della fragola hanno la stessa origine; nel primo e secondo caso, a seconda delle zone, si sono registrati: **muîel**, **mîé**, **muîei**, **mîel**, **amuîé** (e ancora **muré** a Chiusa Pesio). Nelle valli appenniniche si segnalano: **murea** e **murel** per l'Ovadese, **mélu** nel Parco naturale delle Capanne di Marcarolo, **mújа** in Val Curone e **ímbre** in Valle Scrivia; **mré** è di Novi Ligure oltre che di Pamparato (qui **mîe**). Ancora in alta Val Tanaro si riscontrano: **maráu** a Ponte di Nava (Ormea) e **maîráun** o **maîráu** di Upega (Briga Alta) e in Val Bormida (Langhe).

Bisagnun della Valle Anzasca con **basagnun** di Trasquera, Villadossola, Re, Santa Maria Maggiore, Villette, **żanon** di Toceno, **żanugn** di Craveggia e **żagnun** di Malesco sono isolati in Ossola. **Erberri** di Alagna Valsesia è nome walser, affine al tedesco attuale *Erdbeere* ("bacca di terra"); **härdberi** di Formazza ha lo stesso significato; a Macugnaga viceversa la fragola è **chiárdbäri**.

---

098 - BARBA DI CAPRA **Scheda 098**

Aruncus dioicus (= *Spiraea aruncus*) Rosaceae

Rosacea frequente nei sottoboschi molto freschi e ombrosi su suolo acido di collina e montagna, alta sino a 1,5 m. Le foglie sono ampie, molto suddivise in numerosi lobi ovali acuti, a margini finemente seghettati; i fiori sono assai piccoli, bianchi, numerosissimi, maschili e femminili su piante diverse (pianta dioica), formanti a maggio-giugno un'infiorescenza piramidale simile a un ampio pennacchio.

Aruncus è il nome della pianta in latino mentre *spiraea* viene dal greco *spyráia*, σπυράία, "spirale"; *dioicus* si riferisce al fatto che i sessi sono separati (*dús*, δύς, "due", *óicos*, ὅικος, "case").

Localmente si usava appendere ai muri mazzi di fiori di questa pianta per "catturare" le mosche. I giovani germogli primaverili si consumano tradizionalmente cotti in alcune zone del Piemonte, fatto che è servito come appellativo per questa pianta: **sparṡ salvei** ("asparagi selvatici") e termini analoghi nel Biellese, **ësparṡ sarvai** nella bassa Valle Vermenagna, **asperge selvagge** in Val Germanasca. **Barba da crava** è del Novarese e **sanguignen** dell'Astigiano.

Chorrabo è la barba di capra nel walser di Alagna Valsesia.

---

[123] Numerose segnalazioni di Penzig per le province di Genova, Savona e Imperia sono riconducibili a questo tipo lessicale (**merélu**, **murei**, **melu**, **muē**, ecc.); il termine **murei** designa la fragola anche a Parma.

099 - ACETOSELLA **Scheda 099**
Oxalis acetosella Oxalidaceae

Piccola graziosa piantina alta 5-10 cm, diffusa in boschi di varia natura, dalla pianura al piano subalpino, purché freschi e ombrosi.

Da un sottile rizoma strisciante si dipartono caratteristiche foglie trilobate, incise agli apici, simili a quelle dei trifogli; i fiori, che compaiono tra aprile e giugno, sono costituiti da cinque petali bianchi o rosei finemente venati di roseo più scuro. A quote basse s'incontra in profondi impluvi mentre in montagna ricopre le lettiere di foglie morte nelle faggete fertili, nelle abetine e nelle peccete, risalendo sino a 2000 m.

Le foglie hanno un deciso sapore acido dovuto al contenuto di ossalato di calcio, che in forti dosi è velenoso.

L'acetosella veniva usata per togliere le macchie di ruggine dalla biancheria, per pulire oggetti di rame e bronzo e, nel Biellese, per preparare minestre insieme ad altre erbe primaverili.

Per il suo sapore il nome del genere è stato foggiato su due voci greche: *oxýs*, οξύς, "acido" e *als*, *alós*, άλσ, άλός, "sale". Il nome della specie, per la stessa ragione, è un adattamento al diminutivo dal tardo latino *acetosus*.

Varie denominazioni locali hanno la stessa origine: **brüschèt** delle Langhe con alcune attestazioni di **brüschin** e **pan brüsch** (in piemontese "acido") del Biellese, **triföi brüsch** dell'Astigiano, **lambrüsca** del Novarese, **aṡjola**, **aṡívura**[124] senza localizzazione, **assüela** di Pragelato. Nel Biellese il nome più diffuso è **pan e vin** ("pane e vino") oltre a **trafoi dla léura**, **pan dla léura** ("trifoglio" e "pane della lepre") e **pancüch** (oltre a **pancucu** del Canavese), "pane del cuculo" che compare ancora in **arba dal cucú** di Limone, **erba del cücüch** della Val Germanasca, **pan del cücu** di Ormea. **Pentecuste** ("Pentecoste", ricorrente alla fine di maggio) si riferisce al periodo di fioritura. **Acűṡu** si segnala ancora della Val Germanasca insieme a **pan d'üṡel** ("pane d'uccello").

In ALEPO I-II (2007) la denominazione più ricorrente è "pane" o "erba di cuculo", dato che la pianta fiorisce in primavera quando canta quest'uccello: **pancüc** di Campiglia Cervo, **pan de cucuch** di Rocca Canavese, **pan del cuccu** di Piasco, **pan dei cuch** di Pamparato, **pan ad cücüch** di Coazze, **pan dë cűcü** di Bellino, **pan däl cucű** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **erba du cucuch** di Ribordone, **erba du cücüch** di Chialamberto, Villar Pellice e Perrero, **erba du cucuc** di Balme. "Pane degli uccelli" si ritrova a Novalesa con **pan d'üṡuél** e a Giaglione con **pan d'eisuél**.

Alludono ancora all'acidità della pianta **uṡúttula** di Traversella, **aṡulla**, secondo nome di Pamparato, **aʃula** di Fontane (Frabosa Soprana), **trafjei brüsch** ("trifoglio acido") di Mattie, **brüschét** di San Giuliano (Susa), **asjurä** di Millaures (Bardonecchia), **aseto** di Canosio, **asetu** di Bersezio (Argentera), **aṡíula** di Boves, **uʃevre** di Upega (Briga Alta).

Infine l'aspetto delle foglie a tre lobi è sottolineato in **erba törföl** di Carema, **trafujèt** di Bibiana e Oncino, **trifőgl** di Sestriere. **Fítura** è il nome di questa pianta a Rochemolles (Bardonecchia). La denominazione nel walser di Alagna Valsesia è **kukkemiljentsch**.

[124] Da **aṡil**, **aṡí**, "aceto".

100 - MEZEREO O FIOR DI STECCO **Scheda 100**
Daphne mezereum Thymelaeaceae

Questo arbusto interamente legnoso, alto 30-70 cm, risulta vistoso assai presto in primavera in quanto, a quote basse, inizia a fiorire già nel mese di marzo, quando i boschi sono ancora spogli. I piccoli e numerosi fiori si sviluppano lungo i rametti, sono a quattro divisioni, di color porpora e profumati, cosicché vengono spesso raccolti, tanto da indurre la Regione Piemonte a dichiarare il fior di stecco pianta protetta, con divieto di raccolta. Poiché i fiori hanno peduncolo cortissimo, sembrano svilupparsi direttamente dal ramo[125]. Dopo la fioritura l'apice dei rami è ornato da un ciuffo di foglie che, a pieno sviluppo, sono in forma di linguetta, intere ai bordi e di consistenza erbacea. I frutti sono bacche sferiche e lucenti color rosso vivo: come le altre parti della pianta, le bacche di fior di stecco sono velenose, ma l'ingestione è decisamente sconsigliata dal loro sapore, molto acre, qualità che viene ripresa da parecchie denominazioni locali. La corteccia, liscia e grigia chiara, è revulsiva e vescicatoria.

Il fior di stecco è una pianta di boschi freschi e ombrosi, in particolare faggete e boschi misti di latifoglie d'impluvio, ma risale in alto negli arbusteti delle Alpi sino a 2100 m.

Secondo Dalla Fior (1926) il nome della specie sarebbe stato foggiato dai botanici sul verbo arabo *mazerium*, "uccidere" data la sua velenosità; il nome del genere prende il nome da quello greco dell'alloro, *daphne*, δάφνη.

La sua caratteristica di essere tossica viene evidenziata da denominazioni locali quali: **tosi** di Ingria, **tosse**, **tösci** e **tösghe** di alcune località del Biellese (Sella, 1992), **toro** di Sampeyre (questi nomi vengono usati anche per altre piante velenose).

Circa il sapore dei frutti si segnalano: **fjor dal pèure** ("fiore del pepe") del Biellese, **péure mat** ("pepe matto") della Val Germanasca, **péure d'muntagna** di Perrero, **pèiver nustran** ("pepe nostrano") del Pinerolese

Senza indicazioni di località sono alcuni nomi riportati da Penzig (1924) per il Piemonte: **garóu**, **laur servai** ("alloro selvatico"), **belom** e, per il Monregalese, **ardsin**. Ricordiamo che con questo o con termini simili – tipo **artesin** –, altrove nel Cuneese, viene indicato il rododendro rosso [v. scheda 083].

Fanno riferimento ai frutti **bali** e **balëti d'serpènt** ("palle" e "palline di serpente") e **ua di serpènt** ancora del Biellese. **Boch żentil** ("legno gentile") è di Giaglione, **fjur del cücüch** ("fiore del cuculo") è di Lemie, **fjor ad la rama** ("fiore del ramo") e **scardunera** sono di alcune località del Biellese.

101 - DAFNE ODOROSA **Scheda 101**
Daphne cneorum Thymelaeaceae

Piccolo arbusto cespitoso, legnoso alla base, alto 10-20 cm, con foglie cuoiose e persistenti a linguetta, a margine intero e piccoli fiori intensamente rosei e profumati, che si sviluppano in gruppetti all'apice dei rami in primavera.

[125] Questo fenomeno è detto caulifloria.

Negli anni ’50, i rametti fioriti di dafne odorosa venivano venduti sulle bancarelle dei mercatini rionali a Torino, ma poi, poiché è pianta rara e localizzata, questa specie è stata inserita dalla Regione Piemonte tra le specie protette.

Vive su terreni ricchi di basi, asciutti, in esposizioni soleggiate, in querceti e pinete di pino silvestre a bassa quota sulle Alpi e gli Appennini, spesso su substrato serpentinoso o anche calcareo.

In greco *daphne*, δάφνη, significava “alloro” e *knéoron*, κνέορον, “rododendro”; il nome del genere e della specie ricordano così, per questa pianta, la caratteristica di possedere foglie coriacee.

I nomi locali sono molto vari: **galera** e **bertulin-e** sono citati da Penzig (1924) senza indicarne la localizzazione in regione mentre Colla (1837) dà **dellera** per Nole e il vicino Lanzo Torinese; **grivja**, **grívuli**, **urel** e **rei** sono ricordati da Sella (1992) per il Biellese.

Sono stati raccolti sul posto: **panagai** a Val della Torre, **urèi** a Caprile, **gingirino** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e **danżbrela** a Novalesa.

---

102 - BRIONIA COMUNE **Scheda 102**
Bryonia dioica Cucurbitaceae

Alla famiglia delle cucurbitacee appartengono diverse piante coltivate, come zucca, zucchino, cetriolo, melone e cocomero, che possono sporadicamente inselvatichire in Piemonte, assieme ad alcune rampicanti invasive americane, come *Sycios angulatus*, e a due piante erbacee spontanee, la brionia comune e il raro cocomero asinino [v. scheda 218].

La brionia è una debole liana erbacea con fusti lunghi 1-3 m che si sostengono alla vegetazione arborea e arbustiva mediante viticci non ramificati. I fiori maschili e femminili si sviluppano su piante diverse; sono giallastri, piccoli, riuniti in grappoli poveri; il frutto è una bacca sferica, grande quanto un pisello, rossa a maturità; le foglie sono palmate, con 5-7 lobi, ispide e somiglianti in piccolo a quelle delle zucche coltivate.

La grossa radice – come anche le bacche – contiene principi purgativi drastici ed è tossica, provoca vomito e diarrea per cui veniva usata solo con grande cautela; altra azione sulla pelle è quella revulsiva e rubefacente per cui la brionia veniva utilizzata per uso esterno contro i reumatismi e la sciatica. Si è calcolato che quindici bacche potrebbero già essere letali per un bambino.

Sia Boerner (1951) sia Dalla Fior (1926) fanno derivare il nome del genere dal verbo greco *bryéin*, βρύειν, “cresco”, “germoglio”, sembra per la rapidità con la quale si accrescono i fusti di questa pianta.

Questa specie si insedia soprattutto nelle siepi e ai bordi dei boschi, dalla pianura sino a 800-1000 m, in ambienti un po’ ombreggiati o anche ben illuminati, sempre su suoli freschi.

Le denominazioni locali si riferiscono al suo aspetto di zucca, seguita dall’aggettivo “selvatica” o “matta”: **cussa selvaja** di Asti, **sücca sarvaja** dal Biellese verso sud sino all’Alessandrino, **süca salveja**, **süca mata** ancora del Biellese, **cusa måta** di Orio Canavese, **sciuchei salvöcc** (“zucchina selvatica”) del Novarese, **cussa mata**, termine generico da Penzig (1924) raccolto da chi scrive a San Raffaele Cimena e a Caraglio (insieme a **cussa sarvaja**).

Altre denominazioni con significato dispregiativo sono: **üva dle sèrp** della Collina di Torino, **pan dle sèrp**, senza indicazione di località, da Gribaudo (1983) (rispettivamente "uva delle serpi" e "pane delle serpi"), **üa di bogi** di Ormea e **uga da bågio** ("uva dei rospi" e "del rospo") di Ponte di Nava, frazione di Ormea, con parlate di tipo ligure.

Cucurde maréne ("zucche amarene") e **cucurde sarvage**, a seconda delle frazioni, sono state raccolte a Pradleves (fonte: Renato Lombardo) con riferimento alla somiglianza delle foglie e al portamento della pianta.

La maggior parte delle risposte all'inchiesta di ALEPO I-II (2007) fa ancora riferimento a "zucca" con l'eventuale aggiunta dello specificativo "selvatica" oppure col nome volto al peggiorativo: **cuse servaje** a Moncalieri, **cuhe matte** a Carema, **corda särvagia** a Mattie, **curdassa** a Villar Pellice, **cucurdasso** a Sampeyre, **cucurdë sauvagë** a Millaures (Bardonecchia), **cugurdo servagio** ad Aisone.

Sono infine stati raccolti: **curjolo a bucc** a Perrero, **pábja** a Condove e **ridún** a Giaglione.

---

103 - PODAGRARIA **Scheda 103**
Aegopodium podagraria Umbelliferae

Questa ombrellifera è una specie comunissima ma poco appariscente, propria dei margini dei boschi collinari e specialmente montani, freschi e ricchi di sostanze nutritive, dove forma popolamenti fitti; si diffonde pure in suoli analoghi lungo i fossi e negli orti dove può diventare infestante.

Alta di solito 30-50 cm, sviluppa foglie ampie, composte da lobi ovali-acuti, paragonate alle zampe palmate dell'oca localmente e nel nome scientifico del genere, creato dai botanici su radici greche.

Dove vi è luce sufficiente fiorisce sviluppando ombrelle con numerosi piccoli fiori bianchi.

Il nome scientifico del genere vale "piè d'oca" (*pous*, *podós*, πούς, ποδός e *áix*, *aigós*, ἄιξ, αἰγός), mentre quello della specie ricorda l'antico uso che se ne faceva nella cura della gotta o podagra.

Per il Biellese Sella (1992) segnala denominazioni quali: **pjota d'oca** e simili, termini più diffusi che valgono "zampa d'oca", **erba pjota**, **pjutin**, mentre in alcuni comuni, per una vaga somiglianza delle foglie con quelle del sambuco, si hanno, al diminutivo, **sambürin**, **sambürechji**, **sambüirot**.

A Robilante e Roccavione si ha **pé d'oca** e a Roburent **lapjő** (Colla, 1837).

Secondo ALEPO I-II (2007) per quest'ombrellifera le poche risposte all'inchiesta hanno dato i seguenti risultati: **erba pjota** a Ingria, **pjota d'galin-a** a Boves, **plota d'gialiná** a Mattie, **branciüelo** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), denominazione questa che è in comune con *Heracleum sphondylium* della stessa famiglia [v. scheda 134 - panace].

---

104 - PRIMULA [varie specie], **PRIMULA COMUNE** **Scheda 104**
Primula spp., *Primula vulgaris* (= *Primula acaulis*) Primulaceae

La PRIMULA COMUNE (*Primula vulgaris*) è ben nota specie dalla precocissima fioritura primaverile che può comparire già in gennaio o febbraio nelle esposizioni più soleggiate. I fiori, singoli, si sviluppano al centro di una rosetta basale di foglie

ovali, rugose e irregolarmente dentellate ai margini; il fiore è formato da cinque petali gialli giallo zolfo con macchie più scure al centro, saldati alla base in un tubo avvolto dal calice. Ama i terreni fertili e freschi e le zone ben illuminate, dalla pianura sin oltre 1000 m; è frequente nei boschi misti di latifoglie (querco-carpineti) e nelle faggete fertili.

Le giovani foglie di primula comune si consumano, miste ad altre erbe primaverili, in insalate, frittate e minestre mentre i boccioli si possono conservare sott'aceto come i capperi.

Questa pianta può venire utilizzata come lassativa, diuretica, antispasmodica ed espettorante.

Il nome *Primula* è una creazione dei botanici, basato sul latino *primus* per la precocità di fioritura.

Come altre piante in fioritura quando il cuculo canta, in varie località ciò ha influenzato la denominazione locale della primula comune: **fjur ëd cüch** a San Michele (Mondovì) e Roburent, **pan dël cūcu** o **broi dël cūcu** ("pane" o "brodo del cuculo") a Ormea, **fjū de cucu** a Novi Ligure.

Primavera era utilizzato sulla Collina di Torino (ricordo personale della fine degli anni '30 del secolo scorso) e viene ancora segnalato per Balangero, San Raffaele Cimena, Asti, Tortona e, in ALEPO I-II (2007), per Moncalieri, Giaglione e Pamparato.

Sempre in riferimento al periodo di fioritura sono **paschë** ("Pasqua") delle Valli di Lanzo, **pasquëtta** delle Langhe e Roero e **fiū ëd mōrz** di Fontane (Frabosa Soprana). **Pampucèt** e **pancrucèt** sono dati genericamente da Gribaudo (1983) mentre **pancucèt** è dell'Astigiano, **pan du lu** ("pane di lupo") di Montemagno, **pan bjanch** di Mombaruzzo e Refrancore, **pangin** di Mondovì, **pan du Signur** di Castell'Alfero e **gajin** di Frabosa Soprana.

Le denominazioni più diffuse nel Biellese si riferiscono abbastanza curiosamente a **vjola** e **vjulëtta** (talvolta entrambe seguite dallo specificativo **giauna**, "gialla") oltre a isolati **galët** ("galletto"), **supötti**, **fjurin** ("fiorellino"), **fargiulina** ("freddolina"), **cantarina** (**cantarin-a** anche a Pertusio in Canavese).

Vjoli si ritrova ancora in Valsesia, **chërpapötta** è di Lessolo, **dërmjusa** ("dormigliona") di Roccaforte e Robilante.

Blin e varianti ricorrono in alcune valli provenzaleggianti (talvolta però in riferimento a *Primula veris*) con **ṡablin** di San Maurizio di Frassino, **belin** di Pradleves, **blin** di Mondovì (Colla, 1837), **blin** di Piasco e di Morra San Giovanni (Busca), **balarot** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Moiola e Limonetto (Limone Piemonte).

Garofui, generico per "primule", è di Orio Canavese.

In ALEPO I-II (2007) sono elencati anche i nomi di altre specie di primule, perché sono state raccolte denominazioni riferibili, oltre che alla primula comune, alla PRIMULA MAGGIORE (*Primula elatior* s.l.), alla PRIMULA FARINOSA (*Primula farinosa*) e alla PRIMULA ODOROSA (*Primula veris*), con cui la primula comune, in qualche caso, è stata confusa, come sicuramente a Sestriere con **pempjeta.**

La *Primula farinosa* è stata comunque riconosciuta come tale a Villar Pellice, Canosio e Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

Tra i vari nomi sono da porre in rilievo: **fjur d'maîrsc** di Frabosa Soprana e **marfarule** di Ribordone, dove **maîrsc** e **marf** significano "marzo" dal periodo di

fioritura; **pjumbera** di Coazze; **burele** di Carema; **belín giaun** di Cartignano; **pimpinela** e simili di Bibiana, Pramollo, Perrero e **pimpetta** di Villar Pellice; **picun** di Elva; **picután** di Canosio; **pampará** di Upega (Briga Alta); **butugna** di Lemie e Coazze; **ciantrina** ("canterina") di Condove e **centrela** di Chianocco; **vjulëtta** di Traversella e Campiglia Cervo; **bun fënno** ("buona donna") di Chiomonte; **campanetos** ("campanelle") di Bersezio (Argentera); **fjur da fām** di Chialamberto; **giglióm̀u** di Novalesa; **primavera** di San Giuliano (Susa), Mattie e Giaglione; **panebrus** di Entracque; **balarot** di Moiola e Sancto Lucio de Coumboscuro; **baralót** di Limonetto (Limone Piemonte).

Margela sembra esclusiva della Valle Vigezzo e **fjora giala** di Quarna.

---

105 - CICLAMINO DELLE ALPI **Scheda 105**
Cyclamen purpurascens (= *Cyclamen europaeum*) Primulaceae

Il ciclamino sviluppa un tubero di forma pressoché sferica, ricoperto da fini radici, sul quale sono inserite le foglie lungamente picciolate, a lamina circolare o ellittiche, rossicce al di sotto e con macchie biancastre sulla pagina superiore; i fiori, profumati e di un bel colore porpora, hanno cinque petali rivolti all'indietro, riuniti alla fauce in un disco evidente che ha valso a questa specie la denominazione scientifica (il greco *kyklos*, κύκλος, "cerchio", è da attribuire però secondo alcuni alla sfericità del tubero); *purpurascens* significa "arrossato".

Il ciclamino delle Alpi (*Cyclamen purpurascens*) è comune sin oltre i 1500 m nelle faggete e nei boschi di latifoglie degli impluvi montani, dove fiorisce nella tarda estate (agosto – settembre). Questo tipo di diffusione è limitato al Piemonte settentrionale a partire dalle Valli di Lanzo mentre più a sud la specie risulta rara e isolata.

Il tubero di ciclamino delle Alpi veniva in passato diffusamente raccolto in Piemonte per essere trapiantato nei giardini come ornamento e la pianta ha corso il rischio di scomparire allo stato spontaneo; per questa ragione è stata inserita nella lista delle piante protette del territorio piemontese.

Le foglie venivano usate nel Biellese (Sella, 1992) come risolventi, applicandole su ferite e foruncoli.

Il tubero contiene sostanze velenose e sembra che il suo succo servisse anticamente ad avvelenare le frecce; data la sua pericolosità ne è stato abbandonato l'uso come diuretico e purgativo.

Il tubero del ciclamino è appetito da cinghiali e maiali, il che ha lasciato traccia in alcune denominazioni locali come **pampurchin** e **pampursin**, indicati da Gribaudo (1983), e **pampurcin** della Valsesia e di Ponte di Nava (Ormea).

Ciclám è del Torinese e anche di Balangero, **ciclamén** di Frassinetto.

Artnita di Mondovì, **viulëtta ëd muntagna** di Viù, **èrba dī ciavèi** ("erba dei capelli" alludente alle fitte radichette sul tubero) di Borgosesia.

Dall'inchiesta di ALEPO I-II (2007) nelle Alpi Occidentali risulta che le denominazioni locali fanno sempre capo al nome italiano con 19 **ciclamín**, 2 **ciclám** e 1 **ciclamén** (questo a Ribordone, vicino a Frassinetto).

Anche a Locarno (Varallo), Cavallirio e Novara è stato registrato il termine **ciclamín**.

106 - POLMONARIA **Scheda 106**
Pulmonaria officinalis Boraginaceae

È un'erba boschiva peloso-setolosa, a foglie ovali appuntite, ben sviluppate solo a fine fioritura, che si ha da marzo ad aprile con il graduale sviluppo delle infiorescenze scorpioidi, inizialmente arrotolate su se stesse.

I fiori sono tubulosi, scarsamente espansi nel lembo, dapprima rosei e poi azzurro-violetti; questo fenomeno si ripete anche in altri generi di questa famiglia per graduali variazioni del pH delle cellule. Le foglie sono tipicamente chiazzate di chiaro; secondo la teoria delle "segnature", sin dal secolo XVI e probabilmente anche prima, le macchie fogliari, paragonate alla struttura dei polmoni, erano ritenute indicatrici di virtù curative per le affezioni delle vie respiratorie.

Questa convinzione in certe aree è rimasta tale, come ad esempio in alcune località del Biellese, dove se ne preparano decotti.

Il nome del genere, che comprende alcune altre specie non sempre chiaramente distinte, deriva dal latino *pulmo*, *pulmonis*, termine che ha contribuito anche all'elaborazione della maggior parte delle denominazioni locali.

Questa pianta è chiamata **Pulmonaria** nel Torinese e nel Biellese, **përmunaria** nell'Alessandrino, **premunaria** nel Novarese (Colla, 1837), **aîrba di pulmun** nelle Langhe e Roero, **êrba dij pulmun** nell'Astigiano, **vajola** (a causa delle macchie fogliari) a Netro.

Ciüciamei ("succhia-miele") a Cumiana e **ciüciun**, **ciüciai**, **ciüciarin** di alcune località biellesi si rifanno al fatto che i bambini ne succhiavano il nettare dai fiori; con lo stesso significato va registrato **sciū d'amée** ("fior di miele") di Carnino (Briga Alta). **Süpa cagne** viene indicato per la Valle Pesio.

Il nome walser della polmonaria ad Alagna Valsesia è **lunkuchrud**.

107 - CAMEDRIO COMUNE O QUERCIOLA **Scheda 107**
Teucrium chamaedrys Labiatae

Piccola pianta di 20-30 cm, lignificata alla base, caratterizzata da foglie opposte, tipicamente lobate, tanto da ricordare in piccolo le foglie delle querce; in effetti il nome scientifico della specie e quelli comuni italiani significano appunto "piccola quercia" (dal greco, rispettivamente, *kamai*, καμαι, e *dryś*, δρύς). I fusticini sviluppano fiori a linguetta di color rosso porpora disposti agli apici, accompagnati da brattee, simili alle foglie ma più brevi.

Il nome del genere ripete quello greco *téucrion*, τέυκριον.

Il camedrio comune, di cui in Piemonte è segnalata solo la sottospecie tipica, vive in pieno sole e in zone calde; è spesso comune, a partire dalla pianura sin oltre 1500 m, al margine dei boschi (soprattutto querceti di roverella e pinete di pino silvestre), nelle praterie aride e sassose, più frequente su suolo calcareo.

È una specie ancora usata in fitoterapia, sotto forma di infuso per le sue proprietà colagoghe, depurative, digestive e diuretiche e pure nella confezione di liquori per il suo contenuto in principi amari.

Un tempo era considerata anche febbrifuga com'è attestato da alcune sue denominazioni locali liguri e lombarde.

Il nome **camedriu** viene segnalato per il Novarese, il Biellese e a Candia Canavese; **calamandrina** è di Ormea, Entracque e Astigiano (**calamandrino** a Pradleves); **calamandreo** è proprio della Val Germanasca.

La stessa radice si riscontra nelle denominazioni riportate in ALEPO I-II (2007) per questa pianta: ancora **calamandrina** a Giaglione, **cathamanthío** a Chiomonte, **calamandrëja** a Prato Botrile (Condove).

---

108 - BETONICA **Scheda 108**
Stachys officinalis Labiatae

Modesta pianta erbacea dei boschi ed erbosi, diffusa dalla pianura alla mezza montagna, dov'è frequente su suoli acidi sino a 1500 m. È alta non più di 30-40 cm, a foglie ovali con denti arrotondati, sviluppati a coppie sui fusti quadrangolari, terminanti in una tozza spiga di fiori bilabiati color rosa-violetto.

Il nome del genere, dato dai Greci all'affine *Stachys germanica*, significa genericamente "spiga" con allusione alla forma dell'infiorescenza.

Nell'antichità venne ricordata dal naturalista latino Plinio come specie utile per curare svariate affezioni e malattie; quest'opinione era ancora seguita nel Medio Evo e si mantenne fino alla metà del '700 quando il grande Linneo classificò questa pianta a livello si specie con l'appellativo *officinalis* ("medicinale").

L'uso come pianta curativa è però oggi del tutto dimenticato, ma, a riprova della voga goduta in passato sono rimasti i detti: "comune come l'erba betonica", "hai più virtù dell'erba betonica" e, in piemontese, "**cunosű cume l'èrba betonica**" ("conosciuto come l'erba betonica") mentre questa pianta è attualmente ignota ai più.

Il nome dato da Plinio "*que vettonica dicitur in Gallia* [...] *ante cunctas laudatissima*"[126]) rimane la base della denominazione italiana e di quelle raccolte in varie zone del Piemonte: **èrba betonica** sulla Collina di Torino, Asti, Novi Ligure e Acqui Terme, **betonica** nelle Langhe e Roero, **erba btónica** nel Novarese, **betonico** a Elva e Stroppo in Val Maira, **bëtonica** a Piaggia (Briga Alta).

---

109 - RAPONZOLO o **RAPERONZOLO** [varie specie] **Scheda 109**
Phyteuma spp. Campanulaceae

Gruppo di specie caratterizzato da piccoli fiori violetti o bianco-giallastri, riuniti in spighe globose o allungate all'apice del fusto; le foglie sono di forma variabile a seconda che siano basali o sparse lungo gli steli e vanno da largamente triangolari e cuoriformi sino a lanceolate e lineari.

Soltanto alcune specie, considerate di norma tutte assieme, possiedono denominazioni locali in alcune zone di bassa montagna dove il genere riveste una tradizionale importanza alimentare: RAPONZOLO ORBICOLARE (*Phyteuma orbiculare*), RAPONZOLO PLUMBEO (*Phyteuma ovatum*), RAPONZOLO MONTANO (*Phyteuma betonicifolium*) e RAPONZOLO SPIGATO (*Phyteuma spicatum*).

I raponzoli o raperonzoli abitano margini e radure di boschi, arbusteti, praterie, soprattutto in terreni fertili e acidi dove vengono raccolti in primavera in alcune zone

---

[126] "...che in Gallia si chiama vettonica [...] tra tutte le altre famosa" per le sue supposte proprietà.

del Piemonte settentrionale per preparare gustose minestre o per essere cotti come spinaci o asparagi.

Il nome del genere equivale a quello greco *phyteuma*, φυτέυμα. **Ajucchi**, al plurale, è la denominazione usata nel Canavese e in alcuni comuni confinanti del Biellese dove, secondo Sella (1992), sono presenti altre due denominazioni, **masüchët** ("capocchia") seguito da specificazioni quali "di montagna", "di casa", "dell'alpe", "dell'alto", "della Madonna".

Quest'ultimo appellativo compare spesso unito all'altra denominazione locale, **erbëti** o **arbëti** ("erbette") per il *Phyteuma betonicifolium*, eventualmente sostituito nelle altre tre specie citate dallo specificativo "della macchia" (**tach**) per la presenza appunto di maculature o tacche fogliari nerastre.

A Rassa in Valsesia queste specie sono chiamate **tígui** e **grif**, **rampun** in alcune vallate di parlate provenzale alpina; **burèi** era l'appellativo riferito nell'Ottocento da Colla (1837) per le Valli di Lanzo. **Arcioje** è di Ribordone (ALEPO I-II, 2007). **Rampunsc** è di Oleggio.

Si deve notare come il nome **ajucchi** sia simile a quello scientifico del genere *Ajuga*, che è stato utilizzato dai botanici per dare il nome a un genere di labiate, quindi di una famiglia ben differente, ma che presenta una qualche somiglianza con il genere *Phyteuma*, possedendo anch'esso fiori azzurro-violacei riuniti in una spiga terminale.

---

110 - GIGLIO ROSSO **Scheda 110**
Lilium bulbiferum subsp. *croceum* Liliaceae

Il giglio rosso è il giglio selvatico dalla fioritura più appariscente, per cui è stato inserito nell'elenco delle piante protette, al fine di tutelarlo dalla raccolta.

Alto 30-80 cm, ha fusti originanti da un bulbo bianco; foglie lineari sparse e fiori spesso unici, apicali, grandi, aranciati, costituiti da sei pezzi foggiati a coppa, allargati in alto; è fiorito da marzo a luglio a seconda della quota, da 300 a oltre 2000 m. S'incontra sporadicamente nei querceti, nei boschi di carpino nero e sulle rocce, indipendentemente dalla loro natura; giunge alla fioritura solo se è in piena luce.

Il nome italiano continua un probabile **jilium* (latino classico, *lilĭum*, ripreso dai botanici); *bulbiferum* segnala la presenza di bulbilli all'ascella delle foglie nella sottospecie tipica, assenti nella sottospecie *croceum*.

Le denominazioni locali fanno riferimento soprattutto ai periodi di fioritura ponendoli in relazione con i Santi del calendario, San Luigi (21 giugno), San Giovanni (24 giugno) e San Pietro (29 giugno). Il termine *lis*, *liri*, *liru* ("giglio") è in connessione con il latino *lilium* (francese *lis*).

Così si sono raccolti: **fjur ëd San Gian** a Villar Pellice, **fjur de San Giuann** a Frassino ed Elva, **fjör de Sẽn Giuan** a Forzo e Valprato, **liri al San Giuan** e **liru al San Giuan** nel Novarese, semplicemente **sangiann** a Pradleves e **sangiuann** in Val Chisone, **fjur ëd San Peru** a Piedicavallo, **fjur ëd San Lüis** a Limone Piemonte. **Liri giaun** ("giglio giallo") è della Val Pesio, **fjur de lis** di Torrette (Casteldelfino), **s' reṡes** ("le rose") di Valliera (Castelmagno), **fjur de mategó** di Bellino.

In ALEPO I-II (2007) si riscontrano parecchie risposte legate – come sopra – al periodo di fioritura (San Pietro, San Giovanni) e alcuni "fiori di giglio" (**fjurdalís**,

fjurdalí, **flürdalí**) nell'area della media Valle di Susa di parlata francoprovenzale a Chianocco, Condove, San Giuliano (Susa).

Bergaróuśa ("rosa di montagna") è il nome di questo giglio ad Alagna Valsesia.

---

111 - GIGLIO MARTAGONE **Scheda 111**
Lilium martagon Liliaceae

Giglio dall'elegante portamento sebbene con fiori di colore più spento rispetto al giglio rosso [v. scheda 110] e ugualmente protetto.

Il fusto semplice, alto sin oltre 1 m, sorge da un bulbo squamoso giallo e porta, a intervalli, più foglie verticillate, disposte alla stessa altezza intorno al fusto, di forma spatolata. Il numero dei fiori, portati curvi verso il basso, all'apice del fusto, è variabile; questi hanno sei tepali petaloidi carnosi, color rosso vino, lucidi, punteggiati di scuro, arcuati all'infuori; gli stami sono vistosamente sporgenti e, con la loro forma, hanno ispirato il nome di questa pianta a Castelmagno ed Elva.

Questo giglio, che cresce nelle radure e nei boschi freschi di collina e specialmente di montagna da 300 a 1800 m e oltre, è stato descritto da Linneo a livello di specie come *martagon*, termine di origine spagnola usato per questa pianta dagli alchimisti.

Mattirolo lo ricorda come **liri servai** ("giglio selvatico") senza indicazioni di località mentre in Val Germanasca è chiamato – in contrapposizione al giglio giallo – **sangiann níër** per i fiori di colore scuro; **s' croses** ("le grucce", rappresentate dalla antere con i loro filamenti) a Castelmagno e **fjur dle martléures** a Elva ("appoggio per martellare le falci da affilare"), sempre per l'aspetto degli stami, sono stati raccolti da Renato Lombardo. **Fjur des pignes**, in cui il bulbo squamoso viene paragonato alle pigne, viene ricordato per Bellino, dove la pianta vive in boschetti di frassino e acero di monte.

Katlina è il nome usato ad Alagna Valsesia.

In ALEPO I-II (2007) si fa notare la diffusa sovrapposizione denominativa con *Lilium bulbiferum*. **Fjú dla madléina** di Chianocco si riferisce a giugno come periodo di fioritura e **grüśiét** ("croccante") di Pramollo ricorda che i bulbi si mangiavano in insalata con olio da cui anche **flú d'öju** di Chiomonte (questo nome vale però anche per il giglio rosso). Sulla Collina di Torino questa specie è molto rara: a Moncalieri è stata indicata come **Scarpe dla Madona**, fitonimo che più propriamente identifica la rarissima orchidea *Cypripedium calceolus*.

---

112 - DENTE DI CANE **Scheda 112**
Erythronium dens-canis Liliaceae

Pianta gregaria di sottobosco dalla fioritura precocissima (marzo-aprile) e dall'aspetto inconfondibile. Da un bulbo giallo di forma allungata e appiattita si sviluppano due foglie glabre, lanceolato-acute, verdi, con macchie brune e chiare sulla pagina superiore, e uno scapo alto 10-20 cm, incurvato all'apice, portante un fiore unico. Questo ha un aspetto particolare che ha influenzato vari nomi locali e quello scientifico della specie: ha sei tepali petaloidi rivolti all'indietro, per lo più bianchi o anche rosa scuro; lo stilo e gli stami sono esterni alla corolla e ben visibili.

Il dente di cane cresce nel sottobosco dei querceti di rovere e roverella, dall'alta pianura (brughiere) sino a 1000 m. Il genere *Erythonium* venne istituito da Linneo che ne creò il nome basandosi, dal greco, sulle sfumature rosso carminio (*erýthros*, ερύθρος) che talvolta presentano i fiori. Il termine specifico è riferito ai piccoli bulbi appuntiti, simili a denti canini.

Dent ëd can è stato raccolto a Mattie e Frassinetto, **dencc ëd can** è di Langhe e Roero, **denc al cön** del Novarese. Riferentisi al gallo sono probabilmente **gai** e **gaiu** di Vermogno, Cavaglio, Roppolo, Dorzano e, di certo, **galët**, **galit**, **galüciu** ("galletto") di altri centri del Biellese insieme a **fjor dla leura** ("fiore della lepre"), **fjur dal cuccu** ("fior del cuculo"), **galët du lüu** ("galletto del lupo"), **scarpa dal cuccu** e **scarpa dla Madona**.

Isolati, nel Biellese Sella (1992) segnala ancora: **cantareśa**, **storśacoi** ("torcicolli"), **bei omni** ("begli uomini"), **cücarda** ("coccarda"). In assenza di *Cyclamen europaeum* [v. scheda 105 - ciclamino delle Alpi] in Valle Grana (Sancto Lucio de Coumboscuro) e Pradleves il dente di cane viene chiamato **ciclamín** per una qualche somiglianza con il ciclamino (fiori purpurei e "petali" rivolti all'indietro).

In ALEPO I-II (2007) le risposte all'inchiesta sono state pochissime: **galét** a Rocca Canavese, **chichirichéch** a Val della Torre e ancora **ciclamín** a Villar Pellice.

---

113 - MUGHETTO **Scheda 113**
Convallaria majalis Liliaceae

Il mughetto è una liliacea ben conosciuta per il suo aspetto e il suo gradito profumo. Dal rizoma si sviluppano due sole foglie ellittiche appuntite, poi uno stelo portante unilateralmente numerosi fiori bianchi foggiati a coppa. Il mughetto fiorisce da maggio a giugno seguendo scalarmente la diffusione altitudinale della specie, che è compresa fra le quote della pianura e i 1700 m. È spesso frequente e gregario nei querceti, faggete asciutte e vari arbusteti.

Il mughetto è specie fortemente velenosa che dà polso irregolare, dolori addominali, vomito, delirio sino al coma e alla morte, ma, a dosi terapeutiche, è sedativo del sistema nervoso e regolatore del sistema cardio-vascolare, ad azione simile a quella della digitale, oltre che cardio-tonico e diuretico. I fiori secchi sono starnutatori.

Lo stesso tipo lessicale italiano si ha nella maggior parte dei dialetti locali, con varianti, e in francese (*muguet*), forse in relazione con il profumo del muschio, nella forma derivata *musquet* o *musguet*, prodotto di origine animale che oggi è ottenuto per sintesi. Il nome *Convallaria* è un adattamento di Linneo di *Lilium convallium* ("giglio delle convalli"), com'era conosciuto dagli antichi botanici.

Il nome della specie di riferisce a maggio, il mese di fioritura, o a *Maia*, dea della fecondità terrestre.

Müghé è presente sulla Collina di Torino, in Val Germanasca, a Frassino, **mughèt** a Cassine, **mugöttu** in Val Bormida (Langhe), **müghét** a Rorà, **mughët** a Pecetto, Fontanetto Po e nell'Astigiano; **manghèt**, **mügat**, **mughé** e consimili nel Biellese, **mugheto** e **ricunvai** nel Novarese, **maricunvai** in alta Valsesia, **ciuchin** a Crevola e **campaneli** ("campanelli") a Castelnuovo Scrivia, **pän pënigät** a Lozzolo. Colla (1837) riporta genericamente per questa pianta **müghèt** e **mighèt**.

Anche dalla ricerche di ALEPO I-II (2007) nelle Alpi Graie e Cozie risulta che la voce che ha dato origine alle denominazioni locali è sempre "mughetto" con alcune varianti: **mughèt** a Rocca Canavese, San Giuliano (Susa), Val della Torre, Chiusa Pesio, **mugät** a Boves e Pamparato, **müghét** a Limonetto, **mughé** a Chialamberto, **mürghét** a Chianocco e Mattie.

Campanin è del Novarese.

Il nome di questa pianta ad Alagna Valsesia è **majuchlokkatji** (cfr. il tedesco *Mai*, "maggio" e *Glocke*, "campana").

---

114 - ASFODELO BIANCO DEL DELFINATO, ASFODELO MONTANO **Scheda 114**
Asphodelus albus subsp. *delphinensis*, Liliaceae
Asphodelus macrocarpus subsp. *macrocarpus*

L'asfodelo per gli antichi era il fiore dei morti poiché si diceva popolasse l'aldilà nei Campi Elisi. È una pianta alta anche oltre 1 m, costituita da un ampio cespo basale di foglie strette e allungate dal quale si diparte uno stelo senza foglie portante un'infiorescenza a spiga, con singoli fiori a sei "petali" in forma di stelle, bianchi con una linea verde sul dorso; le radici ricche di amido, ingrossate e tuberose, venivano localmente consumate sino all'inizio del '900.

Questa liliacea vive in ambienti soleggiati e asciutti, dalle radure boschive dei querceti di rovere e roverella delle colline sino a 1800 m nei pascoli del piano subalpino; in Piemonte si trova prevalentemente nelle valli più asciutte.

Asphodelós, ἄσφοδελός era il nome greco delle piante appartenenti a questo genere.

Gli asfodeli di grandi dimensioni sono oggi identificati come ASFODELO BIANCO DEL DELFINATO (*Asphodelus albus* subsp. *delphinensis*) e, più comune nel Piemonte meridionale, ASFODELO MONTANO (*Asphodelus macrocarpus* subsp. *macrocarpus*), piante distinte dai botanici principalmente in base alla dimensione dei frutti.

Con notevole uniformità i nomi locali raccolti di questa pianta si riferiscono alla somiglianza delle sue foglie a quelle del porro, quasi sempre con termini volti al peggiorativo; si possono così elencare: **purâssa** delle Langhe e Roero, **purasa** a Donato, **purasc** in Valle di Susa, **purōzza** a Ormea, **purazza** a Capanne di Marcarolo, **puraccia** in Val Pellice, **puracio** in Valle Varaita, Valle Maira e Valle Grana, **buraccia** a Villar Pellice, **purassa** nell'Astigiano insieme a **purèt sarvai**, quest'ultimo raccolto pure nel Pienerolese.

Bergläljia è il nome walser dell'asfodelo ad Alagna Valsesia.

Le denominazioni locali raccolte da ALEPO I-II (2007) sono: **menű** di Val della Torre, **curdella** di Millaures (Bardonecchia), **puracio** di Canosio e Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e **purét servai** di Traversella.

---

115 - PUNGITOPO **Scheda 115**
Ruscus aculeatus Liliaceae

È usato come ornamento natalizio insieme con l'agrifoglio, con il quale è spesso confuso anche se le somiglianze si limitano ai frutti rossi e alla spinosità.

Il pungitopo è una geofita, cioè una pianta erbacea rizomatosa, con fusto sotterraneo ingrossato che ogni anno produce nuovi rami legnosi verdi, eretti, di 30-

50 cm, su cui si sviluppano rametti laterali simili a foglie, di forma ovale appuntita, con una spina apicale, detti cladodi; il pungitopo non sviluppa foglie, perché i rami e i cladodi sono verdi e svolgono la fotosintesi. Sui cladodi si sviluppano piccoli fiori solitari bruno-verdastri a sei divisioni che nelle piante femminili danno origine a vistose bacche sferiche di un bel rosso vivo.

Frequente nelle leccete mediterranee, in Piemonte è diffuso qua e là nei querceti caldi e asciutti di rovere e roverella sino a 500-600 m di quota (sponde del Lago Maggiore, Novarese lungo il Ticino, imboccatura della Valle d'Aosta, Biellese, Canavese, Valle di Susa, Colline del Po, Monferrato, Langhe, Appennino ligure-piemontese).

Il nome botanico del genere *Ruscus* ha origine dal basso latino *bruscus* per il sapore forte e amaro, che non impedisce di consumarne cotti i giovani germogli teneri. Il pungitopo possiede virtù diuretiche e un tempo ne veniva pure utilizzata la radice nella cura di edemi, emorroidi e gotta. I frutti non sono velenosi ma di sapore sgradevole.

Il pungitopo prende questo nome dall'antica usanza di difendere tramite i suoi aculei le derrate dai topi. Quest'uso doveva essere generalizzato, come si deduce dalla presenza di denominazioni locali con lo stesso significato di "pungitopo" presenti qua e là in tutta Italia.

Anche il Piemonte non fa eccezione con **furarât** ("pungitopo") di Orio Canavese, **spinarat** ("spinatopo") del Biellese e di Lessolo, **spin-arat** di Ciriè, **spungiarat** e **spunciaratu** del Novarese.

Secondo ALEPO I-II (2007) in varie località è usato il termine italiano ma, salvo un caso, si tratta di zone dove il pungitopo è assente o raro.

Sempre riferentesi alla sua spinosità sono: **marpügnan** (letteralmente "malpungente") di Caselette, Rivoli, Val della Torre, **malpungènt**, **malpunsèt** e **pungènt** di alcune località dall'Albese al Casalese attraverso l'Astigiano, **malagrèivu** ("cattiva spina") ed **epinavú** di Mattie, **ägrevu** di Pramollo. **Vermesci** è di Pertusio.

---

116 - CAMPANELLINO **Scheda 116**
Leucojum vernum Amaryllidaceae

Erroneamente chiamato talvolta bucaneve (nome da riservarsi a *Galanthus nivalis*, localizzatissimo in Piemonte[127]) il CAMPANELLINO (*Leucojum vernum*) ha fioritura assai anticipata (febbraio-aprile).

Il fiore unico, di forma quasi globosa, inclinato verso il basso, ha sei tepali petaloidi candidi con apici verde-gialli all'esterno ed è portato da uno scapo di 20-25 cm che sorge da un bulbo sferico dal quale partono pure 2-3 foglie lineari, arrotondate all'apice.

Il campanellino trova un habitat favorevole nei boschi ombrosi e molto freschi dalla pianura, dov'è raro, e sin oltre 1000 m, in zone collinari (Collina di Torino, Langhe) e negli impluvi profondi basso montani con formazioni miste a latifoglie (aceri, carpino bianco, frassino, ecc.): di qui è andato colonizzando i circostanti prati

[127] Questa specie, anch'essa a precocissima fioritura, esiste solo nei boschi preappenninici e appenninici della provincia di Alessandria e lungo il Ticino in quella di Novara.

umidi. Poiché è tossico, si utilizzava in passato solo per uso esterno per curare ascessi e infezioni.

Il nome italiano – come numerosi appellativi locali – si riferisce alla forma del fiore. Il suo colore bianco ha ispirato la creazione del nome del genere dal greco *leukós*, λευκός; *vernum* significa "primaverile".

S-cüfja ëd nona ("cuffia della nonna"), oltre che delle Langhe e Roero, è stato raccolto a Casalborgone, **ciuchëtte** ("campanelle"), insieme ad altri diminutivi analoghi, **s-cüfja da vegia** ("cuffia da vecchia") e altri termini isolati, sono del Biellese; **snujèt** ("ginocchietto") è del Monregalese e di parte delle Langhe, con l'affine **genujèt** di Roccaforte e Robilante; **ciuchin** ("campanella") è dell'Astigiano, di Mondovì e di Fontane (Frabosa Soprana); **campanela** della Valsesia. **Dëstisa candèile** ("spegnitoio di candele") è riportato da Mattirolo senza indicazioni di località. **Ciuchéte bjanche** è di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

---

117 - TAMARO **Scheda 117**
Tamus communis Dioscoreaceae

Unico rappresentante in Piemonte delle dioscoreacee, famiglia prevalentemente tropicale, il tamaro è una liana erbacea dai sottili fusti rampicanti lunghi sino a 4 m, che si avvolgono ai sostegni della vegetazione circostante; sviluppa foglie cuoriformi, venose, lucide di sopra, con lunghi piccioli; i fiori sono unisessuali, verdastri, piccoli e per nulla vistosi; i fiori maschili formano grappoli lunghi; i fiori femminili formano grappoli poveri e brevissimi, poi sviluppano bacche sferiche che spiccano a fine estate per il loro vivace colore rosso. Il tamaro è una pianta di margini e radure di boschi asciutti e di siepi sino a 800(1000) m.

La grossa radice fusiforme, scura all'esterno, contiene – come anche le bacche – dei principi molto velenosi che un tempo, a dosi idonee, venivano utilizzati quali emetici e purgativi drastici. Si usava inoltre la radice pestata per la cura di contusioni e ed ecchimosi e come revulsivo. I frutti non sono velenosi per gli uccelli frugivori come tordi e merli. I giovani germogli, amari, sono ancora oggi raccolti in primavera nel Torinese, a volte misti a quelli del luppolo, migliori come sapore, per essere cotti e usati come se fossero asparagi.

Tamus è un termine creato dai botanici seguendo un'antica denominazione latina, *uva tamina*, che per Plinio indicava una pianta volubile con bacche rosse.

Maciucan è diffuso del Casalese e basso Monferrato, oltre che in parte delle Langhe e Roero dove però è noto anche come **aîrba daî bisse** ("erba delle bisce"). Analoghi sono **ua del büssi** ("uva delle bisce") di Ternengo, **uëtta di sarpènt** di Sordèvolo, **pan dël sèrp** ("pane della serpe") di Schierano.

La velenosità della specie viene evidenziata da **töse** ("tossico") di Brusnengo, **tösgu** di Sostegno e **toro** della Valle Grana. Spesso questa specie viene confusa con un'altra pianta velenosa, anch'essa rampicante e con bacche rosse, la *Bryonia dioica* [v. scheda 102 - brionia comune].

In ALEPO I-II (2007) si segnala per Perrero **lüvertin bastard** (indicato pure da Renato Lombardo per Podio di Vinadio) per la somiglianza dei suoi germogli primaverili con quelli del luppolo [v. scheda 164] e **cucurda marena**, nome dubbio per la Valle Grana che probabilmente si riferisce alla brionia comune [v. scheda 102].

5 - PIANTE ERBACEE DI PRATI, PASCOLI E RUPI

Nell'aggruppamento in esame viene preso in considerazione un certo numero di piante che popolano le formazioni scoperte, prive o quasi di alberi e di arbusti, come i prati delle quote inferiori, di norma sfalciati per produrre fieno, e le praterie subalpine e alpine sopra i 1200-1500 m, utilizzate per il pascolo estivo del bestiame.

A queste specie se ne aggiungono alcune di ambiente alto-alpino che s'incontrano sulle rupi, nei detriti di falda e nelle praterie sassose, di solito oltre 2000 m.

Varie graminacee comunissime e buone foraggere non sono state prese in considerazione, malgrado il loro ruolo fondamentale nella composizione dei prati, in parte perché localmente non sono chiaramente distinte con un nome proprio e in parte perché i nomi che si sono potuti raccogliere non sono univoci; in effetti, a seconda delle località, con uno stesso nome si indicano sovente specie diverse che non possono essere separate fra loro.

Viceversa, nella fascia montano-alpina alcune specie, come il nardo cervino, la festuca dorata e la festuca variegata, vengono chiaramente individuate per la loro caratteristica di essere delle cattive foraggere, oltre che per le particolarità di aspetto che le rendono più riconoscibili di altre.

Salvo il trifoglio alpino, che è considerato a sé perché ben riconoscibile e ritenuto ottimo alimento per il bestiame, gli altri trifogli hanno spesso un nome unico, perché in genere non vengono fatte distinzioni fra le diverse specie spontanee di *Trifolium*.

Alcune piante dei luoghi erbosi e delle rocce sono ben note per presentare proprietà medicamentose, come il millefoglio, l'arnica, la centaurea e l'eufrasia, oppure perché sono specie utilizzate in liquoreria, quali i genepì, le genziane maggiori, le genzianelle, il cumino dei prati, o, ancora, per avere avuto in passato utilizzazioni particolari come la trebbia maggiore e le specie di molinia.

Altre piante delle praterie sono conosciute con un nome proprio perché velenose (colchico, aconito, veratro) oppure perché utilizzate in cucina (salvia dei prati, acetosa, silene rigonfia, soffione, barba di becco) o, ancora, perché infestanti (ranuncolo comune, cresta di gallo, panace comune) o, infine, semplicemente per la spettacolarità della loro fioritura (zafferano alpino, narciso).

Piante spontanee erbacee **GRUPPO 5 (schede 118-162)** **PIANTE ERBACEE DI PRATI, PASCOLI E RUPI**
118 - Acetosa - *Rumex acetosa* - Polygonaceae
119 - Bistorta - *Bistorta officinalis* (= *Polygonum bistorta*) - Polygonaceae
120 - Silene rigonfia - *Silene vulgaris* (= *Silene inflata*, = *Silene cucubalus*) - Caryophyllaceae
121 - Pulsatilla alpina - *Pulsatilla alpina* (= *Anemone pulsatilla*) - Ranunculaceae
122 - Ranuncolo comune - *Ranunculus acris* - Ranunculaceae
123 - Aconito napello - *Aconitum napellus* - Ranunculaceae
124 - Ventaglina [varie specie] - *Alchemilla* gr. *vulgaris* - Rosaceae
125 - Salvastrella maggiore, **salvastrella minore** - *Sanguisorba officinalis* (=

Poterium officinale), *Sanguisorba minor* (= *Poterium sanguisorba*) - Rosaceae
126 - Lupinella comune, **lupinella montana -** *Onobrychis viciifolia*, *Onobrychis montana* - Leguminosae
127 - Sulla alpina - *Hedysarum hedysaroides* - Leguminosae
128 - Trifoglio rosso, **trifoglio bianco** o **trifoglio ladino -** *Trifolium pratense*, *Trifolium repens* - Leguminosae
129 - Trifoglio alpino - *Trifolium alpinum* - Leguminosae
130 - Ononide spinosa - *Ononis spinosa* - Leguminosae
131 - Viola mammola, **viola speronata -** *Viola odorata*, *Viola calcarata* - Violaceae
132 - Carvi o **cumino tedesco -** *Carum carvi* - Umbelliferae
133 - Finocchiella - *Meum athamanticum* - Umbelliferae
134 - Panace - *Heracleum sphondylium* - Umbelliferae
135 - Genziana maggiore o **genziana gialla**, **genziana punteggiata**, **genziana purpurea** o **genziana porporina -** *Gentiana lutea*, *Gentiana punctata*, *Gentiana purpurea* - Gentianaceae
136 - Genziana minore [varie specie] - *Gentiana acaulis* gr. - Gentianaceae
137 - Centauro - *Centaurium erythraea* (= *Erythraea centaurium*) - Gentianaceae
138 - Timo serpillo [e specie simili] - *Thymus serpyllum* gr. - Labiatae
139 - Salvia dei prati - *Salvia pratensis* - Labiatae
140 - Veronica officinale, **veronica di Allioni -** *Veronica officinalis*, *Veronica allionii* - Scrophulariaceae
141 - Cresta di gallo [varie specie] - *Rhinantus* spp. - Scrophulariaceae
142 - Piantaggine lanciuola, **piantaggine maggiore -** *Plantago lanceolata*, *Plantago major* s.l. - Plantaginaceae
143 - Artemisia genepì [varie specie]: **genepì a spiga**, **genepì bianco**, **genepì nero -***Artemisia genipi, Artemisia umbelliformis, Artemisia glacialis* - Compositae
144 - Stella alpina - *Leontopodium alpinum* - Compositae
145 - Arnica - *Arnica montana* - Compositae
146 - Margherita [varie specie] - *Leucanthemum vulgare aggr.* (= *Chrysanthemum leucanthemum* aggr.) - Compositae
147 - Millefoglio [varie specie] - *Achillea millefolium* gr. - Compositae
148 - Millefoglio di montagna o **achillea di montagna** [varie specie]: **millefoglio erba-rotta**, **millefoglio nano**, **millefoglio del calcare**, **millefoglio del granito -** *Achillea erba-rotta*, *Achillea nana*, *Achillea moschata*, *Achillea atrata* - Compositae
149 - Carlina bianca - *Carlina acaulis* s.l. - Compositae
150 - Barba di becco - *Tragopogon pratensis* - Compositae
151 - Soffione o **dente di leone** [varie specie] - *Taraxacum officinale* s.l. - Compositae
152 - Colchico d'autunno - *Colchicum autumnale* - Liliaceae
153 - Veratro comune - *Veratrum lobelianum* (= *Veratrum album* subsp. *lobelianum*) - Liliaceae
154 - Narciso selvatico o **narciso dei poeti**, **narciso a fiori raggiati -** *Narcissus poëticus*, *Narcissus poëticus* subsp. *radiiflorus* (= *Narcissus radiiflorus*) - Amaryllidaceae

155 - Zafferano alpino o **croco -** *Crocus vernus* - Iridaceae
156 - Festuca dorata - *Festuca paniculata* (= *Festuca spadicea*) - Gramineae
157 - Festuca varia [varie specie] - *Festuca varia* aggr. - Gramineae
158 - Piumetti - *Stipa pennata* - Gramineae
159 - Cervino - *Nardus stricta* - Gramineae
160 - Trebbia maggiore - *Chrysopogon gryllus* (= *Andropogon gryllus*) - Gramineae
161 - Paleo cespitoso, **paleo rupestre -** *Brachypodium caespitosum*, *Brachypodium rupestre* - Gramineae
162 - Molinia [due specie]: **gramigna altissima**, **gramigna liscia** o **gramigna azzurrognola -** *Molinia caerulea* subsp. *arundinacea* (= *Molinia arundinacea*), *Molinia caerulea* subsp. *caerulea* (= *Molinia caerulea, = Molinia coerulea*) - Gramineae

Tab. V - Piante erbacee di prati, pascoli e rupi.

---

118 - ACETOSA **Scheda 118**
Rumex acetosa Polygonaceae

L'acetosa, presente in Italia solo con la sottospecie tipica, è una pianta erbacea alta sino a un metro, a infiorescenza ramosa arrossata, foglie in forma di ferro di lancia, le basali con picciolo e prive di questo quelle dello stelo; i fiori, numerosissimi, sono assai piccoli, rossicci e danno origine a frutticini alati, cuoriformi, anch'essi in parte colorati.

È una specie comune dei prati falciati, freschi e fertili, di solito non oltre 1000-1200 m, dove fiorisce a maggio-giugno.

L'acetosa è ricca di sali dell'acido ossalico, diuretico in piccole dosi ma dannoso al fegato in dosi elevate; le foglie venivano usate fresche per calmare i bruciori della pelle causati da ortiche o punture di insetti. Faceva parte, come ingrediente, assieme ad altre erbe selvatiche, di minestre primaverili e di frittate. Si sono avuti casi di morte in animali al pascolo per una sua eccessiva ingestione.

Il nome del genere botanico viene dal latino *rumĕx*, *-icis* mentre quello della specie è un adattamento dal latino tardo *acetosus*, "acido" per il sapore delle foglie. Questa caratteristica è la base delle numerose denominazioni locali riferentisi da un lato a **brüsch**, "acido" e dall'altro, ad **aśí**, **aśil** e simili per "aceto".

Èrba brüsca s'incontra nel Torinese, a Tortona, Novi Ligure, Viverone, Rovasenda, Casapinta, Castell'Alfero, Solonghello, **èrba brisca** a Carpeneto e Cassine, **aîba brüsca** nelle Langhe e Roero (qui, come a Bra, anche **anciuin**), **èrba brösca** a Galliate, **brüschét** nelle Valli di Lanzo, **brüs-ciat** a Orio Canavese ("acidulo" nelle ultime due forme), **lambrüsca** a Pontestura.

Gribaudo (1983) riporta in generale, senza indicazioni di località, **aśídula**, **śívula**, **aśióla**, **gídula** (segnalata quest'ultima per le Valli di Lanzo), dal latino popolare *acidŭla*, "acidetta", mentre sono stati raccolti **śívula** in due centri del Biellese (Sella, 1992), insieme a forme affini, **śívura** a San Damiano Asti, **sítura** a Villar Pellice, **situlé** a Pertusio, **aśiase** a Val della Torre, **aʃévura** a Ponte di Nava e

Ormea[128], **assüitto** nella Val Germanasca, **arśívula** nel Novarese e a Caraglio, **arśíula** a Roccavione, Robilante e Cumiana, **arśáule** (e anche **salate brüsche**, "insalate acide") a Limone Piemonte, **śáigura** a Novi Ligure (**aśai** è l'aceto), **sëttu** a San Maurizio di Frassino, **setu** a Pradleves e Bellino, **asetu** in altri centri del Cuneese, **aʃeivre** in alta Val Bormida e **uʃevre** nel brigasco. **Ośélie** di Oulx è affine al francese *oseille*. **Liśöra** è di Frugarolo. **Èizubló** è isolato a Giaglione ed **eiśigula** ad Angrogna.

Altre denominazioni dell'acetosa sono: **èrba cucca** di Crevoladossola, **èrba cücca** del Biellese orientale, Gattinara e Borgosesia, **pancüch** del Canavese, **lapafon** di Ribordone e, prevalente, del Biellese con **pamplüch**, **cinciu** di Pecetto, **garső** del Vercellese, **langhiëta** ("linguetta", antiquato) di Rubiana (Colla, 1837). **Tigúi** è isolato a Coggiola e Callabiana, con **tagúi** ancora di Coggiola e Portula, **toai** di Fontanetto Po, **ʃola** di Occhieppo inferiore e **ghièula** di Caprile, tutte denominazioni del Biellese.

Nel walser di Alagna Valsesia Gilardino (2008) segnala **ʃura** [129].

---

119 - BISTORTA **Scheda 119**
Bistorta officinalis (= *Polygonum bistorta*) Polygonaceae

Questa pianta erbacea, alta 30-60 cm in fioritura, è facilmente riconoscibile per le sue foglie di forma ovale, lanceolata e acuta, con lamina glauca di sotto, troncata alla base e decorrente ai lati del picciolo; i fiori, in dense infiorescenze apicali, sono rosei, piccoli ma fitti e numerosi, riuniti in una spiga cilindrica. Il nome della specie, "bistorta", è riferito al rizoma, che è sotterraneo, grosso, indurito e contorto. Il nome scientifico del genere ricorda la presenza di molti nodi lungo il fusto, tipica anche di altre specie affini, dal greco *polús*, πολύς, "molto" e *gónon*, γόνον, "nodo".

La bistorta è una specie montano-subalpina (800-2000 m), tipica dei prati freschi e ben concimati e delle formazioni ad alte erbe dove c'è accumulo di sostanza organica e azoto. È specie considerata buona foraggera, utilizzata anche, con altre piante, per la preparazione di minestre e pietanze. Dal rizoma si estraeva un decotto astringente.

La forma delle foglie ha suggerito in molti casi per questa pianta il nome di "lingua bovina", nome rilevato ancora (ALEPO I-II, 2007) a Val della Torre, Chianocco, Bardonecchia, Oncino, Sampeyre, Canosio, Cartignano, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Aisone e Argentera; sono stati rilevati **léngo buino** a San Maurizio di Frassino, Elva, Sancto Lucio de Coumboscuro e Castelmagno, **langhe buinne** a Limone Piemonte, **lënga buína** a Villar Pellice, **lènga d'bö** a Roccaforte Mondovì e in altri centri, **ambuino** a Bellino, **lèngue** e **lèngui** prevalenti in Biellese (Sella, 1992) dove, isolatamente, s'incontrano ancora **manuvëtti** a Vermogno, **varśin** a Sordevolo, **tigúi** e **bargúi** a Postua.

Altre denominazioni per la bistorta sono: **serpentaria rusa**, citata genericamente da Gallo (1917), **mignin** in Valsesia, **erparā** in Val Germanasca e **reparass** a Fenestrelle e, da ALEPO I-II (2007), **prela** a Novalesa, Giaglione, Mattie e Chiomonte, **paraliő** a Piasco, **marela** a Bibiana, **ambëiná** a Lemie, **ambuiné** a

---

[128] Qui **aʃa** è l'aceto.
[129] Cfr. **ʃur** "aceto" e il tedesco *sauer* "acido".

Coazze, **pjubignel** a Lemie, **bjavetta** e consimili nelle Valli Soana, Orco, Chiusella e Lanzo e **laiviné** a Chianocco di parlata francoprovenzale, **parabó** a Piasco.

Anche il walser di Alagna Valsesia si è ispirato alla forma della foglia per denominare la bistorta: **zunga** (v. il tedesco *Zunge*, "lingua").

---

120 - SILENE RIGONFIA **Scheda 120**

Silene vulgaris (= *Silene inflata*, = *Silene cucubalus*) Caryophyllaceae

Questa specie assai frequente e ben nota si riconosce per le sue foglie glabre e glauche, brevemente appuntite e, in fiore, per il calice a sepali saldati, conformato a coppa. Il fusto, di 20-50 cm, sviluppa coppie di foglie opposte, a margine intero, di forma ellittica; al termine degli steli si formano i fiori a cinque petali bianchi, bilobati, che fuoriescono di poco dal calice rigonfio, riuniti in un'infiorescenza molto rada e ramificata.

La silene rigonfia si incontra nei prati, nei pascoli e negli incolti sin nel piano montano (1200 m) ma è più frequente a quote planiziali e collinari.

La specie è ben nota in germoglio come ingrediente di minestre e frittate primaverili, da cui parecchi nomi, al diminutivo, relativi a "cavolo"; accanto a questi ne esistono altri, pure numerosi, alludenti al fatto che i bambini facevano "scoppiare" i calici alla fioritura, sul dorso della mano o sulla fronte; talvolta nella stessa località coesistono i nomi derivati dalle due motivazioni.

Cujèt ("piccolo cavolo[130]") è presente nel Torinese (accanto a **s-ciupèt**, "scoppietto") e fra Asti e Casale Monferrato; **cüjat** a Traves, **cujin** in alcune località del Biellese, **cujët** a Cassine (insieme a **s-ciupët**). Dal tipo lessicale di base **vérsa** ("cavolo") nel Biellese (Sella, 1992) esiste tutta una serie di nomi ancora in forma diminutiva: **varsòla**, **varsùletti**, **verżulëtti**, **verżëtti**, **vërżait**, ecc. mentre **varżin** è attestato per il Novarese.

Per tornare alla seconda etimologia si possono elencare: **ehchjupét** in Val Germanasca, **eiclupét** (ma anche **crüšelete**) a Massello, **s-ciupetin** a Val della Torre, Chianocco, Sampeyre, Piasco, Aisone, Limone Piemonte (ALEPO I-II, 2007), **s-ciupetino** a Pradleves, **ës-ciupet** a Roccavione e Robilante (qui anche **arnudet**), **eschjupet** a Elva, **scrus**, **scrusc**, **scrusët**, **scrisciulat** nel Biellese (letteralmente "scricchiolio", v. anche l'italiano "scroscio") con **èrba ca s-ciata** di Portula ("erba che scoppia", v. anche l'italiano "schiattare").

Nelle Langhe e Roero s'incontrano **scrùsat**, **arba dië s-ciupat**, **cujat** e **arba dër cucu**.

Altre denominazioni localizzate sono: **urigia d'levra** ("orecchia di lepre") di Mombaruzzo e **urecia d'leon** ("orecchia di leone") di Melazzo (Acqui Terme), **sunajét** nelle Valli di Lanzo e di alcune valli occitaniche, **cersinét** di Villar Pellice e **carcavlët** di Chialamberto (ALEPO I-II, 2007). Si ricollegano a quanto detto prima **fracavis** ("schiaccia-fronte") di Vermogno e **s-ciatavis** ("schiocca-fronte") di Torrazzo, entrambi nel Biellese.

Per le valli alpine in ALEPO I-II (2007) si riscontra, per la forma del calice, il tipo lessicale "campana[131]", anche al diminutivo, rappresentato qua e là da **cioche** a

---

[130] In torinese **coi** è il cavolo.

[131] La forma rigonfia del calice ricorda appunto tale forma.

San Giuliano (Susa), **ciuchin** a Rocca Canavese, **ciuchétte** a Sampeyre, **ciuchinët** a Coazze, **clopés** a Rochemolles (Bardonecchia), **sunëjét** a Balme.

Presente solo a Lemie e Condove il lessotipo **cujét;** molte attestazioni si hanno, sempre dallo stesso testo, per "piccolo scoppio": **s-ciupët** a Chiusa Pesio, Fontane (Frabosa Soprana), Mattie, **es-ciupé** a Sestriere, **eicupët** a Chianocco, **es-ciupetin** a Piasco, **s-ciopat** a Pamparato, **s-ciupëtin** a Boves e Limonetto (Limone Piemonte), **ahchjupöt** a Ingria, **s-ciupitti** a Upega (Briga Alta).

Altri nomi particolari sono: **arnudet** di Robilante, **carśía** di Ribordone, **cörśinét**[132] di Villar Pellice, **graśagnol** di Novalesa, **grüśigliat** di Oncino, **lacèt** di Livorno Ferraris e **lacét** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e Castelmagno, affini ai generici **lacin** e **laciunin** ("lattughini") riferiti genericamente per il Piemonte da Penzig (1924). Il tipo lessicale "cavolo" al diminutivo si ha in casi singoli e isolati: **verśóla** a Campiglia Cervo, **varżit** a Tortona, **ciulét** a Pramollo e Perrero, **ciuletín** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

---

121 - PULSATILLA ALPINA **Scheda 121**

Pulsatilla alpina (= *Anemone pulsatilla*) Ranunculaceae

Un tempo compresa con altre specie nel genere *Anemone* ne è poi stata separata perché si differenzia da *Anemone nemorosa* [v. scheda 095 - anemone bianca] e da *Anemone hepatica* [v. scheda 096 - erba trinità] in quanto sviluppa acheni sormontati da lunghe appendici piumose e contorte, utili per la disseminazione tramite il vento; questa caratteristica ha colpito l'immaginazione e contribuito alla formazione delle denominazioni popolari.

Questa pulsatilla è un bell'ornamento dei pascoli alpini e subalpini e dei lariceti da 1500 a 2400 m e più, spesso in grandi popolamenti, dov'è fiorita da maggio a luglio. È alta da 20 a 50 cm e ha foglie basali assai suddivise, simili alle brattee che si sviluppano sotto il fiore, grande, candido, con numerosi stami gialli; lo stelo è mollemente peloso; dopo la fioritura l'infruttescenza appare come una "chioma" scompigliata.

Meno velenosa di altri rappresentanti della famiglia, la pulsatilla alpina era un tempo usata per le sue proprietà sedative del sistema nervoso (stati spastici, tossi convulsive, disturbi cardiaci). La pianta è irritante per contatto.

A Giaglione i bambini facevano delle bamboline con il frutto, che sembra una "testa spettinata" (ALEPO I-II, 2007).

Il nome latino del genere è una creazione dei botanici che mette in relazione la pianta con il pulsare del cuore.

In Val Germanasca questa bella pianta è detta **fioch** ("fiocco"), **ghigun** e **ghigunét**, **és-ciapofol** o **s-ciapofol** a Elva, **ciabusél** ("ciuffo spettinato") a Valliera di Castelmagno, **parsé** e **pëcé** ("nonno"), rispettivamente a Pradleves e a San Maurizio di Frassino.

Le numerose attestazioni di ALEPO I-II (2007) per questa vistosa specie fanno anche qui quasi sempre riferimento all'appariscente ciuffo formato dall'infruttescenza, con parecchie assonanze con i nomi prima elencati: **ciapofuol** ("testa spettinata") di Bellino, **ciapafoi** di Oncino, **ciapofol** di Torrette

---

[132] Probabilmente dalla radice **cor-** (**coru**, "cavolo", a Novi Ligure, **ciaur**, *idem*, in alcune vallate di parlata provenzale alpina), sempre dal latino *caulis*.

(Casteldelfino), **giapofol** di Sampeyre, **cabós d'arviëlan** (come il latino *caput*, sempre con lo stesso significato) di un'altra frazione di Bellino, **sciaburela** ("spettinata") di Novalesa, **testa dle done** di Bibiana, **teste di fra** ("teste di frate") di Canosio, **barbe di fra** ("barbe di frate") e **parsér** ("nonno") di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **barbocia** e **barbośa** di Millaures (Bardonecchia); vengono ancora segnalati: **ghigun** di Perrero (insieme a **ciavanel**), **ciarufel** di Villar Pellice, **fjur d'San Giüśep** di Campiglia Cervo, **fratas** di Bersezio (Argentera), **ferarel** di Chianocco, **saraśin** di Chiomonte.

Il walser di Alagna Valsesia ha per questa pianta **haritsch** (cfr. il tedesco *Haar*, "capello").

---

122 - RANUNCOLO COMUNE **Scheda 122**
Ranunculus acris Ranunculaceae

Il RANUNCOLO COMUNE (*Ranunculus acris*) è una comunissima pianta infestante dei prati stabili che si riconosce da lontano per le abbondanti fioriture gialle su steli ramificati di 40-70 cm d'altezza. Le foglie basali sono palmate, con 3-7 lobi, quelle lungo lo stelo sono incise più profondamente; come negli altri ranuncoli i petali sono lucenti, come laccati. In Piemone è riconosciuta la presenza di due sottospecie (Conti et al., 2005).

Più spesso vive dalla pianura sino a 1200-1500 m ma talvolta, disseminata dagli animali all'alpeggio, anche sin oltre 2000 m, in terreni freschi, fertili e acidi.

È pianta irritante il cui principio attivo è instabile, per cui si possono avere avvelenamenti del bestiame al pascolo ma non dal consumo del fieno che contiene ranuncoli essiccati. La caratteristica azione irritante della pelle e vescicante, ricordata anche in varie denominazioni locali, era sfruttata nella medicina popolare per curare sciatica e reumatismi, oltre che per eliminare calli e verruche. Sulla Collina di Torino si diceva ai bambini "**va nèn ënt ël pra ca j'é l'èrba dle cruste**".

Come viene anche fatto notare in ALEPO I-II (2007), in vari casi la denominazione locale non è esclusiva di questa specie ma va riferita più ampiamente al genere *Ranunculus*. In effetti alle quote inferiori possono essere interessati anche i congeneri RANUNCOLO BULBOSO (*Ranunculus bulbosus*) e RANUNCOLO STRISCIANTE (*Ranunculus repens*) e, in montagna, RANUNCOLO MONTANO (*Ranunculus montanus*).

La denominazione del genere è stata scelta dai botanici come diminutivo al maschile di "rana" essendo parecchie sue specie legate agli ambienti umidi; *acris* è un termine che indica la capacità di quest'erba di scatenare dermatiti al contatto con la pelle.

Oltre a **èrba dle cruste** si riferiscono alle caratteristiche irritanti del ranuncolo: **peladé** ("pela dita") di Villar Pellice, **brüśa-éc** ("brucia occhi") di Borriana, **èrba dal büsoti** ("erba delle vescichette") di Vermogno, **tacabüsoti** di Riviera (Zubiena).

Anche la forma delle foglie ha ispirato delle denominazioni locali: così **sciämpa ad räna** ("zampa di rana") del Novarese, **pé d'och** ("piede d'oca"), segnalazione antica e generica di Colla (1837), ancora **pé d'oca** di Langhe, Roero, Cassine, Castell'Alfero, Buronzo, Livorno Ferraris, Rovasenda. **Rumé** e **rümé** sono nomi diffusi nel Cuneese e anche Torinese (Saluzzo, Mondovì, Valle Grana, Pinerolo, Val Germanasca). **Arméi**, con varianti, è del Biellese, **butun d'or** ("botton d'oro") dell'Astigiano, **butön d'or** di Borgo San Martino, **giacaría** è senza

indicazioni di località, **urcei dra Madona** (“orecchini della Madonna”) di Tortona e **rampüns** dell’alta Val Bormida.

In ALEPO I-II (2007) **arméi** e simili sono stati riscontrati a Carema, Traversella e Rocca Canavese, **rumé** (con varianti) a Susa, Pramollo, Oncino, Piasco, Boves, Fontane (Frabosa Soprana), Cartignano, Entracque, Sampeyre e Bellino. A Val della Torre, Bibiana, Perrero e Chialamberto viene segnalato **pidóch**, **pé d’oca** a Moncalieri e **piadóch** a Lemie, **pé d’galin-a** a Chiusa Pesio, **fjūr dal būr** a Casale Corte Cerro.

Denominazioni particolari e localizzate sono: **erba du chiél** a Novalesa, **erba dī cai** a Lemie, **fju di cai** a Condove e **fju di quai** nel Torinese (“erba” o “fiore della vescica”), **cocc** a Coazze, **peirulët** (“piccolo paiolo”) a Giaglione, **butun d’or** (“bottone d’oro”) a Limonetto (Limone Piemonte), **urnavel** a Pamparato. Le prime denominazioni si riferiscono alle proprietà vescicanti della pianta, le altre alla forma dei fiori.

Gilardino (2008) per Alagna Valsesia alla voce “ranuncolo” indica genericamente **änchbliäma**.

---

123 - ACONITO NAPELLO **Scheda 123**
Aconitum napellus Ranunculaceae

In questa famiglia, che conta parecchie specie velenose, gli aconiti rappresentano le specie più tossiche e anche mortali. La più frequente è l'ACONITO NAPELLO (*Aconitum napellus*) che è stato così denominato dai botanici utilizzando il corrispettivo nome latino e, prima ancora, quello greco, *akóniton*, ακόνιτον; il nome della specie, diminutivo di *napus*, gli è stato assegnato per la forma del rizoma, ingrossato come nel cavolo navone.

Si tratta di una pianta vistosa, alta sin oltre 1 m, non o poco ramificata, a foglie divise in cinque lobi finemente e profondamente incisi, che sviluppa una spiga di grandi fiori blu-violetti con quattro petali a linguetta sormontati da un vistoso “elmo” ricurvo.

Questa pianta, che s’incontra soprattutto nei piani subalpino e alpino (m 1500-2500) allo stato primario nei cespuglieti di ontano alpino, si rinviene più spesso nei suoli fortemente arricchiti di sostanza organica e di azoto situati nei pressi delle malghe dove, durante l’estate, vengono condotti i bovini all’alpeggio.

Il contenuto di velenosi alcaloidi rendeva l'aconito napello utile, alle dosi opportune, come calmante dell’attività cardiaca e contro le nevralgie; essendo però pericoloso e difficile da dosare l'uso di questa pianta è stato abbandonato.

Le denominazioni **tora**, **toro**, **érbo dla toro**, **érbo toro** di Elva, Val Germanasca, Villar Pellice e Sancto Lucio de Coumboscuro si riferiscono – come **tösghe** (“tossico”) di Trivero – alla velenosità della pianta (v. il greco *fthorá*, φθορά, “mortalità”).

Piancin d’usta è un’antica segnalazione di Colla (1837) per il Monregalese. Gribaudo (1983) dà, senza indicazioni di località, **fjur dël capüs** (“fiore del cappuccio”) e **strosa lüv** (“strozza lupo”). **Arbacia** è isolato a Quarna.

Le poche denominazioni presenti in ALEPO I-II (2007) sono le seguenti: **napél** di Chiomonte (raccolto pure in Valle Varaita e Torrette di Casteldelfino), **érbo toro** di Perrero, **toro** di Pramollo, Bellino e Sampeyre e **tös** (“tossico”) di Upega (Briga Alta).

124 - VENTAGLINA [varie specie] **Scheda 124**
Alchemilla gr. *vulgaris* Rosaceae

Questo numeroso gruppo di specie, addirittura una cinquantina in Italia secondo lo specialista Buser, è assai poco differenziato al suo interno ed era un tempo riunito sotto il nome comprensivo *Alchemilla vulgaris*. I caratteri distintivi in comune sono: piante delle praterie montane (in media fra 1000 e 2500 m) di bassa altezza (5-20 cm), a portamento ascendente, con foglie dentate a contorno arrotondato o reniforme, variamente ma mai profondamente lobate, fiori molto piccoli ma numerosi, privi di petali, giallastri.

Il nome del genere è un adattamento dei botanici dall'arabo *al-kimiya*, "alchimia", in quanto le gocce d'acqua simili a rugiada che si formano per guttazione[133] nell'incavo e all'apice dei denti delle foglie venivano usate nella ricerca della pietra filosofale.

Nel Biellese le foglie, poste sulla pelle, si adoperavano per curare escoriazioni e piccole ferite. A Canosio, Limonetto (Limone Piemonte) e Upega queste specie venivano raccolte per essere vendute agli erboristi (ALEPO I-II, 2007) quali diuretiche, cicatrizzanti e antinfiammatorie.

La presenza delle gocce d'acqua sulle foglie ha ispirato la maggior parte delle denominazioni locali: **èrba dla ruśá**, "erba della rugiada", è data genericamente da Gribaudo (1983) e Sella la segnala per quattro centri del Biellese, **érba de la roṡā** è di Ronco Canavese, **arba dla ruśå** di Limone Piemonte (qui anche **arba ëd la stisa**), **érba dla rösá** di Ceresole Reale e Valle Pesio, **cupéto dl'estisso** ("coppetta della goccia") di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **èrba pampiöva**[134] di Lanzo Torinese.

Per la forma delle foglie questa pianta a Castelmagno viene chiamata **gunnëleto** ("gonnella"), **gunnelettes di sarvanot** ("gonnelle dei silvani") a Paglieres (San Damiano Macra), **parapioa** ("parapioggia") a Piedicavallo e **foje d'umbrela** ("foglie a ombrello") a Sordevolo.

Gli stessi tipi lessicali prima ricordati si ritrovano in ALEPO I-II (2007) con **èrba dl'estisa** di Boves, **foja däl rüsá** di Campiglia Cervo, ancora **gunnëleto** a Bellino, **parasulin** di Sampeyre, **érba da parapiövi** di Traversella. Alla forma della foglia fanno riferimento **plóuta d'liun** ("zampa di leone") e **pé d'oca** ("zampa d'oca") di Oncino. **Erba dl'argentina** di Giaglione, **êrba arĝenta** di Briga Alta ed **érba argiänto** di Sestriere pongono in rilievo la breve pelosità sericea e lucente di queste piante. Anche per Elva Bruna-Rosso (1980) segnala **érba argenta**. **Sinchjena** è di Angrogna.

Bistjini è il nome della pianta ad Alagna Valsesia.

125 - SALVASTRELLA MAGGIORE, SALVASTRELLA MINORE **Scheda 125**
Sanguisorba officinalis (= *Poterium officinale*), Rosaceae
Sanguisorba minor (= *Poterium sanguisorba*)

Nella famiglia delle rosacee, sovente rappresentata da specie con fiori vistosi, le salvastrelle – con le alchemille – costituiscono quasi un'eccezione: in effetti

[133] Fenomeno con cui le piante si liberano dell'acqua assorbita in eccesso.
[134] **Piöva** è la pioggia.

queste piante hanno fiori piccolissimi a quattro divisioni senza petali; nelle salvastrelle i piccoli fiori sono riuniti in densi capolini terminali, di colore purpureo nerastro nella SALVASTRELLA MAGGIORE (*Sanguisorba officinalis*), verdastro nella SALVASTRELLA MINORE (*Sanguisorba minor*). Le due entità sono simili anche se in fioritura la salvastrella maggiore è più elevata, fino a 1,50 m, mentre la salvastrella minore raggiunge solo 30-50 cm; entrambe sono erbe con foglie imparipennate, con foglioline ovali regolarmente dentate; lo stelo è poco ramificato.

L'ecologia è differenziata: la salvastrella maggiore abita i prati umidi o palustri mentre la salvastrella minore ama gli erbosi aridi e calcarei, soprattutto collinari, e le aree montane di bassa quota delle valli più calde.

Il nome del genere botanico passato in sinonimia allude alla forma a coppa (*poterium* da *potérion*, ποτέριον, in greco) del calice mentre *sanguisorba*, secondo l'antica credenza della "segnatura", qui rappresentata dal colore dei fiori, doveva indicare la proprietà di stagnare il sangue. In effetti il rizoma di *Sanguisorba minor* possiede proprietà emostatiche, antiemorroidali e astringenti; i suoi teneri germogli dall'aroma di cetriolo possono servire a insaporire le insalate. In Valle Grana si usa dare questa pianta al bestiame con difficoltà di digestione.

Queste piante vengono indicate anche con il nome di "pimpinella", che deriva, secondo Devoto (1968), dal diminutivo (all'accusativo) *pepinĕm* di *pepo* ("popone"), pianta che appartiene alla stessa famiglia del cetriolo. Il termine "pimpinella" può tuttavia creare confusione con un gruppo di ombrellifere che sono state assegnate dai botanici al genere *Pimpinella*, come, ad esempio, l'anice vero (*Pimpinella anisum*).

Le due specie di salvastrella vengono spesso confuse nelle denominazioni locali; a *Sanguisorba minor* appartengono più sicuramente: **pampinela** della Collina di Torino, **pimpinela** dell'Astigiano (entrambi rappresentati anche in alcuni comuni del Biellese), **pimpirino** di Sancto Lucio de Coumboscuro, **s-ciapapreje** ("spaccapietre") di Fubine, **ûrmet** e **ûrmat** ("olmetto", per l'aspetto delle suddivisioni fogliari simili a quelle dell'olmo) – con **pampinela** – di Langhe, Roero e Quargnento; **scârita** del Monregalese e **scalëtte**, **scaleta** del Biellese che alludono alla disposizione "a scala" delle divisioni fogliari ai lati della nervatura fogliare; **olmét** è del Novarese, **frascinéla** ("frassinella") di Limone Piemonte (anche **frasinéle** di Entracque in ALEPO I-II, 2007). A *Sanguisorba officinalis* appartengono probabilmente **sisërëtto** della Val Germanasca e di certo **fujola dla tésta nèira** ("testa nera") raccolto a Val della Torre.

---

126 - LUPINELLA COMUNE, LUPINELLA MONTANA **Scheda 126**
Onobrychis viciifolia, *Onobrychis montana* Leguminosae

Con il nome lupinella vengono indicate due specie assai simili che si distinguono soprattutto per le dimensioni e per l'ecologia: la LUPINELLA COMUNE (*Onobrychis viciifolia*), un tempo assai coltivata nelle Langhe nei terreni più asciutti, ha portamento eretto ed è più elevata (40-70 cm) rispetto alla LUPINELLA MONTANA (*Onobrychis montana*), più bassa (20-40 cm) e con stelo arcuato-ascendente. I caratteri in comune comprendono: presenza di più steli, foglie completamente suddivise in più paia di foglioline disposte in modo pennato ai due lati della nervatura, fiori papilionati (cioè, in piccolo, della forma di quelli del fagiolo e del pisello, tipica di questa famiglia), di colore purpureo, portati in spighe terminali.

La lupinella comune è spontanea nelle praterie asciutte dei colli e delle valli montane non oltre 1000-1500 m (così in Val Tanaro, Valle Stura di Demonte, Valle di Susa); la lupinella montana, presente in Piemonte con la sola sottospecie tipica, è amante dei suoli calcarei come la precedente e diffusa fra 1500 e oltre 2000 m nelle praterie sassose da asciutte a fresche delle Alpi.

Le due specie, che non vengono distinte nelle denominazioni locali, sono ottime foraggere.

Il nome del genere è una creazione dei botanici, che l'hanno derivato da *ónos*, όνος, "asino" e *brýchein*, βρύχειν, "divorare" in quanto ottima specie ricca di proteine. L'epiteto specifico *viciifolia* allude al fatto che questa pianta possiede foglie simili a quelle delle vecce.

Gialét ("galletto") è il nome di questa pianta nell'alta Valle di Susa (Chiomonte, Oulx, ma **giallés** a Champlas du Col – Sestriere) e nella Val Germanasca, **pélaga**, generico, secondo Penzig (1924) e Colla (1837), **pelagrâm** e **pelagram** nelle Langhe e Roero, **sanfuén**[135] ad Alba, **crevèinn-a** a Novi Ligure, **sanfèn** a Ormea (antiquato, da *sainfoin*, francese), **lénto** a Frassinetto.

Numerose sono le attestazioni per questa specie presenti in ALEPO I-II (2007), con sovrapposizioni di alcune denominazioni con altre specie foraggere e non; i lessotipi sono spesso paralleli a quelli sopra indicati. **Lüin** ("lupino" in senso letterale) è di Val della Torre, **galét** di Balme con le varianti **gialé** di Millaures (Bardonecchia), **gialët** di Giaglione, San Giuliano (Susa), Chianocco e San Martino (Perrero), **żalét** di Chiomonte e **gialí** di Sestriere Borgata. **Sparsei** è di Bellino, **lüṡerno** ed **esperṡéi** a Elva, **persei** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **spërsé** di Upega (Briga Alta – con **pitärsin** –), **espersē** di Bersezio (Argentera) ed **espersei** di Aisone (qui è detta anche **lüṡerno**), **lüṡerna** di Limone Piemonte, **lüsérne** di Entracque (*luzerne* è l'erba medica in francese); **lénte** viene ancora segnalata a Millaures, **peṡaroto** a Canosio, **cücű** di Chiomonte. **Fujola** di Mattie e di Chianocco è una denominazione altrove usata per identificare *Plantago lanceolata* [v. scheda 142]. Isolato è il termine **ʃalé** di Salbertrand.

---

127 - SULLA ALPINA **Scheda 127**
Hedysarum hedysaroides Leguminosae

La SULLA ALPINA (*Hedysarum hedysaroides*) è una bella leguminosa diffusa sulle montagne piemontesi, stretta parente della sulla comune (*Hedysarum coronarium*), tipica foraggera della zona mediterranea.

La sulla alpina è una pianta erbacea di 20-40 cm a foglie pennate, composte da numerose foglioline prive o quasi di peli, con una ricca infiorescenza di fiori papilionati, abbastanza vistosi, di colore porpora, penduli. È specie subalpina e alpina di ambienti freschi, a prolungato innevamento (1500-2500 m) su suolo calcareo.

Il nome del genere è una creazione di Linneo, sulla base di due termini greci, *hedýs*, ἡδύς, "dolce" e *ároma*, ἄρομα, "profumo".

---

[135] *Sainfoin* ("fieno sano") è voce francese arcaica per "erba medica", oggi *luzerne*, specie foraggera appartenente alla stessa famiglia della lupinella; sia ad Alba sia a Elva vi è stato uno scambio di nomi fra le due leguminose.

Per il Piemonte è stato raccolto solo un nome, **lénto**, delle alte Valli Varaita e Maira (Bellino ed Elva) dove, a ragione, è considerata un'ottima foraggera dei pascoli sassosi e rocciosi d'altitudine, adatti solo per gli ovini.

In merito a questa pianta sono stati elaborati due detti popolari, segnalati da Renato Lombardo, che ne mettono in rilievo virtù e difetti, in modo diverso a seconda dei modi di vedere le cose.

La versione di Bellino recita: "**lénto rent la feó cuntento**, **cion pjurus**, **pastur giujus**, **masjero malcuntento**" cioè: "la lento rende contenta la pecora, il cane triste, il pastore allegro, la massaia malcontenta", perché la pecora ha un buon pascolo e il pastore ne è contento, mentre il cane non ama il terreno accidentato e la massaia teme una mungitura scarsa. La versione di Elva è differente: "**lénto fai la feó cuntento**, **lu cian gulus**, **lu pastur malincurus**": qui si sottolinea il pericolo di cadute mortali delle pecore in un ambiente difficile, la possibilità per il cane di cibarsi delle pecore e quindi il timore del pastore che ciò possa accadere.

---

128 - TRIFOGLIO ROSSO, TRIFOGLIO BIANCO o TRIFOGLIO LADINO **Scheda 128**

Trifolium pratense, Trifolium repens Leguminosae

I trifogli costituiscono un gruppo numeroso di specie fra le quali quelle qui indicate sono di norma conosciute e denominate separatamente in quanto specie presenti nei prati seminaturali o artificiali sfalciati per il fieno.

Il TRIFOGLIO ROSSO (*Trifolium pratense*) è la specie più frequente e spesso chiamata semplicemente "trifoglio", talvolta seguita dall'aggettivo "rosso"; il TRIFOGLIO BIANCO o TRIFOGLIO LADINO (*Trifolium repens*), di cui in Piemonte è segnalata solo la sottospecie tipica, è indicato talora con diminutivi o con innovazioni del tipo "ladino", nome in uso presso gli agronomi.

Entrambe le specie si riconoscono facilmente per la disposizione delle tre foglioline arrotondate formanti la foglia (i "quadrifogli" sono da considerarsi delle anormalità) e per i piccoli fiori papilionati, riuniti in capolini sferici o quasi, molto visitati dalle api.

Il trifoglio rosso ha portamento eretto e fiori purpurei; il trifoglio ladino ha invece un fusto serpeggiante sulla superficie del terreno, ricco di radichette, e scapi che terminano con capolini di fiori bianchi o tendenti al roseo.

Entrambe le specie si trovano in un ampio intervallo altitudinale sin nel piano alpino ma sono più frequenti in pianura e nel piano montano, tipici dei prati fertili; nei prati più freschi cresce anche il trifoglio ladino. Ambedue le specie sono ottime foraggere, coltivate anche in purezza negli erbai, ma non devono essere somministrate bagnate al bestiame, perché possono indurre pericolose fermentazioni gassose nel rumine.

Il nome botanico di queste piante è stato ripreso direttamente dal latino e da questa base sono derivati il nome italiano e tutte le denominazioni locali.

Tarfòi, **tarfoi** sono del Casalese, **trifòi** dell'Astigiano, parte delle Langhe e del Canavese oltre che a Casale Corte Cerro, **trafòi** della Collina di Torino, Valle Vermenagna e Villar Pellice, **tèrfòi** di Fubine, **tërfòi** ancora delle Langhe e Roero (il "rosso" è implicito) e dell'Alessandrino, **serfoi** e **sterfoi** nell'Acquese, **tarfó** (il

trifoglio rosso[136]) e **tarfürin** (il trifoglio bianco) del Novarese, **trafën** di Tortona, **tarfujat** (come il precedente) del basso Monferrato; **trifoi**, **triföi**, **tërföi** sono diffusi nel Biellese, sempre con l'aggiunta di **vjulèt** per il trifoglio rosso, **triföi nustrari** è questo a Orio Canavese, mentre il bianco è chiamato **triföjat** ("trifoglietto") e **triföi bastårt** ("bastardo"); **trafuéi ros** e **trafuéi bianch** sono di Ronco Canavese, **trafüéi** di Frassinetto e delle valli provenzali alpine, qui insieme a **tarfögl** e **trafögl**. **Triurë** è di Salbertrand.

Le innovazioni dal lessico agrario (trifoglio ladino) sono: **ladin** di Pecetto e del Biellese e **ladèi** di Cassine e Tortona.

Nelle parlate del Piemonte meridionale la **t** di "trifoglio" passa ad **s** e anche a **z**: **sserfoi** è di Acqui Terme (ma **trifuéi** della vicina Cassine), **serföju** di Novi Ligure, **sarföi** di Tortona, **zëlföju** di Ormea.

Oltre alle varianti del tipo "trifoglio", assolutamente dominanti in ALEPO I-II (2007), si incontra un interessante **trióurë** di Millaures (Bardonecchia), affine a *triolet*, "trifoglio" in antico francese.

Chlei è il trifoglio nel walser di Alagna Valsesia (in tedesco *Klee*).

---

129 - TRIFOGLIO ALPINO **Scheda 129**
Trifolium alpinum Leguminosae

È una delle poche specie di trifoglio, oltre al trifoglio rosso e al trifoglio bianco [v. scheda 128], che venga distinta con nomi propri per le sue ottime qualità foraggere.

È facilmente riconoscibile rispetto alle altre specie del genere per i fiori grandi, poco numerosi, roseo-purpurei, riuniti in un capolino lasso, e per i segmenti fogliari lanceolati, appuntiti all'apice, oltre che per il fusto legnoso alla base.

Come allude il nome della specie, il trifoglio alpino vive nelle praterie delle Alpi fra 1500 e 2500 m su terreno acido.

In Val Germanasca esiste il detto: "**lu fjun e lu grisun fan puá dua brancia lu sëllun**" cioè "il trifoglio alpino e la piantaggine alpina (*Plantago alpina*) fanno innalzare di due palmi il latte".

La denominazione geograficamente più diffusa per il trifoglio alpino è **fjun** (**feún** a Bobbio Pellice), rappresentata in parte della Valle di Susa, in Val Chisone, Val Germanasca, Val Pellice, parte della Valle Varaita, Valle Stura di Demonte.

Sempre nelle valli di parlata provenzale alpina il colore rosso dei fiori che ricorda il sangue ricorre in **sangrinolo** a Castelmagno, **senghignol** a Bellino e **sanguignola** a Fontane (Frabosa Soprana).

A Elva per la forma delle foglie questo trifoglio viene detto **pjota dla gialino** e, anche a Bellino, **pjoto de gialino** ("zampa di gallina"). Nel Biellese abbiamo **petrunsel**, **galinëtta** ed **èrba del büru** ("erba del burro")[137].

A San Maurizio di Frassino **trafujét**, **burcëtta** nelle Valli di Lanzo, con un fitotoponimo – Col Bourcet – in Val Chisone dove, per questa specie è diffuso il tipo "zampa di gallina" (fonte: Andrea Cavallero).

---

[136] Rosso, **rōsu**.

[137] Queste due ultime denominazioni corrispondono esattamente a due lessotipi valdostani, **żeleunetta** ed **erba du böro** (Lavoyer, 1994).

130 - ONONIDE SPINOSA **Scheda 130**
Ononis spinosa Leguminosae

L'ononide spinosa è una specie che ha caratteri vegetativi piuttosto variabili, per cui vengono riconosciute diverse sottospecie, di cui almeno tre, considerate sotto un'unica denominazione locale, risultano presenti in Piemonte (Conti et al., 2005).

Questa leguminosa, alta sino a 50 cm, ha fusto un po' lignificato, foglie suddivise in tre lobi dentellati e fiori singoli, rosei, su ramificazioni che sviluppano spine più o meno robuste.

L'ononide spinosa, che abita gli erbosi piuttosto asciutti, non cresce al di sopra dei 1000 m.

Un tempo veniva utilizzata nella medicina popolare come diuretico e antinfiammatorio.

Secondo Dalla Fior (1926) il nome botanico del genere è una creazione dotta, derivata da due parole greche, *ónos*, όνος, "asino" e *onínemi*, ονίνεμι, "giovo", in quanto questa pianta piace agli asini.

Le denominazioni locali sono molto uniformi: **barbunêra** nell'Astigiano, Langhe e Roero, **barbunera** a Limone Piemonte, **barbunà** nell'Alessandrino (Penzig, 1924), **barbunaira** a Ponte di Nava (Ormea), **barbunoja** nelle aree ligureggianti del Piemonte meridionale. Questi lessotipi deriverebbero, secondo Levi (1927), da "alterazione del latino volgare *boberena*, nome della pianta, incrociato con *barbena*" (verbena).

Arestabüo viene indicato da Penzig (1924) per Riclaretto (Perrero); "arrestabue" e simili sono pure testimoniati per la Toscana e varie regioni dell'Italia meridionale (Penzig, 1924).

131 - VIOLA MAMMOLA, VIOLA SPERONATA **Scheda 131**
Viola odorata, *Viola calcarata* Violaceae

Delle numerose specie di viole ne vengono comunemente riconosciute due, ben distinte fra loro quanto a caratteri, per essere, un tempo la viola mammola e ancora attualmente la viola speronata, utilizzate in erboristeria.

La VIOLA MAMMOLA (*Viola odorata*), dai fiori più modesti, ma assai profumati, di colore violetto scuro, è specie planiziale e collinare, fiorita sovente in marzo-aprile negli erbosi ai margini dei boschi e delle siepi.

La VIOLA SPERONATA (*Viola calcarata*) ha fiori piuttosto grandi di varia colorazione, gialli, biancastri o blu-violetti o con questi colori mescolati insieme; abita le praterie delle Alpi e dell'Appennino settentrionale nei piani alto-montano, subalpino e alpino (sino a 2800 m) dove fiorisce subito dopo lo scioglimento delle nevi, da maggio ad agosto. In Piemonte ne sono state identificate fino a oggi tre sottospecie.

Ad entrambe le specie vengono riconosciute proprietà emollienti ed espettoranti e la viola speronata viene ancora oggi raccolta dai montanari per il proprio uso o per commerciarla. La viola mammola, in forti dosi lassativa ed emetica, veniva un tempo coltivata per estrarne il profumo.

Il nome botanico del genere viene direttamente dal latino *viŏla*, da pronunciarsi, contrariamente all'italiano, con l'accento sulla *i*; l'epiteto specifico, *odorata*, significa "profumata"; *calcar* è lo "sperone".

Anche le denominazioni delle parlate locali, poco differenziate fra loro, hanno la stessa origine, "viola", volte comunque sempre al diminutivo.

La distinzione fra l'esistenza di una o dell'altra specie risulta facile tenendo conto delle quote alle quali esse crescono, non essendo possibile una sovrapposizione altitudinale fra i loro areali di distribuzione.

Alla viola mammola vengono attribuite queste denominazioni: **vjuleta** e **vjulëtta** nelle zone di pianura delle province di Torino, Cuneo e Asti, **vjulitta** e **vjufîtta** nel Monferrato.

Nel Biellese Sella (1992) ricorda **vjulëta**, **vjulëtta** e, isolatamente, **galèt**, **galät**, **mámula**, **mámmula** e **murlina**.

Alla viola calcarata corrispondono nomi del tutto simili: **vjuletto** in Val Chisone, **vjuleto** a Elva, **vjuletto de muntagno** a Torrette di Frassino e in Val Germanasca, **vjuletta** o **vjuretta** a Villar Pellice, **vjuleto** a Bellino e Castelmagno, **vjulëtto** a Frassino, **vjulata** a Ormea, **vjureta** nel territorio brigasco, **vjōletá** a Ronco Canavese.

Anche in ALEPO I-II (2007) si registra, nella quasi totalità dei casi, la connessione, spesso al diminutivo, con il latino *viŏla* e l'italiano "viola"; fanno eccezione Ribordone con **magiurana** (probabilmente perché la pianta fiorisce in maggio) e Lemie e Viù con **fjur d'amel** ("fior di miele"), denominazione che allude al nettare dei fiori.

---

132 - CARVI o **CUMINO TEDESCO** **Scheda 132**

Carum carvi Umbelliferae

È una modesta pianta erbacea di 30-40 cm con piccole foglie assai suddivise, guainanti alla base il fusto, e ombrelle dai piccoli fiori bianco-rosei e frutticini secchi, che sono acheni appaiati, molto aromatici.

È frequente nelle praterie fresche montane e subalpine, su terreno ricco in nutrienti, da 800 a oltre 2200 m.

Dai suoi frutti, detti "semi di cumino", si ricavava un liquore assai gradevole, detto *kümmel* dal nome tedesco della pianta. Oltralpe questi servono ad aromatizzare formaggi, salumi e pane, uso quest'ultimo che in Piemonte sembra essere limitato al Biellese, dove le foglie entrano anche nella preparazione della fonduta (Sella, 1992). Per Bellino (Valle Varaita) viene anche segnalato l'uso dei "semi" per insaporire le carni e il **saras** (ricotta stagionata) oltre che per preparare una tisana digestiva detta **lu përfüm**.

Il nome *Carum*, indicante in latino il nome di questa pianta, si ritrova in Plinio mentre *carvi*, secondo Pianigiani (1907) e Dalla Fior (1926), deriva dall'arabo *(al) harwija* che, probabilmente, in origine, si riferiva a *Cuminum cyminum*, altra specie aromatica della stessa famiglia del carvi e di aspetto simile ma a distribuzione mediterranea sud-orientale.

È interessante notare come in tutto l'arco alpino occidentale sino al Biellese[138] le denominazioni hanno origine da una stessa radice, sia pure in varianti

[138] Compresa la Valle d'Aosta secondo Lavoyer (1994) con **chiré**, **ciörjo**, **zirjo**, **zirié**.

differenziate: **sirëi**, **sëréi** nelle Alpi Marittime (fonte: Marziano Di Maio), **sciairél** nel Monregalese, **cirjéis** a Pradleves, **serjéis** a Bellino, **chirjaso** a Torrette di Casteldelfino, **chiríe** a San Maurizio di Frassino, **chiréi** in Val Germanasca, **sciairel**, **scirjèl** e **scirjél** del Biellese. Secondo ALEPO I-II (2007) varianti dello stesso lessotipo s'incontrano pure in Valle di Susa con **séiri** di Novalesa, **zairel** di Prato Botrile (Condove) e **ceréja** di Mattie. **Caruvin** viene indicato genericamente, senz'indicazione di località, da Gribaudo (1983).

In 11 località di ALEPO I-II (2007) si ritrova come innovazione semidotta, introdotta dagli erboristi, **cümmel** (Balme, Lemie, Sestriere, Perrero, Villar Pellice, Sampeyre, Argentera, Boves, Limonetto – Limone Piemonte –, Chiusa Pesio).

La denominazione walser di questa pianta è **chemi** ad Alagna Valsesia.

---

133 - FINOCCHIELLA **Scheda 133**
Meum athamanticum Umbelliferae

Questa ombrellifera molto aromatica, da cui il nome italiano, anche per le sue foglie assai somiglianti a quelle del finocchio che appartiene alla stessa famiglia, è una specie frequente in montagna solo in certe zone. L'altezza va da 20 a 50 cm, la radice è legnosa, avvolta da un feltro di fibre brune, le foglie sono a contorno triangolare e finemente suddivise in lacinie filiformi; i piccoli fiori, bianchi o arrossati, sono riuniti in ombrelle.

La finocchiella in Piemonte è presente sulle Alpi solo a partire dalla Valle Orco andando sino alle Alpi Marittime, talvolta frequente nelle praterie montane e subalpine, talvolta alpine.

Il nome del genere è stato dato dal botanico Miller avendo presente ombrellifere non meglio identificate dal nome greco *méon*, μέον. La specie è stata dedicata ad Atamante, personaggio della mitologia greca.

È interessante notare che quasi ovunque questa pianta ha una denominazione uniforme quanto a radice, con piccole varianti: **sistra** a Entracque, **sistro** a Pradleves e a Torrette di Casteldelfino, **sitra** in Val Germanasca, **cistro** a Elva, **sídrja** a Champlas du Col (Sestriere). **Èrba dla püles** ("erba della pulce") è di Roccavione e Robilante. Salvo l'ultima sono affini a queste denominazioni quelle che s'incontrano in ALEPO I-II (2007): **scirél** a Campiglia Cervo, **ciré** a Carema, **seirí** a Novalesa, **scjairél** a Condove, **ceréi** a Pramollo, **serjéis** a Bellino, **seiréi** a Chianocco, **seirí** a Giaglione e Novalesa, **ciréis** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

Come si può osservare queste denominazioni si sovrappongono a quelle relative a *Carum carvi* [v. scheda 132 - carvi] per cui ci si domanda se non vi sia stata una confusione fra le due specie.

Sotto la dizione generica "ombrellifere" in ALEPO I-II (2007) vengono riportate per i prati alcune denominazioni che probabilmente possono riferirsi alla finocchiella: **fnui sërvai** di Chianocco, **fenui sarvage** di Sancto Lucio de Coumboscuro, **fenúgl servage** di Perrero, **fanúi ëd la barba** (termine che indica il manicotto di fibre brune che avvolge la radice come una barba) di Traversella e, verosimilmente, **sistro** di Aisone e **sitrë** di Millaures (Bardonecchia).

Per quanto riguarda la possibile attribuzione delle specie che sono state incluse in questo gruppo vedere il panace [v. scheda 134].

134 - PANACE **Scheda 134**
Heracleum sphondylium Umbelliferae

Il nome scientifico del genere, *Heracleum*, è stato dedicato da Linneo a Ercole (*Heracles*, Ηράκλες, in greco), noto personaggio mitico dalla forza proverbiale, per sottolineare la robustezza di queste ombrellifere. L'epiteto specifico deriva dalla latinizzazione del greco *sphondýlion*, σφονδύλιον "vertebrato", termine che descrive il fusto segmentato.

La pianta è elevata, da 50 cm d'altezza a 2 m in fioritura; il fusto è grosso, striato, cavo, fibroso, a portamento eretto; le foglie basali sono grandi, divise in più segmenti lobati o completamente divisi mentre le foglie superiori sono più piccole e più suddivise, tutte con una vistosa guaina rigonfia alla base; l'ombrella di fiori bianchi è ampia e attira – come altre ombrellifere – numerose farfalle e altri insetti, tra cui le api.

Allo stato fresco è mangiata dal bestiame al pascolo. Il PANACE (*Heracleum sphondylium*) è presente in Piemonte con tre sottospecie (Conti et al. 2005) ed è molto frequente nei prati montani freschi e fertili, dov'è considerato infestante perché nel fieno risulta legnoso.

I nomi locali fanno sovente riferimento, con un po' di fantasia, al contorno delle foglie, che possono ricordare delle impronte di zampe; così si hanno **pjuté** a Valprato, **pjáucio** a Vinadio, **pláuto**, **plautaso** e **plautasino** in Val Germanasca, **pjutun** nel Biellese (insieme a **pjoti d'oca**, **arosc** e **frilau**) e **pjáute d'oca** a Villar Pellice.

La pianta viene chiamata **cücüa** a Ronco Canavese e **cucüe** nella sua frazione di Forzo, lessotipi usati altrove per la cicuta maggiore [v. scheda 219]. Colla (1837) riporta **żüšina** per il Cuneese e **trüch** lo riporta Bruna-Rosso (1980) per Elva. **Brancjuelo** o **branciüelo** è stato raccolto a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) dove si specifica che questa pianta veniva data come cibo ai conigli, ma in ALEPO I-II (2007) si riferisce che lo stesso nome vale per *Aegopodium podagraria* [v. scheda 103 - podagraria]. Va notato che in questo volume dell'ALEPO esiste una voce generale "ombrellifere dei prati" alle quali non è stato possibile attribuire le denominazioni anche perché, probabilmente, si tratta spesso di un unico nome per specie che vivono nei prati, simili quanto a infiorescenza, a ombrella più o meno ampia.

In effetti tra queste vi sono alcune denominazioni che, rispetto a *Pimpinella major* e *Daucus carota*, ombrellifere che convivono con il panace, meglio possono adattarsi a *Heracleum sphondylium* che è, fra le specie di questo gruppo, la più vistosa ed elevata. Più probabilmente si riferiscono al panace **plantursino** ("piede orsino") di Pramollo e Sestriere per la forma lobata delle foglie basali, **cianavele** di Chianocco, **canna** di Millaures (Bardonecchia), **cjanabjöi** di Coazze e Pramollo, **cjanobjögl** di Perrero; gli ultimi quattro nomi si riferiscono tutti al grosso fusto cavo del panace simile in qualche modo a quello della canapa ("canapulo", **canavöi** in torinese).

Altri nomi in ALEPO I-II (2007) sono invece da considerarsi sicuramente generici: **fnai** di Ribordone, **fanúi** di Traversella, **finigéi** di Campiglia Cervo, **fnái** di Boves e, al peggiorativo-accrescitivo, **fenugliáses** di Giaglione e **fenigion** di Rassa fanno riferimento al finocchio e **carutas** di Bibiana alla carota; **bastunaje** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e **pasnåglie** di Villar Pellice si

rifanno a un altro genere di ombrellifere, *Pastinaca*, mentre **èrba parapiöva**, riportato in bibliografia senza indicazioni di località, allude alla forma a ombrella delle infiorescenze di queste piante; **cucüa** di Chialamberto, **cücahe** di Condove e **cücúl** di Lemie e Viù, come già detto, sono denominazioni usate altrove per la cicuta maggiore [v. scheda 219 *Conium maculatum*] ombrellifera che in queste zone montane non esiste.

Brozz appare localizzato a Quarna.

Altri nomi generici per queste ombrellifere infestanti dei prati, e in particolare per il panace che è la specie più vistosa, sempre riportati in ALEPO I-II (2007), sono: **curnás** di Balme, **ciurnel** di Novalesa, **asecla** di Sestriere, **türmel** di Bellino, **cervasse** di Sampeyre, **trus** ("torsolo") di Argentera, **trúmpule** di Limonetto (Limone Piemonte), **pisocian** di Aisone.

Secondo Renato Lombardo e Giampiero Boschero **chirjás** è nome da attribuire al panace nelle parti alte delle Valli Grana e Varaita rispetto a **chiríe** (*Carum carvi*) [v. scheda 132 - carvi], della stessa famiglia ma di altezza assai più ridotta.

Scharljing è il nome del panace ad Alagna Valsesia (Gilardino, 2008).

---

135 - GENZIANA MAGGIORE O **GENZIANA GIALLA, GENZIANA PUNTEGGIATA, GENZIANA PURPUREA** O **GENZIANA PORPORINA** **Scheda 135**

Gentiana lutea, Gentiana punctata, Gentiana purpurea Gentianaceae

Le diverse specie di genziane di altezza elevata, dai 20 ai 150 cm, sono ben note perché i loro rizomi e le radici ingrossate contengono principi amari utilizzati sin dall'antichità. Anche se presenti assieme nella stessa area, non vengono in genere distinte con nomi diversi, ma indicate genericamente come "genziane maggiori".

La GENZIANA MAGGIORE (*Gentiana lutea*), presente in Piemonte soltanto con la sottospecie tipica, è la specie più alta e più diffusa, anche sull'Appennino; produce ampie foglie ovate, glauche, opposte, glabre, con nervature primarie più o meno parallele collegate tra loro da nervature secondarie reticolate e fiori gialli in verticilli racchiusi da brattee fogliacee. La corolla è quasi completamente divisa in cinque lobi acuti. Vive su suoli esclusivamente calcarei in praterie montane e subalpine sin oltre 2000 m. È la genziana più interessata dalla raccolta a scopi officinali e perciò localmente deve essere protetta.

La GENZIANA PUNTEGGIATA (*Gentiana punctata*) ha foglie opposte di colore verde, alla cui ascella, apicalmente, si formano gruppi di fiori tubulosi aperti all'apice in sei o più lobi. Il suo habitat è costituito dagli arbusteti di rododendro rosso su suolo acido sin oltre 2500 m.

La GENZIANA PURPUREA (*Gentiana purpurea*) è di aspetto molto simile alla genziana punteggiata ma ha i fiori purpurei. Condivide gli stessi ambienti arrestandosi però intorno ai 2000 m. In Piemonte è diffusa solo a nord (Biellese, Valsesia, Ossola).

Queste genziane, come s'è detto, contengono nelle radici principi amari ad azione tonica ed eupeptica ben nota ovunque in montagna, dove si facevano infusioni delle radici nel vino anche ad azione febbrifuga. Attualmente le radici sono utilizzate per preparare aperitivi e digestivi.

In ALEPO I-II (2007) Cini segnala che le grosse e profonde radici vengono vendute agli erboristi e che un tempo a Balme se ne distillava una grappa di genziana.

Il nome scientifico e quello italiano derivano dal latino *gentiana* così come tutte le denominazioni locali, talvolta con un prefisso; *lutea* significa "gialla".

Giansan-a è in uso nel Torinese, **giansåna** in Canavese, **giansana** in Valsesia (con **reisdinsana**), **giansano** a Pagno, **giansanna**, **giansan-a**, **argiansana** (con varianti) nel Biellese, **ginsanja** a Quarna, **genson** a Perrero, Roure e Fenestrelle, **gënzjōna** a Ormea, **gensaine** a Oulx e Chiomonte, **gianzana** in Val Curone, **regiansano** a Torrette di Casteldelfino, **argënsano** poco più a valle a San Maurizio di Frassino e a Elva, **argensana** a Ronco Canavese, **argiansano** a Pradleves, **argensano** a Canosio, **argensann-a** nel Monregalese, **arżansåna** a Limone Piemonte, **ërgënzjåna** a Fontane (Frabosa Soprana), **ergensano** a Ponte Chianale, Bellino ed Entracque, **gënsjana** o **giansjana** in territorio brigasco. Sono stati riuniti insieme qui due lessotipi che, in realtà, vanno considerati distinti; il primo è "genziana" mentre il secondo ("ergenziana") presenta la crasi in inizio parola con "radice", **reis-**, **ar-**, **er-**, **re-**.

Ad Alagna Valsesia nella locale parlata walser la genziana purpurea è **janzuwirza** (*Wurze* è la radice in tedesco).

Anche in ALEPO I-II (2007) il lessotipo "genziana" è, salvo due casi, l'unico ad aver dato origine alle diverse varianti delle quali le più lontane sono **dinsana** di Traversella e **śënsauna** di Giaglione. **Nunú** viene citato per Millaures (Bardonecchia) e **giaróuna** o **giahonn-a** per Novalesa.

---

136 - GENZIANA MINORE [varie specie] **Scheda 136**
Gentiana acaulis gr. Gentianaceae

Questo gruppo di specie poco differenziato è rappresentato in Piemonte soprattutto dall'elemento con cui si indica tutto il gruppo di genziane minori, la GENZIANA DI KOCH (*Gentiana acaulis*), ben nota e frequente sulle Alpi, di norma tra 1000-1500(2000) m. Questa genziana venne dedicata al botanico Koch come *Gentiana kochiana*, nome con cui è indicata in molti testi.

Specie simili, meno diffuse, sono la GENZIANA DI CLUSIUS (*Gentiana clusii*) e la GENZIANA LIGURE (*Gentiana ligustica*)

Queste genziane sviluppano foglie di forma da lanceolata a ellittica in rosetta basale, su di un fusto o caule cortissimo[139], e grandi fiori solitari con scapo breve o brevissimo. La corolla ha una caratteristica forma a campana allungata ed è di un bel colore blu-violetto scuro con macchie verde oliva più o meno evidenti all'interno.

L'ambiente dove *Gentiana acaulis* risulta più diffusa sono i pascoli subalpini e alpini, talvolta montani, su suolo acido, dove questa specie fiorisce precocemente in aprile o in maggio-giugno. Le altre genziane minori preferiscono il suolo calcareo.

Il decotto di genziana minore nel Biellese viene considerato un rimedio contro la febbre (Sella, 1992); questa specie è usata nella preparazione di amari e liquori perché ha buone proprietà digestive e sapore meno intenso rispetto alle genziane maggiori [v. scheda 135].

Numerosi sono gli appellativi con cui sono conosciute le genziane minori; **ciauso d'cücú** ("calze di cuculo") è di Torrette di Casteldelfino, **ciause del cücú** (con **socles** – "zoccoli" – e **cunfjett** – "gonfietti" –) di Castelmagno, **ciauso d'cücú** di Elva e di Bellino, **ciauso cocüo** di Paglieres (San Damiano Macra),

[139] Da cui il termine improprio *acaulis*

semplicemente **cucú** a Pradleves e San Maurizio di Frassino, **cücca** prevalente nel Biellese, **brajo d cücúch** ("brache di cuculo") in Val Germanasca (dove **ciauso d'cücüch** si riferisce alla piccola GENZIANA PRIMAVERILE (*Gentiana verna*), **braje d'cüch** a Garessio.

Per la caratteristica del fiore in boccio di poter "scoppiare" derivano **fjoi da s-ciatt** ("fiori da scoppio") di Rocca Pietra (Varallo), **ës-ciupèt** di Roccavione e Robilante, **schjupëtt** di Frassinetto, **s-ciupët** di Favaro, **jahchjop** di Forzo (Ronco Canavese), **fiora da s-ciop** a Quarna.

Riferentisi alla forma del fiore sono stati raccolti: **ciocca** ("campana") del Biellese secondo Sella (1992), **pirulét** ("piccolo paiolo") di Villar Pellice, ancora **cioca** a Rassa in alta Valsesia dove si hanno pure **piansanghi** e **mansunghi** mentre nella parte inferiore presso Varallo, nella frazione Crevola, s'incontra **scansöna**.

Ántura è denominazione isolata di Piaggia (Briga Alta).

Chessia è il nome di questa genziana nel walser di Alagna Valsesia.

Anche in ALEPO I-II (2007) si ritrovano in vari luoghi gli stessi lessotipi prima incontrati, tra i quali si possono citare, fra i "recipienti", **ämbutáu** ("imbuto") di Frabosa Soprana, **peirulét** di Oncino e **piret** di Aisone; dieci denominazioni si riferiscono invece al tipo "scoppio".

---

137 - CENTAURO **Scheda 137**
Centaurium erythraea (= *Erythraea centaurium*) Gentianaceae

Il CENTAURO (*Centaurium erythraea*), di cui in Piemonte è diffusa la sola sottospecie tipica, è una genzianacea di piccole dimensioni, con rosette basali di foglie ovali-lanceolate. Lo stelo, alto 10-50 cm, ha coppie di foglie opposte più piccole e un'infiorescenza ramificata di piccoli fiori a 5 petali di un bel roseo intenso; tutta la pianta ha sapore amaro. Vive in ambienti diversi (erbosi aridi o freschi, arbusteti, ecc.) dalla pianura sino a 1500 m.

Il nome della specie, *Centaurium*, ricorda il fatto che le sue virtù medicinali sarebbero state scoperte dal centauro Chirone; *erythraea* si riferisce al colore rosso dei fiori (in greco, *erýthros*, ερύθρος).

Prima dell'introduzione del chinino veniva considerata generalmente come un buon febbrifugo, da cui i termini "erba della febbre", "caccia febbre", "erba china" e simili che s'incontrano qua e là quasi in tutta l'Italia; possiede inoltre proprietà toniche, amare e stomachiche.

Èrba dla fréu è di Rivodora (Baldissero Torinese), di Pecetto e di Lanzo Torinese, **èrba dla féura** di Tavigliano, **scascia fevra** ("scacciafebbre") del Novarese, **èrba china** di Favaro e Castelletto Merli, **china** delle Langhe e Roero, **chinuṡa** di Coggiola, **chinéin** ("chinino") di Novi Ligure, **èrba chininn-a** di Olbicella sull'Appennino (Cassinelle).

A Tavigliano questa pianta è chiamata anche **santaura** e in Val Germanasca **sëntaureo**: in entrambi i casi si tratta probabilmente di innovazioni semidotte.

---

138 - TIMO SERPILLO [e specie simili] **Scheda 138**
Thymus serpyllum gr. Labiatae

Un tempo identificato con un unico nome scientifico, questo gruppo è stato in seguito suddiviso in numerose specie e sottospecie, di cui una decina sicuramente

presenti in Piemonte. Questi *Thymus* all'apparenza si differenziano così poco fra loro da essere denominati localmente con un solo appellativo.

Caratteri comuni sono: piante basse (da pochi cm a 30 cm), con fusticini legnosi, per lo più prostrati e radicanti ai nodi, ma con numerosi apici fioriferi eretti e piccoli fiori purpurei o rosati, bilabiati, riuniti in infiorescenze sferiche o più allungate, assai visitate dalle api. Tutte abitano ambienti aridi e soleggiati, spesso pietrosi, in un ampio intervallo altitudinale.

Si tratta di piante profumate, ricche di oli essenziali, utilizzate per aromatizzare le vivande, cacciare le tarme (Biellese), preparare liquori e, nella medicina popolare, come bechico ed espettorante, digestivo, aperitivo, antisettico, cosmetico e in infusioni contro il mal di stomaco e i disturbi della ruminazione degli animali. Queste piante contengono anche una sostanza ad azione antibiotica attiva sugli stafilococchi.

Il gruppo di *Thymus serpyllum* è ben distinto dal mediterraneo e non polimorfo *Thymus vulgaris*, raro in Piemonte (Langhe e Appennino), dalle analoghe proprietà medicinali. *Serpyllum* viene dal latino arcaico *serpullum*, al diminutivo, **serpolliolum*, che è evidentemente in relazione col verbo *serpĕre*, "strisciare", per l'aspetto di queste piante.

Parecchi nomi locali hanno questa stessa origine come **sèrp**, **sèrpu**, **sërpu**, **sèrpulèt**, **sèrpulin**, citati genericamente da Colla (1837), **sërpúl** della Val Germanasca e Val Pellice, **serpúl** di Elva e di Bellino; qui è anche in uso il termine provenzale **fariguleto** ("timo piccolo") [v. anche oltre] forse spiegabile con l'attiva emigrazione stagionale in Francia; anche a Upega questo timo è noto come **sc-fríguî**a [v. anche oltre].

Al solo termine "timo" fanno riferimento **timit** della Collina di Torino, **timid** di Fontanetto Po, **tim** e **timu** del Novarese. **Aîrba rümioîra** delle Langhe e Roero allude all'uso che se ne fa per curare i ruminanti. **Sacreggia** è del Biellese orientale. Alcuni altri nomi alludono al sapore forte ("di pepe") della pianta: **èrba péure** di Selve Marcone, **èrba pévra** di Quaregna e **pëlvrina** di Ormea. **Èrbo del marin** è di Castelmagno. **Salvegia** è il nome del serpillo nel walser di Alagna Valsesia.

Secondo le inchieste di ALEPO I-II (2007) **serpúl**, con piccole varianti, è stato rilevato in molte località: Lemie, Giaglione, Mattie, Chiomonte, San Giuliano (Susa), Condove, Sestriere, Coazze, Pramollo, Perrero, Villar Pellice, Bibiana, Val della Torre, Oncino, Bellino, Sampeyre e Canosio. **Serpún** viene segnalato a Millaures (Bardonecchia), **sërpur** a Coazze.

Da *polium* (in greco πόλιον), relativo a specie dell'affine genere *Teucrium* (*Teucrium polium*), si hanno numerose denominazioni, qua e là soprattutto nelle parlate francoprovenzali, con **purjöl** a Carema, San Giorgio Canavese e Valli di Lanzo, **puerjől** a Balme, **pusét** a Chialamberto, **pügnél** a Ingria, **pulés** di Campiglia Cervo; si hanno anche alcune interessanti disgiunzioni geografiche più a sud: **pujől** a Boves, Roaschia e Robilante, **puljöl** o **purjöl** a Roburent, Mondovì, Revello, **purjol** a San Maurizio di Frassino e **purjő** a Pamparato.

Da notare ancora **fringuletta** di Limonetto (Limone Piemonte) affine al provenzale *farigoule* che, in ambiente mediterraneo, identifica *Thymus vulgaris* (Plaisance, 1959).

Stupabarlèt di Moncalieri ne ricorda probabilmente l'uso, in luogo della stoppa, per connettere meglio tra loro le doghe dei bariletti. Secondo alcune fonti

èrba carera[140] era il nome del timo (secondo altre fonti una menta) che serviva a ripulire le botti. **Sacreggia** è il nome non più in uso del timo.

---

139 - SALVIA DEI PRATI **Scheda 139**
Salvia pratensis Labiatae

Questa pianta è un bell'ornamento primaverile dei prati soprattutto di collina dov'è fiorita in maggio, contrastando per il suo colore violetto con il bianco-giallo delle margherite e il giallo lucente dei ranuncoli.

È una pianta con foglie prevalentemente basali, lungamente picciolate, ovali, abbondantemente dentate ai bordi, rugose di sopra e pelose di sotto; i fiori sono bilabiati. Si tratta di una specie comune che s'incontra anche marginalmente in pianura ma che può risalire sino a 1500 m nei prati asciutti di montagna.

Un tempo la salvia dei prati, di cui in Piemonte è diffusa la sola sottospecie tipica, veniva raccolta in primavera per preparare con altre piante selvatiche minestre, frittate e torte salate; le foglie venivano impanate e fritte mentre i fiori erano una decorazione delle insalate. Il nome *salvia* è derivato dal latino *salvus* per le sue proprietà benefiche.

Le denominazioni locali sono alquanto uniformi: **buṡom** nelle Langhe, Roero e Astigiano, **buṡon** nel basso Monferrato a Portacomaro, Montemagno e Calliano, **büṡom** a Mombaruzzo, **buṡun** e **buṡam** a Mondovì, Ceva, Narzole, Alba e Schierano, **buṡam** e **buṡamíe** in Valle Varaita, **bunom**, **bunumét** e **bunsamé** in Val Germanasca, ancora **bunumét** nella bassa Valle Varaita. A Villar Pellice la pianta è detta semplicemente **salvja** o **sarvja**, mentre a questo nome si uniscono degli specificativi, "selvatica" o "dei prati", con **savja salveja** o **savja salvega** nel Biellese, **savja servaja** a Cassine e nel Monregalese, **savja dij pîa** ad Asti. Per una qualche somiglianza delle foglie con quelle della borragine [v. scheda 276] questa salvia viene chiamata **buráis** in Valle Grana e **buras bastard** a Val della Torre e Caprie. A Limone Piemonte si chiama semplicemente **fjur blö** ("fiore blu"), a Roccavione e Robilante **galetu** ("galletto").

Le stesse voci raccolte altrove in Piemonte si ripetono in ALEPO I-II (2007), in prevalenza per la fascia territoriale alpina: **bunóm** a Mattie e Perrero, **bunṡommi** a Sestriere, **bunumat** a Boves, **buṡom** a Moncalieri; semplicemente **savja** per varie località con numerose varianti fonetiche e alcune con lo specificativo "selvatica"; infine **burräcë** a Novalesa, **buracio** a Bellino, **buraʃe** a Fontane (Frabosa Soprana), **buîrāʃe** a Upega, **buîras seîvoja** a Pamparato e **buráis** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana); **buras dij pra** viene indicato per questa salvia da Gribaudo (1983) senza indicazioni di località.

---

140 - VERONICA OFFICINALE, VERONICA DI ALLIONI **Scheda 140**
Veronica officinalis, Veronica allionii Scrophulariaceae

Sono due piccole piante con lo stesso portamento, dapprima sdraiato e radicante e poi brevemente ascendente in fioritura.

Altri caratteri comuni sono le foglie opposte, quasi intere ai margini, finemente pelose nella VERONICA OFFICINALE (*Veronica officinalis*) e quasi glabre nella

---

[140] Secondo Gribaudo (1983) **carera** è la "botte grande".

VERONICA DI ALLIONI (*Veronica allionii*), e i fiori piccoli, formati da un breve tubo e quattro lobi, roseo-violetti in *Veronica officinalis* e azzurro-violetti in *Veronica allionii*.

Sembra che il nome del genere sia stato dato in onore di Santa Veronica; *officinalis* significa "medicinale" mentre la seconda specie è stata dedicata al botanico piemontese Carlo Allioni.

La veronica officinale ha un'ampia distribuzione fra la pianura e i monti sino a 1500 m e oltre, frequente su suoli acidi nelle radure e ai bordi dei boschi, diffusa in tutta la regione.

La veronica di Allioni è una specie limitata alle Alpi Cozie e Marittime dov'è endemica, vale a dire che è spontanea solo in questi territori.

Queste piante prendono anche il nome di "tè svizzero" perché usate in tisane digestive.

I nomi locali di queste specie sono unificati: **gias pér téro** ("giaciglio a terra") a Bellino, **gipërtéro** ed **erbo giasént** ("erba sdraiata") in Val Germanasca

Senza precisa indicazione di località, ma in provincia di Cuneo, è **èrba dla rümjèira** ("erba della ruminazione") per le sue supposte virtù curative per l'apparato digerente del bestiame.

Tè ët muntagna di Roccavione e Robilante e **tè sarvage** di San Maurizio di Frassino sono termini di recente introduzione.

---

141 - CRESTA DI GALLO [varie specie] **Scheda 141**
Rhinantus spp. Scrophulariaceae

Questo genere è estremamente variabile a seconda della stagione, con piante a portamento slanciato nella fioritura precoce e piante con fusti ramosi e foglie addensate nelle forme a fioritura estiva; inoltre fra le specie che vivono in Piemonte i caratteri distintivi sono modesti per cui le denominazioni locali sono univoche.

I caratteri generali sono: piante erbacee annue spesso ramificate, semiparassite di altre erbe, a foglie opposte con grossi denti; la dentellatura è ancora più evidente nelle brattee che circondano l'infiorescenza, simili a una cresta di gallo, fiori gialli con base tubulosa poi divisa in due labbra all'apice, con lobo superiore più lungo e ricurvo, terminato in un "naso" (*ris, rinós*, ρις, ρινός in greco) di colore violetto; *ánthos*, ἄνθος significa "fiore".

La lunga fioritura va da maggio a novembre ed è vistosa perché la cresta di gallo vive di solito in popolamenti numerosi nei prati e nei pascoli, dov'è rifiutata dal bestiame ed è spesso indice di scarsa fertilità dei terreni, come ricordato da più informatori, che giustamente la considerano una cattiva foraggera.

È interessante notare che, praticamente ovunque, anche sulla base di ALEPO I-II (2007), il tipo lessicale sul quale sono state foggiate le denominazioni locali è unico: **tartareja** a Susa, Asti, **tartarea** a Ponte di Nava (Ormea) e altre dieci località alpine, **tartré** ancora in Valle di Susa, **tartaríe** a Lemie, **tartareo** in Val Germanasca (qui, forse per errore, dove, secondo Andrea Genre, indica l'affine genere *Melampyrum*, anch'esso a fiori gialli), **tertrié** a Coazze, **tartre** a Canosio, **taltre** a Elva, Cartignano, Sampeyre, Bellino e in Valle Grana (però **tartro** a Sancto Lucio de Coumboscuro), **tartarája** a Limone Piemonte (anche in Valle d'Aosta alcuni comuni hanno **tartarí**).

Per Andrate Sella (1992) indica **cavagnoli** (“cestini”) e **saluera** per Sandigliano, Sordevolo, Mongrando e Candelo.

---

142 - PIANTAGGINE LANCIUOLA, PIANTAGGINE MAGGIORE **Scheda 142**
Plantago lanceolata, Plantago major s.l. Plantaginaceae

Queste piantaggini sono due specie alquanto diverse ma talvolta confuse fra loro perché entrambe hanno le stesse proprietà curative e perciò vengono popolarmente considerate insieme.

La PIANTAGGINE LANCIUOLA (*Plantago lanceolata*) è detta così per la forma delle foglie a ferro di lancia, allungate, acute, quasi glabre, con nervi evidenti paralleli che risaltano nella pagina inferiore; dalla rosetta di foglie tutte basali ha origine lo scapo di 20-50 cm portante i piccoli fiori senza petali in spiga ovale, dove le parti più evidenti sono gli stami, che si sviluppano con antere bianche e poi color arancio. Questa piantaggine è specie molto comune, propagata indirettamente dall’uomo, che si trova nei prati asciutti, lungo le strade, negli incolti, soprattutto alle quote inferiori.

La PIANTAGGINE MAGGIORE (*Plantago major*) sviluppa foglie tutte basali, ovali, glabre, molto consistenti e anch’esse fortemente nervate; l’infiorescenza si sviluppa su uno scapo alto da 5 a 20 cm ed è una densa spiga lineare verdastra portante a maturità numerosissimi piccoli frutti secchi, identificati comunemente come semi.

Mentre *Plantago lanceolata* è specie di prato, l’ambiente preferito da *Plantago major* è quello dei sentieri erbosi e delle strade campestri, luoghi continuamente calpestati. In Piemonte è diffusa *Plantago major* subsp. *major*, mentre la distribuzione di *Plantago major* subsp. *pleiosperma* è da verificare.

Le foglie astringenti e cicatrizzanti delle due specie, usate fresche, sono utili per curare bruciature, piaghe e ulcere e anche per preparare colliri; sono utili anche per alleviare il dolore in caso di punture di insetti e, per uso interno, sono blandamente diuretiche e antidiarroiche.

I “semi” di *Plantago major* sono assai graditi dagli uccelli da voliera.

Il nome scientifico del genere e quello derivato in italiano paragonano la forma delle foglie a quella della pianta del piede (*planta*, da cui *plantago*, *-inis*). In certe denominazioni occorre notare che nelle voci originanti da questo termine latino vi può essere confusione fra le due specie.

Le denominazioni locali più sicuramente da attribuire a *Plantago lanceolata*, in quanto descrittive dei caratteri delle foglie – come affermato da Cini in ALEPO I-II (2007) – sono: **lèngua d’can** (“lingua di cane”), con varianti, più diffusa rispetto a **lèngua d’bo** (“lingua di bue”) nel Biellese, **laingui d’bo** nel Canavese (la prima anche a Ormea con **cua d’vulpe**, “coda di volpe”); **lèngua äd can** (e **lengua al cön**) del Novarese; **aurigi d’aṡu** (“orecchie d’asino”) dell’Alessandrino; **urije d’aṡu** di Roburent, Mondovì, Vignolo e Murazzano; **urigia d’levra** di Mombaruzzo e **ûrije d’leuî** (“orecchie di lepre”) delle Langhe e Roero (qui con **ûrije d’përru** – “orecchie di coniglio” – **ûrije d’fèja** – “orecchie di pecora” – e **ûrije d’can**); **cutlina** (“coltellina”) a Roccavione e Robilante, **cutlinne** a Limone Piemonte, **cutelino** a Pradleves; **èrba a scinch coste** ad Aralgrande (Mongrando) e **èrba dal sèt file** a Bussetti (Campiglia Cervo), da Sella (1992), significanti “erba dalle cinque (sette) nervature”.

Sono invece da riferirsi a *Plantago major*, per la forma allargata delle sue foglie: **cugé** ("cucchiaio") di Acqui Terme, Visone, Mombaruzzo e Mombercelli, **urgión** ("orecchione") di Novi Ligure e **urgëtta** ("orecchietta") di Cassine e, per l'aspetto dell'infiorescenza, **cua d'giari** di Roccavione, Robilante, Chiusa Pesio e Cartignano e **cua d'żari** del vicino Limone Piemonte, significanti entrambi "coda di topo" come pure **èrba cua ëd rât** di Acqui Terme.

Fujola e **giütai**, riferiti rispettivamente da Penzig (1924) e Levi (1927), senza indicazione di località, sono probabilmente da ricondurre, la prima a *Plantago lanceolata* e la seconda a *Plantago major*.

Sicuramente a *Plantago major* si riferisce **beneditchju** di Alagna Valsesia.

Più incerta è l'attribuzione delle denominazioni derivanti dal genitivo latino *plantaginis* anche se, più in quota, questo dovrebbe riferirsi più probabilmente a *Plantago lanceolata* mentre in pianura e in collina può indicare una o l'altra specie: **pjantagna** di Campiglia Cervo, **pjantagn** di Coazze, Lemie, Villar Pellice ed Entracque, **pjantåna** (con **foji di scapicia**) di Orio Canavese, **pjantana** di Traversella, **plantagn** di Perrero, Pramollo e Sestriere, **plantâi** di Mattie, **pjontach** di Limonetto (Limone Piemonte), **pjantai** di Carema, Balme, Chianocco, Condove, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **pjantaju** delle Valli Varaita e Maira, **pjantagi** di Oncino, **pjantażu** di Frabosa Soprana, nomi per la maggior parte da ALEPO I-II (2007); **pjantéṅga**, **piantángula** e **pjantóṅgula** del Novarese, **pjantasu** dell'Astigiano, **pjantani** e **pjantai** della Valsesia, **arpjantai** di Roccavione e Robilante, dove è anche in uso **èrba dla tagiüra**, "erba del taglio".

Ancora in riferimento alle nervature delle foglie, per *Plantago lanceolata* in ALEPO I-II (2007) si hanno: **föglia d'cinch cota** ("foglia di cinque coste") di Rochemolles (Bardonecchia) e **sinquenêrvi** ("cinque nervi") di Upega (Briga Alta).

Sempre dalla stessa fonte per la forma delle foglie si hanno **lèngue** ("lingue") di Campiglia Cervo, **lèngue d'bo** ("lingua di bue") di Traversella, **uríe d'cuní** ("orecchie di coniglio") di Rocca Canavese, **uríe d'aṡu** ("orecchie d'asino") di Bibiana, **utheglie d'ánën** ("orecchie d'asino") di Chiomonte, **lénghe d'cin** ("lingue di cane") di Coazze.

Pé d'aṡu ("zampa d'asino") di Pamparato e **pjanta d'aṡu** (stesso significato) di Lemie sono invece da riferire a *Plantago major*.

Per l'aspetto della spiga fruttificata **cua d'giari** ("coda di topo") di Cartignano e Chiusa Pesio fa ancora capo a *Plantago major*.

Cudline ("coltelline") di Boves, insieme a **curtine** di Vignolo e Mondovì, è già stata segnalata con varianti diverse per altri centri della provincia di Cuneo.

Ciuletin ("cavolino") di Aisone pare adattarsi meglio a *Plantago major*; **erba d'canarin** e simili, ricordata per parecchie località, è senza dubbio da attribuirsi alla piantaggine maggiore, per l'uso che se ne faceva dei "semi".

Bistjini sono le piantaggini nel walser di Alagna Valsesia.

---

143 - ARTEMISIA GENEPÌ [varie specie]: **GENEPÌ A SPIGA, GENEPÌ BIANCO, GENEPÌ NERO** **Scheda 143**

Artemisia genipi, Artemisia umbelliformis, Artemisia glacialis Compositae

Sotto il nome di genepì vengono riunite tre specie nane di piante perenni tra loro affini, proprie delle quote elevate delle Alpi, di cui due assai pregiate per le

sostanze aromatiche che contengono, utilizzate per la produzione dell'omonimo liquore.

Caratteri comuni sono la bassa altezza (5-10 cm), le foglie più o meno incise, la pelosità di tutta la pianta, i piccoli capolini di fiori tubulosi e la distribuzione a quote elevate (m 2000-3000, talvolta anche oltre 3500 m) su rupi, morene e detriti.

Artemisia è un nome mitologico di donna; *genepì* è il nome popolare di queste specie nelle Alpi Occidentali.

Il GENEPÌ A SPIGA (*Artemisia genipi*) è di colore biancastro per la densa pelosità e porta i capolini in spighe dense con brattee bordate di bruno.

Il GENEPÌ BIANCO (*Artemisia umbelliformis*), un tempo indicato nei testi anche come *Artemisia mutellina* o *Artemisia laxa*, è presente in Piemonte con due diverse sottospecie; ha pelosità breve, per cui la pianta è di colore verdastro, e porta i gialli capolini distanziati lungo il fusto e in parte peduncolati; le foglie sono più incise della specie precedente.

Il GENEPÌ NERO (*Artemisia glacialis*), che non emana un profumo intenso e gradevole come le altre due specie citate, ha pelosità argentea assai breve e capolini di un bel giallo addensati in cima ai peduncoli.

Da tempo raccolte per confezionare con infusione nell'alcole un ottimo liquore ad azione digestiva, queste piante ne alimentano anche la produzione industriale.

Con l'avvento di un nuovo spirito naturalistico, tendente a proteggere piante in pericolo di rarefazione a causa delle raccolte sconsiderate, effettuate in molti casi con lo sradicamento delle piantine, nella seconda metà del Novecento venne avviata la coltivazione sperimentale delle due artemisie più pregiate e oggi i liquori sono prodotti con piante coltivate.

Storicamente il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) riporta che per queste specie il nome *génépi* è attestato per la prima volta nella letteratura di lingua francese nel 1773 come voce savoiarda.

Comunque si tratta di un termine che s'incontra, con diverse varianti fonetiche, in vari altri territori di parlata francoprovenzale e cioè in tutta la Valle d'Aosta e in Svizzera, ad esempio a Lourtier (Val de Bagnes – Vallese), oltre che in tutte le Alpi piemontesi.

In Val Germanasca viene distinta *Artemisia genipi* con il nome **gënepí ner** ("genepì nero"), **gënëpí macle** o **gënëpí mascle** ("genepì maschio") da *Artemisia umbelliformis* che è chiamata **gënëpí fümél** ("genepí femmina") mentre **gënëpí giaun** ("genepì giallo") è, con ogni probabilità, *Artemisia glacialis* e non *Senecio incanus*.

Quest'ultima artemisia viene indicata, senza localizzazioni in regione da Penzig (1924), come **genepí magiur**.

Non riferibili a una particolare specie sono **ʃenepí** di Tressi (Ronco Canavese), **genepín** di Villar Pellice e Torrette di Casteldelfino, **ʃenepí** di Millaures (Bardonecchia) e **żenepin** di Ingria.

Dalla consultazione di ALEPO I-II (2007) risulta che il termine più frequente è **genepí**, rilevato in 24 punti di rilevamento; in 11 di queste si ha, da solo o con il precedente, il termine **genepín**, riscontrato pure in varie vallate provenzaleggianti, fatto "giustificabile con la presenza della distilleria di Pin che, grazie a una campagna pubblicitaria basata sull'assonanza di genepì con il nome del proprietario,

pare abbia influenzato il nome locale della pianta" (Benente, 1989-90 in ALEPO I-II, 2007).

---

144 - STELLA ALPINA **Scheda 144**
Leontopodium alpinum Compositae

Ben nota pianta delle montagne, di cui è diventata un po' l'emblema, è stata da tempo inserita nella lista delle piante protette in Piemonte perché l'eccessiva raccolta aveva ridotto moltissimo la sua diffusione. Al di fuori delle Alpi la stella alpina è frequente anche sull'Himalaya e nelle steppe siberiane.

È una pianta erbacea alta 10-20 cm a foglie lineari, tutta coperta da fitti peli lanosi biancastri; il "fiore" è formato da brattee simili a petali pelosi, con fiori tubulosi piccoli al centro, riuniti in capolini.

La stella alpina vive nei pascoli sassosi, asciutti e soleggiati su suolo calcareo, da 1500 sin oltre 2500 m.

Il nome del genere viene da due parole greche: *léon*, λέον, "leone", e *pódion*, πόδιον, "piccolo piede".

Le denominazioni della Val Germanasca e di Acceglio sono in relazione – come d'altra parte il nome italiano – con l'aspetto a stella dell'infiorescenza ossia, rispettivamente, **esteilëtto** e **esteleta**.

Diffusi sono gl'italianismi, dei quali ci fornisce un saggio il Sella (1992) per il Biellese: **stèla alpina** di Favaro, **stèila alpina** di Sordevolo, **sc-tèla alpinn-a** di Ailoche. **Sc-teîa** è il nome di questa pianta in brigasco.

Anche le numerose segnalazioni riscontrabili per questa specie in ALEPO I-II (2007) confermano quanto raccolto in altre zone o centri: "stella alpina" è il lessotipo dominante, "con numerose varianti fonetiche" in 29 su 42 punti di rilevamento, al diminutivo a Prato Botrile (Condove), Lemie e Perrero, con **steilete** e **steilëtte**.

La stella alpina ad Alagna Valsesia è chiamata **edilwiss** (in tedesco *Edelweiß*, letteralmente "bianco nobile").

---

145 - ARNICA **Scheda 145**
Arnica montana Compositae

Bella pianta delle montagne del Piemonte, ben nota per le sue proprietà curative, l'arnica montana, di cui in Piemonte è segnalata la sola sottospecie tipica, è ancora in uso oggigiorno.

È alta da 20 a 50 cm, con una rosetta di foglie basali intere e alcune altre, di dimensioni ridotte, opposte lungo lo stelo; i fiori sono da uno a tre, i capolini vistosi dall'aspetto di margherite, circondati da una corona di fiori sterili con la corolla a forma di linguetta, di color giallo intenso.

È una composita amante della luce e presente esclusivamente in suoli acidi di praterie e arbusteti di rododendri, soprattutto nel piano montano e subalpino; nel Piemonte settentrionale scende però anche nella fascia morenica e in brughiera anche solo a 300-500 m di quota.

Ovunque è considerata, giustamente, un ottimo rimedio contro gli effetti di slogature, contusioni e anche dolori reumatici; i fiori e i rizomi vengono macerati in

grappa o alcole; veniva anche raccolta per venderla agli erboristi. È pianta velenosa, revulsiva a contatto della pelle.

Anticamente gli steli secchi venivano fumati come sigari mentre foglie e fiori secchi erano usati come succedaneo del tabacco da fiuto: questi usi hanno lasciato una profonda traccia nelle denominazioni locali.

Secondo Devoto (1968) il nome scientifico deriva dal greco *ptarmiká*, neutro plurale di *ptarmikós*, πταρμικός, "starnutatorio", nome dal quale è stato staccato il supposto articolo *(p)tá- rmiká* e poi, sotto l'influsso dell'italiano "sternutire", si è avuta la sostituzione del gruppo -**rm**- con -**rn**-.

Comprendendo in questa lista anche le segnalazioni contenute in ALEPO I-II (2007) in collegamento con l'azione sternutatoria dei fiori, s'incontrano nomi quali: **strünelo** e **stranüelo** della Valle Grana, **starnüdelo** e **stranüdelo** dell'alta Valle Maira (ma a Elva **esturnidelo** e **strinella** a Canosio), **estranüelo** di Sancto Lucio de Coumboscuro, **strügnarelo** di Torrette (Casteldelfino) e Bellino, **strünello** di Oncino, **ëstranëllo** di San Maurizio di Frassino, **stürnella** di Cartignano, **strünarele** di Sampeyre, **stürníca** o **strüníca** di Bersezio (Argentera).

Quanto all'uso come succedaneo del tabacco – comprese le segnalazioni di ALEPO I-II (2007) – si hanno **fjur del tabach** di Balme e di alcune località del Biellese (qui anche nella variante **fjör da tabach**) – benché in questa zona prevalga "arnica" come innovazione di carattere semidotto –, **fjö del tabach** di Ingria, **tabachera** di Carema e Boves, **tabacas** di Bibiana, Perrero, Pramollo, Angrogna e Villar Pellice e **tabach de montagna** nel Novarese.

Magiurâna è di Limone Piemonte (e voci analoghe a Sancto Lucio de Coumboscuro e Boves), **btóniga** ("betonica") di Ormea e, nel walser di Alagna Valsesia, **schneiberger**.

In ALEPO I-II (2007) **fujarola** è specifico di Ribordone e **bërtólica** di Coazze mentre a Chialamberto, Balme, Lemie, Millaures (Bardonecchia) è usato il nome utilizzato dagli erboristi, **árnica**.

---

146 - MARGHERITA [varie specie] **Scheda 146**
Leucanthemum vulgare aggr. (= *Chrysanthemum leucanthemum* aggr.) Compositae

La ben nota margherita è una pianta perenne a foglie in forma di spatola, prive di peli, dentate ai bordi, peduncolate le basali, sessili quelle del fusto. L'infiorescenza è costituita da un disco di brevi fiori fertili tubulosi e gialli al centro e, all'esterno, da fiori sterili petaloidi bianchi, aventi funzione vessillare, cioè quella di attirare gl'insetti impollinatori. La margherita è comune ovunque nei prati asciutti non troppo concimati, dalla pianura sino a 1500(2000) m, con diverse specie molto simili tra loro.

Il nome "margherita" deriva direttamente dal latino di questa pianta, *margarita*, che aveva il doppio significato di "perla" e di "fiore". *Leucanthemum* e *Chrysanthemum* dei botanici significano, rispettivamente, "fiore bianco" e "fiore d'oro".

Quasi ovunque, con piccole varianti, le denominazioni locali hanno la stessa radice del latino: **margarita** (quest'ultima anche a Tortona), prevalente nel Biellese (con più varianti), Valsesia, Asti (qui **margaîrita dī pîa**); **margherita** nelle pianure torinesi e cuneesi, Novi Ligure, bassa Valle Vermenagna; **margrita**, da Gribaudo (1983), senza indicazioni di località; **margareta** nel Novarese, **margherito** e

margaído in varie località di parlata provenzale alpina (la prima a Sancto Lucio de Coumboscuro – Monterosso Grana –); **margurita dī pra** a Ronco Canavese; **margheritto** e **margaritto** in Val Germanasca e a Elva; **margaíto** a Torrette di Casteldelfino; **maîgaîritun** nelle Langhe e Roero (qui anche **brûta fèje**, "bruca pecore", presente pure ad Asti).

Öi d'bo ("occhio di bue") è di Agliano, **fjor ad San Giuan**, **fjor ad San Peru** ("fiore di San Pietro"), **fjor du risˇ** ("fiore del riso"), **San-giuan**, **fjur ad San ſuan**, **santina**, **garlanda** ("ghirlanda") sono nomi di singole località del Biellese raccolti da Sella (1992). Ancora a San Giovanni è dedicata la margherita ad Alagna Valsesia con **Sant Johannes bliäma** ("fiore", v. il tedesco *Blume*).

---

147 - MILLEFOGLIO [varie specie] **Scheda 147**
Achillea millefolium gr. Compositae

Sotto il nome di millefoglio vengono considerate cinque o sei specie assai simili, tutte accomunate da uno stesso nome locale. Caratteri generali sono: piante erbacee di 30-60 cm e oltre di altezza in fioritura, perenni, a forte odore aromatico, con foglie a contorno stretto e allungato, finemente suddivise (da cui i nomi scientifico e italiano di "millefoglio") e infiorescenza a corimbo, simile a un'ombrella appianata, bianca o rosea, con numerosi piccoli capolini formati da fiori tubulosi centrali e brevi fiori ligulati esterni.

Questo gruppo di piante, amante della luce, popola praterie in prevalenza asciutte o aride dalla pianura sin oltre 2000 m.

Linneo ha dedicato questo genere al mitico Achille, il quale, secondo la tradizione, ne avrebbe utilizzato qualche specie per la cura delle ferite. Alcune denominazioni delle parlate locali fanno tuttora riferimento a questa proprietà: in effetti nella medicina popolare era considerata emostatica e cicatrizzante. Oggi i suoi principi amari sono usati come ingredienti di liquori digestivi. Nel Biellese gli infusi di achillea venivano utilizzati nei disturbi digestivi del bestiame cosicché la sua presenza nei fieni si considera favorevolmente e, in effetti, è specie appetita dagli animali.

Diffuse qua e là in tutto il Piemonte sono le denominazioni che si riferiscono al suo uso come emostatico: **èrba del tai** (con varianti) a Condove, Entracque, Aisone, Sampeyre, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e nel Novarese, **érbo del tai** in Valle Grana, **érbo tajóuro** a Bellino, **érbo tajéuro** a Elva, **érbo da tajá** a San Maurizio di Frassino, **érba tajá** della Valle Stura di Demonte, **èrba dla tajüra** in parte dell'Astigiano e a Novalesa.

Da "millefoglie" hanno origine: **milföje** indicato in bibliografia senza località, **milafoji** di Gattinara, **mileföi** ancora dell'Astigiano, **milaföje** di Langhe e Roero, **miloföje** della Valle Grana, **mōlfōju** di Ormea, **miniföi** di Orio Canavese, **milaföi** e **manifel**, entrambi con varianti, del Biellese.

"Erba scaletta", per la forma delle foglie, è di Asti con **èrba scaîrëtta**, del Pinerolese e di Campiglia Cervo con **èrba scaleta**, di Camandona con **sc-calëtti**, di Castelmagno con **es-cialete**, assieme a **milefueje**, "millefoglie".

Altrove le denominazioni sono varie: **zarisiét** di Limone Piemonte, **umbrileti** ("ombrellette") e **èrba di furmighi** ("erba delle formiche") del Novarese, **èrba scaleta** della pianura cuneese, **primmo-flur** ("primo-fiore") della Val Germanasca, **érbo de la fritá** ("erba della frittata"), generico, delle valli provenzaleggianti,

murtajá (“faccia tagliata”) di Villar Pellice, **camamilla di âŕpi** (“camomilla delle Alpi”) del brigasco (qui insieme a **stalasciangu**, “stagnasangue”); **ruta dumestja** è di Chialamberto e Balme (ALEPO I-II).

Fnujèt è riportato genericamente come nome piemontese da Pellanda (1904-06). **Tuśungblätter** è il nome del millefoglio ad Alagna Valsesia.

---

148 - MILLEFOGLIO DI MONTAGNA O **ACHILLEA DI MONTAGNA** **Scheda 148**
[varie specie]: **MILLEFOGLIO ERBA-ROTTA**, **MILLEFOGLIO NANO**, **MILLEFOGLIO DEL CALCARE**, **MILLEFOGLIO DEL GRANITO**
Achillea erba-rotta, *Achillea nana*, *Achillea moschata*, *Achillea atrata* Compositae

Si tratta di un gruppo di quattro specie affini e simili fra loro i cui areali di diffusione sulle Alpi si sovrappongono solo parzialmente.

Si possono differenziare per i caratteri relativi alla pelosità e al grado di suddivisione delle foglie oltre che per il contenuto in sostanze aromatiche. Tutte sono piante perenni di bassa altezza (10-20 cm), a piccoli capolini densi di fiori tubulosi giallastri ed, esternamente, brevi fiori petaloidi bianchi, proprie dei piani subalpino e alpino (1500-3000 m) dove vegetano sulle rupi e le pietraie.

MILLEFOGLIO ERBA-ROTTA (*Achillea erba-rotta*), il cui nome è stato ripreso da Allioni da nomi locali delle Alpi Occidentali, è specie endemica di substrati calcarei esclusiva delle Alpi Marittime, Cozie e, più rara, nelle Graie, con foglie molto profumate a linguetta ottusa, appena dentellate all’apice.

MILLEFOGLIO DEL CALCARE (*Achillea atrata*) con foglie glabre, molto suddivise sino alla nervatura centrale, poco aromatiche, è presente, su calcare, nelle Valli dell’Ossola.

MILLEFOGLIO DEL GRANITO (*Achillea moschata*), il cui nome scientifico evidenzia il suo profumo “muschiato” e di cui in Piemonte è diffusa la sola sottospecie tipica, vive su rocce non calcaree, è simile all'*Achillea atrata* ma è più profumata ed è presente in Piemonte nell'Ossola e nel Biellese.

Il MILLEFOGLIO NANO (*Achillea nana*), a foglie lateralmente solo pennate, si differenzia bene per la fitta tomentosità lanosa grigiastra ed è fortemente pianta aromatica, propria di substrati non calcarei in tutte le Alpi piemontesi.

Queste specie aromatiche, specialmente *Achillea erba-rotta* e *Achillea moschata*, sono usate per produrre liquori.

La raccolta in natura di *Achillea erba-rotta* in provincia di Cuneo è ancora attiva; sono da attribuirsi a questa specie alcune denominazioni nelle parlate provenzali alpine delle Alpi Cozie: **rüdo**[141] di Torrette di Casteldelfino e **rüo** di altre zone della Valle Varaita

Rutto della Val Germanasca corrisponde invece ad *Achillea moschata*, pianta che nel Biellese, nella Valle Andorno, è chiamata **èrba dal farnët** o **èrba farnëtta**, per influenza esterna del nome del liquore amaro “fernet”, **érba bjanca** a Piedicavallo, **artmíśja** a Sordevolo e **śenepí salvèi** (“genepì selvatico”) a Sagliano Micca.

Altre denominazioni di *Achillea erba-rotta* per l’area provenzale alpina fanno riferimento a “camomilla di montagna” come a Bellino e Castelmagno con

---

[141] Qui vi è sovrapposizione con la ruta, pianta anch’essa fortemente odorosa.

camamío d'muntagna e **camamía ët muntagna** nella bassa Valle Vermenagna mentre qui, a Limone Piemonte, il nome è **pevrinna** (**pevrina** di Podio di Vinadio). A Canosio esiste l'innovazione **achileo**, volta commercialmente in **aquilegia** che è pianta ben diversa, non aromatica e con fiori vistosi.

In ALEPO I-II (2007) **ërbáta d'camomilia** di Millaures (Bardonecchia) è probabilmente da attribuirsi ad *Achillea erba-rotta* mentre *Achillea nana* è chiamata **érba dla ruta** in Valle di Susa e, per ricerche personali, **érba bjanca** a Viù, Ceresole Reale e alta Valsesia. Come si vede specie diverse ma con uso consimile vengono confuse quanto a denominazioni locali. In ALEPO I-II (2007) le altre denominazioni per queste due specie, raccolte sotto la denominazione di *Achillea erba-rotta* sono: ancora **ruta** di Ribordone e Balme, **rüo** di Sampeyre, **erbo rutto** di Chiomonte, **erba dla rota** di Lemie, **canamía d'muntagna** ad Aisone (ma, secondo altro informatore, anche **peverína**) e Fontane (Frabosa Soprana), **canamíglia** a Giaglione, **canamigia d'muntagna** a Limonetto (Limone Piemonte) ma anche **paverina**, **camamía d'muntagna** e **pöurína** a Boves.

Achillea moschata è chiamata **ewulebi** nel walser di Alagna Valsesia.

---

149 - CARLINA BIANCA **Scheda 149**
Carlina acaulis s.l. Compositae

Questa specie è di norma facilmente riconoscibile fra i cosiddetti "cardi" per il tipo e la posizione dell'infiorescenza, posta quasi a livello del terreno, come indica il termine *acaulis*, anche se ne esistono forme meno frequenti che presentano uno stelo più o meno sviluppato.

Dal rizoma ingrossato e legnoso hanno origine le foglie quasi tutte in rosetta basale, consistenti, profondamente suddivise in lobi stretti a margini spinosi. L'infiorescenza è tonda e piatta, con diametro di 5 cm e oltre, costituita da fiori tubulosi al centro, biancastri, il cui contorno è ornato da brattee lanceolate, consistenti, scariose[142], biancastre e lucenti, tipicamente appiattite al suolo.

In Piemonte sono diffuse due sottospecie: *Carlina acaulis* subsp. *acaulis*, che in genere sviluppa l'infiorescenza in mezzo a una corona di foglie o su uno stelo corto e poco foglioso, e *Carlina acaulis* subsp. *caulescens*, che sviluppa l'infiorescenza su uno scapo foglioso alto 10-40 cm.

La carlina bianca è frequente sui monti sin oltre 2000 m nelle praterie asciutte, su suolo neutro-basico. Questa specie viene considerata una pianta segna-tempo e viene indicata come un barometro natuale: in realtà è da considerare un igrometro, poiché le brattee esterne si aprono quando l'aria è carica di umidità e si accartocciano con la riduzione dell'umidità atmosferica.

I capolini immaturi venivano mangiati come carciofi: in effetti Pellanda (1904-06) ne ricorda genericamente il nome di **articioch servai** per la zona di Oropa (Biella).

Ciarduso e **ciardusa** sono diffusi in Valle di Susa (ALEPO I-II, 2007), in Val Pellice (dove il nome è però in comune con altri "cardi"), Pramollo, Valle Po, alta Valle Varaita, Valle Maira, Valle Grana, Valle Stura di Demonte. Senza indicazioni di località questa pianta viene ricordata da Gribaudo (1983) come **scarplèt** e **cardunèt**; **cardun** (Sella, 1992) prevale nel Biellese, **ciardun** è di Balme,

[142] Membranose, secche e traslucide.

ahciardon di Ronco Canavese, **cardu argentin** (per il colore delle brattee dell'infiorescenza) di Ponte di Nava (Ormea) mentre in quest'ultimo comune **carlina** appare come un'innovazione.

A Valmala la pianta è denominata **cordulio**, **arasch** nel Monregalese (Penzig, 1924), **pugnu** ("pianta spinosa") a Fontane di Frabosa Soprana (antica segnalazione di Colla, 1837) e, con lo stesso significato, **punsun** a Pamparato. **Scarpëttula**, **scarplëtta**, **scarpulla** e analoghi sono ancora di alcune località del Biellese con **girasol** e **girasul**.

La sua caratteristica di "segnare il tempo" ha suggerito il nome di **marcatemp**, rilevato (ALEPO I-II, 2007) a Ribordone, Lemie, Chialamberto e Limonetto (Limone Piemonte), insieme a **fjő dël temp** ("fiore del tempo") di Ingria. Sempre da questa fonte si rilevano ancora: **aṡëné** a Villar Pellice, **aṡenét** a Perrero, **vaṡanel** a Bellino, **arṡinel** a Canosio, **aṡnét** a Elva e **ciardusso di aṡe** a Sampeyre facendo sempre riferimento al lessotipo "asino" probabilmente perché di tale pianta spinosa si può cibare quest'animale.

Driesching è il nome walser della carlina ad Alagna Valsesia.

---

150 - BARBA DI BECCO **Scheda 150**
Tragopogon pratensis Compositae

La barba di becco è una composita con un'infiorescenza di soli fiori ligulati gialli assai simili a quelli di altre piante di questa famiglia che convivono con essa negli ambienti prativi, cioè *Taraxacum officinale* [v. scheda 151 - soffione] e le specie del genere *Leontodon*, che presentano però foglie più o meno larghe e dentate.

La barba di becco si differenzia appunto per le foglie assai strette e allungate, simili a quelle delle graminacee del prato, oltre che per l'altezza maggiore.

I fiori, tutti fertili e foggiati a linguetta, sono raggianti, cioè aperti orizzontalmente e, dopo la fecondazione, danno origine ad acheni fusiformi forniti di pappi vistosi che alleggeriscono i frutti per la disseminazione anemocora, ossia affidata al vento; i tessuti vegetali secernono un latice bianco.

Questa pianta, di cui in Piemonte sono diffuse alcune sottospecie, era un tempo abbastanza comune nei prati asciutti di collina e montagna moderatamente concimati sino a 1000-1500 m; attualmente è meno frequente allo stato naturale per l'abbandono dei prati marginali, ma viene anche coltivata come ortaggio.

In effetti le giovani piante, ricche di principi amari, vengono raccolte con le radici ("scorzabianca") per essere consumate cotte come gli spinaci.

È interessante notare come "barba di becco" equivalga esattamente a *Tragopogon* (e a **barbabuch** del Torinese), termine creato da Linneo su basi greche, dove *trágos*, τράγος, è il caprone e *pógon*, πόγον, la barba. Denominazioni popolari consimili vengono segnalate da Penzig (1924) per Lombardia, Trentino, Romagna, Toscana e Sicilia. Queste si sono originate, secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971), dall'antico francese *bouc* del XII secolo, derivato a sua volta dal germanico o celtico **bŭcco* attraverso il basso latino *buccus*[143]. Secondo Devoto (1968) la derivazione di becco sarebbe dalla parola mediterranea *(i)bex* significante "capra selvatica".

---

[143] Anche oggi il caprone in torinese si chiama **buch**.

Le varianti di "barba di becco" esistenti in Piemonte sono numerose. **Barbabuch**, già segnalato, si ha nelle pianure torinesi e cuneesi, in parte dell'Astigiano, nel Biellese, nelle Langhe e Roero *pro parte*, nelle Valli di Lanzo e nei settori esterni di altre vallate alpine. **Barbabecu** è di Novi Ligure, **barbobuch** di Bellino, Castelmagno e Val Germanasca, **ciabrabuch** (letteralmente "capra-becco") di Pradleves, **arbabuch** di Limone Piemonte, **érbobuch** di Elva, **èrba-buch** di Andrate, **èrba beca** (e **barba al crava**, "barba di capra") di Galliate, **èrba bëca** di Tortona, **bōita ëd bech** di Fontane (Frabosa Soprana), **bcatu** di Ormea. **Curnabèch** ("corna-becco") è la denominazione di territori posti fra Asti e Alessandria (Castello d'Annone e Felizzano) oltre che di Mombaruzzo mentre **scanabèch** ("scanna-becco") viene segnalato ancora nelle Langhe e nel Novarese.

In riferimento alle ricerche di ALEPO I-II (2007), **barbabuch** (con piccole varianti) domina in prevalenza nelle valli alpine, in 27 su 42 punti di rilevamento; **ciabrabuch** (e simili) è di Piasco, Canosio, Boves, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Cartignano e Argentera; **erbabuch** è di Carema, **aibabuch** di Pamparato e **barba dal fra** di Campiglia Cervo.

Il nome della barba di becco nel walser di Alagna Valsesia è **habermorch**.

---

151 - SOFFIONE o **DENTE DI LEONE** [varie specie] **Scheda 151**
Taraxacum officinale s.l. Compositae

Numerose entità del genere *Taraxacum*, delle quali una decina presenti in Piemonte, formano un complesso di specie con vari rappresentanti sui monti sin nel piano alpino. Fra queste l'unica molto comune è quella indicata come *Taraxacum officinale*, differenziata in molte varianti locali di difficile identificazione, che, per il suo interesse pratico, conta un notevole numero e varietà di denominazioni in ogni parte del Piemonte.

Il dente di leone è perenne, fornito di una robusta radice a fittone simile a una carota, che porta una rosetta di foglie, tutte basali, di contorno lanceolato e con margini da dentati sino a profondamente incisi da lobi triangolari; l'infiorescenza è gialla, formata da soli fiori ligulati che danno origine a piccoli frutti secchi, gli acheni fusiformi forniti dei noti pappi bianchi in forma di paracadute che facilmente vengono trasportati lontano dal vento per la disseminazione a distanza.

Il dente di leone è esigente in luce per cui si trova nei prati ben concimati e freschi, nelle radure erbose dei boschi e anche negli ambienti ruderali, spesso comunissimo, dalla pianura a 1700 m dov'è in fiore da febbraio a maggio.

L'etimologia di *Taraxacum* è incerta: secondo Dalla Fior (1926) deriva forse dal greco *taraxis*, ταράξις, "intorpidimento della vista" e *ákos*, ἄκος, "rimedio".

È l'insalata selvatica primaverile più popolare in Piemonte, raccolta ancora oggi in primavera prima della fioritura per essere mangiata cruda o cotta.

Contiene principi amari con proprietà digestive, toniche, depurative, lassative, diuretiche e colagoghe conosciute da tempo, da cui l'appellativo della specie, *officinale*. I bambini si divertono a soffiar via i pappi insieme agli acheni quando questi giungono a maturità: di qui il nome di "soffione".

Girasul ("girasole") è il nome della specie nelle pianure torinesi e cuneesi dove la specie è frequentissima nei prati stabili con laute concimazioni organiche e buona disponibilità d'acqua; anche nella zona di Asti la pianta è conosciuta così salvo per essere pronunciata con la **î**. **Girasol** prevale ancora nel Biellese seguito da

pisacan (“pisciacane”). **Girasú** è del Casalese (Pontestura e Solonghello), **gîrasú** e **vîrassú** delle Langhe e Roero; **virasul**, segnalato per Venaria e Mondovì, si alterna a **girasul** nelle zone precedenti.

Virasuléi viene indicato per Elva, la Valle Grana e Roccavione e Robilante, sostituito in alta Valle Vermenagna, a Limone Piemonte, da **arvirasul**.

Le forme corrispondenti a “dente di cane”, nome associato anche a *Erythronium dens-canis* [v. scheda 112 - dente di cane], sono del Piemonte meridionale: **denc ëd can** ad Alessandria, Mombaruzzo e Cassine (però anche a Rovasenda), **denti de can** a Ovada, Molare e Cassinelle, **dainti d'can** a Novi Ligure, **dent d'cóu** a Tortona. **Pisacan** è diffuso sulle Colline del Po, Astigiano e basso Monferrato.

Alla “cicoria” fanno riferimento **cicorja** di Frassinetto, **sicorja** di varie località del Canavese, **sicorjo** di San Maurizio di Frassino, **zicorja salvádega** e **zicurjón** (oltre a **sufjon**) del Novarese, **sicorja di pra** (anche a Balangero), **sicorja salüáiga** (“cicoria selvatica”) e simili del Biellese (più alcune località con **dent ad ljun**).

Al latice prodotto da questa pianta si riferiscono alcune zone delle Langhe con **laciancun** e **laciacan** (“mungi-cane”).

Radicia di Ormea corrisponde al “radicchio” italiano. **Murjun** (“faccione”) è di Bellino e Torrette di Casteldelfino; **murpursin**[144] (“muso porcino”), come nelle Alpi Cozie e Marittime, è riportato per la Val Germanasca. **Schwinblüama** (in tedesco *Schweinblume*) significa “fiore del maiale”. **Cōrōnne** è segnalato per Ronco Canavese e **pissenlit** (come in francese) a Villar Pellice.

Prendendo in considerazione i nomi del soffione in ALEPO I-II (2007) si osserva come il lessotipo “cicoria” (talvolta con lo specificativo “dei prati”: **di pthé**, **di prá**, **di pré**) sia del tutto dominante da Campiglia Cervo e Carema a nord sino alle valli di Susa (in parte) e Sangone: **sicória** a Traversella, Chialamberto, Balme, Rocca Canavese, Val della Torre, Chianocco, **scicorja** a Campiglia Soana, **hicorja** a Carema e Ingria, **ficorja** a Ribordone, **sicorje** a Coazze.

Fa eccezione in questo settore alpino settentrionale la Valle di Susa (ALEPO I-II, 2007): Novalesa, Giaglione, Lemie, Prato Botrile (Condove), San Giuliano (Susa) e Mattie, rispettivamente con **viransul** per la prima località, **vithasol** e **virasulegl** per la seconda e **girasul** per le ultime quattro, tutti nomi pertinenti al lessotipo “girasole”. Questo è viceversa più diffuso nel resto delle Alpi Cozie con **girasul** (non di rado insieme al lessotipo “cicoria”) a Pramollo, Bibiana, Piasco, **virasú** e **virasulèi** di Boves, **girosúl** di Oncino, **virosuléi** di Cartignano, Argentera, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e Aisone, **vîrasú** di Pamparato, **arvirasul** e **virasú** di Chiusa Pesio, **arvisjóu** e **russigljóu** di Chiomonte.

Un gruppo di denominazioni esclusivo delle Alpi Cozie e Marittime, con notevoli varianti al suo interno, suona in alcuni casi – ma ci sono notevoli oscillazioni – come “muso (**mure**) porcino”: **mure pursin** di Villar Pellice, **maripursíe** e **marpunsíe** di Millaures (Bardonecchia), **marí pursín** di Sestriere, **murpursin** e **malpunsin** di Perrero, **maipurcin** o **marpurcin** di Fontane (Frabosa

[144] Probabilmente sono da ricondurre al soffione i **grugni porcin** elencati in un sonetto scritto in milanese da Benedetto Dei (1418-1492), definiti come “cespi di radicchio” (Comoletti, 2002).

Soprana), **murpursin** di Canosio e **mumbransin** di Entracque. **Radicc** ("radicchio") è di Upega (Briga Alta), **arlisce** di Limonetto (Limone Piemonte).

---

152 - COLCHICO D'AUTUNNO **Scheda 152**
Colchicum autumnale Liliaceae

Il COLCHICO D'AUTUNNO (*Colchicum autumnale*), come gli altri colchici presenti in Piemonte, produce, come fa notare Pignatti (1982), "...in agosto-settembre i soli fiori, che scompaiono rapidamente: solo nella primavera successiva si sviluppa un breve fusto che porta il frutto avvolto dalle foglie. Da questo deriva il fatto, apparentemente assurdo, che la fruttificazione avviene in un mese precedente la fioritura".

Gli steli dei fiori, uno o anche due o tre per pianta, sono avvolti in basso da una guaina semitrasparente; la corolla, a sei tepali petaloidi, è di colore roseo. Il bulbo-tubero bruno ha forma ellissoidale.

Le foglie, in genere in numero di quattro, sono lanceolate, larghe, consistenti, glabre e lucide. Il frutto a capsula è ovoidale, con apice acuto, e porta i resti disseccati dei tre stimmi filiformi.

Il colchico d'autunno è specie prevalentemente montana (sin verso i 1500 m) ma a nord del Po può scendere sino alla pianura, mentre è pure presente sulle colline centrali, da quelle del Po alle Langhe.

Il COLCHICO MINORE (*Colchicum alpinum* s.l.), di altezza più ridotta ma molto simile, prevale fra 1500 e 2000 m. Entrambe le specie s'incontrano numerose negli erbosi (prati e pascoli), fertili, da freschi a umidi.

I bulbi di colchico sono estremamente velenosi, tanto da riuscire letali già in minime quantità. Contengono l'alcaloide colchicina che distrugge le cellule neoplastiche per cui veniva considerato un antitumorale. Erano altresì usati nella cura della gotta; a causa però di vari effetti secondari negativi il colchico è stato abbandonato come pianta medicinale.

Il nome scelto da Linneo per questo genere è stato ispirato dalla Colchide, terra nota per i suoi veleni.

Per la fioritura tardiva, appunto autunnale o quasi, da cui il nome della specie, i colchici, senza distinzione fra le specie, presentano, diffuse qua e là, denominazioni del tipo "freddolina": **freidulin-a** del Torinese, parte dell'Astigiano e basse Valli di Lanzo, **freidulino** della Val Germanasca, **freidulina** di Villar Pellice e di Caraglio, **freigiulin-a** di Castell'Alfero, **fargiurin**[145] delle zone di Castelnuovo Don Bosco e Villafranca d'Asti, **fregiulinn-a** di Valmosca (Campiglia Cervo), **frigiulin-a** e **fërgiulinn-a** del Casalese e Alessandrino, **fargiulin** a Borgo San Martino, **sciua dël fragiu** ("fiore del freddo") di Ormea.

Certo perché un tempo usato contro i pidocchi il colchico è detto **èrba da pjögg** a Carpeneto, **èrba di pjogg** ad Acqui Terme, **fjor di pjöcc** a Netro e **fjor di pjegiu** a Sala Biellese. A Limone Piemonte i colchici prendono nomi diversi: **scialanscin**, **badiggu** ("sciocco") e **cucú**.

L'ultimo nome è stato raccolto anche nella bassa Valle Vermenagna e a San Maurizio di Frassino, dov'è seguito dall'aggettivazione "d'autunno", **cucú d'utunn**,

---

[145] Vedi **fragg**, "freddo".

per distinguerlo dallo zafferano alpino o croco [v. scheda 155] a fioritura primaverile, specie con la quale esiste talora confusione.

Badagu (con lo stesso significato di **badiggu**) è di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) dove, con **püpa del badagu**, si indica il frutto.

Altre denominazioni sono: **anuglio** della Val Germanasca, **nío** di Bellino (anche il croco porta lo stesso nome), **galantom** ("galantuomo") di Graglia, **gaju da mort** di Cossila (Biella), **galët** ("galletto") di Cerrione, **galët di mort** di Favaro, **sciú da purassa** ("fiore di porraccio") di Ponte di Nava (Ormea), **fajate** di Limonetto (Limone Piemonte).

I nomi della pianta in aspetto primaverile sono diversi e fanno riferimento al frutto con **cucun** ("bozzolo") di Vinadio, **burace** ("borracce") di Mocchie (Condove), **barlèt** ("barilotto") di Pianfei, **bubarelo** di Bellino.

Altre denominazioni (vive anche in Valle d'Aosta) alludono all'usanza di fare, con i frutti, degli animali per i bambini aggiungendo quattro stecchi per le gambe: **vacca d'aularo** o **vacca di ularo** ("vacca di veratro") di Piedicavallo e frazioni, **bucin** ("vitello") di Monastero Vasco, **büvét** ("piccolo bue") di Elva, **vachette** ("vaccherelle") di Fontane (Frabosa Soprana), **vaciarello** (con lo stesso significato) della Val Germanasca, **s'vaces** ("le vacche") di Castelmagno. **Èrba del cucu** ("erba del cuculo") è di Sordevolo e **scarpa del cucco** di Sagliano Micca, entrambi segnalati da Sella (1992) come pure tutte le altre numerose denominazioni del Biellese.

A Fontane (Frabosa Soprana) la pericolosità di questa pianta (ALEPO I-II, 2007) è messa in evidenza dai nomi **tosci** ("veleno") e **fjú du djau** ("fiore del diavolo").

Isolato è **tlippä** di Salbertrand e antiquato **crotís** di Gattinara.

Il colchico è denominato **omadbliama** nel walser di Alagna Valsesia.

---

153 - VERATRO COMUNE **Scheda 153**

Veratrum lobelianum (= *Veratrum album* subsp. *lobelianum*) Liliaceae

Il veratro è pianta ben nota per la sua velenosità, da non confondere con la *Gentiana lutea* [v. scheda 135 - genziana maggiore]. Alto 50-80 cm e anche più, il veratro sviluppa un grosso rizoma dal quale si forma un ciuffo di grandi foglie ellittiche; in fioritura si forma un robusto stelo con grandi foglie sparse alla base e foglie superiori più strette e lanceolate. All'apice dello stelo si sviluppa un'ampia infiorescenza ramificata, con numerosi fiori a sei tepali di colore verdastro.

Come si è accennato, quando questa pianta non è in fiore può, a un esame superficiale, essere confusa con la genziana gialla e, se usata in liquoreria o erboristeria, può causare gravi conseguenze, tra cui forte abbassamento della pressione arteriosa e rallentamento dell'attività cardiaca. Nel periodo della fioritura il veratro può essere meno facilmente confuso con la genziana gialla perché le foglie dello stelo sono alterne e non opposte a due a due; inoltre le foglie di veratro hanno nervature longitudinali parallele e non reticolate, con pagina inferiore pubescente e non glabra.

Il veratro è specie montana (più spesso da 1000 a 2000 m, ma anche più), tipica e frequente come infestante nei pascoli grassi di Alpi e Appennini, oltre che nei suoli arricchiti di azoto presso i riposi del bestiame. Nel Piemonte settentrionale (ad esempio nelle brughiere) può scendere comunque anche a quote planiziali.

Data la presenza di specifici alcaloidi ad azione ipotensiva un tempo il veratro era usato contro l'ipertensione. Il veratro causa talvolta intossicazioni negli animali al pascolo e, applicato sulla pelle, ha un'azione irritante.

Quanto ai nomi locali è interessante notare che, pure nell'ambito di un'ampia variabilità, tutti quelli rilevati mostrano una radice comune, il che fa pensare a denominazioni assai antiche, preromane, estese dal mare sino alla Valsesia, oggi comuni a tutte le parlate (provenzali alpine, francoprovenzali, piemontesi e walser).

Penzig (1924) riporta a livello regionale, ma senza indicare località di raccolta, **vralu**, **vrau**, **vrar**, **varasu** e altri simili. Partendo da sud e procedendo verso nord sono stati raccolti: **valavîe** a Carnino e **vâravîe** a Upega (Briga Alta), **vraru**, **vraire**, **varé** nel Monregalese, **vâfêî** a Prea (Roccaforte Mondovì) nella parlata del kyé, variante del provenzale alpino, **avarāiri** a Limone Piemonte, **vrere** nella bassa Valle Vermenagna, **varaire** in Valle Grana, Valle Maira e Valle Varaita, **vlaru**, **vjeru** nel Saluzzese, **vraire** a Rorà e in Val Germanasca, **varāru** a Coazze, **avralu** a Balme, **aularo**, **ūlero**, **valaro** nel Biellese, **volaro** nella bassa Valsesia. **Vacéiri** di Chialamberto e **vrav** di Pamparato, segnalati in ALEPO I-II (2007), ricadono anch'essi in questo lessotipo insieme ad altre 19 varianti del lessotipo **vararo** raccolte in 30 punti di rilevamento[146].

Uniche eccezioni sono **geblin** di Boves e **alivjun**, termine dubbio per Aisone in quanto termini molto simili sono riferiti altrove al tasso barbasso [v. scheda 221], che assomiglia al veratro soltanto nel portamento.

Germara è il nome walser della pianta ad Alagna Valsesia (per confronto il veratro è chiamato **gälmere** nel vicino centro valdostano di Gressoney-la-Trinité dove si parla un idioma affine).

---

154 - NARCISO SELVATICO O NARCISO DEI POETI, NARCISO A FIORI RAGGIATI **Scheda 154**

Narcissus poëticus, *Narcissus poëticus* subsp. *radiiflorus* (= *Narcissus radiiflorus*) Amaryllidaceae

Queste due entità hanno un aspetto simile per cui vengono accomunate dalle stesse denominazioni locali.

I narcisi sono piante bulbose, con foglie lineari allungate e fiori singoli inclinati quasi ad angolo retto rispetto agli scapi; le corolle sono formate da sei divisioni di colore candido con al centro un disco un poco in rilievo, la paracorolla, di colore giallo, con bordo rosso-arancio.

La differenza principale fra le due entità è nel fiore: i sei tepali si ricoprono fra loro ai bordi nel NARCISO SELVATICO (*Narcissus poëticus*) e non si ricoprono nel NARCISO A FIORI RAGGIATI (*Narcissus poëticus* subsp. *radiiflorus*), che ha anche le foglie più strette.

I botanici oggi ritengono che le piante indicate come *Narcissus radiiflorus* siano soltanto una sottospecie di *Narcissus poëticus* oppure una sua variante priva di valore tassonomico.

---

[146] Anche in Valle d'Aosta, secondo Lavoyer (1994), si hanno voci analoghe a quelle rinvenute in Piemonte con **veéo**, **veuréro**, **valário**, **valáo**, **valóro**, ecc.

I narcisi selvatici sono per lo più sporadici in pianura, salvo nel Piemonte settentrionale, dove sono presenti spesso anche a bassa quota, in particolare il narciso a fiori raggiati.

Sulle Alpi e Appennini la forma di *Narcissus poëticus* a tepali larghi sembra prevalere; questo narciso non è diffuso ovunque, ma dove è presente costituisce certamente la specie che manifesta le fioriture più spettacolari, estese per ettari ed ettari, come avviene ad esempio. in Val Maira, in Valle Varaita, in Val Chisone, nel Canavese e, soprattutto, in Valle di Susa, più spesso fra 1000 e 1500 m. Questa forma trova il suo ambiente più favorevole nelle fertili praterie montane fresche su suolo neutro, mentre il narciso a fiori raggiati s'incontra più isolatamente nelle radure dei boschi misti di latifoglie.

Il nome *Narcissus* deriva dal greco *nárkissos*, νάρκισσος, che è in relazione con il verbo *narkao*, ναρκαω, "paralizzo", in relazione al profumo, così intenso da stordire.

Le denominazioni locali sono molto numerose (ALEPO I-II, 2007; Calleri *et al.*, 2001) e si possono raggruppare sulla base dei significati. Si riferiscono al periodo di fioritura ("Pentecoste", 31 maggio): **pancutta** di Sestriere, **pancuta** di alcune frazioni di Bardonecchia e Pramollo, **pandecóuta blencia** ("bianca") di Mattie, **pantecuta** di Giaglione, **pandecuta** di Chianocco, **pëntecute** di San Didero, **pantecóuta** di Prato Botrile (Condove) e **pentecuste** di Borgone di Susa e Novaretto (Caprie).

Più in generale alludono al mese di maggio **flur d'mai** di Novalesa, Venaus, **fjur d'mai** di Villar Pellice e, probabilmente, **flumea** di Exilles, **fulmea** di san Colombano (Exilles) e **mjal** di Chiomonte; sempre alla stagione di fioritura fanno riferimento **flu d'San ʃan** ("fiore di San Giovanni") di Cesana e delle sue frazioni di Fenils e Thures, **fjur d'San Giüsèp** di Bibiana, **fjur dla Madona** di Quarna e **fjur ëd Pasqua** del Monregalese.

Altri nomi relativi al "fiore" sono **fjur at līs** ("fiore di giglio") di Traversella, **fjor de lat** ("fiore di latte") di Coassolo, **fjū paîráiṡa** ("fiore del Paradiso") di Fontane (Frabosa Soprana"), **fjur del cuccu** ("fiore del cuculo") di Magnonevolo, **sciú dî'õĩi** ("fiore dell'olio") di Pamparato, **fjurinét** ("fiorellino") di Frassinetto, oppure "garofanino", **garufin ëd parai** di Monastero Vasco e Fontane (Frabosa Soprana) e **garufin del tumbun** di Gattinara, o "giglio", come **liri** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

Molti altri nomi ricordano il nettare del quale sono ricchi i fiori per cui venivano succhiati dai bambini: **fjur da ciücé** ("fiore da succhiare") di Foglizzo, **fjūre dël ciücc** (*idem*) di Trausella, **ciücèt** di Chiusa Pesio e Monregalese, **süsét** ("succhietto") di Torrette (Casteldelfino), **süssarelo** ("succhiarello") di Bellino, **fjure del ciücc** di Trausella, **cicin** di Limonetto (Limone Piemonte), **süsarella** di Savoulx (Oulx), **ciüciarelo** di Sampeyre, **fjör da cücar** ("fiore da sorbire") di Andrate, **sciscjola** di Orbello (Villa del Bosco).

Insieme a questa voce Di Crosa registra a Sampeyre ancora **süssomel**, **fjur da mel**, **süssët** (Beccaria e Marello, 2002).

Con significati affini (v. il francese *jus*) sono **juṡmele** di Oulx e **ʃuʃmela** ("succo di miele") di San Marco (Sauze d'Oulx) e **giüèjo dei mel** (con lo stesso significato) di Bellino, **ciüciamela** ("succhiamiele") di Amazas (Oulx) e **ciüciamé**, raccolto ancora a San Marco (Sauze d'Oulx), **ciüciamel** di Aisone, Bersezio

(Argentera), Roccavione e Robilante, **ducíc** (in riferimento al sapore dolce) di Crevola di Varallo (Valsesia).

"Fior di miele" significano **flu d'mē** di Beaulard, **flu de më** di Gad (Oulx), **flu d'míj** di Rochemolles (Bardonecchia).

Per l'aspetto dei fiori piegati "a ginocchio" rispetto allo stelo si hanno: **żunugiat** di Limone Piemonte, **gianujét** di Elva e Cartignano, **gianüjét** di Canosio, **genujät** di Boves, **genujet** di Bibiana (oltre a **èrba d'San Giüsèp**), **ginujëtta** di Val della Torre, **śnujèt** dell'Astigiano ("ginocchietto" in tutti i casi), **śnoge** ("ginocchio") e simili in tre località del Biellese. È questa, secondo Sella (1992), l'area con le denominazioni più varie, oltre a quelle già citate, spesso limitate a una o poche località: **castlann-a**, **castlascia**, **chifjona**, **cucu**, **dona**, **fjor benedía** ("fiore benedetto"), **fjor du sjás** ("fiore del setaccio"), **gal**, **galët**, **galit** ("galletto"), eventualmente seguiti da specificativi, **garofu dla baraśa** ("garofano della baraggia"), **pisacan** e simili, **purascia** ("porraccio") e altri nomi analoghi, **narcís**, **arcís**, ecc., che s'incontrano pure nel Novarese, a Ribordone, Chialamberto e Balme (rispettivamente con **narciśu**, **narciś**, **narciśo** e **narciśi**).

Secondo gli autori di ALEPO I-II (2007) il termine "narciso", presente soprattutto sulle Alpi Graie ("spesso adattato alle strutture fonologiche delle singole parlate"), deve essere considerato un prestito dall'italiano.

Anche nell'Ossola dalle nostre inchieste è stato registrato **narcis** in alcune località.

Localizzati sono **cumpohta** di Coazze, **culumbo** di San Maurizio di Frassino, **bamböglia**[147] di Salbertrand, **giuncöti** del Novarese, **barlöggiu** di Locarno (Varallo), **vjulēt** di Rocca Canavese che appare legato al profumo dei fiori, paragonato probabilmente a quello delle violacciocche (**vjulé**).

---

155 - ZAFFERANO ALPINO O CROCO **Scheda 155**

Crocus vernus s.l. Iridaceae

I crochi selvatici offrono nella primavera alpina bellissime e abbondanti fioriture subito dopo la fusione delle nevi.

Il nome scientifico del genere è stato mutuato dal greco *krókos*, κρόκος che indicava lo zafferano coltivato (*Crocus sativus*), mentre *vernus* significa "primaverile" (da *ver*, *veris*).

In Piemonte sono presenti diverse forme di crochi a fioritura primaverile, in passato ritenuti specie differenti e oggi considerate sottospecie e ibridi della stessa specie, denominata *Crocus vernus*.

Crocus vernus subsp. *vernus*, la variante meno diffusa in Piemonte, ha fiori grandi, con stilo uguale o più lungo degli stami, fiori violetti, raramente bianchi.

Crocus vernus subsp. *albiflorus* (= *Crocus albiflorus*), la variante più diffusa in Piemonte, è pianta di modeste dimensioni, alta 8-15 cm, con piccolo bulbo avvolto da fibre reticolate, foglie lineari acute con nervatura bianca, fiore piccolo, generalmente unico, a sei tepali bianchi, come indicato dal termine *albiflorus*, o, più raramente, violetti.

---

[147] Secondo Beccaria e Marello (2002) questo termine è affine a forme analoghe delle parlate di Linguadoca e Guascogna, anche se colà indicano piante o formazioni vegetali diverse.

La sua distribuzione è essenzialmente alpina, da 1200 a 2400 m, però, nel Piemonte settentrionale (brughiere, alto Novarese), scende spesso a quote basse (sino a 250 m). Vive su suolo neutro e fresco, allo scoperto, nei prati concimati e nei pascoli.

Talvolta sotto lo stesso nome sono indicati il croco e il colchico [v. scheda 152] come a Bellino e in Val Germanasca, rispettivamente con **nío** e **freidulino**.

Questo croco è chiamato **nuie** a Sampeyre, **freidulina bjanca** a Villar Pellice, **cucű dla prima** a Boves e **cucű dla primmo** ("di primavera") a San Maurizio di Frassino, **cucú dla primo** in Valle Grana (qui anche **badagu dla primo**) con aggettivazioni che distinguono appunto lo zafferano selvatico dal colchico. **Cahtagnola** è di Ronco Canavese (nome che allude al bulbo visto come "piccola castagna"), **galët**, **galat**, **galot**, **galüciu** ("galletto" in tutti i casi) di vari centri del Biellese, **żefran** ("zafferano") dell'alto Novarese e **campaneli** ("campanelle") di Galliate. **Bucanèu** è di Quarna.

In ALEPO I-II (2007) viene riportato per la Valle di Susa e Ribordone l'italianismo **bucaneve**[148], mentre a Novalesa, coesistono **frjulenscia** e **flur ëd mars**; per alcune località se ne evidenzia la fioritura in periodi freddi come a Carema, Coazze e Pamparato ("fiore del freddo") rispettivamente con **fju fredde**, **fjur frede**, **scju dea fracc**; **freidulina**, attestato per Ingria, Lemie, Bibiana, Piasco, Pramollo, Villar Pellice, Argentera e Upega (Briga Alta) è un nome in comune con il colchico; per Giaglione, Oncino e Canosio i nomi si riferiscono all'uso di farne trastulli per i bambini con le capsule ma qui sorge il dubbio che si tratti piuttosto di una confusione con il colchico, dato che il frutto del croco è molto piccolo.

A Balme *Crocus vernus* subsp. *albiflorus* viene detto **ligni** dove, in effetti, porta lo stesso nome del colchico poiché si riteneva, come anche a Frabosa Soprana, che si trattasse della stessa pianta (ALEPO I-II, 2007). In quest'opera **sciarlanscin** viene segnalato a Limonetto (Limone Piemonte), **grisöl** a Traversella, **ciuchin** ("campanellino") a Entracque, **poracce dā pîrim** ("porracce di primavera") a Fontane (Frabosa Soprana), **flu dī mort** ("fiore dei morti") a Mattie, **pipë** a Millaures (Bardonecchia).

Ustogbliäma è lo zafferano alpino nel walser di Alagna Valsesia.

---

156 - FESTUCA DORATA **Scheda 156**

Festuca paniculata (= *Festuca spadicea*) Gramineae

Tra le numerosissime graminacee, le più comuni erbe dei prati e dei pascoli, la festuca dorata risulta ben distinta per il suo aspetto e, dov'è frequente, conosciuta come specie assai poco gradita al bestiame. Questa graminacea, di cui in Piemonte è presente solo la sottospecie tipica, risulta molto diffusa nelle Alpi Marittime e Cozie, sporadica più a nord; essa ricopre vaste superfici su pendici ben esposte, fra 1500 e 2300 m, dov'è spesso dominante e ben visibile anche da lontano per la sua crescita a robusti cespi distanziati.

La pianta, alta da 50 a 90 cm, ha foglie lineari, dure, glauche di sopra, racchiuse alla base del culmo da guaine secche persistenti, da cui il suo portamento cespitoso; la pannocchia è ricca di spighette di un particolare colore giallo-bruno.

---

[148] In realtà questo nome italiano è riferito a *Galanthus nivalis*, assai localizzato in Piemonte.

Il suo ambiente favorito è quello di aree subalpine presto sgombre da neve, a suoli acidi e asciutti. Essa è ben nota sotto l'aspetto negativo perché un tempo difficile da sfalciare e per il fatto che non viene brucata dagli animali al pascolo se non parzialmente dalle pecore.

Il nome *Festuca* deriva dal termine latino che significa "filo d'erba" o "paglia"; *paniculata* si riferisce all'infiorescenza paragonata a una pannocchia.

È interessante notare che nel suo areale di maggior diffusione le denominazioni locali sono tutte simili, il che comprova la loro antichità, certo precedente alla colonizzazione romana. Così, dalle nostre inchieste, si hanno: **chirél** di Valdieri, Pradleves, Prazzo, San Damiano Macra, San Maurizio di Frassino, Champlas du Col (Sestriere), **carel** di Mompantero e Laietto (Condove), **cheirelo** o **èrbo cherino** di Acceglio, **criél** di Castelmagno, **cheirét** di Angrogna, **cheirél** di Bellino, Angrogna, Val Germanasca e Val Chisone, **chére** di Millaures (Bardonecchia), **caire** ancora della Val Germanasca. Completano il quadro le segnalazioni di ALEPO I-II (2007): **cüîel** di Frabosa Soprana e **cherel** di Boves.

---

157 - FESTUCA VARIA [varie specie] **Scheda 157**
Festuca varia aggr. Gramineae

Nel gruppo di *Festuca varia* nel senso di Pignatti (1982) l'unica specie che si può prendere in considerazione è quella che dà il nome al raggruppamento, *Festuca varia*, in quanto molto diffusa nel Piemonte settentrionale, a nord della Valle di Susa.

Si tratta di una graminacea verde-glauca con foglie in folti cespi, sottili, lunghe, consistenti e pungenti all'apice; la pannocchia è formata da spighette variegate di verde e violetto da cui il nome della specie.

Essa forma, nei piani subalpino e alpino, sino a 2600 m e oltre, estese praterie discontinue alternanti ad affioramenti di rocce silicatiche in quanto la specie richiede substrati a pH acido. In altri tempi questa graminacea veniva parzialmente raccolta come foraggio col falcetto a mano.

Il lessotipo "olina" è stato registrato a Castelnuovo Nigra appunto con **olina**, a Donato con **érba oulinna** e a Fondo (Traversella) con **uléina**, cioè in aree adiacenti alla Valle d'Aosta dove dominano dizioni quali **ollina**, **ulenna** ecc.

Sjun è presente in alcuni comuni del Biellese (Ailoche, Camandona, Quittengo) e della Valsesia (come a Rima Valsesia).

Mére è riportato da Lavoyer (1994) per Forzo di Ronco Canavese e **féhpi**, dallo stesso autore, per Valprato Soana.

Di Orio Canavese viene riportato un lapalissiano **arba ca fura** ("erba che punge").

---

158 - PIUMETTI **Scheda 158**
Stipa pennata Gramineae

La *Stipa pennata*, di cui in Piemonte è presente solo la sottospecie tipica, è alta 50-70 cm; forma cespuglietti densi con culmi prima eretti e poi spesso incurvati all'apice, con foglie rigide, quasi filiformi, a pagina superiore più o meno piegata lungo la nervatura; la pannocchia è formata da piccoli fiori, resi vistosi dalla lunga

resta piumosa, flessuosa e ricurva, distesa con l'aumentare dell'umidità dell'aria e contorta in atmosfera asciutta.

Questa graminacea ama pendici scoperte e rocciose, soleggiate e aride su calcare, dai limiti della pianura sino a 800-1000 m sulle Alpi.

I PIUMETTI (*Stipa pennata*) sono ben conosciuti in quanto utilizzati nelle confezioni di fiori secchi ornamentali e come pianta segna-tempo.

Il nome scientifico del genere, secondo Dalla Fior (1926), è stato suggerito dal greco *stype*, στύπη, "stoppa", per le reste piumose, che hanno anche influenzato con il loro aspetto il nome italiano e numerose denominazioni locali.

Questo genere conta numerose specie delle steppe (russo: *step*) dell'Asia Centrale che probabilmente è il suo centro di differenziazione; potrebbe comunque non essere casuale la somiglianza di questa voce con il nome scientifico.

Da "piuma", di volta in volta anche al diminutivo o al peggiorativo, sono derivati: **plum** o **plüm**[149] di Bellino, Roccavione, Robilante, Demonte e Roaschia, **pjümai** di Borgo San Dalmazzo, **plümét** della Val Germanasca, **pjümèt** di Caselette, **pümass** di Pradleves (qui anche **barbel**, "barbetta" e **paún**, "pavone").

Analogo è il significato di **bambann-a** (cfr. "bambagia") della Val Pesio e **plusa** ("pelosa") di Elva. **Arba da li corni** ("erba dei corni") è di Orio Canavese, **balze** di Limone Piemonte. In ALEPO I-II (2007) a Mattie questa specie è chiamata **plumét** ma anche **ciampiruléto**.

---

159 - CERVINO O NARDO CERVINO O NARDO **Scheda 159**
Nardus stricta Gramineae

Il cervino, detto anche nardo cervino o nardo, è una graminacea diffusa soprattutto sui monti, ben nota per essere rifiutata dal bestiame. Alta da 10 a 30 cm, forma densi cespi di foglie sottili, dure, un po' pungenti, caratteristicamente erette e poi divergenti verso l'esterno ad angolo retto; le foglie basali sono ridotte alle guaine giallastre, sclerificate perché ricche di silice; la piccola spiga è unilaterale e sottile. Il nardo cervino è specie tipica di suoli poveri, molto acidi, spesso umidi, frequente e gregaria nelle praterie magre sino a 2500 m e oltre; può essere gradualmente eliminata con una buona regolazione del pascolo bovino tramite un equilibrato apporto di sostanza organica. Nelle zone più piovose del Piemonte settentrionale il nardo è presente anche nei residui lembi di brughiera dell'alta pianura.

Il nome cervino, che si ritrova in Piemonte anche a Elva e in Valle Grana come **servin**, è una forma antica italiana che Penzig (1924) cita per la Toscana e, in una variante locale, **zervéin** per l'Appennino reggiano. **Cavalin** e **èrba cavalinn-a** sono denominazioni del Biellese mentre **érbo prèino** è stato raccolto a Podio (Vinadio). "Pelo di lupo" è citato per Roure come **pél d'lup**, per Bellino come **pél de lup** e in Val Soana come **péil d'lu**, dove però si ha confusione con *Festuca ovina*. Il lessotipo si ripete in Valtellina come **pel luatt**, "pelo lupino", e in francese (*poil dou loup*).

Plun è stato ritrovato nel Monregalese e in Val Pesio e **pincin** a Mocchie (Condove).

---

[149] A quanto sembra questa voce è un genericismo, usato per varie specie di graminacee a foglie sottili.

160 - TREBBIA MAGGIORE **Scheda 160**
Chrysopogon gryllus (= *Andropogon gryllus*) Gramineae

Questa specie, tipica di suoli acidi, era ben conosciuta un tempo per l'uso che si faceva delle sue radici. In fioritura la trebbia è facilmente riconoscibile per l'altezza, sino a 1,20 m, l'ampia e rada pannocchia a rami verticillati e orizzontali con spighette fornite di reste lunghe e sottili. Per questi caratteri i botanici hanno creato prima il genere *Andropogon* (dal greco *andropógon*, ἀνδροπώγων, "barba d'uomo") dal quale, per i caratteri peculiari della trebbia, è stata staccata questa specie includendola nel nuovo genere *Chrysopogon* ("barba d'oro") per la presenza di peli dorati alla base delle spighette; l'appellativo *gryllus* ("grillo") non è facilmente spiegabile.

La trebbia maggiore è caratteristica delle praterie steppiche calde, su suolo acido, non oltre i 1000 m, sulle colline interne e nella fascia pedemontana, con digitazioni nelle valli continentali e, in pianura, nelle brughiere e baragge.

Le radici, fibrose e tenaci ma flessibili, venivano raccolte per confezionare scopette e spazzole per lavare i panni; la loro raccolta alimentava un piccolo artigianato, come riferisce Sella (1992) per le brughiere del Biellese.

Il lessotipo "trebbia" è attestato in numerose località piemontesi: **tërbja**, **trëbja**, **tribi**, **tribbe**, **trëbi** e voci analoghe nel Biellese, **tërbja** pure a Rivodora (Baldissero Torinese), **tribi** ancora a Orio Canavese, **törbi** a Val della Torre, **tërbi** a Piscina e in Val Germanasca, **trîbi**, **tîrbi** e **trèib** nell'Astigiano, **trëb** nelle Langhe e Roero.

Stoša, **stroša** e **storša** sono rispettivamente segnalati per Moncrivello, Candia Canavese e Villarbasse. **Altëssa** è di Pianezza e **ardëssa** di Mondovì.

161 - PALEO CESPITOSO, PALEO RUPESTRE **Scheda 161**
Brachypodium caespitosum, *Brachypodium rupestre* Gramineae

Il complesso di specie che spesso viene unito sotto il nome comprensivo di *Brachypodium pinnatum* è stato chiarito solo negli ultimi decenni del '900.

In Piemonte le due specie più diffuse sono il PALEO CESPITOSO (*Brachypodium caespitosum*) e il PALEO RUPESTRE (*Brachypodium rupestre*), differenziate per caratteri non molto evidenti ma diverse quanto a ecologia: la prima prevalente dal piano collinare a quello subalpino sino a 2000 m, la seconda probabilmente solo sino al piano montano, non oltre 1000 m, con distribuzione ancora mal conosciuta.

Entrambe le specie sono particolarmente invadenti in quanto, grazie ai loro rizomi lungamente striscianti, si estendono a macchia d'olio in prati non più concimati e in pascoli degradati.

I caratteri generali di questo genere sono: erbe cespitose perenni formanti spesso popolamenti ampi, a tappeto, con foglie lineari spianate, spiga caratteristica, portante ai due lati alcune spighette allungate e un po' aristate disposte regolarmente e alternativamente a destra e a sinistra del culmo.

Il paleo è un'erba dura, poco accetta al bestiame al pascolo. Nelle zone montane un tempo sfalciate era noto per essere resistente al taglio e quindi difficile da affienare.

Nelle denominazioni locali le due specie non sono distinte.

La denominazione più diffusa sembra essere "(erba) rossa" per il colore assunto spesso dalle foglie in estate sotto l'attacco di funghi parassiti microscopici: **èrba rusa** a Val della Torre (qui anche **lenga d'pich**), **érbo russo** a Bellino, Elva e Oncino, **rugerola** a Castelmagno, **rubjolo** in bassa Valle Grana, **rabjola** a Giaglione (l'ultima in ALEPO I-II, 2007).

Questo complesso di specie prende il nome di **lesca** a Villar Pellice, termine più diffuso come appellativo delle varie specie di carice [v. scheda 182], **ârba barca** nelle Langhe e Roero, **èrba s-ciapara** a Ovada.

---

162 - MOLINIA [due specie]**: GRAMIGNA ALTISSIMA, GRAMIGNA LISCIA** o **GRAMIGNA AZZURROGNOLA** **Scheda 162**

Molinia caerulea subsp. *arundinacea* (= *Molinia arundinacea*), *Molinia caerulea* subsp. *caerulea* (= *Molinia caerulea, = Molinia coerulea*) Gramineae

Nell'uso comune queste due specie, di aspetto simile, vengono indicate solo come molinia e non sono differenziate, anche se differiscono chiaramente per quanto riguarda l'ecologia.

Il termine *caerulea*, che in latino significa "azzurrognola", nei testi botanici viene anche scritto nella variante *coerulea*.

La GRAMIGNA ALTISSIMA (*Molinia caerulea* subsp. *arundinacea*) invade gli erbosi, le brughiere dopo gl'incendi e le radure dei boschi di pianura, su suoli compatti, acidi, con ristagno stagionale d'acqua.

La GRAMIGNA LISCIA (*Molinia caerulea* subsp. *caerulea*) è decisamente palustre, anche con pH neutro-basico, ed è certo assai meno frequente di *Molinia arundinacea* sia in Piemonte sia a livello italiano.

Caratteri comuni sono: l'altezza elevata, sino a 1,50 m e oltre, il portamento fittamente cespitoso, le foglie lineari scabre e taglienti ai margini e un'ampia pannocchia rada, formata da numerose piccole spighette prive di resta e colorate di violetto, particolarmente in *Molinia caerulea*.

La gramigna altissima vegeta in un ambito altitudinale più ampio rispetto alla gramigna azzurrognola, che quasi certamente non raggiunge i 1000 m di quota.

Le molinie neanche un tempo venivano utilizzate per foraggio; in baraggia, dove sono assai abbondanti assieme al brugo [v. scheda 076], venivano usate come strame per il bestiame in sostituzione della paglia.

I nomi locali, al diminutivo o all'accrescitivo, derivano in particolare dal latino *palea* ("paglia"): **pajetún**[150] a Borgo Ticino e Paruzzaro, **pajëta** nel Novarese e a Maghetto di Mongrando, **pajarina** a Curino, Sostegno e Brusnengo, **feitun** (ALEPO I-II, 2007) e **pajasola** a Val della Torre. Una terza denominazione per quest'ultima località, presente però anche a Robassomero (Colla, 1837) e nell'Astigiano, è **torlu**.

Erbo ciato ("erba gatta") viene segnalata per Pradleves da Renato Lombardo.

---

[150] Queste denominazioni sono in relazione all'uso che se ne faceva un tempo.

6 - PIANTE ERBACEE DEI LUOGHI UMIDI

Le piante di questo aggruppamento, appartenenti a varie famiglie, hanno in comune la caratteristica di essere legate ad ambienti più o meno ricchi d'acqua.

In queste schede sono rappresentate le piante radicanti in acqua e con le foglie galleggianti, come le ninfee; le piante palustri, che si sviluppano nei suoli sempre intrisi d'acqua delle paludi; le piante che vivono in suoli umidi solo per una parte dell'anno.

Le "zone umide", loro ambiente naturale, comprendono le rive dei laghi e una fascia più o meno profonda dei bordi degli stagni e delle lanche (bracci "morti" dei fiumi con acqua ferma o quasi), le sorgenti, i fossi poco disturbati dagli interventi dell'uomo e i suoli argillosi che mantengono più a lungo l'umidità.

L'ecologia di queste piante è particolare perché il fattore predominante, l'acqua, impone loro vari adattamenti morfologici e fisiologici nei riguardi del galleggiamento, dell'afflusso di ossigeno a fusti, foglie e radici situate in un ambiente che ne è povero o privo e della loro necessità di avere sempre, o almeno per buona parte dell'anno, molta acqua a disposizione.

Questi ultimi decenni hanno visto in pianura una progressiva riduzione di queste zone, in numero ed estensione, a causa degli interventi dell'uomo, che le ha indirettamente eliminate con il prosciugamento e l'interrimento per favorire l'agricoltura oppure le ha snaturate e impoverite con l'inquinamento tramite i diserbanti e i pesticidi o, ancora, con l'eutrofizzazione, cioè l'eccessivo arricchimento di sostanze nutritive, specialmente azoto, attraverso l'uso di concimi chimici. Tutti questi fattori portano a una scomparsa o rarefazione delle specie più interessanti di questo particolare ambiente, eventualmente sostituite da poche altre, banali e infestanti.

Negli ultimi decenni molte zone umide di varia estensione sono state dichiarate dalla Regione Piemonte aree di interesse naturalistico e quindi risultano oggi tutelate insieme alla ricca fauna di uccelli che le abitano.

In anni più recenti a queste zone si sono aggiunte le realizzazioni della Rete Natura 2000[151] in risposta alle direttive dell'Unione Europea per la conservazione della biodiversità[152] (Siniscalco *et al.*, 2009).

Le specie dei luoghi umidi sono numerosissime ma per la maggior parte prive di interesse diretto per l'uomo, per cui le schede dei fitonimi raccolti comprendono solo le poche che possiedono una denominazione locale propria, che parte da una base talvolta unica o quasi per tutto un genere, come accade ad esempio per le carici e per i giunchi (*Carex* e *Juncus*).

---

[151] La Rete Natura 2000 è costituita da due tipologie: i Siti di Importanza Comunitaria (SIC), individuati ai sensi della Direttiva Comunitaria "Habitat" 92/43/CEE e le Zone di Protezione Speciale (ZPS) ai sensi della Direttiva "Uccelli" 79/409/CEE per la conservazione dell'avifauna.

[152] La Convenzione internazionale sulla Diversità Biologica definisce biodiversità la variabilità esistente tra gli organismi di ogni ecosistema (ambiente) – terrestri, marini e di altri ecosistemi acquatici – e quella dei complessi ecologici di cui fanno parte. Il termine include la diversità all'interno delle specie, tra le specie e quella degli ecosistemi.

Piante spontanee erbacee **GRUPPO 6 (schede 163-182)** **Piante erbacee dei luoghi umidi**
163 - Equiseto dei campi - *Equisetum arvense* - Equisetaceae
164 - Luppolo - *Humulus lupulus* - Cannabaceae
165 - Ninfea comune, **nannufaro** - *Nymphaea alba*, *Nuphar lutea* (= *Nuphar luteum*) - Nymphaeaceae
166 - Crescione d'acqua, **crescione amaro** o **billeri amaro** - *Nasturtium officinale*, *Cardamine amara* - Cruciferae
167 - Cinquefoglia comune - *Potentilla reptans* - Rosaceae
168 - Imperatoria - *Peucedanum ostruthium* - Umbelliferae
169 - Vilucchio bianco - *Calystegia sepium* - Convolvulaceae
170 - Consolida maggiore - *Symphytum officinale* - Boraginaceae
171 - Menta [varie specie] - *Mentha* spp. - Labiatae
172 - Dulcamara - *Solanum dulcamara* - Solanaceae
173 - Erba grassa [due specie]: **veronica beccabunga**, **veronica acquatica** - *Veronica beccabunga*, Veronica anagallis-aquatica - Scrophulariaceae
174 - Valeriana comune - *Valeriana officinalis* - Valerianaceae
175 - Tossilaggine - *Tussilago farfara* - Compositae
176 - Farfaraccio - *Petasites hybridus* (= *Petasites officinalis*) - Compositae
177 - Mestolaccia - *Alisma plantago-aquatica* - Alismataceae
178 - Giaggiolo acquatico - *Iris pseudacorus* - Iridaceae
179 - Giunco [varie specie] - *Juncus* spp. - Juncaceae
180 - Cannuccia di palude - *Phragmites australis* (= *Phragmites communis*) - Gramineae
181 - Stiancia o **lisca** - *Typha latifolia* - Typhaceae
182 - Carice [varie specie] - *Carex* spp. - Cyperaceae

Tab. VI - Piante erbacee dei luoghi umidi.

---

163 - EQUISETO DEI CAMPI **Scheda 163**
Equisetum arvense Equisetaceae

Gli equiseti sono piante che sviluppano radici, fusti e foglie ma non producono polline, semi e fiori; assieme a felci, licopodi e selaginelle formano la divisione delle pteridofite.

Il rizoma dell'EQUISETO DEI CAMPI (*Equisetum arvense*) a inizio primavera emette fusti giallastri, privi di clorofilla, che producono spore, poi, con il procedere dalla stagione, emette fusti verdi, sottili e ramosi. Le spore, come nelle felci, germinano originando piccolissimi protalli verdi, che producono cellule sessuali; in seguito alla fecondazione delle ovocellule si formano nuove piantine di equiseto. I fusti fertili sono eretti, articolati, di colore biancastro con sfumature brune e non portano rami laterali ma una specie di spiga apicale che sviluppa le spore; i fusti sterili, alti 20-40 cm, sono verdi, solcati e rugosi; anch'essi sono articolati, ma sviluppano fini e numerosi rami laterali verticillati, disposti a raggera attorno ai nodi.

Gli equiseti della flora italiana sono una decina di specie diverse e formano sovente individui ibridi; poiché queste piante sono poco considerate, nelle parlate locali non vengono distinte.

L'equiseto dei campi, la specie di gran lunga più frequente in Piemonte, è legato a buone condizioni di umidità nel suolo e vegeta soprattutto alle quote inferiori, pur potendo giungere sino a 2000 m, soprattutto nei suoli sabbiosi dei coltivi e incolti.

La pianta è ruvida al tatto per la presenza di minuti tubercoli ricchi di silice e sali di potassio per cui era utilizzata anticamente per levigare i legni e per la pulizia dei metalli, in particolare stoviglie; è da considerarsi velenosa. In medicina un tempo veniva usata come diuretico ed emostatico. Il nome **èrba rümjera** ("erba della ruminazione") di Rocca Canavese ricorda l'uso che se ne faceva per favorire questa funzione.

Il nome della specie significa "dei campi" dal latino *arva*, plurale *arvum*.

La denominazione scientifica di questo genere da parte dei botanici non ha fatto altro che riprendere l'antico nome latino composto da *seta*, "crine", "setola" ed *equi*, "di cavallo". Quest'appellativo – come risulta dalle nostre inchieste e da quelle di ALEPO I-II (2007) – ricorre spesso nelle varie parlate del Piemonte con **cua d'caval** ("coda di cavallo") di Torino, Alessandria, Langhe e Roero, **cua cavalin-a** di Asti e Bossolasco, **seo d'caval** di San Maurizio di Frassino, **cua d'ciavá** di Millaures (Bardonecchia), **có d'sciaval** di Chiomonte. Esistono poi varianti riferite all'asino come **cua d'aśi** di Limone Piemonte, **cua d'aśu** di Robilante e Roccavione e **cua dl'aśe** di Boves o al topo quali **cöua at rat**, **ratacoa** e **pná di żari** della pianura novarese. **Érba cavalina** e **cavalino** sono citati, il primo di Novalesa, di Ormea e della Val Germanasca e **årba cavalīna** di Orio Canavese; inoltre **asparag salvaich** ("asparago selvatico") di Rassa in alta Valsesia paragona i precoci fusti fertili a quelli dell'ortaggio.

Nella pianura del Biellese (zona delle baragge) l'equiseto è detto **squaratta** con qualche variante a seconda delle località.

Interessanti sono alcune denominazioni di questa pianta in poche località periferiche della regione che derivano (come il francese *prèle*) da una voce latina ricostruita **asperella*: **rasparella** a Ormea, **rasparela** (che era in uso a Torino verso la metà del '700, presente in una poesia di padre Ignazio Isler), oggi ancora viva in alcuni comuni del Biellese come pure ad Aisone (ALEPO I-II, 2007), **asprel** e **asprin**, segnalati genericamente da Colla nel 1837, **sprel** di Novara e Tortona, **spréla** di Oleggio, **èrba sjunela** ad Acqui Terme e **ërs-ciunela** della Valle Orba (Appennino).

Sempre quest'autore cita altre voci per l'equiseto riguardanti località sparse in tutto il Piemonte e cioè **sjuru** (**sjufa** a Fontane di Frabosa Soprana), **sjurin**, **saurin**, **savurin**. **Mervet** è di Narbona (Castelmagno - fonte: Renato Lombardo) che, con **malësët** di Angrogna, **merśarot** di Acceglio, **marśu** di Boves e **larsun** di Briga Alta, è voce che paragona la pianta sterile, verde e assai ramosa a un piccolo larice, mentre **arburét** di Bellino la mette in relazione con un "piccolo albero".

Anche per le valli alpine ALEPO I-II conferma la presenza di lessotipi "erba cavallina" (8 rilievi) e "coda di cavallo" (4 rilievi).

Brüsche (“spazzole”) di Pamparato, **brüs-cët** (“spazzolino”) di Chialamberto, **érba per les gavis** (“gavia” è la “terrina grande” secondo Gribaudo (1983) di Argentera (Bersezio) si riferiscono alle sue proprietà detergenti.

Érdol viene segnalata per Sestriere, **vespedela** per Giaglione e **baîba d’anżu** di Upega (Briga Alta). Molto particolare è **sciuvülüra** di Salbertrand.

Chatzukuww è il nome walser dell’equiseto ad Alagna Valsesia.

---

164 - LUPPOLO **Scheda 164**
Humulus lupulus Cannabaceae

Il luppolo è una pianta erbacea lianosa, perciò ha bisogno di supporti, in genere tronchi d'albero o fusti lianosi secchi di anni precedenti, per svilupparsi verso l'alto.

Le foglie del luppolo sono opposte e palmate, intere o con 1-3(5) lobi, seghettate ai bordi, aspre al tatto come i fusti, che si avvolgono ad altre piante. Questo portamento ha suggerito il tipo lessicale diffuso, con molte varianti, in tutto il Piemonte. Le piante sono unisessuali, maschili o femminili: le prime portano pannocchie di modesti fiori con stami riuniti in un piccolo involucro erbaceo mentre le seconde hanno fiori femminili ridotti, posti all’ascella di sottili brattee verdi di consistenza erbacea che si accrescono dando luogo, con la formazione dei piccoli frutti secchi, a strutture simili a una morbida pigna.

Il luppolo è spontaneo nelle siepi, ai bordi di boschi freschi, di rado oltre gli 800-1000 m; nell’Europa Centrale viene coltivato per ricavarne principi amari contenuti nelle infruttescenze femminili che servono ad aromatizzare la birra e a migliorarne la conservabilità. I principi amari sono contenuti nel luppolino, che si presenta sotto forma di granellini gialli e veniva usato un tempo come stomachico, sedativo e anafrodisiaco.

I giovani getti primaverili vengono ovunque consumati cotti ancora oggi come verdura.

Mentre non è chiara l’etimologia di *Humulus*, il termine *lupulus* è, secondo Devoto (1968), parola del latino medievale - *lupus* erba - di Plinio, incrociata con “(grap)polo”. Entrambi i termini del nome scientifico potrebbero derivare da antiche parole centroeuropee che ne indicano l'uso per produrre la birra.

L’unico tipo lessicale dal quale oggigiorno sono derivate le denominazioni locali, sia in ALEPO I-I (2005) sia dalle mie inchieste, è **lüvertin** che adombra i significati di “volgere” (latino *vertere*) e di “legare” (cfr. il greco *lyo*, λύω, “lego”). Si sono raccolte le seguenti varianti: **lüertin** e **lüvertin** del Torinese, Balangero, Asti, Traves, Val della Torre, Bibiana, Piasco, Brossasco, Cartignano, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Perrero, Oncino, Villar Pellice, Chiusa Pesio, Entracque, Susa, Bardonecchia, Lemie; **lavertin** (o **laverten**) e **livertin** del Monferrato; **lavardin** di Cortazzone; ancora **livertin** (anche di Villar Pellice) e poi **livertèin** di Novi Ligure, **livurtin** delle Langhe e Roero; **üvertin** di Roccavione, Robilante, Limone Piemonte e Condove; **lüartin** di Campiglia Cervo; **lävertin** di Giaglione e Pramollo; **alvärtin** di Novalesa; **invertin** di Chianocco; **gialavärtön** di Mattie; **lavartin** e **lavartí** del Biellese; **laurtí**, **lüvërtí**, **lavartin** e **lavartí** del Canavese; **luartiš** di Suno; **luartin**, **lavartišia**, **lavartišu** del Novarese; **livertéin** di Novi Ligure e Acqui Terme; **revëltin** di Ormea; **daurtin** di Carema; **vartis** e **lavartis** del Vercellese; **vertis** di Alessandria, Mombaruzzo e Valsesia e **vertriši** del Novese. **Lüvèn** è di Fontanetto Po.

165 - NINFEA COMUNE, NANNUFARO **Scheda 165**
Nymphaea alba, Nuphar lutea (= *Nuphar luteum*) Nymphaeaceae

Queste piante sono un bell'esempio di adattamento alla vita acquatica in quanto, radicate con robusti rizomi[153] nel fondale fangoso di stagni e lanche, sviluppano foglie galleggianti ampie e intere, portate da lunghi piccioli flessibili.

L'adattamento a un ambiente in cui gli scambi di ossigeno sono difficili avviene tramite parenchimi aeriferi che partono da stomi presenti solo nella pagina superiore delle foglie e che sono idonei a trasportare i gas agli organi sommersi.

Il galleggiamento è favorito dalla presenza dei vasi aeriferi di alleggerimento sviluppati nei piccioli.

Le foglie della ninfea comune e del nannufaro sono piuttosto simili, tanto che le due specie non sono facili a distinguersi se non sono fiorite.

Il fiore della NINFEA COMUNE (*Nymphaea alba*), aperto solo durante il giorno, è grande, con quattro sepali verdi e bianchi, una ventina di grandi petali ovali bianchi e, al centro, numerosi stami gialli e un ovario globoso. I sottili nervi fogliari si biforcano ad angolo retto verso il margine.

Il fiore del NANNUFARO (*Nuphar lutea*) è formato da cinque vistosi sepali petaloidi gialli, numerosi piccoli petali giallognoli che si confondono con gli stami e un ovario centrale globoso. I sottili nervi fogliari si biforcano ad angolo strettamente acuto. Il grosso rizoma è ricco di tannini e ha proprietà astringenti.

Il nome del genere latino è foggiato sul greco *nymphái*a (νυμφάία), latino *nymphaea*, derivato da "ninfa". I nomi botanici delle due specie si riferiscono al colore dei fiori: *alba*, "bianca" e *lutea*, "gialla".

Le denominazioni locali accomunano spesso sotto la stessa voce le due piante: **liri servai** ("giglio selvatico"), **ciapin ëd müla** ("ferro di mula"), **ninfa** (Novarese); **nufra giauna**, **ninfeja giauna** sono da riferirsi al nannufaro, il primo affine al latino medievale *nenufar* (arabo *ninufar*), italianizzato in "nannufaro".

166 - CRESCIONE D'ACQUA, CRESCIONE AMARO O BILLERI AMARO **Scheda 166**
Nasturtium officinale, *Cardamine amara* s.l. Cruciferae

Queste due specie possono facilmente confondersi essendo molto simili come aspetto. I caratteri in comune sono: fiori bianchi con quattro petali, frutti a silique sottili e allungate, foglie composte imparipennate, con 3-7 lobi, dei quali quello apicale è più grande, fusti con radici avventizie. Le due specie si possono comunque differenziare per il fatto che, alla fioritura, il crescione d'acqua presenta antere gialle, mentre il crescione amaro ha antere violette: Inoltre e il crescione d'acqua ha lo stelo cavo e il crescione amaro ha lo stelo pieno. Il sapore delle foglie è molto più piccante nel crescione amaro.

Pur essendoci una certa fascia di sovrapposizione altitudinale si può dire che il CRESCIONE D'ACQUA (*Nasturtium officinale*), di cui in Piemonte è diffusa solo la sottospecie tipica, è più frequente in pianura mentre il CRESCIONE AMARO (*Cardamine amara*), di cui in Piemonte sono segnalate due sottospecie, è prevalente in montagna sin nel piano subalpino.

[153] I rizomi sono fusti sotterranei, ricchi di sostanze di riserva, ad andamento più o meno orizzontale.

Entrambe le specie sono tipiche degli ambienti con acqua corrente, come le sorgenti e i fontanili.

Il crescione d'acqua è diventato più o meno raro a causa dell'eutrofizzazione e dell'inquinamento delle acque e anche per la scomparsa di zone umide a bassa quota; questa specie è anche coltivata in Piemonte, ma non così estesamente come oltralpe, e il suo sapore fa sì che venga consumato in insalate e minestre.

Il crescione amaro può essere usato come sostitutivo del crescione d'acqua in piccole quantità come condimento, dato il suo sapore più forte, simile a quello della senape.

Un tempo queste due specie erano reputate antianemiche e utili nelle affezioni dell'apparato respiratorio.

Il nome *Nasturtium* esisteva già in latino e, secondo Devoto (1968), è privo di connessioni attendibili. *Cardamine* prende il nome da *kárdamon*, κάρδαμον, un crescione orientale (Dalla Fior, 1926).

Le denominazioni locali sono in comune per entrambe le specie, derivando dal franco **kresso*, voce ricostruita, in tutte le parlate del Piemonte: **cressjun** a Elva, **chërssun** nel Torinese, **cheŝssun** nelle Langhe (ma **chersciun** in Val Bormida), **carsun** prevalente nel Biellese, con piccole varianti, **creson**, **gräsun**, **grason** e **ingrason** nelle pianure del Novarese, **grassirun** a Frise (San Pietro Monterosso), **grösōn** a Ronco Canavese, **cressun**, **crësun** o **creisun** nelle valli di parlata provenzale alpina; **carsóu** è di Tortona, **cherson** di Novi Ligure e Acqui Terme e **cëlʃun** di Ormea. **Chressu** è stato raccolto ad Alagna Valsesia dove si parla il walser; tale voce può essere paragonata al tedesco attuale *Kresse*.

Secondo ALEPO I-II (2007), come nelle nostre inchieste, in 36 punti di rilevamento nelle Alpi Occidentali su 42 (a parte 5 punti dove quesdte piante non sono conosciute) il "crescione" deriva il suo nome locale dal lessotipo omonimo, in diverse varianti: **chërsun**, **cherśun**, **cresun**, **creissun**, **creśone**, **crissó**, **greisun**, **greisön**, **gresun**, **grassun**, **grasciun**, **greisirun**, **scriśun**, **creissentin**, ecc..

Per Carema viene indicato **cájare**.

---

167 - CINQUEFOGLIA COMUNE **Scheda 167**
Potentilla reptans Rosaceae

La CINQUEFOGLIA COMUNE (*Potentilla reptans*) ha foglie palmate divise in cinque foglioline a margini dentellati e fiori con cinque petali in forma di cuore, gialli, vistosi. Il nome specifico latino, *reptans*, "strisciante", allude ai fusti lungamente striscianti, stoloniferi, radicanti ai nodi.

Questa potentilla è un'erba assai comune dei luoghi freschi o umidi ai bordi dei prati,e lungo i fossi, soprattutto in pianura ma talvolta sin nel piano alpino.

Il nome del genere *Potentilla* è una creazione dei botanici che sembra derivare da *potens*, "potente", per le proprietà medicamentose che alcune specie si reputava possedessero.

Il nome italiano "cinquefoglia" è stato ricavato da analoghe voci locali che, nelle varie parlate si incontrano in tutta Italia: Penzig (1924) elenca, senza localizzarla, **erba sinchèn-a** ("erba cinquina"), **sinch föi** ("cinque foglie") oltre che **èrba rabloira** ("erba strisciante"). Anche in Val Germanasca si parla di **érbo de la sincheno** come pure Sella (1992) cita per il Biellese **èrba da cinch foje** ed **èrba da scinguina** ("erba della cinquina"). Anche in ALEPO I-II (2007) si ritrovano i

lessotipi visti prima: **érbo de la sinchéno** di Pramollo, **érbo dla cinquina** di Perrero (qui assieme a **érbo arblúiro**, ossia “erba strisciante), **érba dla sinchena** di Villar Pellice e Caraglio, **sinchéino** di Chiomonte oltre che **érba d’set virtü** di Coazze. Queste denominazioni possono essere in comune con la CINQUEFOGLIA TORMENTILLA (*Potentilla erecta = Potentilla tormentilla*), anch’essa a cinque foglie e raccolta quale pianta officinale astringente.

---

168 - IMPERATORIA **Scheda 168**
Peucedanum ostruthium Umbelliferae

Questa robusta ombrellifera è abbastanza frequente sulle Alpi fra i 1000 e i 2200 m di quota presso i ruscelli e in altri ambienti freschi e ombrosi.

L'imperatoria ha foglie a contorno arrotondato, divise in tre parti a loro volta suddivise in tre lobi, con margini profondamente seghettati; l’ampia ombrella è ricca di piccoli fiori, bianchi o un po’ rosati.

Il grosso rizoma, di sapore amaro, raccolto per le sue proprietà toniche e stimolanti, è usato in liquoreria e viene utilizzato per il bestiame nei disturbi della ruminazione.

Peukédanos, πευκέδανος è il nome greco di una specie di questo genere; secondo Boerner (1951) la derivazione di *ostruthium* non è chiara.

Nelle valli di parlata provenzale alpina fra i nomi della pianta si hanno: **algrót** a Bellino, **argró**, **ögl grō** e **gaudrimugna** in Val Germanasca oltre, in ALEPO I-II (2007), **alögrot** di Oncino, **elagrot** di Sampeyre, **alegró** di Boves.

Nelle valli francoprovenzali (col secondo termine anche nell’Eporediese): **alägrá**, **delagrós**, **delagrus**, **agró** (quest’ultimo a Locana); nel Biellese **aros**, **arosc** e **rausel**; in Valsesia **ingrosc**. Rimane incerto **cirjèi** di Caraglio (Gallo, 1917) in quanto voce isolata che si sovrappone a quelle consimili relative al carvi [v. scheda 132] e alla finocchiella [v. scheda 133], entrambe appartenenti alla stessa famiglia dell’imperatoria.

---

169 - VILUCCHIO BIANCO **Scheda 169**
Calystegia sepium Convolvulaceae

Fra i convolvoli il VILUCCHIO BIANCO (*Calystegia sepium*) è la specie spontanea più vistosa per i suoi grandi fiori bianchi a campana; i fusti sono volubili e necessitano di un appiglio per sostenersi; le foglie sono glabre, triangolari, con una profonda insenatura alla base. Questo vilucchio è una pianta erbacea lianosa perenne propria di suoli umidi ed è diffuso nei canneti lungo le rive degli stagni, nelle siepi fresche e ai margini degli ontaneti. Può essere confuso con il vilucchio maggiore (*Calystegia silvatica = Calystegia sylvatica*) e con altri vilucchi a grandi fiori coltivati come ornamentali e sfuggiti alla coltura.

“Vilucchio” è l’italianizzazione di un supposto **volucŭlum* da *volvĕre* “volgere” incrociato con “viluppo” (Devoto, 1968).

I nomi locali sono in parte gli stessi di vilucchio comune [v. scheda 193].

Si possono così ricordare: **curíola** di Limone Piemonte, **curéolo** di Bellino, **scurjola** di Villar Pellice, **curjolo largio** della Val Germanasca e, per il suo portamento avvolgente, **arvídura**, senza località, **frídula** di Orio Canavese, **vidûfun**

di Langhe e Roero, **aurüla** e **vlürga** del Biellese (Sella, 1992); qui vengono riportati anche **faśulin** e altri diminutivi di "fagiolo".

Gridulun veniva ricordato da Colla (1837) per Castelletto Merli e per Schierano.

Relativi alla forma ampiamente scampanata dei fiori sono invece: **campaneti** di Galliate, **campaneli servai** dell'Alessandrino, **campanin** e **ciuchëtte** riportati genericamente da Penzig (1924).

---

170 - CONSOLIDA MAGGIORE **Scheda 170**
Symphytum officinale Boraginaceae

La consolida maggiore, di cui in Piemonte è diffusa la sottospecie tipica, è un comune rappresentante della famiglia della borragine, con caratteri specifici o frequenti della stessa, cioè infiorescenza avvolta a pastorale e pelosità rada e ispida.

Si tratta di una pianta robusta, alta 30-60 cm, con foglie lanceolato-acute, venose, le inferiori con picciolo, mentre le altre ne sono prive ma decorrenti con ali lungo il fusto; i fiori, in antesi a maggio-giugno, sono tubulosi, di color porpora o, in Piemonte, più sovente giallastri; la "radice", in realtà un rizoma, è orizzontale e ingrossata. La consolida maggiore abita i prati umidi, i bordi dei canali e gli argini, specialmente in pianura e comunque non al di sopra dei 1000 m.

La sua "radice", meglio se fresca, si dimostra utile nella cicatrizzazione delle ferite e delle ulcere, per il suo contenuto in allantoina che è un fattore rigenerativo dei tessuti cutanei. Per uso interno, essendo anche ricca di tannini e mucillagini, si può utilizzare nelle diarree e nelle infiammazioni con tosse delle vie respiratorie.

Come nomi locali Mattirolo (1918) indica **anjèt**, che è riferito a Mondovì secondo Colla (1837), **njá** e **nari** nel cuneese (Margarita); nella pianura novarese questa specie, per l'aspetto a pastorale della sua infiorescenza, è detta **èrba del munsignur**; nella Val Germanasca, di parlata provenzale alpina, viene detta **njali** o **érba dā panaris**: in effetti qui era in uso utilizzarne le radici schiacciate con olio nella cura dei paterecci. **Cunsavela** viene segnalata da Magenta (1984, 1995) per Novi Ligure e **urío d'aśe** ("orecchie d'asino") a Elva; con lo stesso significato **urije d'aśu** è di Caraglio. Da Colla (1837) veniva indicato **cunsolida** a Caprie, Oulx e Moncrivello.

---

171 - MENTA [varie specie] **Scheda 171**
Mentha spp. Labiatae

Il genere *Mentha* comprende varie specie e ibridi alquanto variabili, forme spontanee e coltivate, spesso non facilmente catalogabili, accomunate da caratteri generali quali: foglie opposte a due a due ai lati dei fusti, infiorescenze semplici o ramificate, formate da piccoli fiori tubulosi rosei e, in particolare, odore aromatico penetrante, piacevole o, in certi casi, acre.

Le specie spontanee di bassa quota, infestanti di terreni incolti, sono: la MENTA POLEGGIO (*Mentha pulegium*) e la MENTA CAMPESTRE (*Mentha arvensis*), di suoli alternativamente umidi e asciutti, oltre che la MENTA D'ACQUA (*Mentha aquatica* subsp. *aquatica*), specie di paludi e fossi. In montagna è del tutto prevalente la MENTA SELVATICA (*Mentha longifolia*) che forma popolamenti estesi presso le sorgenti sino a 2000 m; le foglie in questa specie sono prive di picciolo e grigiastre

per abbondante e breve pelosità morbida al tatto e i fiori, molto numerosi, formano spighe fusiformi all'apice del fusto; l'odore, dolciastro, non è molto gradevole. La MENTA A FOGLIE ROTONDE (*Mentha suaveolens* = *Mentha rotundifolia*) vive in luoghi aridi.

La MENTA PIPERITA (*Mentha* x *piperita*), pianta che non manca negli orti familiari come erba aromatica, è un complesso di ibridi ottenuti dall'incrocio di *Mentha aquatica* e di MENTA ROMANA (*Mentha spicata*), un tempo largamente coltivati nel territorio di Pancalieri, Casalgrasso e Moretta. Si ricorda che la menta è largamente utilizzata nell'industria liquoristica e dei dolciumi per il caratteristico ben noto aroma dovuto a un olio essenziale, il mentolo, che provoca al gusto una sensazione prima di bruciore e poi di freddo.

Nell'ambito fitoterapeutico le mente, sovente utilizzate in infuso, hanno proprietà toniche, antispasmodiche e digestive.

Il nome *mentha* viene dal greco *minthe*, μίνθη, una ninfa.

Le denominazioni locali delle forme spontanee, senza eccezione, partono dalla radice "menta" più spesso con suffissi o aggiunte peggiorativi: **mentass** in Val Bormida e nella Collina di Torino, **mentaso** a Bellino, **mentastr** nell'Astigiano, **maintås** a Orio Canavese, **mëntatre** in Val Germanasca, **mentōtri** a Sestriere Borgata, **mëntastre** a San Maurizio di Frassino, **mentastre** delle Valli Grana e Maira, **mentras** in Val Pesio, **mintras** a Tortona, **mentastro** e **minciōstru** a Ormea, **mantråsca** e **mantåstri** a Limone Piemonte e **mëntënas** (secondo ALEPO I-II, 2007) nella frazione Limonetto, **mantun**, **mènta salvèja** o **mènta salvaga** nel Biellese, **menta servagja** (ALEPO I-II, 2007) a Bibiana, Bellino, Cartignano, Chiusa Pesio e Pamparato, **mènta al s-ciat** ("rospo")[154] del Novarese come pure **menta da babi** a Upega (Briga Alta) e **menta di babi**, con lo stesso significato, della Valle Belbo nelle Langhe.

---

172 - DULCAMARA **Scheda 172**
Solanum dulcamara Solanaceae

Si tratta di una specie lianosa erbacea un po' legnosa alla base, a fusto debole, a foglie triangolari, le inferiori con due lobi laterali brevi che danno l'idea, nel complesso, del ferro di un'alabarda.

I piccoli fiori, riuniti in specie di ombrelle, hanno corolle con cinque punte triangolari rivolte all'indietro, che spiccano per il contrasto del loro colore violetto con il giallo vivo delle antere sporgenti in avanti; i frutti maturi sono delle piccole bacche rosse, ovali, velenose.

La dulcamara vive soprattutto alle quote inferiori (di rado oltre 1000 m), in suoli umidi presso le siepi e, tipicamente, ai bordi dei boschi di ontano nero.

Un tempo veniva usata in fitoterapia per le sue proprietà depurative e sudorifere, usando molta attenzione alle dosi perché è velenosa: in particolare le bacche sono emetiche e possono provocare gastroenteriti.

Tradizionalmente si ritiene che il nome del genere sia stato derivato da *solamen*, "sollievo", per le proprietà medicinali di alcune specie della famiglia.

---

[154] Lo specificativo "del rospo" si riferisce all'ambiente umido preferito dalle mente.

Le diverse denominazioni della specie botanica e locali hanno origine dal fatto che, masticando i fusti legnosi, questi presentano dapprima un sapore amaro e poi dolciastro.

Sulla Collina di Torino è chiamata **duciamèra**, nel Novarese **maradulza** e **dücamara**, in Valsesia **ducamara**, **dulciamèra** ad Asti, **dulciamara** a Pontestura, **dursamaru** a Piaggia (Briga Alta), **duzamar**, **dücamar**, **duscemèru** e varianti nel Biellese, **dusc-maru** ad Albano Vercellese, **dusamar** nel Monregalese, **amardū** ("amarodolce") in Val Germanasca.

Le basi "liquerizia" e "succhia amaro" si hanno nel semplice **rigulissja** di Prato Sesia con **ligurisja mara** di Trecate e **argulisja díi vernai** ("liquerizia degli ontaneti") della Valle di Susa (Colla, 1837); **ciüciaméra** ("succhia-amaro") è presente nelle Langhe, Roero e Colline del Po e **gicamora** ("cicca amara") a Novi Ligure.

In ALEPO I-II (2007) le denominazioni locali della dulcamara corrispondono praticamente tutte a questi lessotipi, sia pure con differenti varianti: **dülciamara**, **dusamar**, **dulciamaro**, **dulcamara**, **dusamāro**, **dücomaro**, **dücamāra**, **dacamara**; **ürgamara** è segnalata per Bibiana, **ciüciamara** per Moncalieri, **ciücemèru** per Livorno Ferraris, **ciciumarlu** per Fontanetto Po ed **ergalisja d'bosch** ("liquerizia di legno") per Val della Torre.

In parecchie località se ne sottolinea la caratteristica di masticatorio.

---

173 - ERBA GRASSA [due specie]: **VERONICA BECCABUNGA**, **VERONICA ACQUATICA** **Scheda 173**

Veronica beccabunga, Veronica anagallis-aquatica Scrophulariaceae

Sono due specie abbastanza simili come aspetto, ospitate entrambe negli stessi habitat acquatici.

VERONICA BECCABUNGA (*Veronica beccabunga*) ha fusto strisciante-ascendente con radici ai nodi, fiori azzurri o violetti in brevi grappoli posti eretti all'ascella della foglie opposte, grasse, che sono quasi prive di picciolo, ovali e seghettate.

VERONICA ACQUATICA (*Veronica anagallis-aquatica*) se ne differenzia per i fiori rosei e le foglie erbacee del tutto prive di peduncolo oltre che per il portamento eretto e più elevato.

Caratteri in comune sono i fiori piccoli con breve tubo corollino che si apre in quattro lobi rotondi e gli organi vegetativi glabri e un po' lucenti.

"Beccabunga" è una latinizzazione del tedesco *Bachbunge* (*Bach* = ruscello).

Veronica anagallis-aquatica è specie che non supera il piano montano mentre *Veronica beccabunga* raggiunge quello alpino; entrambe vivono in luoghi paludosi o immerse in parte dell'acqua di sorgenti, ruscelli e fossi.

Entrambe erano considerate specie officinali con proprietà diuretiche, depurative e antiscorbutiche; la *Veronica beccabunga* può essere consumata cruda in insalata.

I nomi in comune di queste due specie sono pochi e tutti derivati dallo stesso tipo lessicale: **favass** delle Langhe e Roero, **favasa** di Mondovì, **favaso** della Valle Grana e Val Germanasca.

174 - VALERIANA COMUNE **Scheda 174**
Valeriana officinalis Valerianaceae

La valeriana comune è una pianta alta sino a 1-1,50 m, con fusti solcati longitudinalmente e foglie opposte, suddivise in numerosi lobi lanceolati e dentellati posti in due file; l'infiorescenza apicale forma una specie di ombrella di piccoli ma numerosissimi fiori rosei; la radice emana un caratteristico e spiacevole odore, gradito comunque ai gatti, il che si riflette nelle denominazioni locali.

La valeriana vive dalla pianura, dov'è rara, sino al piano montano lungo i fossi e nelle praterie umide.

Già conosciuta per le sue proprietà curative da Ippocrate (IV sec. a.C.), prese il nome attuale prima dell'anno Mille, quando l'erba era consigliata dai medici arabi, forse dal latino *valere*, "stare bene"; *officinalis* ha il significato di "medicinale".

Le radici, meglio se fresche, hanno virtù sedative (utilizzate nell'insonnia), antispasmodiche e digestive.

La valeriana prende il nome di "erba dei gatti" in denominazioni generiche quali **èrba dîi gat** ed **èrba gata** o **gatarja** oltre a **érba di ciat** di Roccavione e Robilante. **Busùn-e** viene data da Allioni genericamente. **Valeriåna** viene riportata per Orio Canavese.

175 - TOSSILAGGINE **Scheda 175**
Tussilago farfara Compositae

La tossilaggine è una pianta comune negli incolti specialmente a suolo argilloso e sempre umido, assai precoce quanto a fioritura: già in febbraio-marzo in pianura (ma la specie supera anche i 2000 m) spuntano gli scapi fiorali privi di foglie, ornati solo da squame arrossate, che portano capolini di fiori tubulosi e, all'esterno, filiformi fiori ligulati, entrambi di un bel giallo; i primi danno poi origine a pappi bianchissimi.

Le foglie, che si sviluppano più tardi, sono arrossate e cuoriformi, dentate, bianche al di sotto per una fitta copertura di peli finissimi somigliante a un feltro.

Un tempo era apprezzata poiché l'infuso dei fiori facilita l'espettorazione calmando la tosse; in effetti il nome botanico della pianta deriva dai termini latini *tussis*, "tosse" e *ago*, "caccio".

Il nome *farfăra*, latino, è, secondo Devoto (1968), di probabile origine mediterranea e s'incontra qua e là anche in alcune parlate del Piemonte meridionale: come tale a Piaggia (Briga Alta) e in alta Val Bormida, **farfanela** a Novi Ligure, **fárfura** nella Valle Orba e Ovada, **fúlfure** a Ponte di Nava (Ormea). **Ciapüsét** è di Bellino, **laciarèi** a Quargnento, **lapasèt** e **lavasèt** del Monregalese, Ceva e Valli di Lanzo: si tratta di diminutivi dei nomi relativi al farfaraccio [v. scheda 176] che ha foglie simili ma molto più grandi.

In altri casi le foglie sono paragonate a unghie o zampe di vari animali: **ungia cavalin-a**, **ungëtta**, **pjota ëd müla** che si ritrova in Penzig (1924) mentre **pé d'asùu** ("piede d'asino") è stato raccolto a Castell'Alfero, Cassine, Ceva, Moncrivello, **pé d'ösu** nel Novarese, **pé d'oca** a Tigliole; alludono ancora all'affine farfaraccio **dravasatta** di Limone Piemonte, **sc-gîravaza amõîa** di Fontane (Frabosa Soprana) e **gravaso cavalino** della Valle Grana.

Colla (1837) ricorda **rucarin-a** per le Langhe. A Sostegno la tossilaggine è detta **zücchi salvaighi** (“zucche selvatiche”), **blero** a Elva e **caplét** a Paglieres (San Damiano Macra).

Sant Johanns blüama (“fiore di San Giovanni”) è del walser di Alagna Valsesia; **sandblacka** secondo altra fonte (Gilardino, 2008).

Dalle inchieste di ALEPO I-II (2007) si può apprezzare la notorietà di questa pianta, conosciuta con denominazioni in parte già viste prima o consimili: **fárfra** di Prato Botrile (Condove), **fárfure** di San Giuliano (Susa), **fåifufra** di Fontane (Frabosa Soprana), **fārfu** di Chiusa Pesio; **unglåsa** (letteralmente “unghiaccia” [155]) di Giaglione, **unglase** di Chiomonte, **ungletto** (“unghietta”) di Perrero, **pjota ëd müla** (“zampa di mula”) di Traversella; altri nomi sono: **brëtte** (“berrette”) di Campiglia Cervo, **s-ciopateste** di Pamparato, **flur de funtáuna** (“fior di fontana”) di Novalesa, **érba dā tus** (“erba della tosse”) di Coazze, **pempjeta** di Sestriere Borgata.

---

176 - FARFARACCIO **Scheda 176**

Petasites hybridus (= *Petasites officinalis*) s.l. Compositae

Soprattutto in montagna, allo scoperto e all’ombra, nei luoghi umidi, è possibile osservare estesi tappeti puri di ampie foglie più o meno arrotondate e lungamente picciolate: si tratta del FARFARACCIO (*Petasites hybridus*), che fiorisce all'inizio della primavera con capolini di piccoli fiori tubulosi rosei su steli alti 10-40 cm, coperti da squame rossicce. Più tardi si sviluppano rade infruttescenze con vistosi ma fugaci pappi bianchi, accompagnate da lamine fogliari reniformi-poligonali, finemente e acutamente dentate, che raggiungono il diametro di 70 cm e sono le più grandi fra quelle delle piante spontanee italiane.

Il farfaraccio, di cui sono state censite in Piemonte due diverse sottospecie, è raro in pianura e in collina; in montagna giunge sino a 2000 m lungo i ruscelli e, più in basso, è diffuso ai bordi dei boschi di ontano bianco.

Il nome scientifico riprende il greco *pétasos*, πέτασος, il classico ampio copricapo alato di Ermete (Mercurio).

Dalle nostre ricerche e dalle inchieste di ALEPO I-II (2007) risulta che varie denominazioni locali alludono a copricapi come **capei**, **caplun**, **brëtte** (“cappelli”, “berrette”) del Biellese (Sella, 1992), **ciaplé** di Ingria, **capel** di Ormea, **ciaplas** della Val Germanasca e di Elva, **ciapüs** (“cappucci”) di Bellino mentre **fujas** di San Maurizio di Frassino e Sampeyre significa “foglie grandi”.

Più diffusi i termini collegati al latino *lapathium*, che indica pure un’altra specie a foglie ampie, la bardana [v. scheda 226]: **lapas** a Briga Alta, **lapasa** a Pamparato, **lapasun**, generico per il Piemonte (Colla, 1837), **lavèrsje** a Ribordone, **lavassa** a Traversella, Chiusa Pesio e a Bellino, Entracque e nell’Alessandrino, **lavasi** a Balme, **lavassas** a Chialamberto e Val Pellice, **lavason** a Novi Ligure, **slavasa** a Livorno Ferraris, **lavazun** e **lavanchei** nel Biellese, **ravasa** a Boves e nella bassa Valle Vermenagna, **dravåsa** nella sua parte superiore (Limone Piemonte), **gravaso** in Valle Grana, ad Argentera, Aisone, Entracque, **sgfravaza** a Fontane (Frabosa Soprana).

---

[155] Qui col significato di “zoccolo equino”.

Drüvja è stato raccolto a Villar Pellice, **drūja** a Pramollo e San Giuliano (Susa), **coi di babi** (“cavolo dei rospi”) a Traves, **unglasä** a Salbertrand. Interessanti sono **patafras** (“straccio”) di Upega e **unglasës** di Giaglione (letteralmente “unghiacce”, forse traslato per “zampacce”).

---

177 - MESTOLACCIA **Scheda 177**
Alisma plantago-aquatica Alismataceae

La mestolaccia è una specie comune dei luoghi umidi con foglie in cespo basale, ovali acute, con lunghi piccioli. I fiori, piccoli, con tre petali bianchi, sono portati in un’ampia ma assai rada pannocchia.

La mestolaccia, il cui nome italiano si riferisce alla forma delle foglie, è diffusa soprattutto in pianura, nei suoli paludosi lungo i fossi e gli stagni.

Il nome *alisma* si ritrova a denominare una pianta acquatica nell’opera “Sulla materia medica” di Dioscoride (I secolo d.C.), importante trattato di farmacologia riguardante le piante officinali; il nome specifico, *plantago-aquatica*, sottolinea la somiglianza delle foglie dell’*Alisma* con quelle delle piantaggini.

I termini locali con cui viene denominata questa pianta rispecchiano una certa somiglianza della forma delle foglie con il cucchiaio: **cüciaî** nelle Langhe e Roero, **cüciar** nel Vercellese, **chiciaî** in Monferrato, **cügiaron** nel Novarese, **cugé** nel Casalese.

---

178 - GIAGGIOLO ACQUATICO **Scheda 178**
Iris pseudacorus Iridaceae

Questo giaggiolo ravviva spesso con la sua vivace fioritura gli ambienti umidi e paludosi, in cui poche sono le specie vistose. Come gli altri congeneri presenta foglie lineari, abbastanza larghe e con apice triangolare acuto dal cui aspetto derivano alcuni nomi locali. I fiori sono gialli con sei pezzi, dei quali tre più grandi e arrotondati, rivolti verso il basso, alternati ad altri stretti ed eretti.

Questo fiore, stilizzato, divenne il *fleur de lis* ossia il giglio di Francia raffigurato nello stemma dei re di questo paese[156].

Il nome *Iris*, dal greco *iris*, ἶρις, “arcobaleno”, è dedicato alla dea Iride e sembra sia stato dato a queste piante per le splendide tinte variegate dei fiori di alcune specie. *Pseudăcorus* significa “falso acoro”, un'altra pianta acquatica, con foglie consimili.

Liru gialt (“giglio giallo”) di Rovasenda, **liri d’ava** (“d’acqua”) di Gattinara e **liro** del medio Novarese hanno la stessa origine dei precedenti mentre **giassó giaun** (“giaggiolo giallo”) fa capo al latino *gladiŏlus* (“piccola spada”).

Si riferiscono ancora all’aspetto delle foglie **cutela** (termine generico usato anche per altre specie di *Iris*) che significa “coltello” volto al femminile, delle Langhe, Roero e Valle Vermenagna, voce ricordata, anche al diminutivo, da Colla (1837), per Priocca, Moncalvo, Revello e Mondovì; inoltre si hanno **spadon giald** (“giallo”) di Novara e **spadoch gialt** di Cameri.

---

[156] Un’altra specie, un'iris barbata bianca chiamata *Iris florentina*, coltivata, è il simbolo della città di Firenze che è anche chiamata “la città del giglio”.

179 - GIUNCO [varie specie] **Scheda 179**
Juncus spp. Juncaceae

Questo genere comprende numerose specie di pianura, collina e zone submontane, di non facile determinazione, con aspetto dimesso in quanto si tratta di piante prive di fiori appariscenti. Le foglie e gli steli sono più spesso cilindrici, sottili e acuti all'estremità, cavi, oppure, in *Juncus articulatus*, con piccoli setti distanziati di tessuto spugnoso; in alcuni casi le foglie sono assenti e le loro funzioni sono assunte dagli steli, che portano modeste infiorescenze di piccoli fiori verdastri o bruni, privi di petali. I giunchi sono tipicamente legati a suoli paludosi posti presso laghi, stagni e sorgenti; da pochi decimetri d'altezza possono raggiungere anche 1-1,5 m d'altezza a seconda della specie.

Più che materiale da intreccio (i cosiddetti "mobili di giunco" sono ottenuti da altre piante) queste specie venivano localmente usate, come nel Biellese, quali legacci per viti e ortaggi poiché gli steli sono tenaci ma flessibili.

Il nome *Juncus*, già usato da Virgilio, viene dal latino *jungo*, "lego, "annodo".

Un termine citato genericamente per questo genere è **giunch** (ad esempio a Upega – Briga Alta – a Elva e Villar Pellice) – **gionch** è di Acqui Terme – mentre particolarmente ricco di denominazioni è il Biellese (Sella, 1992) con numerose varianti: **ṡunch** (anche a Orio Canavese), **ʃunce**, **ṡuncin**, **ʃunculin**, **ʃunch**, **sunʃe**, **ʃuncin**, **ṡúngula**, **giuinche**, ecc., **curʃin** ("laccetti"), **gurin** ("vermena"). **Bīu** viene segnalato per Limone Piemonte mentre il suo antico uso come legacci – **arliüm** – veniva indicato per l'Astigiano da Colla (1837).

Anche in ALEPO I-II (2007) le derivazioni dei nomi di questa pianta sono quelle da "*juncus*": **giunch**, **ʃünch**, **żunch**, **ṡunch**, **giugn**.

180 - CANNUCCIA DI PALUDE **Scheda 180**
Phragmites australis (= *Phragmites communis*) Gramineae

È la componente principale della vegetazione di bordo delle acque ferme degli stagni e lanche che concorre a interrare e prosciugare col tempo tramite l'abbondante annuale deposizione di materiale organico. I fusti sono fitti, sottili e articolati, molto variabili in altezza (0,50-3 m, talvolta anche 6 m), portano foglie lungamente lanceolate, taglienti ai bordi, di colore verde glauco; l'infiorescenza è una ricca pannocchia apicale a pennacchio, verdastra o soffusa di violetto.

La CANNUCCIA DI PALUDE (*Phragmites australis*), di cui in Piemonte è presente solo la sottospecie tipica, forma densi popolamenti praticamente allo stato puro soprattutto in pianura ma talvolta sino a 1500 m, molto importanti come habitat per varie specie di uccelli palustri che vi trovano rifugio e un ambiente adatto per la nidificazione; è l'erba che può raggiungere la massima altezza fra le specie spontanee di questa famiglia nel nostro paese.

La cannuccia di palude era largamente usata per confezionare stuoie e graticci e per impagliare sedie.

Il nome latino è stato derivato dai botanici da un greco *phràgma*, φράγμα, che in Dioscoride indica una pianta idonea per fare siepi.

Le denominazioni locali fanno quasi ovunque riferimento a "canna", più spesso al diminutivo, come in italiano, per differenziarla dalla canna domestica "delle vigne", *Arundo donax*, [v. scheda 296]: **canin**, senza indicazione di località, da

Penzig (1924), **canèt** (Omegna), **canetta** (Gattinara), **canéi** (lago di Viverone e Caraglio), **cana di mujiss** (Asti), **canèt djë smujiss** (Langhe e Roero, "cannuccia di palude"), **canëta** (Rovasenda, Buronzo, Oleggio e Fontanetto Po), **caneta** (Tortona), **canöti** (Novarese). **Pjümasēri** di Orio Canavese allude all'infiorescenza a "pennacchio".

Anche le poche indicazioni relative a questa pianta di ALEPO I-II (2007) (questa specie è rara in montagna) fanno riferimento al lessotipo "canna": **cane** di Campiglia Cervo, Rocca Canavese, Chianocco, Cartignano e Boves, **cånes** di Giaglione, **canëtte** di Val della Torre, **canno** di Chiomonte, **canis** di Chiusa Pesio; **pjümèt** è di Moncalieri.

---

181 - STIANCIA O LISCA **Scheda 181**
Typha latifolia Typhaceae

È una comunissima pianta palustre, invadente grazie ai suoi minuti semi cotonosi che vengono facilmente trasportati lontano dal vento. È di altezza elevata, da 1 a 2,50 m, con lunghe foglie nastriformi, consistenti, erette, ad apice acuto, che si sviluppano da un grosso rizoma strisciante nel fango; i numerosissimi piccoli fiori bruni sono portati all'apice di un lungo stelo, stipati in una densa infiorescenza di forma cilindrica, i maschili all'apice, quelli femminili più in basso. S'incontra nei fossi in folti popolamenti puri dove l'acqua si ferma a lungo, presso le sponde degli stagni, in particolare alle quote inferiori.

Le foglie venivano usate per impagliare sedie e fiaschi (in Piemonte il materiale veniva ad esempio raccolto al Lago di Viverone) e per preparare stuoie; interessante era l'uso, riferito per le Langhe, di inserire tra le doghe delle botti le sue foglie per ottenere una miglior tenuta ai liquidi.

Typha viene dal greco τύφη indicante alcune specie di questo genere. L'appellativo *latifolia* ("a foglia larga") si contrappone ad *angustifolia* ("a foglia stretta"), nome di un'altra tifa, molto simile ma meno frequente.

Numerose e varie sono le denominazioni raccolte: **ungia d'caval** ("unghia di cavallo") di Agliano d'Asti, **ungëtta** ("unghietta") di Cumiana; **palmasa**, **palmascia** e **sparmasa** del Biellese (questa anche di Pobietto – Morano Po –) e **palmetta** del Novarese (qui con **marżapön** e **tulipëch**); **canei** del lago di Viverone, **canëtta** di Lessolo e **canëtta del salam** ("cannuccia del salame" al quale viene paragonata la forma dell'infiorescenza) e, semplicemente, **salam** di Morano Po oltre a **salamit** (diminutivo) di Trecate; **curtel** ("coltello") di Acqui Terme; **mönun** di Lozzolo; **patelacan** ("picchia cani") di Langhe e Roero; **salam di manin** di Gattinara, **salam ad risère** di Gattinara; **pnass ëd lüv** (ad esempio a Bricherasio), **pan ëd lüv** (rispettivamente "coda" e "pane di lupo") da Penzig (1924).

Altre denominazioni sono: **banderole** ("banderuole") di Grosso, **fratin** di Alba, **tübu** (per la forma dell'infiorescenza) di Novi Ligure, **lëscun** di Vinchio e comuni vicini, che, come per **lescás** è un peggiorativo di **lësca**, nome attribuito a diverse specie di piante erbacee di luoghi acquitrinosi del genere *Carex* [v. scheda 182 - carice], **limugias** del lago di Candia, **minit** di Galliate, tutte segnalazioni di inizio Ottocento da Colla (1837).

ALEPO I-II (2007) riporta per questa pianta tre sole segnalazioni: **lescas** di Moncalieri, **cane** di Campiglia Soana e **cánës** di Giaglione; nei due ultimi casi con

possibile sovrapposizione alla cannuccia di palude [v. scheda 180] che vive in ambienti simili.

---

182 - CARICE [varie specie] **Scheda 182**
Carex spp. Cyperaceae

Si tratta di alcune decine di specie di aspetto dimesso, con fioriture modestissime, di difficile determinazione. Diffuse dalle pianure sino alla zona alpina, interessano qui quelle di maggior altezza (con infiorescenze alte sino a 1-1,50 m) che formano i magnocariceti, popolamenti folti di grossi cespi tenaci situati nella fascia d'interramento di stagni e lanche a varie quote. Caratteri comuni sono: foglie lineari simili a quelle delle erbe di prato cioè di tipo graminoide, spesso taglienti ai bordi, fiori in spighe maschili e femminili vicine o separate dove le parti relativamente più evidenti sono, per breve tempo in primavera, i piccoli stami gialli e gli stili bianchi; adattamento particolare è quello di crescere in suoli asfittici perché saturi d'acqua.

In altri tempi le lunghe foglie intrecciate servivano per legacci rustici in agricoltura e per impagliare seggiole e fiaschi. Già i Romani usavano il nome *carex* per le piante di questo genere. Più avanti nel tempo, il tardo latino *lisca* (in realtà "giunco", ossia altra pianta di luoghi umidi) è entrato nell'uso per influenza del germanico *liska* (che s'incontra ancora per queste specie nel francese *laîche*, "carice").

Questi termini hanno influenzato le denominazioni locali in quasi tutto il Piemonte; si hanno così: **lësca** del Torinese, Cuneese, Langhe e Roero, di Rorà e Cassine, **läsca** di Viverone, **lesca** e **liscon** del Novarese, **lest-cia** di Coazze, **lösca** del Casalese, **lisca** di Acqui Terme, Oleggio, Tortona e Novi Ligure, **les-cio** della Valle Grana e **lecio** della Val Germanasca. **Èrba lisca** è di Novi Ligure.

A Robilante e Roccavione queste piante si chiamano **baucia** (v. il francese *bauche* che indica sia "piante delle paludi" sia "prateria paludosa").

Pure in ALEPO I-II (2007) si ritrova per queste piante sulle Alpi la stessa radice diffusa ovunque in Piemonte, con parecchie varianti: **lësca**, **lés-cio**, **lécio**, **lösco**, **lés-ci**, **lisco**, **lesca**, **lés-ciä**, **lüsca**; in più si registrano: **érba paluṡa** di Condove e **érba dla sagna** ("erba dell'acquitrino") di San Giuliano (Susa). **Ślozza** è limitata a Gattinara.

Una specie di carice assai frequente nel Piemonte settentrionale, la CARICE BRIZOLINA (*Carex brizoides*), prende un nome particolare: nel Biellese è chiamata **èrba vascapin-a** o solo **vascapin-a** con alcune varianti (**scapina**, **mascapin-a**) o, ancora, **pajëta**, **pajarina** o **rajussa**. Le foglie, assai lunghe e sottili, venivano usate sino a qualche decennio fa per imbottire cuscini e materassi e per preparare mantelli contro la pioggia (**vascāpon**), talvolta con il cappuccio, usati da pescatori e pastori, simili a quello portato da Ötzi, la mummia ritrovata nel 1991 sul monte Similaun, al confine fra Italia e Austria (Sella, 1992; Buratti, 2008).

7 - PIANTE ERBACEE INFESTANTI DELLE COLTURE

Come indica il nome si tratta di piante, dette anche malerbe dagli agronomi, che crescono insieme a quelle coltivate, soprattutto cereali, vite e ortaggi, alle quali fanno concorrenza per quanto riguarda spazio occupato, acqua e sostanze nutritive.

Un tempo in parte tollerate, salvo nelle risaie, dove le mondine operavano il diserbo manuale. In seguito sono state eliminate con il diserbo mediante attrezzi a mano o, più tardi, nelle colture a file o a filari, con attrezzi meccanici. Oggi sono combattute con prodotti organici di sintesi, gli erbicidi o diserbanti.

Molte specie infestanti sono così praticamente scomparse, salvo in qualche coltura tradizionale e marginale, ad esempio in zone collinari, e con esse le belle fioriture di papaveri, fiordalisi, camomilla, gladiolo selvatico, speronella, gittaione, ecc., sebbene alcune, come i papaveri e la camomilla, si siano adattate a vivere negli incolti e nelle zone ruderali.

Le specie naturalisticamente più interessanti, che accompagnarono sin dalla più remota antichità[157] le colture dei cereali, sono oggi del tutto assenti in pianura e nella bassa montagna in ambiente caldo e fino verso i 1000 m e oltre nelle valli continentali secche come quella di Susa. Nel primo caso ciò è avvenuto in pianura per la quasi generale sostituzione del grano con il mais e nelle quote più elevate per il totale abbandono dei piccoli appezzamenti a terrazze e gradoni, un tempo parzialmente coltivati, che, a partire dagli anni ’50-’60 del secolo scorso, sono stati gradualmente colonizzati da vegetazione arbustiva e arborea d’invasione.

Piante spontanee erbacee **GRUPPO 7 (schede 183-205)** **Piante erbacee infestanti delle colture**
183 - Portulaca o **porcellana** - *Portulaca oleracea* - Portulacaceae
184 - Gittaione - *Agrostemma githago* - Caryophyllaceae
185 - Stellaria o **centocchio** - *Stellaria media* - Caryophyllaceae
186 - Damigella campestre - *Nigella arvensis* - Ranunculaceae
187 - Speronella o **erba cornetta** - *Consolida regalis* (= *Delphinium consolida*) - Ranunculaceae
188 - Papavero o **rosolaccio** - *Papaver rhoeas* - Papaveraceae
189 - Ravanello selvatico, **cascellore comune**, **senape selvatica** [vare specie] - *Raphanus raphanistrum, Bunias erucago, Sinapis* spp. - Cruciferae
190 - Veccia [varie specie] - *Vicia* spp. - Leguminosae
191 - Castagna di terra - *Bunium bulbocastanum* - Umbelliferae
192 - Attaccamano - *Galium aparine* - Rubiaceae
193 - Vilucchio comune o **convolvolo comune** - *Convolvulus arvensis* - Convolvulaceae
194 - Erba morella - *Solanum nigrum* - Solanaceae
195 - Valerianella - *Valerianella locusta* (= *Valerianella olitoria*) - Valerianaceae
196 - Camomilla - *Matricaria chamomilla* - Compositae
197 - Fiordaliso - *Cyanus segetum* (= *Centaurea cyanus*) - Compositae

[157] Per questo dette archeofite, dal greco *arké*, ἀρκή, “principio” e *phytón*, φυτόν “pianta”.

198 - Cardo selvatico [varie specie] - *Carduus* spp., *Cirsium* spp. - Compositae
199 - Cipollaccio col fiocco o **lampascione** - *Leopoldia comosa* (= *Muscari comosum*) - Liliaceae
200 - Gladiolo dei campi - *Gladiolus italicus* (= *Gladiolus segetum*) - Iridaceae
201 - Pabbio [varie specie] - *Setaria* spp. - Gramineae
202 - Avena selvatica - *Avena fatua* - Gramineae
203 - Loglio [varie specie] - *Lolium* spp. - Gramineae
204 - Giavone - *Echinochloa crus-galli* (= *Panicum crus-galli*) - Gramineae
205 - Gramigna [varie specie] - *Cynodon dactylon*, *Agropyron* spp., *Elymus* spp., *Elytrigia* spp. - Gramineae

Tab. VII - Piante erbacee infestanti delle colture.

183 - PORTULACA o **PORCELLANA** **Scheda 183**
Portulaca oleracea Portulacaceae

È una pianta glabra e lucida, a portamento strisciante e assai ramificata, con piccoli fiori gialli e foglie opposte, ottuse, spesse, glabre, succulente, con consistenza carnosa. In Piemonte è diffusa solo la sottospecie tipica.

È specie xerofila, presente non soltanto come infestante nelle colture ma anche negli ambienti ruderali secchi.

Già nota ai Greci come "cibo dei porci" per essere assai gradita ai maiali, era nota ai Romani con termini analoghi (*porcillaca* o *porculaca*)[158].*Oleracea*, dal latino *olus*, *oĕris*, significa "ortaggio".

Cotta, un tempo si usava nel Biellese (Sella, 1992) per insalate dal sapore acidulo e minestre; fresca, veniva utilizzata come diuretico e antinfiammatorio delle vie urinarie. Altrove era considerata specie antiscorbutica.

Nelle varie denominazioni presenti in Piemonte (oltre che nel sinonimo italiano) la radice è sempre la stessa: **purslan-a** (anche al diminutivo) a Fontanetto Po, nelle Langhe e Roero, **puslano** in Val Germanasca, **purscläna** nel Novarese e **pursc-lana** (con varianti) nel Biellese, a Gattinara e a Oleggio Castello.

Di significato analogo sono: **èrba dal purchèt** ed **èrba purcatera** (Biellese), **angfassacîn** ("ingrassaporci", della Langhe), **èrba da purcat** (Orio Canavese), **èrba purslèinn-a** di Novi Ligure.

184 - GITTAIONE **Scheda 184**
Agrostemma githago Caryophyllaceae

Mentre il nome del genere è una creazione di fantasia dei botanici (*agrós*, ἀγρός, "campo" e *stemma*, στέμμα, "corona"), quello scientifico (come anche il nome comune) deriva dalla voce latina *gittus* che si riferiva anticamente alla damigella campestre o nigella [v. scheda 186] con la quale questa pianta ha in comune, oltre che l'habitat (campi di grano, segale e orzo), solo i semi neri ma,

[158] Secondo Devoto (1968) nel latino imperiale veniva detta appunto *portulaca* "che pare un rifacimento da un **porclaca*, cfr. *porcillaca* presso Plinio".

come aspetto, è diversissima: i fusti del gittaione sono più elevati (sino a 70-80 cm) con foglie intere e opposte e i fiori più piccoli ma vistosi, a cinque petali, di un bel colore purpureo, sopravanzati a corona dai lunghi sepali raggiati. I suoi semi sono velenosi e, anticamente, se macinati assieme ai cereali, davano luogo a disturbi noti col nome di gitaismo o gitagismo.

La derivazione da *gittus* si riconosce anche in alcune denominazioni locali come in **gitúi**, **gitugni** del Novarese e **giütun** dell'Alessandrino.

Promiscuamente, sia in parlate gallo-italiche sia in quelle gallo-romanze, si registrano voci affini a *Nigella*: **gnela** delle Langhe, **agnela** dell'Astigiano, **nela** di Ormea, **náile** di Limone Piemonte, **nelo** di Bellino e Val Germanasca.

In ALEPO I-II (2007) si hanno inoltre: **gnelo** di Pramollo, **nela** di Giaglione, Novalesa, Coazze e Aisone, **nelo** di San Martino (Perrero) e Pramollo (anche a Bellino), **njelo** di Elva, **nella** di Mattie, **nello** di Sampeyre e Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **lün-hi** di Condove.

Giajät di Boves e **garofu di ciamp** ("garofano dei campi") di San Giuliano (Susa) hanno una diversa origine.

A sé stanno anche altre denominazioni quali **clüsun** di Canelli, **chescju**, **chessu**, **cöscju**, **chëʃu** e simili del Biellese, **cossu** della Valle di Susa e **chésul** di Orio Canavese, tutti nomi con base affine da considerarsi, come d'altra parte i precedenti, praticamente dimenticati.

---

185 - STELLARIA O CENTOCCHIO **Scheda 185**
Stellaria media Caryophyllaceae

È questa una cariofillacea annuale che fiorisce con breve ciclo vegetativo quasi tutto l'anno, almeno in pianura, formando densi cespi di foglie ovali e acute, opposte fra loro a coppie, con fiori assai piccoli, bianchi, a petali profondamente bifidi, su fusti deboli e prostrato-ascendenti. In Piemonte è segnalata solo la sottospecie tipica.

La stellaria è specie nitrofila[159] ed è quindi frequente come infestante soprattutto negli orti, dove però è facile eliminarla, essendo specie annua.

È ben nota in tutto il Piemonte sin verso i 1000 m di quota anche perché veniva raccolta come alimento per gli animali da cortile.

Nel Biellese Levi (1927) ne cita l'uso, fritta con olio, da applicare come impiastro sui foruncoli per accelerarne la suppurazione ("**la pavaräṅ-a la tira la marsa**" – "la stellaria tira [fuori] il pus" –) e per combattere il mal di gola.

I suoi nomi sono quasi ovunque derivati, secondo Levi (1927), da un termine latino non noto ma ricostruito, **peperonia*, col significato di "paperina".

Le varianti morfologiche sono numerose: **erba pivréna**, **erba puvrunina**, **puvrunja**, **puvrogna**, **pavaronja**, **puvërjåna**, **pavarina**, **pavarascia**, **pavará**, **pavarana**, **pevrann-a**, **pūrana**, **puvraiga**, **pavarino** (quest'ultima in provenzale alpino). A Tortona troviamo, oltre a **pavará**, **erba gialinaira** e **erba pulastra**.

Unica eccezione a quest'uniformità di origine è **balze** raccolta a Limone Piemonte.

---

[159] Amante dei suoli ben concimati, ricchi di azoto.

186 - DAMIGELLA CAMPESTRE **Scheda 186**
Nigella arvensis Ranunculaceae

Già citata a proposito del gittaione [v. scheda 184], la DAMIGELLA CAMPESTRE (*Nigella arvensis*) ha fiori abbastanza grandi (in proporzione alla scarsa altezza in fioritura, 10-30 cm), con sepali petaloidi azzurro pallidi venati di verde e foglie finemente suddivise in lacinie sottili; i semi sono neri (dal latino *niger*, "nero", da cui la creazione del nome del genere, al diminutivo, da parte dei botanici) come nel gittaione.

Presente solo, assai rara, nei coltivi a cereali di Monferrato e Langhe. In Piemonte è documentata solo la sottospecie tipica.

Nella denominazione locale può esservi confusione con il gittaione [v. scheda 184] o con la DAMIGELLA SCAPIGLIATA (*Nigella damascena*), essendo chiamata **njela** o **agnela** oppure **barbiša**, termine che paragona le sottili e fitte lacinie fogliari a dei baffi. Secondo Penzig (1924) questi nomi sarebbero in realtà attribuibili proprio alla *Nigella damascena*, in Piemonte solo coltivata e qua e là inselvatichita, essendo propria del clima mediterraneo, che ha i fiori più grandi e più chiari, azzurro pallidissimo o bianco, contornati da un vistoso involucro fogliare formato da lacinie finemente suddivise; l'involucro di *Nigella damascena* permane attorno al frutto, una capsula di consistenza cartacea, diviso in quattro lobi bicornuti, usato per la sua forma inconsueta nelle composizioni di fiori secchi.

I semi di *Nigella*, dall'odore di fragola, erano un tempo usati per aromatizzare dolci e gelati.

Per le nigelle si è riscontrato in bibliografia il nome di **síngria**, senza indicazione di località.

187 - SPERONELLA O ERBA CORNETTA **Scheda 187**
Consolida regalis (= *Delphinium consolida*) Ranunculaceae

Bella specie, assai ornamentale, un tempo frequente nei campi di grano di collina e di bassa montagna, ancora presente, con la sottospecie tipica, in Monferrato e Langhe e nelle zone di pianura asciutta a sud di Alessandria, fiorita in estate tra le stoppie.

La pianta ha altezza variabile (più spesso 30-40 cm), è molto ramificata, con foglie assai finemente suddivise e infiorescenze rade a spiga di corolle violette, a petali disuguali tra loro, terminanti con uno sperone sottile che le ha valso i nomi italiani e quelli locali in Piemonte (**curnëtte**, **cufnitte**, "cornetti", **sprun d'cavajer**, "sprone di cavaliere", **vjola del corno** – quest'ultima nel Novarese – insieme a **rundanini**, "rondinelle").

Consolidus in latino valeva "abbastanza duro, forte"; *regalis* significa "regale" per la bellezza dei fiori; *Delphinium* viene dal greco *delphínion*, δελφίνιον, che era in realtà il nome di una crocifera.

188 - PAPAVERO O ROSOLACCIO **Scheda 188**
Papaver rhoeas Papaveraceae

Il papavero è presente in Piemonte soltanto con la sottospecie tipica.

Il nome italiano più diffuso di questa pianta, ben conosciuta per i grandi fiori a quattro petali, facilmente caduchi, di un rosso acceso e base nera, deriva dal latino

classico *papāver* e dal latino volgare **papaverum*; il primo nome è stato ripreso anche dai botanici per denominare il genere che conta altre specie consimili, oggi diventate molto rare. Il nome della specie deriva dal greco *rhéo*, ρέω, "scorro" a causa dei petali facilmente caduchi.

La radice **papa-** si ripete anche in buona parte delle denominazioni locali: **papaver** (Biellese e in molte altre zone), **papäver** a Fontanetto Po, **papåver** (Canavese), **papavre** (Villar Pellice), **papava** (Balangero), **papavar** (Oleggio e Casale Corte Cerro), **papavu** (Carnino – Briga Alta – e Monesiglio), **papatu** (Astigiano), **pupöl** (Castelnuovo Scrivia) oltre agli affini **püpanela** e **pampanela** (Colline del Po) e, secondo Penzig (1924), **papanela** (Morano Po, Castelletto Merli, Monregalese).

Noto in Toscana come rosolaccio, compare in forme analoghe anche in Lombardia e Veneto e, in Piemonte, con **ruśela** (bassa Valle Vermenagna e Astigiano), **ruśeli** (Cavaglià) e **ruśele** (Castelmagno, Cartignano e San Damiano Macra).

Un'altra radice, variamente interpretata, è **done** ("donne") con **donno** (Val Germanasca), **dunëtta** (Carpeneto), **sciú** ("fiore") **donne** (Ormea, a Ponte di Nava), **baśadone** e **pitadone** (Astigiano), **patidone** (Refrancore), **done ruse** (Alessandrino), **caremadone** (basse valli del Cuneese), **gentildone** (Mombaruzzo e Acqui Terme), **pé de done** (Castello d'Annone), **paîradone** (Langhe e Roero, Briga Alta), **paîradun** (Santa Vittoria d'Alba, da Colla, 1837), **böʃadonna** (Alta Val Bormida), **baśadone** (arcaico, Alba, da Colla), ecc., per lo più al plurale a sottolineare la frequenza della pianta che si presenta di solito in popolamenti numerosi.

A Novi Ligure il papavero si chiama **pólura**, vicino a **polra**, **pol** e **poli** del Tortonese. **Sûrcuîra** si ritrova in qualche zone delle Langhe e a Santo Stefano Belbo mentre nell'Acquese s'incontrano gli analoghi **sürcri** e **sürcra**.

Anche sulle Alpi, sulla base delle ricerche di ALEPO I-II (2007), vengono ritrovati alcuni lessotipi già incontrati in precedenza e in particolare vi è diffusa "la serie signora-(bella), donna-cara (madonna)": **dono** e **madono** di Aisone, **donno** di Perrero, Sampeyre ed Entracque, **beladona** e **belofremo** (con lo stesso significato) di Bersezio (Argentera), **madonne** di Villar Pellice e Piasco, **done påpåle** di Boves, **röśemadonne** di Oncino; ancora **madone**, probabilmente oggi desueto, era indicato da Colla (1837) per Piscina.

Sempre secondo ALEPO I-II (2007) la voce **papaver** è oggi diffusa nelle Alpi Occidentali con varianti in 16 punti di rilevamento su 42, talvolta accompagnato da nomi diversi, forse più antichi e oggi non più in uso.

Nomi nel francoprovenzale della media Valle di Susa sono affini al *pavot* francese (questa stessa denominazione è anche di Carema): **pavůut** a Venaus, **pavóut** a Chiomonte, **pavó** a Salbertrand e Prato Botrile (Condove), **pavora** a Millaures (Bardonecchia). Completano il quadro relativo a questa vallata: **pepío** di Giaglione, **pëpíe** di San Giuliano (Susa), **pëplíe** di Chiomonte, **püppía** di Mattie. **Pamparüejśo** di Bellino combina le due radici **papa-** e **ruśe-**. Termine antiquato per denominare il papavero a Tortona è **mongafrá** (ossia "monaca-frate"). Probabilmente è anche desueto **gneis** di Quargnento.

Quanto agli usi pratici del papavero, ancora oggi nei mercati rionali di Torino se ne possono acquistare in primavera le giovani rosette fogliari per farne minestre e contorni, uso conosciuto anche nel Biellese (Sella, 1992).

Al momento della fioritura la pianta non è più commestibile, in quanto secerne un latice bianco contenente alcaloidi simili a quelli del papavero da oppio (*Papaver somniferum*[160]), a fiori bianchi, rosei o violetti, anche se ad azione molto più blanda, usato un tempo, con notevole rischio, per calmare stati di agitazione notturni nei bambini. A questo proposito in Val Germanasca si usava un tempo come calmante della tosse e leggero sonnifero. A Perrero si riteneva che l'infuso di petali secchi agisse nel "purgare il sangue". Inoltre i semi, che contengono un olio commestibile, si usavano localmente per aromatizzare il pane, utilizzazione ben diffusa ancora oggi nei paesi di lingua tedesca.

---

189 - RAVANELLO SELVATICO, CASCELLORE COMUNE, SENAPE SELVATICA [varie specie] **Scheda 189**

Raphanus raphanistrum, Bunias erucago, Sinapis spp. Cruciferae

Il RAVANELLO SELVATICO (*Raphanus raphanistrum*) è una comune pianta infestante di orti e coltivi ma presente anche negli incolti, con foglie lobate, ispide come il resto della pianta; è parente del ravanello coltivato (*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus*), che ha la radice ingrossata e commestibile. È possibile la confusione per l'aspetto consimile con il CASCELLORE COMUNE (*Bunias erucago*) e specie di SENAPE SELVATICA (*Sinapis* spp.), anch'esse crocifere, soprattutto se le piante non sono in fiore o, meglio, in frutto; le corolle sono gialle o bianche venate di violetto nel ravanello selvatico e sempre gialle in *Bunias* e in diverse *Sinapis*. I fiori di queste piante hanno quattro petali disposti in croce, da cui il nome della famiglia d'appartenenza.

In rosetta primaverile le foglie di queste specie possono essere consumate cotte ma sono piuttosto piccanti; possiedono principi lassativi e stimolanti gastrici. I semi sono velenosi.

In parte i nomi locali, così come l'italiano, fanno capo al latino *raphănus* volto al diminutivo o in forma peggiorativa: **ravanela**, **ravanastîa**, **ravanasciu**, **ravaneles**, **ravane**.

Aîussina è delle Langhe, **aîuśín-a** di Carrù e Monregalese e **faruśín-e** di Carrù, **rabiśasa** della Val Germanasca.

Secondo Penzig (1924) anche *Bunias erucago* prende il nome di **ravanastre** (senza indicare località) insieme a **ghersavele**, **cherśela**, **berlanda**, **ciśerca**, **basamé**.

---

190 - VECCIA [varie specie] **Scheda 190**

Vicia spp. Leguminosae

Sono numerose sono le specie di veccia che un tempo risultavano infestanti nei campi di cereali. È probabile che la maggior parte delle segnalazioni locali si riferisca alla comune VECCIA DOLCE (*Vicia sativa* s.l.) o, talvolta, alla meno

---

[160] Usato qua e là come pianta ornamentale, il papavero da oppio talvolta s'incontra inselvatichito o ben naturalizzato nelle aree ruderali.

frequente VECCIA MONTANINA (*Vicia cracca*). Il genere botanico ha lo stesso nome usato nell'antichità dai latini mentre *cracca* è il nome di una veccia riportato da Plinio.

Si tratta di piante erbacee a fusti deboli che trovano appoggio su steli più robusti come quelli del grano mediante viticci rampicanti posti all'estremità della foglia; questa è suddivisa in più o meno numerose foglioline, ottuse nella veccia dolce, che ha fiori purpurei, isolati o quasi; nella veccia montanina le foglioline sono invece lineari e acute mentre i fiori, più piccoli e violetti, sono in piccole spighe terminali. La forma dei fiori, irregolari, li ha fatti paragonare in piccolo a farfalle, da cui il vecchio nome della famiglia, *Papilionaceae*; questa ha ora per sinonimo *Leguminosae*, dal tipo di frutto, il legume, tipico di queste piante, che raggruppa tra l'altro numerose specie coltivate con corolla di questa forma come, per fare alcuni esempi, il pisello, il fagiolo, la fava, il lupino, i trifogli.

Un tempo le vecce venivano utilizzate nelle vigne del basso Monferrato come erbaio per l'alimentazione del bestiame oppure come sovescio verde per fornire azoto alle viti venendo interrate con le lavorazioni. L'azoto viene infatti accumulato sulle radici tramite particolari batteri del genere *Rhizobium*, presente in molte leguminose, e poi viene messo a disposizione nel terreno per le piante coltivate.

Le denominazioni locali, salvo alcuni casi, si rifanno al nome latino: **vëssa** (Torinese, Cuneese, Langhe, Roero, Acquese, Casalese e, in ALEPO I-II (2007), Novalesa, Mattie, Chiomonte, San Giuliano (Susa), Prato Botrile – Condove –), **vöscja** e **vëscja** (Novarese, la seconda prevalente nel Biellese), **vesa** (Novi Ligure), **véssa** (Quargnento), **vezza** (Ormea), **vissa** (Asti), **vésso** (Bellino, Giaglione, Sancto Lucio de Coumboscuro – Monterosso Grana –), **vësso** (Val Germanasca), **vössa** a Borgo San Martino, **véssja** (Ponte di Nava – Ormea –), **véscja** (Upega e Piaggia – Briga Alta –), **avsun** ("vecciona", Basso Monferrato).

Leme di Ormea e **almèt** di Asti, Agliano Terme e Santo Stefano Belbo oltre a **leminin** di Aisone sono certamente da collegarsi al latino *legumen*. **Érbo njero** di Bellino si riferisce a *Vicia cracca* mentre **śarśeljo** è *Vicia sativa*. **Sèrgu** e **zèrgu** del Novarese risultano isolati.

Secondo Colla (1837) con **lem** e **lèmnèt** (sempre da *legumen*) si indicavano nel Monregalese varie specie di *Vicia* e *Lathyrus*. **Péis** (v. per analogia **póis**, "pisello" in piemontese) veniva indicato da Colla (1837) per *Vicia sativa* a Mocchie (Condove). **Lösc** è isolata a Gattinara.

---

191 - CASTAGNA DI TERRA **Scheda 191**
Bunium bulbocastanum Umbelliferae

È un'esile e modesta pianta erbacea alta sino a 30 cm, non ramificata, con poche foglie assai suddivise e infiorescenze a ombrella di piccoli fiori bianchi.

Il nome italiano, l'epiteto specifico scientifico e, in vari casi, quello locale è il tubero bruno, grande come una nocciola o una piccola castagna: *búnion*, βύνιον era il nome greco della pianta.

I bulbi erano ricercati dai ragazzi e, in tempi di carestia, usati come cibo cotti sotto la cenere o lessati. A questo proposito a Bellino, secondo Bernard (1976), si zappavano gratis i terreni altrui per raccogliervi i "bulbi", in realtà piccoli tuberi, ivi presenti.

I nomi registrati provenienti dalle nostre ricerche sono tutti del settore centro-meridionale del Piemonte poiché questa pianta non esiste a nord della Valle di Susa.

L'allusione a noci e castagne compare ancora nell'Astigiano e Langhe (dove ormai le denominazioni della pianta sono probabilmente dimenticate) e nelle Alpi Cozie meridionali e Marittime, qui un tempo frequente nei campi di cereali.

Alla nocciola si riferiscono **ninsulet servai** ("nocciola selvatica") della Val Pesio, **ninsol** della Valle Vermenagna, **linsulet** della Val Germanasca (anche a Pramollo in ALEPO I-II, 2007), **nisulin** (in piemontese, disusato), **nizuri** di Ormea; fa invece allusione alla castagna **castagnöl** e **castagna nèjra ëd tera** delle Colline interne. **Gravajun** è delle Valli Varaita, Maira, Stura di Demonte e Pradleves, **gravjun** di Castelmagno, **scravjún** (ALEPO I-II, 2007) di Sancto Lucio (Monterosso Grana) mentre **gariga** viene indicato da Penzig (1924) per la Valle di Susa. Altri nomi, oggi in disuso, riportati da Gribaudo (1983) senza indicazioni di località sono: **dardulin**, **marghijun**, **navjun**, **navjot**.

---

192 - ATTACCAMANO **Scheda 192**
Galium aparine Rubiaceae

È un comunissimo rappresentante del genere botanico *Galium*, così detto dal greco *gala* (γαλα, "latte") perché *Galium verum* (*gállion*, γάλλιον, in greco) dei prati era un tempo usato per cagliare il latte. Questo genere è facilmente riconoscibile per i sottili fusti, fragili in *Galium aparine*, quadrangolari in sezione, sui quali, ai nodi, sono presenti da 4 a 8 foglie lanceolate e verticillate, cioè raggianti intorno su un unico piano. È questa una pianta ricadente, a foglie con brevi dentelli che sono sparsi anche lungo le quattro costole del fusto e fiori assai piccoli, a quattro divisioni, bianco-verdastri, dei coltivi a cereali e delle siepi e incolti. Per le sue caratteristiche l'attaccamano veniva usato un tempo in luogo della paglietta di ferro per ripulire le stoviglie.

Il nome della specie è un adattamento dei botanici dal greco *apáiro*, απάιρω, "porto via" a causa dei brevi ma numerosissimi aculei, da cui anche il nome italiano.

Quelli locali spesso ricordano la sua caratteristica di rimanere aderente ai vestiti e la sensazione di ispido che la pianta dà al tatto. Così si riscontrano: **èrba tacanta** (Venaria Reale), **èrba tacaman**, **raspela**, **raspanela**, **rascarola**, **rasparola** (questa del Biellese, con varianti, segnalata pure per il Novarese e il Vercellese da Colla, 1837). **Èrba carola** è indicata da quest'autore ancora per queste zone. **Baśirga** è segnalata per Gattinara.

In ambito provenzale alpino **gujëtta** è della bassa Valle Vermenagna, **glëtto** (cfr. il francese *gluant*, "appiccicoso").della Val Germanasca, **peśel** di Bellino e Pradleves.

Colla (1837) riporta per l'Astigiano **èrba ca fa ij pjöi** ("erba che fa i pidocchi") poiché anche i frutti sono adesivi in quanto portano fitti peli uncinati.

Penzig (1924), infine, ricorda per questa pianta gli espressivi **tajalènga** "taglialingua" e **pelalènga** "spellalingua" oltre a **battalèngua** di Ponte di Nava (Ormea).

Plücagalèinn-e ("beccagalline") è di Novi Ligure.

193 - VILUCCHIO COMUNE O CONVOLVOLO COMUNE **Scheda 193**
Convolvulus arvensis Convolvulaceae

Sia i nomi italiani sia quello del genere botanico si riferiscono a un probabile **volucŭlum* e al verbo *convolvēre*, "avvolgere", latini, per le caratteristiche di questa pianta comunissima nei campi, vigne e orti la quale, avendo un fusto erbaceo debole e strisciante, si avvolge a quelli delle piante a portamento eretto per sostenersi; *arvensis* significa "dei campi".

Le corolle, imbutiformi e poi allargate, sono abbastanza grandi e di colore che varia dal bianco al roseo intenso; questa pianta fiorisce durante la tarda primavera e l'estate.

Alla caratteristica di avvolgere gli steli delle piante coltivate si riferiscono i numerosi nomi locali, in varianti morfologiche assai diverse, di questa pianta assai infestante e perciò ben conosciuta: **vulgrá** e **vlogru** del Novarese, **arvirja**[161] di Acqui Terme, **alvídrja** e **aulödria** dell'Alessandrino, **arvídula** della bassa Vercellese, **vídufa**[162] dell'Astigiano, Langhe e Roero, **vídula** del Cuneese, **anlürga** di Novi Ligure, **avlürga**, **velürga**, **aurüla**, ecc. del Biellese, **vidurn**, **vrídula**, ecc.

Grídula è segnalata da Colla (1837) per Castelletto Merli e Schierano, **frídula** è di Orio Canavese.

Sempre al portamento della pianta (da **curéa**, "correggia", "cinghia", al diminutivo) fa riferimento il lessotipo **curíola** come a Coazze, Caraglio e Roccavione e **curéolo** in Val Germanasca, alta Valle Varaita ed Elva.

Campanin, **ciucalin-e**, **campaneli**, presenti qua e là, ricordano la forma a campanella dei fiori del convolvolo.

In ALEPO I-II (2007) numerose sono le attestazioni per questa specie così infestante con la massima presenza del lessotipo **curíola** segnalato per Val della Torre, Chialamberto, Balme, Lemie, Novalesa, Chianocco, San Giuliano (Susa), Prato Botrile (Condove), Bibiana, Pramollo, San Martino (Perrero), Piasco, Entracque; varianti sono **curíolo** di Oncino, Bellino, Sampeyre, Canosio, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Aisone, **scuríole** di Villar Pellice, **eicurjása** di Millaures (Bardonecchia), **eicurjáso** di Chiomonte, **escurjáso** di Bersezio (Argentera).

Campanella e **uletta** ("vasetto") di Sestriere Borgata, **cloze** ("campane") di Giaglione e **ciuchëtte** ("campanelle") di Rocca Canavese (qui con **freidulët**) si riferiscono sempre alla forma dei fiori; nell'Acquese esiste anche la forma **campanele**. Il nome walser del convolvolo ad Alagna Valsesia è **vougalzunga** (letteralmente "lingua d'uccello"; cfr. il tedesco *Vogel* e *Zunge*).

194 - ERBA MORELLA **Scheda 194**
Solanum nigrum Solanaceae

È una comunissima pianta dall'odore spiacevole, alta sino a 1 m, a foglie ovali dentate e fusto molto ramificato, a fiori piccoli bianchi nei quali spiccano gli stami gialli e sporgenti; le sue bacche sono simili a piccoli pomodori carnosi, grandi come piselli, di solito nere a maturità (da cui le denominazioni della specie, quella italiana

[161] Da **viré**, "girare".
[162] Cfr. **vindu**, "arcolaio" (apparecchio che "gira").

e, in parte, quelle locali) che però, più raramente, possono essere gialle e rosse nell'affine e meno frequente *Solanum luteum*.

La pianta cresce negli incolti, negli orti e nelle macerie sino a 1000 m.

Le foglie fresche pestate servono a preparare cataplasmi da applicare su eczemi, foruncoli e ascessi.

Alcune persone che hanno consumato i frutti hanno sofferto disturbi del sistema nervoso.

In Piemonte questa solanacea, tipica di suoli ricchi di nutrienti, soprattutto azoto, è chiamata **èrba murela**, **èrba mora**, **érbo murello** (quest'ultima nel patois provenzale alpino di Elva e della Val Germanasca). L'unica attestazione per questa specie raccolta in ALEPO I-II (2007) è l'analogo **érbo muthello** di Chiomonte.

Erba balunera di Acqui Terme e **aîba balunêra** di Langhe e Roero alludono alla forma sferica delle bacche che, come s'è detto, in qualche caso, si sono rivelate velenose (vedi un **tosi**, "tossico", delle Langhe e **tösgu** di Gattinara).

---

195 - VALERIANELLA **Scheda 195**

Valerianella locusta (= *Valerianella olitoria*) Valerianaceae

La specie in questione è conosciuta in tutta Italia in quanto viene raccolta per preparare delicate insalate in primavera quando è allo stadio di rosetta di tenere foglie; cresce spontanea nei campi e nelle vigne ma ora viene anche largamente coltivata.

È una pianta erbacea alta 10-20 cm alla fioritura, quando porta alla sommità del fusto poco ramificato alcune infiorescenze emisferiche di fiori assai piccoli bianco-azzurri e foglie opposte in forma di linguetta ottusa.

Il genere prende il nome, volto al diminutivo per le piccole dimensioni di queste piante, dal latino *Valeriana*, genere affine, derivato a sua volta dal latino *valēre*, "star bene" per le proprietà calmanti di questo genere. *Locusta* è nome d'incerta origine mentre *olitoria* significa "pianta da orto".

Nelle denominazioni locali esistono alcuni lessotipi con diverse varianti; il termine più diffuso è **sarsèt** nelle Colline del Po, Astigiano e Langhe insieme a **sarasèt** a San Francesco al Campo, **sarsat** a Balangero, **sarsët** a Fontanetto Po, **salsèt** a Quargnento, **ssalsèt** ad Acqui Terme, **sarsétu** a Novi Ligure, **sarsei** a Tortona.

Altre varianti morfologiche sono **saladin** di Pertusio, **salatin**, qua e là in area pedemontana e **saladét** in Val Germanasca, tutti da riferirsi come significato all'italiano "insalatina".

Ducin, **dulcin** ("dolcino") si registrano nel Biellese orientale e in Valsesia, alludendo con questi termini al sapore delicato delle foglie.

Altre voci sono: **lacèt** (con varianti nel resto del Biellese), **laciarin**, **laciuín**, **lacin** in Canavese, **lacin** e **lacerèi** nell'Astigiano, **laciuèt** e **laciüghi** ("lattuga") nella pianura novarese, qui insieme a **èrba nisina**. A Forno Canavese e Portacomaro si hanno **anciuin** e **aciuin** nel Biellese occidentale.

Isolati sono **galineta** ("gallinella") ancora dell'Astigiano, **grasët** di Pontestura, **barèt** di Oviglio, **verżola** di Novara e **varżol** della Valle Vigezzo.

Le inchieste di ALEPO I-II (2007) integrano al meglio le denominazioni della valerianella per la fascia alpina richiamando praticamente tutti i tipi lessicali delle zone collinari e di pianura. Così **sarsèt**, con modeste varianti fonetiche, è stato

rilevato a Campiglia Cervo (**sarṡit**), Rocca Canavese, Novalesa, Bellino, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) (**salaṡet**), Castelmagno (**saliṡet**), Bellino (**salṡet**), Elva (**saraṡét**), Canosio, Cartignano, Entracque, Limonetto (Limone Piemonte), Chiusa Pesio, Fontane (Frabosa Soprana).

A Campiglia Cervo questa pianta è detta anche **lacët**, analogo a **laciun** ("lattughino") di Traversella. **Saladët** è stato raccolto a Coazze, Villar Pellice, Pramollo e Perrero.

Nel francoprovenzale della Valle di Susa sono stati registrati **gialinës grasës** ("galline grasse") a Giaglione e Meana, **böcun** a Chianocco, **bucunët** ("bocconcino") a Condove, **bucunīt** in Valle Vigezzo e **böcön gras** a Mattie. **Dusëtta** (letteralmente "dolcetta") è propria di Millaures (Bardonecchia), **rampunsun** di Chiomonte e **patüchin** di Oleggio.

---

196 - CAMOMILLA **Scheda 196**
Matricaria chamomilla Compositae

Specie ben nota ovunque, con nomi vari come forma ma tutti affini sia nelle parlate gallo-italiche sia in quelle gallo-romanze (Alpi).

È una pianta erbacea ramosa, con foglie finemente suddivise e capolini a fiori tubulosi centrali molto aromatici, gialli, nell'insieme formanti un cono e fiori sterili, a linguetta, bianchi, alla base di quest'ultimo come nella margherita.

E' diffusa negli incolti, lungo le strade e, un tempo, soprattutto nei campi coltivati a cereali.

Il nome italiano è analogo a quello della specie botanica, *chamomilla* del latino tardo. Il nome del genere è una creazione dei botanici che l'hanno derivata dal latino *matrix*, "utero", per la supposta proprietà che questa pianta ne eccitasse la muscolatura.

Ancora oggi la camomilla è utilizzata sotto forma di tisana come blando calmante che induce il sonno; un tempo nel Biellese (Sella, 1992) era anche usata come collirio e contro il mal di denti. In farmacopea si segnalano le sue proprietà aromatiche, stomachiche, antinevralgiche e antispasmodiche; ad alte dosi l'essenza ha azione stupefacente.

Le voci locali più diffuse sono **camamía** e **camamila** delle Langhe, Roero, Biellese, Colline del Po (qui anche **canamía**, presente pure a Balangero), Fontanetto Po, Astigiano (anche **caramía**); varianti sono **camamila** di Acqui Terme, **camamilla** del basso Monferrato e Casalese, **calamía** di Ronco Canavese, **camamela** di Novi Ligure, Acqui Terme, Ormea, Canavese, parte dell'Astigiano, **camumila** di Verrua Savoia (**camumilla** di Quargnento), **camemilé** e **camamöla** del Novarese, **camamela** di Tortona.

ALEPO I-II (2007) completa il quadro lessicale per le valli alpine dove l'unico lessotipo, pur con numerose varianti, è anche qui "camomilla" (ad esempio **caramiglio** in Val Germanasca).

Kamomilla è la voce accettata dal walser di Alagna Valsesia.

197 - FIORDALISO **Scheda 197**
Cyanus segetum (= *Centaurea cyanus*) Compositae

È una bella pianta erbacea, un tempo comune nei campi di cereali, soprattutto in collina e nella bassa montagna, ai quali dava una vivace nota di colore, ormai diventata rara o anche scomparsa per l'abbandono delle colture in queste zone e per le mutate tecniche colturali.

I fiori sono riuniti in capolini radi, formati da corolle tubuloso-sfrangiate di colore azzurro (*kýanos*, κύανος, in greco, *ciănus* in latino): i fiori fertili sono al centro e hanno corolle piccole, mentre i fiori sterili sono più grandi e formano una corona al margine del capolino.

Usata già un tempo come efficace collirio e, in anni recenti insieme all'eufrasia e alla calendula per lo stesso scopo, è pianta "antica", un'archeofita, che giunse in Europa dal Medio Oriente accompagnando l'introduzione in coltura dei cereali.

Il nome scientifico *Centaurea* e il nome italiano, dal francese *fleur de lys*, "fiore di giglio", sono prodotti di fantasia, mentre il termine *cyanus* indica il colore azzurro.

Il colore dei fiori è in molti casi servito a definire localmente la pianta; così sulla Collina di Torino si raccolse **blüé** (termine ormai disusato), **blüétu** e **blüeté** nel Novese (qui anche **garufetu**, letteralmente "garofanino"), **fjur blő** nel Biellese, **fjuî blő del gîran** o **fjú deî gîran** dell'Astigiano.

A Gattinara è semplicemente **fiurdalis**. A quest'ultima voce se ne collegano altre con le quali, pur essendo generica l'attribuzione, il fiordaliso veniva considerato la pianta simbolo dei campi di grano e cereali affini: **scjúa dël gran**[163] a Ormea, **fjur-furment** nel Novarese, **bjavé** e **bjavinela** (da "biada") in Valle di Susa, ecc.

Parasach, con varianti, è proprio di Carmagnola, Langhe e Roero, Caraglio (**parosach** nelle valli a parlata provenzale alpina dove un tempo scendeva sino alla pianura come a Mondovì e Saluzzo).

Ancora nelle Langhe **fjú dîra Madona** si riferisce al colore dei fiori mentre **lisëtta**, con varianti, è delle Colline del Po e del basso Monferrato; **galinela**, **galineta** e affini s'incontrano nell'Alessandrino e nel medio Novarese; **curunela** ("coroncina") era usata nel Cuneese, **ghirlanda** (antiquato) a Visone e nel resto dell'Acquese e **ghërlenda**, secondo Colla (1837), a Oviglio. Dato il suo carattere di infestante veniva chiamato, con una certa esagerazione, **pittavena** ("mangia avena") a Viozene (Ormea). **Biseru** era indicato da Colla (1837) per Moncrivello; **barbabáich** è di Orio Canavese.

Le inchiesta di ALEPO I-II (2007) nella fascia alpina integrano il quadro lessicale per questa specie confermando quanto ritrovato alle quote inferiori: **panasach** è di Pramollo, **parasach** di Boves, Cartignano, Sampeyre e Piasco, **parsach** di Perrero, **parosach** di Bellino; **pnansai** è di Piscina (Colla, 1837); **flosdalí**, **fjurdalí** e simili sono stati rilevati a Giaglione, Chianocco, Prato Botrile (Condove), San Giuliano (Susa), Limonetto (Limone Piemonte); **blüé** è di Villar Pellice; **èrba da cruſe** ("erba della croce") è di Ponte di Nava (Ormea); **blüoté** di Entracque; **blai** di Mattie; **cabrä blő** di Millaures (Bardonecchia); **fjur dla**

[163] **Scjúa**, come "fiore" alla ligure.

Madona è di Sampeyre mentre, quanto all'isolato **galogn** ("giovanotto") di Novalesa «si chiama così perché accompagna la "signora" cioè il papavero».

---

198 - CARDO SELVATICO [varie specie] **Scheda 198**
Carduus spp., *Cirsium* spp. Compositae

È questo un gruppo assai numeroso di piante più o meno spinose spesso non facilmente distinguibili fra loro[164] il che influenza le loro denominazioni locali.

Carduus era il nome già usato da Virgilio per varie specie di cardi; *Cirsium* viene dal greco *kýrsos*, κύρσος, nome di una pianta spinosa.

Il più conosciuto fra questi cardi è lo STOPPIONE, detto anche CARDACCIONE o CARDO CAMPESTRE (*Cirsium arvense*): a esso sono probabilmente da assegnare per la maggior parte le denominazioni raccolte, almeno nelle zone collinari e di pianura.

Per la sua frequente presenza nelle stoppie dei cereali viene chiamato **stubjun** in Monferrato, **stubióu** a Tortona, **stubjon** a Novi Ligure, **stugiun** e **stügiui** rispettivamente a Ormea e a Ponte di Nava (frazione dello stesso comune).

Termini comprensivi dei due generi citati all'inizio sono: il diffuso **cardun**, **spunsun** (cfr. l'italiano "punzone"), **furatun** (da **furé**, "bucare") delle zone pianeggianti della provincia di Biella, **spinőu** di Tortona, **ciusío** e **ciussíe** della Valle Varaita, Elva e Valle Grana (in quest'ultima e nella bassa Valle Vermenagna anche **pugn**, **pugno**, come l'italiano "pungere"); si segnala per Borgosesia **articioch servai** ("carciofo selvatico"). **Pancáut** ("pane caldo") è di Orio Canavese. **Pugno giauno** ("cardo giallo"), della Valle Grana si riferisce in particolare al CARDO SPINOSISSIMO (*Cirsium spinosissimum*), specie chiamata **dóuru** ad Alagna Valsesia (cfr. il tedesco *Dorn*, "spina").

La scheda dello STOPPIONE (*Cirsium arvense*) secondo ALEPO I-II (2007) riporta per le Alpi Occidentali quasi esclusivamente il lessotipo **cardun** con piccole varianti fonetiche[165] (ma **ciaussío** a Bellino, **cardót** a Pamparato, **ciardusso** ad Aisone, **masulá** a Perrero e Limonetto – Limone Piemonte – **pugn** a Oncino).

Di certa attribuzione sono: **alëman** ("tedesco") di Upega, **armant** di Elva, **urmant** di Castelmagno e (da ALEPO I-II, 2007) **vurmant** di Canosio, **arâman** di Frabosa Soprana e **bertaláis** di Podio (Vinadio) dati a *Cirsium spinosissimum*, specie a fiori gialli infestanti dei pascoli alpini.

Alamanna di Alagna Valsesia si riferisce invece al CARDO ZAMPA D'ORSO (*Cirsium erisithales*), anch'esso a fiori gialli ma poco spinoso.

---

199 - CIPOLLACCIO COL FIOCCO O LAMPASCIONE **Scheda 199**
Leopoldia comosa (= *Muscari comosum*) Liliaceae

È una pianta erbacea appariscente, alta 30-50 cm e oltre, nella quale le foglie, lineari e un po'canalicolate, solo basali, sorgono da un bulbo globoso, di colore

---

[164] Già Colla scriveva nel 1837: "**Cardoun**, **Cardousse**, Cardui, Carlinae, Dipsaci, Eringii, Serratulae *spec. plures in variis regionibus idem nomen referentes, ut nil certi statuere possim*" cioè "per **Cardoun** [...] *species* lo stesso nome si riferisce in differenti zone a specie diverse di composite e di altre famiglie botaniche, per cui non è possibile stabilirne il sicuro nome [scientifico]".

[165] Un proverbio di Chiomonte: "**Grasjús cumme ün sciardun**", cioè "gentile come un cardo".

bruno-rosato; l'infiorescenza è allungata, con fiori fertili peduncolati e radi, conformati a orciolo, di colore giallo-bruno e con un vistoso ciuffo apicale di fiori sterili rudimentali di colore violetto chiaro aventi funzioni vessillifere cioè di attrazione degli insetti pronubi che operano la fecondazione.

Questa pianta, che di rado raggiunge i 1000 m, è limitata alle zone più calde della regione, propria degli incolti e delle vigne dove fiorisce in aprile-maggio.

Il genere *Leopoldia* è dedicato a Leopoldo II granduca di Toscana, mentre *Muscari*, genere dal quale questa specie venne separata da alcuni botanici per la presenza di fiori sterili, prende il nome dall'arabo *muscarimi*, indicante piante con fiori odorosi di muschio; l'epiteto *comosa*, o *comosum*, significa "chiomato" e si riferisce al ciuffo di fiori apicali colorati.

I bulbi vengono largamente consumati cotti nell'Italia meridionale sotto il nome di lampascioni[166] mentre in Piemonte essi erano ritenuti velenosi. Inversamente, anni fa è stato purtroppo riscontrato un avvelenamento letale di un raccoglitore che ha consumato dei bulbi di colchico [v. scheda 152] ritenendo, per la loro somiglianza nella fase vegetativa, di raccogliere dei lampascioni.

I nomi locali di questa specie fanno riferimento, di volta in volta, al porro, alla cipolla o all'aglio, in senso quasi sempre peggiorativo o con aggettivazioni dispregiative: **purassa** (per le foglie simili a quelle del porro), **puråsi** di Orio Canavese; **sjula sarvaja**, **sjula dle bise** ("cipolla selvatica", "cipolla delle bisce"), **sjula dël serp** ("cipolla delle serpi"), **sjula mata**, tutti termini esposti da Penzig (1924) senza localizzazione; **sigulla dal bisi** o **salvega** ("cipolla delle bisce" o "selvatica"), raccolte da Sella (1992) nel Biellese; **sjulin**, **sjulot**, **sigulin** ("cipollini") sono nomi generici; **sciula dal lü** ("cipolla del lupo") è nome usato a Ternengo; **ái ëd lüv**, **ái servai** ("aglio di lupo", "aglio selvatico") sono in Penzig (1924) senza indicazione del luogo di raccolta.

Pan del cucu di Torino, Valle Pesio, Castelnuovo Don Bosco, **pan dër cucu** di Langhe e Roero, **müsch** ("muschio"), **nüsch**, generici, **üva del cucú** della Val Pesio e **fjur dal cucu** ("fiore del cuculo") di San Giorgio di Roasio sono probabilmente da attribuirsi al MUSCARI IGNORATO (*Muscari neglectum = Muscari racemosum = Muscari atlanticum*), di altezza minore (10-20 cm), a foglie strette, lineari e scanalate, e fiori violetti, tutti strettamente riuniti all'apice del fusto in piccola spiga conica odorosa; questa pianta vive in ambienti simili a quelli del cipollaccio col fiocco.

Per quest'ultima specie in ALEPO I-II (2007) si riscontrano: **ajèt dle serp** ("aglietto delle serpi"), **sjule däl séch** ("cipolle del secco"), **agljā**, **préire**, tutti della Valle di Susa e **cucú** di Moncalieri.

---

200 - GLADIOLO DEI CAMPI **Scheda 200**
Gladiolus italicus (= *Gladiolus segetum*) Iridaceae

Il nome italiano e quello latino del genere significano "piccola spada" (diminutivo di *gladius*), a ragione della forma delle foglie, che ha pure influito sulla creazione dei nomi locali.

---

[166] In Italia meridionale **lampascioni**, **vampagioli**, **vampasciuoli**, ecc.

Questa bella specie, simile in piccolo ai gladioli coltivati, e con eleganti corolle rosee o purpuree, è oggi quasi scomparsa dai campi di orzo e segale e dalle vigne delle zone collinari e di bassa montagna dove un tempo era frequente.

Come denominazione i vecchi autori (Colla, 1837; Penzig, 1924) indicavano genericamente per questa pianta: **cutela** ("coltello" al femminile), ancora nota con tale nome nelle Langhe e nel Roero, **èrba spadin-a** e poi, simili al nome italiano, **glajöl**, **giajöl**, **giajöi**.

---

201 - PABBIO [varie specie] **Scheda 201**
Setaria spp. Gramineae

Il pabbio appartiene alla grande famiglia delle graminacee, che comprende tutte le erbe dei prati a foglie lineari e allungate, con fiori poco vistosi portati in spighe o pannocchie. Questa famiglia conta numerosissime specie, sovente di difficile classificazione (in Piemonte circa 140) per cui, anche nelle parlate locali, o non esiste un nome comune oppure vi è ambiguità di attribuzione.

Il genere *Setaria* comprende diverse specie assai simili fra loro e quindi considerate assieme localmente. Caratteristica comune è l'infiorescenza, fitta e cilindrica, fornita di brevi setole (*seta* in latino al singolare) verdi, giallastre o rossicce; esse sono molto comuni come infestanti negli orti, vigne, colture di mais e patate.

Il nome italiano di queste specie è generico essendo collegato, secondo Levi (1927), al latino *pabulum*, "pascolo".

L'appellativo più frequente a livello locale (queste specie esistono solo dalla pianura alla media montagna) è **baravai** o **baraval** ma termini simili a quello italiano (**pabi**, **pabjèt**) s'incontrano nel Vercellese, Alessandrino (**påbe** ad Acqui Terme) e in alcune aree del Biellese. Qui Sella (1992) segnala altre denominazioni: **maśuchët** (dal latino ***mattĕa*, "mazza", al diminutivo, per la forma dell'infiorescenza), **panastrela** e **strosa** mentre **livrózu** e **livrozín** si hanno nella pianura novarese oltre a un isolato **èrba ludreinn-a** ("erba della peluria") di Novi Ligure; Bruna-Rosso (1980) cita un **panisso**[167] per Elva.

---

202 - AVENA SELVATICA **Scheda 202**
Avena fatua Gramineae

A prima vista questa specie spontanea è assai simile all'avena coltivata (*Avena sativa*) per l'ampia pannocchia composta di spighette grandi, affusolate e rade, rivolte verso il basso come la precedente, ma in questa specie lungamente aristate.

L'AVENA SELVATICA (*Avena fatua*) è pianta infestante delle colture cerealicole di pianura, insieme alla consimile ma più rara AVENA BARBATA (*Avena barbata*) a fiori pelosi, specie termofila presente soprattutto in clima mediterraneo.

I nomi locali, spesso con intonazione peggiorativa, fanno capo ai lessotipi "avena" e "biada" della specie coltivata: **vena selvaja**, **vena servaga**, **vena mata** ("matta" in latino è *fatua*), **vena** o **vegna dij gran**, **avan-a**, **aven-a**, **avnón**, **avnóu**, **amnass**, **avenado** (in provenzale alpino), **bjava servaja**, **bjava bastarda**, **bjavass**.

---

[167] Voce in relazione con **panís**, "panico" (Levi, 1927).

203 - LOGLIO [varie specie] **Scheda 203**
Lolium spp. Gramineae

Il genere *Lolium*, già chiamato così dai Romani, ha come caratteristica generale quella di possedere spighe lineari con brevi spighette rade o fitte a seconda della specie, alternativamente disposte a destra e sinistra del culmo, molto brevemente aristate o mutiche[168]. Anche in questo caso è difficile attribuire esattamente una determinata specie a una certa denominazione e ciò ha delle implicazioni pratiche in quanto le due specie più diffuse nei prati, *Lolium perenne* e *Lolium multiflorum*, sono ottime foraggere.

Il LOGLIO UBRIACANTE (*Lolium temulentum*, dal latino *temulentum*, "ubriaco"), era già ricordato nel Nuovo Testamento come "zizzania" (dal greco *zizánion*, ζιζάνιον), quale pianta dannosa da estirpare. Si tratta di un'infestante delle colture cerealicole di ambienti caldi, oggi praticamente scomparsa, ma ben nota in passato poiché i suoi semi, macinati involontariamente con il grano, provocavano convulsioni e disturbi gastroenterici; questo avvelenamento, detto lolismo, era dovuto in realtà non al loglio stesso, ma agli alcaloidi prodotti da un fungo del genere *Claviceps* che si sviluppa spesso sulle sue spighe.

Al loglio ubriacante sono da attribuire sicuramente i seguenti nomi locali: **żisogna** dell'Ovadese, **sinsagna** di Fontanetto Po e **żinżanja** di Gattinara (nomi affini a "zizzania"), **margiagl** (letteralmente "cattivo loglio" della Val Germanasca).

Nomi dubbi perché generici sono invece **giöi** e **löju** (quest'ultimo di Ormea); **löi** è indicato da Colla (1837) senza citazione di località e **loi** era in uso a Quargnento.

In ALEPO I-II (2007) si ritrovano: **giögl** di Perrero, **giö** di Coazze, **erbo gioi** di Cialancia (Pradleves) ed **erbo giőj** di Cartignano, con ogni probabilità da assegnarsi al termine zizzania, nome che si ritrova poi ancora in **gingiánje** di Perrero; **marʃagl** ("cattivo loglio") è di Chiomonte, **gióina** di Boves, **érbo marío** ("erba cattiva") di Canosio.

Pajtún, **pejtún**, **èrba mjènch**, **ljunṡo**, anche se generici, vanno attribuiti al LOGLIO COMUNE (*Lolium perenne*) e al LOGLIETTO (*Lolium multiflorum*), di cui in Piemonte è diffusa la sottospecie tipica.

Uchrud è il nome della zizzania nella parlata walser di Alagna Valsesia, ma si tratta probabilmente di un errore perché lo stesso termine è usato da Gilardino (2008) anche per la ben più comune gramigna [v. scheda 205].

204 – GIAVONE **Scheda 204**
Echinochloa crus-galli (= *Panicum crus-galli*) Gramineae

Il nome giavone è attribuito a specie simili nell'aspetto, infestanti del riso e del mais e quindi sempre di suoli umidi o almeno freschi e argillosi.

Le specie di *Echinochloa* sono assai differenti dalle specie di *Setaria* [v. scheda 201 - pabbio] e *Panicum* [v. scheda 248 - panico] perché sono più alte (sino a 1,5-2 m) e l'infiorescenza presenta numerose fitte spighe poco aristate raccolte in una pannocchia rada.

[168] Prive di reste (o ariste).

Il nome del genere è una creazione dei botanici che lo derivarono da *echínos*, ἐκίνος, "riccio" e *chloë*, κλόη, "erba"; *crus-galli*, "zampa di gallo" si riferisce alla conformazione dell'infiorescenza.

Malgrado l'aspetto ben diverso, localmente i nomi del giavone e della setaria [v. scheda 201 *Setaria* spp.] si sovrappongono per cui vi può essere una confusione fra i due gruppi di graminacee.

Pabi, **pabe**, **pabju**, **pabjún** sono segnalati per il Vercellese, Novarese, Casalese, Tortona e parte del Biellese orientale; qui esiste anche **strosa** - e **stosa** in Canavese - il che ingenera appunto confusione con le setarie come pure **baravai** di Villanova d'Asti. Nell'Astigiano compare anche **panástrja** e, a Nizza Monferrato, **panissa**. **Altëssa** (Gribaudo, 1983) viene riferito per Pianezza; si tratta di voce certamente arcaica.

In ALEPO I-II (2007) figura ancora **stosja** di Moncalieri, con assenza completa di risposte all'indagine per questa specie nella zona alpina il che corrisponde al fatto che i giavoni sono piante che s'incontrano quasi esclusivamente in pianura e comunque sempre a bassa quota.

---

205 - GRAMIGNA [varie specie] **Scheda 205**
Cynodon dactylon, *Agropyron* spp., *Elymus* spp., *Elytrigia* spp. Gramineae

La GRAMIGNA ROSSA (*Cynodon dactylon*) ha portamento strisciante e le sottili e brevi spighe sono portate come le dita di una mano (*dáctylos*, δάκτυλος in greco, "dito"), mentre le specie del genere *Agropyron*, oggi in parte attribuite anche al genere *Elymus* e al genere *Elytrigia*, molto simili fra loro, hanno portamento eretto e le spighe, uniche e lineari, sono portate all'apice dei fusti (= culmi), alti sino a 1 m.

Ciò che accomuna queste pericolose infestanti e che interessa gli agricoltori è l'apparato radicale, assai profondo e ramificato, molto invadente e dannoso per la forte concorrenza che esercita nei riguardi delle piante coltivate. Il nome *Agropyron*, dal greco *agrós*, ἀγρός e *pyrós*, πυρός, tradotto, vale "frumento dei campi". *Cynodon* significa "dente di cane" dal greco *kýon*, κύον, "cane" e *ódon*, ὀδον, "dente". Il nome italiano secondo Devoto (1968) deriva dalla probabile voce latina **graminja* dall'aggettivo *gramineus* (*gramen* significa "erba").

Le "radici", in realtà fusti sotterranei (= rizomi), delle specie del genere *Agropyron* contengono principi ad azione diuretica.

In tutta la regione questo gruppo di specie infestanti prende il nome dalla citata voce latina, ricostruita a posteriori, con numerose varianti: **gramún**, **garmún**, **ghërmún**, **gramègna**, **gramögna**, **gramëgna**, **gramägné**, **gramigna**, ecc., tenendo conto che, regionalmente, la prima voce è quella più diffusa.

Ljunsa e **pëndo** nel galloromanzo alpino vanno ascritti al genere *Agropyron* perché in zone montane *Cynodon dactylon* non cresce per ragioni di temperatura dato che è specie termofila, cioè amante del caldo.

Anche in ALEPO I-II (2007), sulle Alpi, i rilievi hanno evidenziato in 40 centri su 42 la conoscenza di queste piante così infestanti, che anche qui hanno per base lo stesso tipo lessicale, **gramún**, con qualche variante.

È probabilmente **uchrud** il nome della gramigna nel walser di Alagna Valsesia.

8 - PIANTE ERBACEE DELLE AREE DEGRADATE (RUDERI, MARGINI DI STRADE...)

È un gruppo di specie appartenenti a numerose famiglie, accomunate dalla capacità di colonizzare ambienti più o meno fortemente alterati dall'uomo come incolti, macerie, bordi di strade, muri, riporti di terra, ecc.; esse concorrono, talvolta con vistose fioriture, a migliorarne un po' l'aspetto disordinato e poco gradevole alla vista.

Si tratta di ambienti difficili, sovente aridi e soleggiati, con substrati poco evoluti, spesso molto ricchi di sali, che richiedono particolari adattamenti nelle piante. Fra queste molte sono le nitrofile ossia specie idonee a utilizzare substrati ricchi di azoto sotto forma nitrica o anche ammoniacale come le ortiche e il romice alpino.

Alcune, quali la bardana, le ortiche stesse, la parietaria, la fitolacca, amano la mezza ombra e ambienti relativamente freschi.

Le specie in esame sono ben note – da cui il notevole numero di denominazioni locali – poiché contano varie piante officinali, in parte ancora in uso attualmente, come il tasso barbasso, l'assenzio vero, l'assenzio selvatico, la celidonia, l'erba di San Giovanni, le malve, il tanaceto.

Altre specie sono commestibili, quali il farinello buon-enrico, il farinello comune, la ruchetta selvatica, i grespini.

Velenose in varia misura sono la cicuta maggiore, l'assenzio vero e il tanaceto.

La parietaria, la fitolacca e la saponaria erano adoperate per vari usi oggi desueti.

Piante spontanee erbacee **GRUPPO 8 (schede 206-227)** **Piante erbacee delle aree degradate (ruderi, margini di strade...)**
206 - Ortica comune, **ortica minore** - *Urtica dioica, Urtica urens* - Urticaceae
207 - Parietaria [due specie]: **erba vetriola**, **vetriola minore** - *Parietaria* spp., *Parietaria officinalis*, *Parietaria diffusa* (= *Parietaria judaica*, = *Parietaria ramiflora*) - Urticaceae
208 - Romice [varie specie]; **romice comune a foglie ottuse** - *Rumex* spp.; *Rumex obtusifolius* subsp. *obtusifolius* - Polygonaceae
209 - Romice alpino - *Rumex alpinus* - Polygonaceae
210 - Farinello buon-enrico - *Chenopodium bonus-henricus* - Chenopodiaceae
211 - Farinello comune - *Chenopodium album* - Chenopodiaceae
212 - Fitolacca o **uva turca** - *Phytolacca americana* - Phytolaccaceae
213 - Saponaria comune - *Saponaria officinalis* - Caryophyllaceae
214 - Erba di San Giovanni - *Hypericum perforatum* - Hypericaceae
215 - Celidonia o **erba da porri** - *Chelidonium majus* - Papaveraceae
216 - Ruchetta selvatica - *Diplotaxis tenuifolia* - Cruciferae
217 - Malva selvatica, **malva domestica** - *Malva sylvestris*, *Malva neglecta* - Malvaceae
218 - Cocomero asinino - *Ecballium elaterium* - Cucurbitaceae
219 - Cicuta maggiore - *Conium maculatum* - Umbelliferae
220 - Alchechengi - *Physalis alkekengi* - Solanaceae

221 - Tasso barbasso - *Verbascum thapsus* - Scrophulariaceae
222 - Ebbio - *Sambucus ebulus* - Caprifoliaceae
223 - Assenzio selvatico, **assenzio dei fratelli Verlot -** *Artemisia vulgaris*, *Artemisia verlotiorum* - Compositae
224 - Assenzio - *Artemisia absinthium* – Compositae
225 - Tanaceto - *Tanacetum vulgare* – Compositae
226 - Bardana [varie specie]; **bardana maggiore -** *Arctium* spp. - Compositae
227 - Grespino [varie specie] **-** *Sonchus* spp. – Compositae

Tab. VIII - Piante erbacee delle aree degradate (ruderi, margini di strade...).

206 - ORTICA COMUNE, ORTICA MINORE **Scheda 206**
Urtica dioica, Urtica urens Urticaceae

Delle due specie di ortiche esistenti in Piemonte, l'ORTICA COMUNE (*Urtica dioica*) è di altezza elevata ed estremamente comune, mentre l'ORTICA MINORE (*Urtica urens*), di taglia più ridotta, sta diventando sempre più rara. Caratteristica spiacevole, comune alle due specie, e ben conosciuta da tutti, è il fatto di possedere peli cavi e fragili che al contatto della pelle si rompono e rilasciano un liquido irritante e pruriginoso.

Urtica dioica, è, come indica il nome scientifico, una specie dioica, perciò si formano individui maschili e femminili separati, alti talvolta sino a quasi 2 m, con fusti striato-scanalati e foglie ovali-acute, a grossi denti marginali, opposte a due a due, ispide come il resto della pianta, con modeste e rade infiorescenze sottili e allungate, giallo-verdastre all'ascella delle foglie superiori. In Piemonte è diffusa solo la sottospecie tipica.

Urtica urens, è alta da 10 a 50 cm, ha foglie piccole, ovali, con profonde dentature ed è monoica,cioè sviluppa infiorescenze miste di piccoli fiori maschili e femminili in brevi infiorescenze erette.

L'ortica comune vive dalla pianura sino agli alpeggi e ai ruderi del piano subalpino, anche oltre i 2000 m, su terreni freschi e ricchi di nitrati, anche un po' ombreggiati. L'ortica minore è specie montana e, talvolta, collinare, un tempo presente anche in pianura, con limite superiore intorno a 1800-2000 m.

Il polline delle ortiche causa reazioni allergiche in soggetti predisposti. Le foglie tenere delle ortiche, consumate ancora oggi in minestre e frittate d'erbe, sono depurative, diuretiche, colagoghe e astringenti; erano usate anche in lozioni contro la caduta dei capelli.

Il nome latino di *urtīca* è stato creato da Linneo come appellativo del genere partendo dal verbo latino *urĕre*, "bruciare"; la prima specie ha ricevuto il nome *dioica* utilizzando due parole greche, *dyo*, δυο, "due" e *óikos*, οἶκος, "casa" a significare appunto la separazione dei due sessi portati da piante diverse; *urens* in latino significa "bruciante".

I nomi locali dell'ortica comune hanno quasi sempre origine uguale a quello italiano anche se con numerose varianti fonetiche come segnalato in ALEPO I-II (2007): **ürtía,** con **ürtíja** è il più diffuso (Torinese, Canavese, Astigiano, pianura cuneese); ad Acqui Terme e Quarna è **urtija**; **ârtía** è di Frabosa Soprana; **urtija**

prevale ancora nel Biellese insieme a **urtía** (oltre a poche località con **urtëja**, **urtöja** e **ortía**); **urtíi** è di Viverone, **ürtjá** di Balangero, **urtío** della Val Chisone, **ürtío** della Val Germanasca, Pradleves e Bellino, **ultía** di Ormea, **urchí** di Venaus, **ortscía** a Chiomonte e **artría** della Val Ellero. **Urtiga** è il nome diffuso nel Biellese orientale, a Gattinara e nel Novarese (qui insieme a **urtighé**), a Novi Ligure e in Valsesia, **urtígh** a Tortona. **Urtiga** e **utrīga** ricompaiono all'estremo sud della regione nel brigasco di Upega (Briga Alta).

Un isolatissimo **bécque** è segnalato da Lavoyer (1994) per Molino di Forzo (Ronco Canavese) e Valprato Soana.

Néssia, affine al tedesco *Nessel*, è di Alagna Valsesia.

Urtica urens è chiamata **gréo** o **grío** in Val Germanasca, **gríoto** a Bellino e, secondo ALEPO I-II (2007), **urtió grinsa** a Giaglione, **urtía grengia** a Mattie.

Brendnessia è di Alagna Valsesia (cfr. il tedesco *Brand*, "incendio").

---

207 - PARIETARIA [due specie]**: ERBA VETRIOLA, VETRIOLA MINORE** **Scheda 207**

Parietaria spp., *Parietaria officinalis*, *Parietaria diffusa* (= *Parietaria judaica*, = *Parietaria ramiflora*) Urticaceae

L'ERBA VETRIOLA (*Parietaria officinalis*) è comunissima in ambienti antropizzati, ed è anche la più frequente del genere, mentre la VETRIOLA MINORE (*Parietaria diffusa*), di aspetto generale e soprattutto habitat assai diversi, è meno comune in Piemonte.

L'erba vetriola è una pianta perenne di 0.50-0,80 m d'altezza che cresce di solito in popolamenti numerosi, a fusto poco ramoso, fragile, rossiccio alla base, portante foglie opposte a coppie, ovali-acute, ruvide al tatto, alla cui ascella si hanno infiorescenze dense, a manicotto, di piccoli fiori poco vistosi, verdastri, producenti molto polline, che viene trasportato lontano dal vento.

La vetriola minore ha fusti più brevi, cespitosi, portamento prostrato e ramoso e foglie assai più piccole; essa abita esclusivamente le fessure dei vecchi muri, anche in città (ad esempio a Torino nelle fessure dei laterizi della romana Porta Palatina) e vive quindi in ambiente molto arido, mentre *Parietaria officinalis* s'incontra in ambienti freschi e spesso un po' ombreggiati, ricchi di sostanza organica, nelle siepi e nelle macerie.

Pignatti (1982) annota che fra le due specie, di recente nettamente separate sulla base dei rispettivi numeri cromosomici, esistono forme poco tipiche con caratteri intermedi. Si ritiene che, localmente, la vetriola minore per lo più non venga riconosciuta mentre è certo che i parlanti si riferiscono con le loro denominazioni esclusivamente o quasi a *Parietaria officinalis*.

Il primo nome italiano e quello latino del genere si collegano all'ambiente spesso colonizzato da questa pianta (base dei muri, *pariĕs*, *-etis* in latino) mentre l'altro nome comune con il quale è conosciuta si riferisce all'uso che se ne faceva nel lavaggio dei vetri tramite i suoi peli detergenti. Era considerata pianta officinale per uso esterno come risolvente sui foruncoli e, per uso interno, quale depurativa[169],

---

[169] Anche mia nonna, Marta Mondino, la raccoglieva, alla fine degli anni '30 del Novecento, per le sue virtù depurative chiamandola **paliano** che, secondo Gribaudo (1983), è "nome di un antico decotto, panacea".

diuretica ed emolliente. Talvolta veniva consumata in minestre d'erbe e in frittate "verdi". Il polline di parietaria è uno dei più allergenici.

In ALEPO I-II (2007) in molte località di rilevamento in montagna gli informatori non hanno saputo rispondere circa il suo nome locale, in quanto, effettivamente, la parietaria non vegeta al di sopra dei 1000 m.

Sono analoghi al nome latino del genere: **panatarja** di Lesegno, Narzole, Santa Vittoria d'Alba, Vignolo, Astigiano, parte del Biellese (qui con varianti quali **parentarja**, **panetrarja**, **parjatela**, ecc.). **Èrba panatarja** viene segnalata per Lemie ed **èrba panatâvja** per Acqui Terme. **Panatarja** viene pronunciata con la **r** "attenuata" nell'Astigiano e nelle Langhe (in queste ultime alternandosi a **pan câd** e **pan cucèt**). Il riferimento a "pane caldo" si ritrova, anche al diminutivo, in **pan cáud** di Cherasco, **pan cáut** di Boves e bassa Valle Vermenagna, **pan ciáud** di Fenestrelle, **pan ciaut** di Villar Pellice (qui con **cücüassa**), **panciudéto** di Perrero, **pan ciudét** della Val Germanasca e di altre valli di parlata provenzale alpina insieme a **spárgulo**, **paredajo**, **benecio** e **érbo de véire** ("erba dei vetri").

Pan cucèt e **pan mol** sono stati rilevati nel Monregalese e a Santa Vittoria d'Alba; **pancrucet** è di Frabosa Soprana.

Altri nomi si riferiscono al colore rossiccio del fusto: **gambe ruse**, **gambe rusce**, **ciamba rusa**, rispettivamente di Pamparato, Upega (Briga Alta) e Fontane (Frabosa Soprana), da ALEPO I-II (2007), significano "gambi rossi" come pure **ciambo ruseto** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) e **cōza russa** di Ormea.

Nel francoprovenzale della Valle di Susa (ALEPO I-II, 2007) le voci sono legate in parte al tipo lessicale "erba delle lumache" con **érba lümasa** di Giaglione, **érba del lümases** di Venaus, **érba dle lümahe** di Novalesa, **érba dal lümaje** di Prato Botrile (Condove).

A questi lessotipi si affiancano in zona **grasëgnal** di Mattie e **gräisjagnel** ("grasso agnello") di Chianocco.

A Orio Canavese la parietaria è chiamata **marcairōl** e **marcüral** a Carema, con termini affini diffusi in tutta la Valle d'Aosta.

Nel Novarese questa pianta è conosciuta come **canigera**, **èrba curun-a** (la seconda voce anche nel Monregalese) ed **èrba di müri** analogo a **mürajola** di Sordevolo. **Érba püserola** è di Campiglia Soana e **baśircu du djovu**, "basilico del diavolo", di Novi Ligure.

---

208 - ROMICE [varie specie]; **ROMICE COMUNE A FOGLIE OTTUSE** **Scheda 208**
Rumex spp.; *Rumex obtusifolius* subsp. *obtusifolius* Polygonaceae

I romici costituiscono un numeroso gruppo di specie poco appariscenti, in molti casi poco differenziate come aspetto e perciò di determinazione non sempre facile.

Delle 13 specie presenti in Piemonte, a parte il romice alpino [v. scheda 209] e l'acetosa [v. scheda 118], ben distinti e descritti a parte, si prende qui in esame la specie più diffusa, che è il ROMICE COMUNE A FOGLIE OTTUSE (*Rumex obtusifolius* subsp. *obtusifolius*): il suo rizoma è legnoso e porta un fusto eretto e solcato, con foglie basali lungamente peduncolate, ovali, ottuse all'apice, che decrescono in grandezza verso l'alto dove, alla loro ascella, si apre un'infiorescenza rada, ampia e ramosa, di piccoli fiori verdastri ai quali seguono frutticini alati.

Le altre specie più frequenti si possono riconoscere più sicuramente solo se in frutto, basandosi sulle valve ("ali") di quest'ultimo.

Il romice comune è frequente nei prati stabili ben concimati della pianura mentre le altre specie popolano le acque, gli erbosi umidi, le macerie, gli incolti e anche praterie e detriti rocciosi sulle Alpi.

Il romice comune a foglie ottuse si comporta come infestante e, un tempo, veniva eliminato a mano, con un apposito attrezzo estrattore, dai prati troppo lautamente concimati con stallatico. Nel Biellese (Sella, 1992) si usavano le foglie sui foruncoli e il suo decotto per curare le emorroidi come rinfrescante. Talvolta le foglie giovani venivano consumate come verdura, utilizzandone pure il decotto come digestivo per il bestiame.

Le specie di romice nelle denominazioni locali vengono chiamati con nomi che si rifanno, rispettivamente, al latino *rumex*, *-ĭcis* e a *lapathum*, nomi che identificavano già allora questo genere di piante. Così nel Biellese, a seconda delle zone, si hanno: **rümas**, **rímes**, **rímas**, ecc. accanto ai prevalenti **lavasa** e **lavazza** con alcune modeste varianti; **lapason** è di Acqui Terme. **Rümes** è stato rilevato ancora a Pianezza, Livorno Ferraris e Mondovì e, con **rűmüs**, anche a Orio Canavese, **rims** a Castello d'Annone, **rémbu** a Bellino e **arémbu** a Elva; Penzig (1924) segnala l'affine **rómbice** per la Toscana.

Lavazza è di Villar Pellice, **lavasso** della Val Germanasca, **lavazu** di Galliate, **lapazza** di Ponte di Nava, frazione di Ormea (qui si passa a **lapōza**), **lapass** delle Langhe e Roero, **lavasöl**, **lavas**, **lapas**, **ślavazza** di varie zone e località piemontesi del Novarese, Cuneese, Pinerolese, Monregalese.

Altri nomi isolati sono: **aśívula díi babi** ("acetosa dei rospi") di Schierano, Carignano, Piscina, Revello, Mondovì, **bardanoi** di Cerano che sembra sovrapporsi a "bardana" e, in effetti, genericamente per il Novarese, **bardané** identifica pure la bardana [v. scheda 226], **mamjole** di Mombaruzzo e **lisöron** di Frugarolo, segnalati da Penzig (1924).

Uörle di Fontane (Frabosa Soprana) è una variante di **orle** che altrove indica il farinello buon-enrico [v. scheda 210]. **Lengua ad bö** è di Tortona.

---

209 - ROMICE ALPINO **Scheda 209**
Rumex alpinus Polygonaceae

Questa specie viene chiaramente distinta nell'ambito del genere, sia per le grandi dimensioni e la spiccata gregarietà, sia perché, nel particolare ambiente di quota dov'è comunissima, non esistono altri romici.

Da un grosso rizoma strisciante, che emette via via altri getti, ha origine il fusto (0,60-1,20 m), striato e ramificato, che porta grandi foglie cuoriformi, venose, un po' increspate, irregolarmente dentellate, rossicce da giovani e poi colorate solo sul picciolo e sulla nervatura centrale; superiormente si sviluppa la pannocchia apicale, fitta e allungata, con numerosissimi fiori per nulla appariscenti che danno origine a piccoli acheni brevemente alati.

Il romice alpino forma ampi popolamenti puri nei riposi del bestiame e nei pressi degli alpeggi, su substrati freschi, fortemente arricchiti di sostanza organica, nei piani subalpino e alpino, da 1500 a 2300 m.

Nel Biellese e nelle Valli di Lanzo le foglie cotte venivano date ai maiali. Il rizoma contiene principi diuretici, digestivi, lassativi e depurativi anche se in misura

minore del “rabarbaro cinese” (varie specie del genere *Rheum*), che appartiene alla stessa famiglia.

Qua e là in montagna le foglie del romice alpino venivano utilizzate per mantenere freschi burro e formaggi durante il loro trasporto a valle dagli alpeggi.

Le due basi sulle quali si sono costituiti i nomi locali sono le stesse del romice a foglie ottuse [v. scheda 208] e di altri rappresentanti del genere: **rumes** è attestato genericamente da Penzig (1924), **rüms** è presente in Val Pesio, **rüs** nel Monregalese con **rémbu dl’alp** (“romice d’alpeggio”) e **arémbu** in diverse valli di parlata provenzale alpina come a Castelmagno.

Lavassa di chjuntéi di Postua e **lavaze dal paro** di Occhieppo Superiore (Sella, 1992) significano “romice dei letamai”. **Lapäs** è di Boves, **lapās** di Limone Piemonte, **lavassa** di Ronco Canavese e della Val Grande di Lanzo, **lavazei** di Rima Valsesia, **lavaza** in Valle Vigezzo, **lavaso** della Val Germanasca, **lapasot** della Valle Ellero.

Collegati ai precedenti sono **gravasa** sempre di tale valle e **gravasso** di Bellino ed Elva, nome che in Valle Grana identifica invece un’altra pianta a foglie ampie, il farfaraccio [v. scheda 176]. **R̂abaûb** (“rabarbaro”) di Fontane (Frabosa Soprana) ricorda l’uso officinale della pianta.

Blacka è il romice alpino nel walser di Alagna Valsesia.

---

210 - FARINELLO BUON-ENRICO **Scheda 210**
Chenopodium bonus-henricus Chenopodiaceae

Quest’erba perenne, alta da 30 a 60 cm, è ben nota nelle Alpi per il suo valore alimentare. Poco ramificata, presenta foglie triangolari astate, con due espansioni trigone alla base, poco farinose, un po’ ispessite e fiori bruni, piccoli e privi di petali, riuniti in spiga apicale, in fioritura da giugno ad agosto.

È frequente in piccoli popolamenti presso le malghe e i riposi del bestiame come pure nelle aree concimate sulle Alpi essendo pianta decisamente nitrofila, di suoli molto ricchi di nutrienti, in particolare azoto, freschi, neutri, da (500) 1000 a 2000 m e oltre.

Il nome del genere è stato foggiato da Linneo sulla base delle voci greche, *ken*, κήν, “oca” e *pus*, *podós*, πούς, ποδός, “piede” per la forma palmata delle foglie di varie specie della famiglia. Discussa è l’origine di questa pianta, forse dedicata a Enrico IV di Navarra (XVI secolo), detto il re buono, mecenate nei riguardi dei botanici.

Raccolta precocemente, questa specie è ottima cotta, simile ma anche migliore degli spinaci; deve essere consumata con moderazione poiché è ricca di sali minerali e, in particolare di ossalato di potassio, sale che può danneggiare reni, cuore e mucose gastrointestinali.

Sulla base delle nostre inchieste e di quelle di ALEPO I-II (2007) il tipo lessicale **orle**, con modeste varianti, è diffuso nelle Alpi Marittime e Cozie nelle parlate provenzali alpine sino a parte della Valle di Susa: come tale è stato registrato in Val Germanasca, Valle Po, Valle Grana (Castelmagno), Boves, Valle Vermenagna, Val Pesio.

Orli è di Canosio e Limonetto (Limone Piemonte), **orla** di Millaures (Bardonecchia), Sestriere Borgata e Chiusa Pesio, **varle** del Monregalese, **vār̂le** e **uår̂la** di Pamparato, **juvuoîle** di Fontane (Frabosa Soprana).

Dalla Val Soana alla Valsesia il lessotipo è **barcúi** con varianti: come tale a Campiglia Cervo e in parte del Biellese (qui anche **bricúi**), **bercói**, **bargúi** in Valsesia. **Arcõe**[170] di Forzo (Ronco Canavese) e **arcont** di Valprato sono ancora della Val Soana. Affini sono le voci del francoprovenzale delle Valli di Lanzo e di parte della Valle di Susa: **vercögnu**, **verchëgna** e **varcögnu** nel primo caso e, nel secondo, **verquene**, **vercüignu**, **värqüeigno**. Una voce affine, **bergogn**, è isolata a sud, nella parlata provenzale alpina di Bersezio (Argentera), insieme a **burgugnus** del vicino centro di Pietraporzio.

La somiglianza con lo spinacio spesso è rilevata dall'aggiunta dell'aggettivo "selvatico": **spinass servai** di Lanzo e di Val della Torre, **spinas selvagiu** di San Giuliano (Susa), **epinār sovaʃë** di Salbertrand, **spinas sarvage** di Bibiana, **spinas sarvagi** di Sampeyre, **spinõzu salvõ** di Ormea, qui con **sengiõa**; **spinasat** è di Balangero.

Angiardo s'incontra solo in due centri vicini delle Alpi Marittime, Aisone ed Entracque (qui anche **vascöi**), insieme all'affine **engiardus** di Puy (Vinadio).

Altre voci isolate (ALEPO I-II, 2007) sono: **sangarot** di Traversella, **greson** di Ribordone, **gialina grasa** di Coazze, **tüvél** di Coassolo, **bjés** di Bellino (in relazione con "bietola"?), **biquino** di Chianocco, **farinét** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana) ed Elva, **ingrë** in tutto il territorio dov'è parlato il brigasco.

Haimi è il nome walser della pianta ad Alagna Valsesia.

---

211 - FARINELLO COMUNE **Scheda 211**
Chenopodium album Chenopodiaceae

Il *Chenopodium album* è la specie più frequente di un genere di piante erbacee, anche di grandi dimensioni ma con fioriture per nulla appariscenti, di cui in Piemonte sono state segnalate 14 specie.

Estremamente comune, può raggiungere i 2 m d'altezza, con fusti eretti, striati, spesso ampiamente ramificati, con foglie rade, da romboidali e dentellate, sino a lineari più in alto sul fusto; soprattutto da giovani, e specialmente nella pagina inferiore, le foglie sono cosparse di un "indumento" farinoso biancastro che è valso alla pianta il nome comune. I numerosissimi e minuti fiori, verdastri, sono privi di petali e formano numerose spighe terminali.

Il farinello comune, che condivide lo stesso ambiente con altre specie del genere, oggi in via di scomparsa, è, come dicevano un tempo i botanici, "volgare" negli incolti, presso i ruderi asciutti o secchi, sui terreni di riporto, non al di sopra di 1000 m, su substrati neutri. In Piemonte è diffusa la sola sottospecie tipica.

Anticamente le foglie di questa specie venivano utilizzate in minestre, miste con altre erbe, per il suo sapore simile a quello degli spinaci.

Oltre al nome comune italiano varie voci locali fanno riferimento alla "farina" che ricopre le foglie: **farînèt** dell'Astigiano, Langhe, Roero, bassa Valle Vermenagna (qui **farinet**), **farinët** del Biellese, **farinati** di Ormea, **farinun** di Castello d'Annone e Felizzano (Colla, 1837), **ferinét** di Villar Pellice.

Isolati sono: **scindrintu** del Novarese e **saurent** di località non precisata.

---

[170] Voci del tutto affini sono diffuse nell'adiacente Valle d'Aosta.

Prendendo in considerazione le inchieste di ALEPO I-II (2007) si può osservare come questa pianta sia nota in numerose località; nelle vallate alpine e in alcune località pedemontane (Carema, Traversella, Rocca Canavese, Piasco, Boves, Upega – Briga Alta – Entracque, Pamparato, Fontane di Frabosa Soprana) come **farinet**, con differenti varianti fonetiche.

In montagna ricorrono poi diverse varianti di **senicle** (Pramollo): **sinicle** di Chiomonte e Sestriere, **seneschi** di Bellino, **seneschièt** di Cartignano e di Aisone, **sinisclét** di Bersezio (Argentera).

Localizzati sono: **liún** di Novalesa, **planta du liún** di Giaglione, **armóu** di Millaures (Bardonecchia), **muletto** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana).

---

212 - FITOLACCA O UVA TURCA **Scheda 212**
Phytolacca americana Phytolaccaceae

Come indica il nome scientifico, questa specie, di altezza elevata (1-3 m), è stata introdotta da tempo dall'America nel Nord Italia dove si è naturalizzata ampiamente da antiche coltivazioni.

È un'erba perenne lignificata solo alla base, che supera la stagione fredda soltanto con la grossa radice a fittone e sviluppa un nuovo fusto ogni anno. Quest'ultimo è grosso, eretto, spesso colorato di porpora, con ampie foglie alterne, glabre, di forma ovale-lanceolata. I numerosi piccoli fiori a cinque petali biancastri sono raccolti in grappoli che persistono a lungo anche dopo la vistosa fruttificazione: le bacche, brevemente peduncolate, compresse, sono nere e lucide e contengono un succo scuro, porporino-nerastro, e semi lassativi.

Gli ambienti vegetali preferiti da questa pianta sono quelli ricchi di sostanza organica, freschi, spesso parzialmente ombreggiati (boscaglie rade, macerie, incolti). Essendo specie termofila richiede temperature elevate ed è strettamente limitata alle pianure dove fiorisce tardivamente durante l'estate, da luglio a ottobre.

Un tempo il succo dei frutti serviva a preparare una specie d'inchiostro e a colorare di scuro i vini rossi. I giovani getti erano talvolta venduti in primavera a Torino al mercato di Porta Palazzo (visti negli anni '70 del '900) per essere consumati come gli asparagi mentre le grosse radici sono velenose (in un caso ne fui testimone in anni recenti, per fortuna con esiti non letali). Usata con cautela veniva utilizzata per la sua azione emetica, purgativa o, in dosi minori, depurativa.

Phytolacca è il nome del genere che è stato ottenuto combinando la parola greca *phytón*, φυτόν, "pianta" e quella italiana "lacca".

Quanto ai nomi locali della pianta la quasi totalità di questi si riferisce ai frutti, paragonati – con aggettivanti – all'uva. Così si hanno: **üva rusa** ("uva rossa") di Piscina, **üva da tènse** ("uva per tingere") dell'Astigiano e di Tortona, **üva laca** ("uva lacca") di Borgosesia (e **l'åca** di Orio Canavese), Mondovì, Langhe e Roero (in queste ultime due zone anche **üva da tense** e **üva de Spagna**), **üva díi mort** del Pinerolese, **üva dal mèrlu** di Oldenico e Albano Vercellese (la seconda anche a Tortona), **üvëtta rusa** ("uvetta rossa"), generico, da Penzig (1924), **üga de Spagna**, **üga marina**, entrambi del Novarese, **ua de Spagna** di Sandigliano, **ua dal büssci** ("uva delle bisce") di Ternengo, **ua dal merlo** e **uëtta dal merlo** di varie località biellesi.

Pjänta dl'inciostru e **pjanta dl'incioster** sono, rispettivamente, del Novarese e di Lozzolo.

---

213 - SAPONARIA COMUNE **Scheda 213**
Saponaria officinalis Caryophyllaceae

È una bella pianta a fioritura estiva vistosa, assai comune lungo le vie, in ambienti ruderali e altre aree antropizzate. Erba perenne cespitosa, alta da 30 a 70 cm, ha fusti eretti, glabri come le foglie, che sono opposte, lanceolate, con tre nervi ben evidenti; gli abbondanti fiori, grandi, rosei, a cinque petali, sono in antesi da giugno ad agosto.

Le stazioni originarie della saponaria sono le aree interessate dalle piene lungo i corsi d'acqua, in greti sabbiosi o ciottolosi, mai al di sopra di 1000 m; di qui la pianta si è diffusa nei ruderali asciutti e soleggiati e negli incolti lungo le strade.

Sia il nome del genere sia tutti quelli locali ricordano l'uso che si faceva delle radici, ricche di saponine, utilizzate come succedaneo del sapone sino all'ultimo conflitto mondiale.

Sapunaîja è di Asti, **sapunorja** di Novi Ligure, **sapunoîra** delle Langhe e Roero, **savunoira** di Ovada e Valle Orba (Appennino), **savunin** e **savunin-a** del Vercellese, Novarese e Monregalese, **èrba dël savun** di Pinerolo, **èrba dal savun**, prevalente, del Biellese (con altri nomi già visti), **èrba di savóu** a Tortona, **savunarja** di Cavaglià, **savunötte** della Val Bormida, **èrba di savon**, **savunèla** e **savunöté** ancora del Novarese. Anche in ALEPO I-II (2007) tutte le segnalazioni per le valli alpine fanno riferimento alla voce "sapone".

---

214 - ERBA DI SAN GIOVANNI **Scheda 214**
Hypericum perforatum Hypericaceae

Questa è una specie piuttosto appariscente alla fioritura, che s'incontra spesso lungo le strade in un ampio intervallo altitudinale.

È un'erba perenne, glabra, a fusto legnoso alla base, prostrato e poi eretto, ramificato nell'infiorescenza, alto 30-50 cm, con coppie di foglie opposte ovali-lanceolate, senza picciolo, ottuse e intere; queste sono caratterizzate da minute ghiandole traslucide che fanno apparire le foglie stesse come "traforate", se osservate in trasparenza; i fiori hanno cinque petali gialli i cui peduncoli, se strappati, gemono un latice di colore sanguigno.

Questo iperico è comune anche negli erbosi aridi e negli incolti dalla pianura sino a 1600 m, fiorita da maggio a giugno.

Ancora oggi sono riconosciute a questa specie notevoli proprietà antisettiche, vulnerarie e cicatrizzanti nei riguardi di ustioni e piaghe, preparato come unguento ottenuto dalle cime fiorite lasciate in infusione nell'olio; per le sue doti curative questo unguento era chiamato a San Maurizio di Frassino **üeli dë sent virtú** ("olio delle sette virtù"). In anni recenti l'iperico è stato utilizzato per uso interno come antidepressivo mentre un tempo gli erano riconosciute pure proprietà antinfiammatorie.

Il nome scientifico è un adattamento del greco *hyperikón*, ὑπερικόν.

Molti sono i nomi con i quali questa pianta è conosciuta in tutto il Piemonte; in primo luogo essa prende sovente la denominazione dalla caratteristica

"perforazione" delle foglie: **trafurela** del Pinerolese (Colla, 1837), **trafurello** della Val Germanasca, **strafurá** di Bibiana, Perrero, Pramollo, San Giuliano (Susa), **astrafurá** di Coazze, **èrba pertüšá**, generico (Colla, 1837), **milapèrtüs** ("mille buchi") di Langhe e Roero, **mil-pertü** dell'alta Valle di Susa, **millepertuis** di Villar Pellice, **mil-partú** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana). **Pelfurōta** ("perforata") è di Ormea.

Alcuni altri nomi si riferiscono alle sue proprietà curative: **fjor dal brüšá** o **meisina dal brüšá** (fiore o medicina della bruciatura) di Favaro e Borriana, **érba du brüšío** di Chialamberto, **flur da brüšadüras** di Bersezio (Argentera), **érbo dla brušéiro** di Aisone, **érba del föch** ("erba del fuoco") di Limonetto (Limone Piemonte), **milävirtú** ("mille virtù") di Carema.

Si riferiscono invece al periodo di fioritura (più spesso verso la fine di giugno) **èrba d'Sön Giuann** del Novarese, **èrba d'San Giuann** della Collina di Torino, Val della Torre e Fontane (Frabosa Soprana), **aîba d'San Giuann** di Langhe e Roero, **èrba ëd San Giuån** di Acqui Terme.

Ristretto alle parlate francoprovenzale e provenzale alpina (ALEPO I-II, 2007) è un gruppo di nomi affini: **trecaram** a Giaglione e Novalesa, **trecará** a Chiomonte, **chercaram** a Mattie.

Isolati sono: **ramasot** ("scopetto") di Roccavione e Robilante e **cravarole** di Tavigliano e Montesinaro (Piedicavallo), riportato da Sella (1992).

In altre località del Biellese esistono prestiti semidotti provenienti dagli erboristi quali **péricu**, **pénico** e simili come pure, secondo l'ALEPO I-II (2007), per 10 punti di rilevamento su 42.

Favasc è di Gattinara.

---

215 - CELIDONIA O ERBA DA PORRI **Scheda 215**
Chelidonium majus Papaveraceae

È un'erba molto comune, conosciuta ovunque per l'uso che se ne faceva nella medicina popolare, come è ricordato pure dal nome italiano.

Si tratta di una pianta perenne, alta al massimo 40-50 cm, cespitosa, a fusti prostrati o ascendenti, fragili, con foglie profondamente suddivise in sette segmenti lobati; i fiori, di un bel giallo vivo, hanno quattro petali; ad essi seguono i frutti a capsula allungata, sottili e lineari. Tutte le parti della pianta emettono alla rottura un latice velenoso giallo-arancio. La celidonia è una comune erba nitrofila di pianura, collina, fondovalle (non oltre 700-800 m), che s'incontra negli ambienti ruderali e lungo i muri freschi o un po' ombreggiati, dove fiorisce a lungo, da maggio a tutta l'estate.

Il nome scientifico viene dal greco *kelidón*, χελιδών, "rondine", forse per la fioritura precoce; *majus* significa "più grande".

Le forme locali, più diffuse un po' ovunque, fanno capo al tipo lessicale "celidonia" (raccolte personali e di ALEPO I-II, 2007): **sirjogna** di Bra, Priocca, Caraglio, Boves, Piasco, Bibiana, Villar Pellice, **sirögnno** di San Maurizio di Frassino, **sirjögna**, **sirögno**, **strögno** della Val Germanasca, **siruegno** di Elva, ancora **sirjögna** della bassa Valle Vermenagna, **sirögna** di Mattie e Perrero, **sithogna** di Chiomonte, **zirjögna** di Ponte di Nava (Ormea).

Altre forme, anche in italiano, si riferiscono alle proprietà curative del latice, che veniva usato per eliminare le verruche: **èrba di pori** del Novarese, **èrba di puri**

di Ormea, **èrba díi purèt** del Torinese, Asti, Roccavione e Robilante, **érba di purät** di Limonetto (Limone Piemonte), **aîrba díi purat** o **aîrba díi bugnun** ("foruncoli") delle Langhe e Roero, **eîrba bugnun** di Alba e, in ALEPO I-II (2007), **èrba dla rugna** ("della scabbia") a Carema.

Alcune altre forme lessicali si riferiscono al latice prodotto dalla pianta: **érba lacia** del Novarese, **laciarola** di Oleggio, **lacét** di Villar Pellice, **érbo di lac** di Bersezio (Argentera), **flu d'la** di Rochemolles (Bardonecchia), tutti termini in relazione con "latte".

"Erba donna" o "della Madonna" formano le basi di una terza serie di voci locali; **èrba dona** del Biellese (con isolati **èrba di purin**), **arbadona** del Canavese, **érba donna** di Campiglia Cervo (prevalente nella vicina Valle d'Aosta), **erbadona** di Carema e Quarna, **érba dla Madona** di Oncino e San Giuliano (Susa), **érbo ëd Sonto Marío** di Bellino e Torrette (Casteldelfino), **èrba dla Madona** dell'Astigiano.

Voci isolate sono ancora: **èrba sciula** ("erba cipolla"?) di Oviglio, **èrba ca fa crué íi dent** ("erba che fa cadere i denti") dell'Astigiano, **érbo del marin** (termine generico per "malattia") di Pradleves (dov'era ritenuta un rimedio per il bestiame), **érbo fleithardo** di Chiomonte, **bürét** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **pipól** di Chianocco, **èrba rundaneinn-a** dell'Alessandrino che si riferisce forse al suo periodo di precoce fioritura quando giungono in Piemonte le rondini.

Varie voci sopra elencate sono state registrate in ALEPO I-II (2007), dove però esistono molti "vuoti", dovuti con ogni probabilità all'assenza della celidonia per ragioni di quota.

---

216 - RUCHETTA SELVATICA **Scheda 216**
Diplotaxis tenuifolia Cruciferae

Crocifera erbacea perenne dal forte sapore di rucola [v. scheda 256], frequente lungo le strade e presso le vecchie case.

Il fusto di 30-50 cm porta foglie pennate con 3-4 segmenti per lato, lineari, con suddivisioni che giungono quasi alla nervatura centrale; i fiori hanno quattro petali disposti a croce, gialli; i frutti sono silique lunghe e sottili.

È specie ruderale e degli incolti asciutti di zone calde per cui è limitata alle pianure e alle colline, dove fiorisce lungo tutta l'estate. Le foglie di questa specie, coltivata, sono diventate di moda in anni recenti per insaporire le insalate e altre vivande.

Il nome botanico del genere è stato foggiato sulla caratteristica della pianta di presentare i semi distribuiti su due file nelle silique (dal greco *dyplós*, δυπλός, "doppia" e *táxis*, τάξις, "serie"). Il nome italiano è un diminutivo del latino *erūca* indicante una crocifera non meglio identificata.

Anche le denominazioni locali hanno tale origine: **arüga gentil**, **rüa gentil**, **arüca servaja**, **arüga sarvaja**, **rícula**, **régula**, **rígula** sono nomi forniti da Penzig (1924) senza indicazione di località. Colla (1837) dà **arüga sarvaja** per Chianocco e **arüga ëd müraja** per l'Astigiano.

217 - MALVA SELVATICA, MALVA DOMESTICA **Scheda 217**
Malva sylvestris, Malva neglecta Malvaceae

Queste due specie vengono considerate insieme perché normalmente non distinte fra loro in quanto presentano le stesse applicazioni nella medicina popolare e in erboristeria. La MALVA SELVATICA (*Malva sylvestris*) è una pianta perenne, a portamento eretto (30-50 cm d'altezza), con foglie a contorno circolare con cinque lobi dentellati, lungamente peduncolate; i fiori sono vistosi, a cinque petali bilobati all'estremità, rosei, con tre strie violette; l'infruttescenza, arrotondata e compressa, è formata da numerosi frutti singoli a semiluna, a dorso reticolato.

In Piemonte è diffusa la sottospecie tipica.

La MALVA DOMESTICA (*Malva neglecta*), annua, ha caratteristiche che indicano la modestia del suo aspetto dimesso, "negletto": fusto prostrato a terra, foglie e fiori più piccoli che nella specie precedente, di colore roseo pallido.

Entrambe le specie sono tipiche di ambienti antropizzati (incolti, luoghi calpestati, ruderi e, soprattutto la seconda, base dei muri presso la abitazioni da cui il nome italiano). La malva selvatica, che richiede temperature più elevate, raramente raggiunge i 1000 m di quota (salvo nelle vallate alpine più calde); la malva domestica può risalire invece sino a 1800 m. Entrambe fioriscono da maggio ad agosto.

Già usati dai Romani, le foglie e i fiori di malva sono utilizzati ancora oggi per il loro contenuto di mucillagini come risolvente a uso esterno per paterecci, ascessi ed eritemi; hanno inoltre un'attività rinfrescante, lassativa, diuretica, espettorante ed emolliente nelle tossi e bronchiti. Nel Biellese e nel Cuneese le foglie giovani si mangiavano in minestra.

Le basi lessicali sulle quali si sono evoluti i nomi locali delle malve secondo ALEPO I-II (2007) sono fondamentalmente due: *malva*, parola latina di origine mediterranea (Devoto, 1968) e **rjundela**, da **rjund** o **arjund**, "rotondo" per la forma delle foglie; in entrambe si osservano numerose varianti fonetiche. Dalla prima voce sono derivate: **malva** del Torinese, Biella e alcune località del Biellese, Valle Vigezzo, Coazze, San Giuliano (Susa), Sestriere, **mālva** di Novalesa, **malvo** della Val Germanasca, **målvo** di Canosio, **målva** di Ribordone e Bersezio (Argentera). Per un fenomeno di rotacismo di passa a **marva** in alcune località di parlata francoprovenzale (Carema, Coazze, Chianocco) e a **mårva**, a Condove e Mattie. **Malvro** è di Aisone e **malvra** di Limonetto (Limone Piemonte); **máuvjo** di Chiomonte e **móuve** di Millaures (Bardonecchia) sono affini a *mauve*, francese. Nel Novarese si sono raccolte **malva** e **mölva**. **Molva** è di Alagna Valsesia.

Per metatesi in alcune località del Piemonte meridionale compaiono: **voima** in Valle Orba sull'Appennino, **volma** a Ormea, **varma** ad Alessandria, Tortona e a Capanne di Marcarolo e **vârma** a Upega (Briga Alta).

Alla voce **rjundela**, utilizzata come tale a Corio Canavese, Lanzo T., Balangero, Fontane (Frabosa Soprana), Cartignano, Ingria, Lemie, Alto Monferrato, Fubine, Casalese, Biellese – dov'è prevalente, insieme a **rundäli**, **rundelle**, **arjundella**, ecc. – si affiancano altre modeste varianti quali: **rundélo** della Valle Grana, **rjundélo** di Bellino, **rjondéla** di Valprato Soana, il diffuso **arjundéla** (ALEPO I-II, 2007) di Campiglia Soana, Chialamberto, Balme, Coazze, Rocca Canavese, Bibiana, Pramollo, Villar Pellice, Piasco, Oncino (qui con terminazione in **-o**), Castelmagno, Roccavione e Robilante, Boves, Entracque, Pamparato.

Arjundènn-a è stata rilevata ad Acqui Terme e **rjundininn-a** in Valle Orba. Gli autori dell'ALEPO I-II (2007), dal quale derivano varie denominazioni qui elencate, fanno notare che le due basi – **malva** e **rjundela** – possono convivere nella stessa località.

Tumeto ("piccola toma") di Bellino e **bunëtta** ("cappellina") di Traversella alludono alla forma del frutto, che è appunto rotondo e appiattito, simile a una forma di formaggio o a un berretto.

---

218 - COCOMERO ASININO **Scheda 218**
Ecballium elaterium Cucurbitaceae

Questa curiosa specie è presente in Piemonte solo a sud del corso del Tanaro in quanto è pianta a distribuzione mediterranea.

I fusti (da 20 a 80 cm) sono deboli e striscianti, ispidi, e portano foglie cuoriformi, dentellate ai bordi; i fiori, a cinque petali, sono di colore giallo pallido; i frutti, la cui forma allungata a cocomero viene ricordata dal nome italiano della pianta, sono lunghi alcuni centimetri, anch'essi ispidi; a maturità i frutti contengono sotto pressione un liquido amaro per cui, se compressi, i semi vengono proiettati anche alla distanza di un metro, con disseminazione detta bolocora o ballocora.

Tipico di macerie in luoghi aridi, il cocomero asinino in Piemonte è diventato ancora più raro in anni recenti per la rarefazione degli ambienti idonei alla crescita.

Dal succo dei frutti immaturi si ricava un sedimento un tempo usato come purgante drastico, da utilizzarsi con molta cautela.

Il nome del genere è una creazione dei botanici, dal greco *ekballo*, εκβάλλω, "getto"; quello della specie, nella stessa lingua, viene da *elatér*, ἐλατήρ, "che spinge".

La denominazione generica per il Piemonte, **cucumer aśnin**, è di Penzig (1924); **sicca d'aśu** ("zucca d'asino") è di Carpeneto.

Descrittivi della caratteristica disseminazione dei semi sono **schisèt** ("schizzetto") di Agliano d'Asti, **śbrinsaröl** (Oviglio) e **śbrincèt**, generico, significanti entrambi "spruzzetto".

---

219 - CICUTA MAGGIORE **Scheda 219**
Conium maculatum Umbelliferae

Questa grande ombrellifera velenosa può raggiungere anche 1,80 metri d'altezza; è la cicuta di maggiori dimensioni, contrapposta alla cicuta aglina (*Aethusa cynapium*), di 10-20 cm, non frequente negli orti di montagna, dove, per l'aspetto delle foglie, può essere eventualmente confusa con il prezzemolo.

In Piemonte di *Conium maculatum* è presente la sola sottospecie tipica.

Il fusto della cicuta maggiore è grosso, robusto e cavo, glauco, con macchioline purpuree; le foglie, a contorno triangolare, sono finemente suddivise; le ombrelle, terminali, sono formate da fiori di colore biancastro; la pianta emana un odore sgradevole.

La cicuta è relativamente frequente in pianura e collina nelle macerie, sui riporti di terra, lungo i fossi d'irrigazione, in terreni profondi e piuttosto freschi, anche ombreggiati.

Secondo Pignatti (1982) è questa la cicuta con la quale si avvelenò Socrate. Dal greco *kóneion*, κώνειον, i botanici hanno derivato il nome del genere; l'epiteto specifico è stato ispirato dalla maculatura del fusto.

A dosi terapeutiche la cicuta agisce come antispasmodico e sedativo del sistema nervoso ma fresca può dar luogo ad avvelenamenti, anche al bestiame che se ne alimenta, con vomito, diarrea, rallentamento del polso, convulsioni, morte per insufficienza respiratoria.

Nel francese attuale questa pianta è chiamata *cigüe*, anticamente *suhë*. Affini a questa voce sono **süa**, data genericamente per il Piemonte da Levi (1927) e per Piscina da Colla (1837), **zūa** di Ormea, **süa** e **süasa** (arcaismo) di Piscina, **siva** di Agliano d'Asti, **èrba söja** di Morano Po.

Riferito a "finocchio" in senso peggiorativo è **fnujass** di Langhe, Roero, Mondovì e Moncrivello.

Cicüta è del Biellese, **cicuta** di Tortona, affine a **sicütto** della Val Germanasca.

Colla (1837) indica **érba giüdeja** per Castelletto Merli, Lavoyer (1994) **cucüa** per Forzo (Ronco Canavese) e **cocōn** per Valprato Soana.

Infine **aîba caîuin-a** viene segnalata per Langhe e Roero e **cuîjun-a** per Asti.

In ALEPO I-II (2007) vengono riportati **gëcca** per Moncalieri e **cicüta** per alcune località delle Alpi. Qui voci analoghe (**cücül**, **cücüa**, **cücahe**, **érbo dla süo**) sono citate per località alpine in riferimento generico a ombrellifere di altezza elevata.

---

220 - ALCHECHENGI **Scheda 220**
Physalis alkekengi Solanaceae

È pianta ben conosciuta per gli steli, decorati in estate da vistosi lampioncini arancione, raccolti e utilizzati come "fiori secchi".

L'alchechengi è una pianta erbacea perenne, alta alcune decine di centimetri, a foglie ovali-lanceolate con margine intero, fiori bianchi a cinque divisioni, simili a quelli della patata, e frutto a bacca sferica aranciata, contenente molti piccoli semi; la bacca, commestibile, è completamente racchiusa da un involucro di consistenza cartacea, in forma di lampioncino, originatosi dall'accrescimento del calice, anch'esso di colore arancio a maturità.

L'alchechengi è pianta che ama la mezza ombra di boschi freschi e siepi su suolo fertile, dalla pianura sino a 1000 m.

Le bacche, fresche o secche, hanno proprietà diuretiche e vengono usate in pasticceria come quelle di *Physalis peruviana*, che ha involucri meno colorati, coltivata per i frutti di maggiori dimensioni.

"Alchechengi" viene dal nome arabo della pianta (*al-kākang'*); *physalis*, dal greco *physalís*, φυσαλίς, "bolla", allude al frutto rigonfio.

Malgrado la pianta sia nota per le curiose infruttescenze le registrazioni relative ai nomi locali dell'ALEPO I-II (2007) sono poche: **fju di cuhe matte** ("fiori di zucche matte") di Carema, **lampjuncin** di Traversella, **ciucarin-e** ("campanelle") di Bibiana e **belladona** di Novalesa.

221 - TASSO BARBASSO **Scheda 221**
Verbascum thapsus Scrophulariaceae

Il tasso barbasso fa parte di un genere molto numeroso di cui in Piemonte sono state segnalate 11 specie, considerato difficile "perché le specie sono individuate da caratteri poco evidenti, e per la frequenza di individui ibridi" (Pignatti, 1982).

Qui viene presa in considerazione la specie più comune, *Verbascum thapsus*, presente in Piemonte con due sottospecie, *Verbascum thapsus* subsp. *thapsu*s e *Verbascum thapsus* subsp. *crassifolium*, piante che hanno effettive applicazioni pratiche, ricordando che specie affini possono essere denominate con lo stesso termine locale.

Il tasso barbasso è una pianta appariscente, alta da 50 cm a 1,20 m, biennale, che al primo anno di vegetazione produce una rosetta di ampie foglie lanceolate (sino a 10 x 30 cm), dentellate, tipicamente coperte da lanosità bianca o tendente al giallastro. Al secondo anno si sviluppa il robusto asse fiorifero, con foglie minori decorrenti su di esso, e una spiga apicale formata da fiori gialli a cinque petali che compaiono fra maggio e agosto. Il tasso barbasso, che nella sua distribuzione può raggiungere il piano subalpino, colonizza incolti e ruderi in ambienti secchi e soleggiati.

Il tasso barbasso è una pianta officinale assai nota per le sue proprietà curative come emolliente (tisane dei fiori contro la tosse) e, per uso locale, nella cura di foruncoli, infiammazioni, paterecci, scottature.

"Tasso" deriva dal greco *thapsós*, θαψός, forse per il colore giallo dei fiori mentre "barbasso" è una corruzione del latino *verbascum*, parola di origine mediterranea con suffisso in -**asco** di tipo ligure.

Lüvjun e **nevjun** sono i tipi lessicali prevalenti con diverse varianti: il primo si registra a Ponte di Nava (Ormea) e come **fjuî ëd lüvjun** nell'Astigiano, **levjun** a Pradleves e Salbertrand, **ëlvjun** a Ormea, e secondo ALEPO I-II (2007), **nevjun** a Cartignano e Bellino, **navjun** a Canosio, **ljun** a Fontane (Frabosa Soprana), **érba du leún** a Chianocco, **fjur d'leún** a Condove, **fjur d'ljún** a Coazze, **fjur d'livjun** a Sampeyre, **levjun** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Oncino e Aisone.

Per l'aspetto a candelabro delle ricche infiorescenze la pianta è detta **candlé** (Penzig, 1924) per località generica, **candeîé** in alta Val Bormida, **ciandlíer** a Valliera[171] (Castelmagno).

Nel Biellese le foglie sono state paragonate di volta in volta a "orecchie di agnello, pecora, montone, asino e lupo" con **urëgge**, **aurëge**, **urigi**, ecc. **d'agnél**, **d'fèja**, **d'mutun**, **d'aṡu**, **d'lüf**, ecc.; **auréis d'aṡu** è pure presente a Balme.

Bastun d'San Giuan ("bastone di San Giovanni") è di Montesinaro (Piedicavallo), **bastóu d'San Péder** ("bastone di San Pietro") di Tortona. **Giachería**, di Novi Ligure, altrove può indicare le piante più diverse: Gribaudo (1983) ne elenca ben sette. **Arba d'żablin** (forse diminutivo di "isabella") è di Limone Piemonte, **fjú d'giüblin** delle Langhe e Roero.

In ALEPO I-II (2007) si ritrovano ancora **cuvuëlp** ("coda di volpe") di Pramollo, Perrero e Bellino, **lapas** di Giaglione e **curgnas** di Bersezio (Argentera).

[171] Questa frazione è stata abbandonata una cinquantina d'anni fa.

222 - EBBIO **Scheda 222**
Sambucus ebulus Caprifoliaceae

È una pianta erbacea alta 1-1,50 metri che emana un odore fetido, appartenente allo stesso genere del sambuco nero [v. scheda 089], che però è legnoso e di altezza assai più elevata. Questa specie è una geofita, in quanto durante l'inverno rimane vivo solo il rizoma che, nella primavera successiva, produce fusti erbacei di 1-1,50 m, che sviluppano coppie di foglie opposte, simili a quelle del sambuco nero, formate da 5-9 segmenti pennati, lanceolati e seghettati ai bordi. I corimbi, assai ramificati e ampi, fioriti da maggio a giugno, sono apicali e formati da fiorellini bianco-rosei, seguiti da piccole drupe nero-lucide, velenose.

Raramente questa pianta raggiunge i 1000 m d'altitudine; vegeta come specie nitrofila negli incolti, margini di campi e fossi e lungo le vie.

Ebŭlus, che era il nome dato da Virgilio a questa pianta, si ritrova in alcune denominazioni locali in Piemonte: **lébu** della Collina Torinese (ricordi personali della fine degli anni '30 del secolo scorso), Astigiano, Langhe e Roero, **lébo** di Carpeneto e **lébbu** di Ponte di Nava (Ormea); è semplicemente **sambí** ("sambuco") nell'Alessandrino e **årba mōra** ("erba mora") nel Canavese.

223 - ASSENZIO SELVATICO, ASSENZIO DEI FRATELLI VERLOT **Scheda 223**
Artemisia vulgaris, Artemisia verlotiorum Compositae

L'ASSENZIO SELVATICO (*Artemisia vulgaris*) è ben noto come infestante nei terreni coltivati, dove si diffonde a macchia d'olio risultando di difficile eliminazione per il suo esteso apparato radicale. Si tratta di una specie erbacea perenne molto ramificata, alta da 50 cm sino a 2 m, a foglie profondamente suddivise e pennate, biancastre di sotto, con odore forte e sgradevole; i piccoli capolini di fiori tubulosi bruni, lunghi solo 3 mm, formano un'ampia pannocchia apicale rada.

È specie comunissima e infestante, che può formare vaste colonie allo stato puro negli incolti e nelle macerie, raramente oltre i 1000 m di quota. Soprattutto in pianura le si accompagna negli stessi ambienti l'ASSENZIO DEI FRATELLI VERLOT (*Artemisia verlotiorum*), piuttosto simile ma con stoloni orizzontali striscianti e odore gradevole, originaria dell'Asia Orientale e naturalizzata in Piemonte a partire da fine Ottocento, conosciuta localmente con le stesse denominazioni dell'assenzio selvatico.

L'assenzio selvatico era utilizzato ovunque come regolatore della circolazione del sangue e come emmenagogo sin dal tempo di Ippocrate, Galeno e Plinio. In ALEPO I-II (2007) vengono ricordati vari detti in merito, raccolti a Sestriere, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Argentera, San Giuliano (Susa), tutti con lo stesso significato, ad esempio: "**Se la fío sabesse la virtű chi á l'entremiso s'la gavarío nin de sut la ciamišo**" ("se la ragazza sapesse le virtù che ha l'erba dell'artemisia non se la toglierebbe da sotto la camicia").

Artemisia è parola greca e latina che vale "pianta di Artemide".

È appunto dal lessotipo *artemisia* che è derivata, con molte varianti, la maggior parte delle denominazioni locali (ALEPO I-II, 2007): **artemišja** a Villar Pellice e San Giuliano (Susa), **artemišjo** a Bellino, **artimišjo** a Chiomonte, **artuméišja** a Mattie, **artimišja** a Piasco, **ërsémišo** a Perrero, **urtumišja** a Bersezio (Argentera),

entremišo a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **artamigia** a Balme, **antumèišą** e **urtnilja**, con varianti, di alcune località del Biellese, **urtmía** delle Langhe e Roero e a Venaria Reale e Schierano (Colla, 1837).

Altri nomi si sovrappongono a quelli del congenere assenzio [v. scheda 224 *Artemisia absinthium*]: **èrba bjänca** del Novarese, **éiba båica** di Fontane (Frabosa Soprana), **bumé** di Pamparato, **büimai dumés-ci** di Limonetto (Limone Piemonte) e **bumai nér** di quest'ultimo comune contro un **bon méigh sarvaigh** del Brigasco.

Grišantem salvèj e simili ("crisantemo selvatico") è la voce prevalente nel Biellese (Sella, 1992).

---

224 - ASSENZIO **Scheda 224**
Artemisia absinthium Compositae

Questa pianta perenne, alta sin oltre 1 m, forma un folto cespo erbaceo, legnoso solo alla base, con foglie a contorno rotondeggiante regolarmente e profondamente suddivise più volte, bianco-tomentose, sericee, quasi argentee, assai profumate per un olio essenziale, l'absintolo, e di sapore amarissimo per la presenza di absintina. Le infiorescenze, un po' ramificate e fogliose, sono costituite da numerosi capolini emisferici di 2-4 mm di diametro, formati da fiori tubulosi giallo bruni, in antesi da luglio a settembre.

L'assenzio è specie amante dei luoghi aridi, sassosi, incolti, muri, bordi di strade, rara nelle zone collinari (Langhe), frequente nelle valli alpine più asciutte (qui invadente nei terreni agricoli abbandonati come in Valle di Susa) sino a 1200 (1800) m. In zone umide come il Biellese appare solo inselvatichito.

Distinta già nell'antico greco come *apsinthion* (ἀψινθιον), viene citata in un papiro dell'antico Egitto del 1600 a.C. e sin d'allora considerata pianta medicinale. Ancora oggi se ne apprezzano i principi attivi, seppure da usarsi con cautela: stomachici[172] e antielmintici[173], regolatori delle funzioni gastrointestinali. In montagna si dava anche al bestiame per facilitarne la ruminazione. A Bellino si usava per fumigazioni disinfettanti nelle stalle. Attualmente entra nella composizione dei vermouth e, a livello familiare, per aromatizzare la grappa (Biellese) mentre, verso la fine dell'Ottocento, questa pianta veniva distillata in Francia come *absinthe* insieme ad altre erbe aromatiche; i gravi danni al sistema nervoso (epilessia, convulsioni) per un suo uso eccessivo, i cui segni si intravedono negli occhi persi nel vuoto della bevitrice d'assenzio del quadro di Edgar Degas del 1876, ne proibirono in seguito la fabbricazione.

Sono in relazione con "assenzio", seppure con notevoli varianti morfologiche, numerose denominazioni (anche per influenza di "incenso", soprattutto da ALEPO I-II, 2007): **incèns** o **insèns** di Moncalieri, Balangero, Biellese e Val della Torre, **incëns** di Rocca Canavese e Ingria, **incéns** di Traversella, **isens** di Sestriere, **uisënch** di Perrero, Pramollo e Condove, **üisën** di Rochemolles (Bardonecchia), **üisä** di Salbertrand, **duisẽn** di Millaures (frazione dello stesso comune), **uisẽnt** e **duisẽnt** di Villar Pellice, **usénch** della Val Germanasca, **usjën** di Condove, **eisëns** di Oncino, **isént** di Pradleves e Castelmagno, **èrba cèns** della Valsesia; **dussangh** di Borgone è un termine isolato.

---

[172] Stimolanti l'appetito
[173] Vermifughi.

Il colore chiaro della pianta ha ispirato la creazione di numerose denominazioni che significano “erba bianca”: appunto **érba bjanca** di Carema, Roccavione e Robilante, bassa Valle Stura di Demonte, **érba bjénci** di Ingria, **érba bjénze** di Valprato Soana (Lavoyer, 1994), **érbo bjanco** di Sampeyre e San Maurizio di Frassino, **érbo bjoncio** di Bellino e Torrette di Casteldelfino, **érbo bjancio** di Elva, **ärba bjanca** di Boves (raccolte personali e di ALEPO I-II, 2007).

Nelle Alpi, quasi esclusivamente in Valle di Susa, è diffuso **fort**, a Novalesa, Giaglione, San Giuliano (Susa), Mattie, con varianti: **fōr** di Chiomonte, **érba fort** di Venaus e Susa, **bunfōrt** di Entracque (ALEPO I-II, 2007).

Molti nomi che valgono “(buon) medico” si riferiscono alle virtù medicinali della pianta: **bon méigh** nel brigasco di Upega (affine al ligure **bonmeigu** dell’Imperiese), **bun meje** di Carpeneto e Acqui Terme, **bun mé** della Valle Orba, Langhe, Roero, Pamparato e Fontane (Frabosa Soprana), **bunmí** di Chiusa Pesio, **bun mégu** di Ponte di Nava (Ormea), **méi** in questo comune, **mègu** di Novi Ligure, **mége** di Roccavione e Robilante (con **buméi**), **bumai żéntil** di Limone Piemonte, **èrba meja** di Refrancore.

Improntati a pessimismo sono invece: **medighet** (“medicastro”) di Oviglio, **malmēgi** (“cattivo medico”) di Bersezio (Argentera) e Aisone (qui anche **išént**), **marmege** di Vinadio. Oltre che **marí mege**, “cattivo medico”, si può ipotizzare un “amaro medico”. Inoltre si registrano **is-chent** e **insens** nell’alta Valle Stura di Demonte.

Ärba dla meśina, **ärba di värm** (“erba della medicina”, “erba dei vermi”) sono di Boves, **máistru** (“maestro”) di Novi Ligure.

La derivazione da “artemisia” viene segnalata genericamente da Penzig (1924) con **urtmía** e a Traversella in ALEPO I-II (2007) con **artimiśja**.

---

225 - TANACETO **Scheda 225**
Tanacetum vulgare Compositae

Il TANACETO (*Tanacetum vulgare*) è una pianta erbacea spesso di altezza elevata, ben riconoscibile quando è in fioritura, un tempo nota ovunque per le sue virtù medicinali. Perenne, ramosa, alta sino a 1,50 m, con odore forte e amaro, ha foglie a contorno ovato, suddivise in numerosi (sin oltre 20) segmenti pennati e fortemente seghettati. La vistosa infiorescenza terminale, un po’ ramificata, è formata da parecchi capolini di fiori tubulosi di color giallo-oro. È specie tossica frequente in luoghi asciutti, negli incolti e lungo le vie. La pianta era considerata per i suoi principi amari digestivi un rimedio per il bestiame e per la sua azione vermifuga e antipulci.

Una variante di tanaceto è l'ARQUEBUSE (*Tanacetum vulgare* fo. *crispum*), originatasi probabilmente per mutazione, esiste solo in coltura; le sue foglie, estremamente suddivise, di grato profumo, hanno un aspetto assai increspato. Il suo grato profumo ha fatto sì che, familiarmente e a scala artigianale-semindustriale, se ne ottenesse un liquore digestivo, il noto arquebuse dei Padri Maristi.

Tanacetum secondo Devoto (1968) è del tardo latino, “derivato probabilmente di parola mediterranea”.

Tanavèja e **tnéa** secondo Gribaudo (1983) sono nomi piemontesi, dati senza indicare le località (la prima la ricordo usata sulla Collina di Torino a Rivodora – Baldissero Torinese –). **Tanavéa** è stata riscontrata nelle Langhe e Roero,

Monregalese, Bra, Ormea, Ponte di Nava. **Tanavëc** è di Cassine, **danavé** dell'alta Val Bormida, **tanaíe** della Val Germanasca, **taneja**, **èrba tnëja**, **èrba dnéja** del Biellese, **done veje** di Alba e Asti, **danajon** di Novara, **danea** a Quarna, **èrba dunéja** di Caselle, Casale Monferrato, Vercellese e Novarese, l'ultima registrata anche nel Biellese e nelle Langhe (qui ancora **êrba tnéja** e **êrba dnéja**).

Crespurinn-a sarvaja viene ricordata per l'Alessandrino, **crespurin-a salvatica** ancora per il Novarese e **crespûrin** per Astigiano oltre a **scherpurin-a** e **crespulin-a** del Biellese, le tre ultime da assegnare alla forma *crispum*. Per questa varietà si ricordano ancora **archibüs** del Torinese (anche a Villar Pellice), **archebüs** di Robilante e Roccavione, **archebüso** della Val Germanasca. Per la forma selvatica Penzig (1924) dà un generico **èrba dël rümi** ("erba della ruminazione") e, per Acqui Terme, Carpeneto ed Entracque, **èrba díi vèrm** ("erba dei vermi").

Prendendo in esame le denominazioni riportate in ALEPO I-II (2007), la più frequente è **arquebuse**, rilevata, con qualche piccola variante, a Carema, Ingria, Ribordone, Lemie, Chialamberto, Giaglione, Chiomonte, Mattie, Piasco, Oncino, Sampeyre, Cartignano, Boves, Aisone; con ogni probabilità ci si riferisce sempre alla varietà coltivata *crispum*. Fanno invece capo al tipo lessicale **tanavea**: **tëneja** di Moncalieri, **tenaveja** di Pamparato, **tanaíe** di Villar Pellice, Perrero e Pramollo, **tnea** di Entracque.

---

226 - BARDANA [varie specie]; **BARDANA MAGGIORE** **Scheda 226**
Arctium spp., *Arctium lappa* Compositae

Nel genere *Arctium* vengono distinte quattro specie molto simili fra loro, identificate con il medesimo nome locale. La BARDANA MAGGIORE (*Arctium lappa*) è certo la più comune: è una pianta erbacea biennale, che fiorisce solo al secondo anno e poi si dissecca, di altezza elevata, da 0,80 a oltre 1,50 m, ramificata, con ampie foglie di forma ovale-triangolare, ruvide al tatto, dentellate ai margini. I grossi capolini apicali sono sferici e molto caratteristici perché le numerosissime squame hanno punte indurite ricurve a uncino; ciò facilita la disseminazione della pianta, in quanto i capolini stessi aderiscono al pelo degli animali o alle vesti. I fiori, tubulosi e brevi, sono di colore purpureo.

La bardana è specie tipica di siepi, sentieri boschivi, tagliate, ruderali freschi spesso poco soleggiati, su suoli fertili poiché è specie nitrofila; dalla pianura risale sino a 1500 m.

I rizomi di questa specie sono ancora oggi usati in fitoterapia come depurativo e diuretico, poiché stimolano la secrezione biliare e contribuiscono a eliminare l'acido urico. Le parti verdi, a uso esterno, servivano a curare ascessi e foruncoli. I giovani getti, dal sapore simile al carciofo, erano utilizzati per preparare salse e frittate.

"Bardana" è un nome diffuso qua e là nelle parlate dell'Italia settentrionale e della Toscana. *Arctium* deriverebbe, con un po' di fantasia, dal greco *árktos*, ἄρκτος, "orso", per le infruttescenze ispide (Fiori); *lappa* è il nome utilizzato da Virgilio per indicare una pianta con frutti che aderiscono agli indumenti.

Quanto ai nomi locali il tipo lessicale più interessante, che compare isolatamente in tutta la regione, con modeste varianti è **gëtta** (talvolta indicante le infruttescenze), dominante nel Biellese (Sella, 1992), **gëtti** di Orio Canavese, **giüte** (Colla, 1837), senza località, **giütte** del Casalese, **giütti** dell'Alessandrino, **giata** di

Ormea e **giatte** della frazione Ponte di Nava (ma, non lontano, **lapúrne** nel brigasco di Viozene e Upega), **giötte** della Val Bormida al confine con la Liguria.

In tedesco la bardana si chiama *Klette*.

Lapa e il suo diminutivo **lápula**, indicati genericamente come termini piemontesi da Gribaudo (1983), sono in relazione con **lapas**, usato per questa pianta in Val Germanasca o **lavaza** di Oleggio, che in varie zone identifica i romici o altre piante a foglia larga. Così si hanno ancora: **lapèi** di Tortona, **lapóuŝa** di Fontane (Frabosa Soprana), **apulée** di Roccavione e Robilante e **apjét** di Villar Pellice (per caduta di **l**, considerato articolo), **napuljero** di Torrette di Casteldelfino e **napuler** di Limone Piemonte (per sostituzione di **n** a **l** iniziale).

Molte denominazioni sono in relazione con la caratteristica dei capolini maturi di aderire ai vestiti (i bambini le usano come "proiettili") o di essere pungenti; così si hanno: **tachèt** di Val della Torre, **èrba tachigna** (oltre che **lapasot**) di Acqui Terme, **tacatüt**, **spinun**, **furit**, **furatin**, isolati nel Biellese (Sella, 1992), **pjögiu** ("pidocchio") di Novi Ligure, con le varianti **pgögiu** e **śgögiu**, **scarpina caví** (o **scarpina cavèi**), ossia "scompiglia capelli", del Novarese (dove esiste pure **bardané**).

Si riferiscono all'aspetto a "riccio di castagna" dei frutti **aris** di Rocca Canavese e **peniset** di Cartignano, **pinisét** ("piccolo riccio") di Roccavione e Robilante, **érba del penís** ("erba del riccio") della Valle Grana. Colla (1837) segnala ancora **ghignin** per Lanzo Torinese e **garbúlja** per Susa.

Ouro blacka è il nome della bardana ad Alagna Valsesia.

Numerosissime sono le denominazioni per la bardana contenute in ALEPO I-II (2007), dove ne esistono anche 2 o 3 per lo stesso centro anche se, talvolta, ci si riferisce piuttosto alla sola infruttescenza uncinata; comunque molte radici sono le stesse di quelle sinora esposte. "Bardana", con minime varianti nelle vocali, si ha a Novalesa, Coazze, Sestriere Borgata, Millaures (Bardonecchia), Chiusa Pesio e – con **barbåna** – a Traversella. **Gin-ë** di Lemie, **ginn-e** di Prato Botrile (Condove) e **pjanta di ginn-e** di Carema sono francoprovenzali.

Lapås di San Martino (Perrero), **lapas che fjaira** ("che puzza") di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **lápule** di Fontane (Frabosa Soprana) sono affini ad **apulíe** di Sampeyre, **napulíer** di Bellino, **napulíä** di Pramollo, **nápule** di Boves.

Gratacüi è ancora del penultimo centro come a Val della Torre, **gratta cüél** di Pragelato, **gratocüu** di Pramollo, **grataű** di Aisone e Bersezio (Argentera). **Acapúi** di Balme e **cicapúi** (**pui** è il pidocchio) di Mattie sono sempre in relazione alla caratteristica dei capolini di aderire ai vestiti.

Altre denominazioni isolate sono: **grapigl** di Giaglione, **grampjás** di Sestriere Borgata, **giarete** e **ghinghin** (Valli di Lanzo), **gruvjo** di Chiomonte, **grataciat** di San Giuliano (Susa), **vurmant** di Canosio, un pregnante **taca taca** di Campiglia Cervo, **gnaclera** di Entracque, **giüanin va sü** di Ingria (qui anche **behlo**), **rahprela** ("rasperella") di Ribordone, **pjanta di tacabutun** di Piasco, **lapuëĥna** di Upega (Briga Alta) e **djätte** di Oncino, analogo a **gëtta**, con molte varianti, già incontrato per varie località piemontesi.

227 - GRESPINO [varie specie] **Scheda 227**
Sonchus spp. Compositae

Il genere *Sonchus* appartiene alla sottofamiglia *Liguliflorae* delle composite perché i capolini sviluppano solo fiori ligulati, come la cicoria, la barba di becco, il tarassaco e la lattuga. Il nome *sonchus* viene dal greco *sónkos*, σόγκος, *Sonchus oleraceus*. Queste piante vengono riunite insieme sia perché non sempre facilmente differenziabili a livello di specie sia perché considerate localmente tutte sotto un'unica denominazione.

La specie più comune e annuale è il GRESPINO DEGLI ORTI (*Sonchus oleraceus*), con fusto cavo, gracile, fragile, lattiginoso, molto ramoso, a foglie inermi, profondamente divise sino alla nervatura principale in segmenti dentati di forma variabile; l'infiorescenza a capolino è piccola, con fiori gialli seguiti da acheni con brevi pappi bianchissimi.

Il GRESPINO SPINOSO (*Sonchus asper*), di cui in Piemonte è diffusa la sottospecie tipica, differisce dal precedente, oltre che per caratteri fini degli acheni, per le vistose orecchiette delle foglie avvolgenti il fusto e le foglie stesse, come indica il nome della specie, spesso pungenti.

Il GRESPINO DEI CAMPI (*Sonchus arvensis* s.l.) è specie perenne a foglie poco incise, con denti marginali assenti o di aspetto vario, setoloso-spinulose al bordo ma non pungenti.

Una quarta specie, il GRESPINO DI PALUDE (*Sonchus palustris*), rarissimo o addirittura da escludere dal Piemonte, vive in zone paludose.

Le prime tre specie di grespini – nome che si riferisce alla loro maggiore o minore spinosità – sopra descritti sono tipiche di margini dei campi e delle vie, dei coltivi ben concimati e degli orti, in particolare nelle aree di pianura. Le forme poco spinose sono consumate cotte da giovani come verdura primaverile.

I caratteri di queste piante messi in rilievo nelle denominazioni locali sono, da un lato, il latice ("latte") che viene emesso dalle parti vegetali alla rottura e, dall'altro, una spinosità più o meno accentuata, sulla base del latino *squalēre*, "essere aspro" o "irsuto".

Nel primo caso si possono elencare **lacèt**, **laciuin**, **laciulèt**, **laitin**, **laitüin**[174] riportati senza indicazioni di località da Gribaudo (1983), **laitasin** e **laitüin** dell'Astigiano, **laciarő** dell'Alessandrino, **laciaröra** di Novi Ligure e **laciaréla** del Novarese.

La seconda serie di nomi comprende: **scarśől** di Poirino e Castello d'Annone, **scarśerèt** di località non indicata, **scaîrső** di Langhe e Roero, **scaîrśé** di Mombaruzzo, **scaîrső** e **scarśurêt** dell'Astigiano, **scurśöre** di Ponte di Nava (Ormea). Riportati anche **cuja** di Visone e **pregüstu** di Novi Ligure. Penzig (1924) segnala, senza localizzazione, **salada d'aśu** e **salada d'soma** ("insalata d'asino" e "d'asina", riferiti alla capacità di questi animali di cibarsi anche di piante spinose).

Per lo più le citazioni di ALEPO I-II (2007) sono legate comer altrove al "latte": **erba lacianta** di Carema, **laciuí** di Rocca Canavese, **läitasin** di Val della Torre, **leitarún** di Novalesa, **leitahún** di Prato Botrile (Condove), **lantansun** di Chiomonte, **letasun** di Millaures (Bardonecchia), **leitín** di Coazze, **lacét** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana); **carda dusa** è di Moncalieri.

[174] **Lac**, **lait**, "latte".

9 - ALBERI DA FRUTTO

La maggior parte della frutta prodotta tradizionalmente in Piemonte proviene da piante legnose della famiglia *Rosaceae* delle quali – come noto – possiamo apprezzare le belle fioriture primaverili.

Tra di esse un primo gruppo, le *Pomoideae*, comprende il melo, il melo cotogno, il pero e il poco conosciuto lazzeruolo, i cui frutti, detti botanicamente pomi, sono composti da una parte carnosa esterna formata dal ricettacolo e da una parte coriacea interna, il vero frutto, che contiene diversi semi; il secondo gruppo, le *Prunoideae*, comprende l'albicocco, il pesco, il mandorlo, il ciliegio, l'amarena e il susino, tutte specie in cui il frutto è una drupa, formata da una parte più o meno carnosa esterna e un nocciolo legnoso interno, con un unico seme. In coltura tutte le numerose varietà di queste specie devono essere innestate su piede "selvatico" per mantenere le caratteristiche proprie del frutto.

Appartiene alle *Punicaceae* il melograno del cui frutto, detto balausto, si consuma la polpa gelatinosa che ricopre i numerosissimi semi.

Botanicamente un frutto carnoso composto è il siconio del fico, famiglia delle *Moraceae*.

L'uva da vino e da tavola è inclusa nel genere *Vitis* e nella famiglia *Vitaceae*, la cui infruttescenza è formata da bacche succose riunite in un grappolo detto racemo.

Al gruppo merceologico della "frutta secca", della quale si mangiano i semi ricchi di sostanze grasse, appartengono, oltre già citato mandorlo, il noce della famiglia *Juglandaceae*, inserito tra gli alberi da frutto anche se assai importante come prodotto è il suo legno, e il nocciolo [v. scheda 042], delle *Corylaceae*, descritto fra gli arbusti come specie originaria della flora spontanea del Piemonte.

I nomi locali delle piante da frutto si riferiscono a piante coltivate, anche se specie di melo, di pero e, soprattutto, di ciliegio [v. scheda 017] si trovano pure spontanee nei nostri boschi; il nome delle specie spontanee di meli e peri di norma non varia, eccetto, talvolta, per l'aggiunta di un aggettivo specificativo del tipo "selvatico".

Parlando degli alberi da frutto e, più in generale, delle piante coltivate, può stupire il gran numero di varietà che sono in coltura, tanto più se si pensa che, botanicamente, esse derivano per lo più da un'unica specie.

Un tempo, specialmente per mele e pere, esistevano numerosissime varietà[175], spesso a diffusione locale; oggi esse sono in gran parte abbandonate anche se, in anni recenti, si sono avviati programmi di tutela e conservazione per certe entità in pericolo di scomparsa.

Questa grande variabilità deriva da mutazioni naturali[176] casuali che comportano cambiamenti sfruttati poi dall'uomo con la selezione artificiale e la riproduzione degli individui portatori di fattori giudicati idonei.

I cambiamenti che possono interessare le piante da frutto riguardano, ad esempio, la forma, il colore, la consistenza, il sapore dei frutti, la produttività, la

---

[175] Sella (1992) cita, per il solo Biellese, ben 69 varietà di mele.

[176] La mutazione è un fenomeno spontaneo ed ereditabile che avviene a livello di patrimonio genetico cioè del DNA dei nuclei delle cellule dove i cromosomi potrebbero definirsi "caratteri in potenza" in quanto svolgono le funzioni di depositari dei caratteri ereditari.

precocità o meno della fruttificazione, la serbevolezza, ecc. In tempi più recenti anche l'ibridazione artificiale o incrocio è stata sfruttata per ottenere varietà con particolari caratteri favorevoli alla coltivazione, al commercio, alla conservazione e al gusto attuali.

Piante coltivate **GRUPPO 9 (schede 228-240)** **Alberi da frutto**
228 - Noce - *Juglans regia* - Juglandaceae
229 - Fico - *Ficus carica* - Moraceae
230 - Melo - *Malus domestica* (= *Malus communis*) - Rosaceae
231 - Melo cotogno - *Cydonia oblonga* (= *Pyrus cydonia*) - Rosaceae
232 - Pero - *Pyrus communis* - Rosaceae
233 - Lazzeruolo o **azzeruolo** - *Crataegus azarolus* - Rosaceae
234 - Albicocco - *Prunus armeniaca* - Rosaceae
235 - Mandorlo - *Prunus dulcis* (= *Amygdalus communis*) - Rosaceae
236 - Pesco - *Prunus persica* (= *Amygdalus persica*) - Rosaceae
237 - Susino, **susino da innesto** - *Prunus domestica* subsp. *insititia, Prunus domestica* subsp. *domestica* - Rosaceae
238 - Amarena - *Prunus cerasus* - Rosaceae
239 - Vite - *Vitis vinifera* - Vitaceae
240 - Melograno - *Punica granatum* - Punicaceae

Tab. IX - Piante coltivate: alberi da frutto.

228 - NOCE **Scheda 228**
Juglans regia Juglandaceae

Il noce è un bell'albero spontaneo in Asia minore e, con ogni probabilità, anche nella penisola balcanica, pregiato per i frutti e per il legno, che era usato un tempo sotto forma di massello (legno massiccio) per mobili, serramenti interni e rivestimenti di valore.

Il nome del genere è un'invenzione dei botanici, che lo derivarono dal latino *Jovis glans* ("ghianda di Giove"), frutto dell'albero già consacrato appunto a Zeus dai Greci. Il nome italiano della pianta deriva da quello latino, *nux, nucis*. Il nome *regia* allude al valore del frutto e del legno.

Le sue foglie sono composte da 5-9 foglioline ellittiche, odorose; i fiori – quelli maschili in tozzi amenti – compaiono in aprile-maggio. Il frutto del noce è una drupa in cui la parte esterna verde e carnosa, il mallo, secca a maturità liberando la noce vera e propria, formata dalla parte interna legnosa del frutto, il guscio della noce, e dal seme, detto gheriglio, ricchissimo (circa 65%) di oli insaturi, utili per il controllo dei danni alle arterie dovuti al colesterolo.

Il Piemonte il noce è (ed era, soprattutto un tempo) coltivato dalla pianura sino a 1000 m (eccezionalmente 1200-1400 m), sotto denominazioni locali estremamente

differenziate, sebbene alle quote inferiori tutte o quasi rifacentesi al latino *nux, nucis*.

Anticamente, prima della diffusione dei lumi a petrolio, l'olio di noci, oltre che nell'alimentazione, era usato per l'illuminazione.

Dal mallo del noce si ricavava sino a una cinquantina d'anni fa un colorante bruno per il legno[177] usato anche per tingere indumenti e capelli.

A livello familiare, dalle noci immature raccolte circa il 24 giugno, giorno di San Giovanni, si ottiene un liquore digestivo, il nocino, già conosciuto in passato (Sella, 1992) in alcuni comuni del Biellese.

Come curiosità, in riferimento alla maggiore difficoltà di estrazione del gheriglio dal guscio, si parlava un tempo, sulla Collina torinese, di **nuś strèitera**, voce alla quale corrisponde quella biellese di **nuśit astrènc** o **astarcer** e di **nuś stercera** di Acqui Terme. Nel caso contrario (Gribaudo, 1983) si aveva la **nuś cassarin-a** (**sacarela** ad Acqui Terme), facile alla rottura (cfr. il verbo francese *casser*, "rompere").

Quanto al nome dell'albero, ampia diffusione in Piemonte ha **nuś** che copre le pianure cuneese e torinese, il Canavese, il Monferrato, l'Acquese, le basse Langhe, il Tortonese e, più a nord, il Vercellese, parte del Biellese e la Valle Strona. Affini sono **nus** di Gattinara, **nos** della Valsesia e di altre parti del Biellese, qui poco meno diffusa rispetto al termine precedente; nel settore orientale di questo territorio e nell'Ossola si hanno **nosc** e **nusc**.

Dei margini delle Alpi Cozie e Marittime e di Torino è la voce **nuśera** (dal latino **nucaria*), mantenuta viva in città come arcaismo nell'ambiente dei restauratori di mobili antichi.

Variegati sono i nomi raccolti direttamente e presenti in ALEPO I-I (2005) nella montagna di parlata provenzale alpina, dall'alta Valle di Susa alle Alpi Cozie e Marittime: **nuvé**, **nuvíe**, **nuíe**, **nuí**, **nuéi**, **nuíä**, **nuiźíe**, **nuthero**, **nuśér**, **nusjär**, **nuśal**, **nuśala**, **nuśalo** e **nunśal**.

Ugualmente differenziata è la serie di forme nell'area del francoprovenzale: **nus**, **nöc**, **nös**, **nösc**, **nuśé**, **nuʃä**, **nuí**, **nuī**, **nuéi**, **nuír**, **nuíä**, **nuíri**, **nuvíe**, **nujérä**, **noiśe**, **nuiśi**, **nöirata**, **nueirata**.

Isolata e senza alcun termine simile in Francia è **coché**[178] di Ronco Canavese (Lavoyer, 1994) (la noce è **cōche**, per la forma "a uovo" dei frutti), collegato solo, a notevole distanza, a **cuchíä** di Millaures (Bardonecchia) secondo ALEPO I-I (2005), dove **cocca** è il frutto.

Affine alle voci francoprovenzali della media Valle di Susa sono **nirato** di Aisone, **nurát** di Roccabruna e **nuerato** di Vinadio, in area provenzale. **Nöʃ** di Upega (Briga Alta) è affine a **nuʃ** di Pamparato.

Nuże, **nusce**, **nusc**, **nuʃ**, **nuʃe** e **nuśe** sono proprie dell'Ovadese, della fascia appenninica e delle Langhe orientali, tutte voci queste d'impronta ligure.

In linguaggio walser il noce è chiamato **nussubaum** ad Alagna Valsesia e **nusboim** in Val Formazza (Ossola), corrispondenti al tedesco *Nussbaum*.

---

[177] In piemontese **rola**.

[178] Penzig riporta per il Friuli il nome **cocolár** per il noce.

229 - FICO **Scheda 229**
Ficus carica Moraceae

Pianta da frutto la cui domesticazione data dai tempi più antichi; si hanno notizie dal fico nel 2300 a.C. presso i Babilonesi e nel 1500 a.C. in Egitto. Pianta di clima caldo e coltivata soprattutto in ambiente mediterraneo, in Piemonte esiste qua e là in zone collinari nelle località più riparate e meglio esposte al sole.

Il fico è una moracea, unico rappresentante in Piemonte di un genere tropicale che conta numerosissime specie sempreverdi, come i vari *Ficus* coltivati in vaso come piante ornamentali da appartamento. La corteccia è grigia e liscia, la chioma irregolare perché i rami, assai fragili, sono contorti e variamente disposti; le foglie, irte di peli e di consistenza cartacea, sono odorose, da intere o quasi a profondamente palmato-lobate; i rametti quando vengono rotti emettono un latice bianco e appiccicoso che ha proprietà proteolitiche[179] e può coagulare il latte.

I fichi sono falsi frutti carnosi che nella cavità formata dal ricettacolo contengono piccoli fiori e, a maturità, piccoli frutti legnosi; nei fichi spontanei il ricettacolo diventa dolce e carnoso solo dopo fecondazione, mentre nelle varietà oggi in coltura i fichi si sviluppano per partenocarpia[180] senza fecondazione e i piccoli frutti legnosi sono sterili. Il fico è un frutto detto botanicamente siconio, dal greco *sykon*, σῦκον, "fico" ed è ricchissimo di zuccheri.

La varietà *caprificus*, a frutto non commestibile e dai fiori maschili sempre fertili, tipico dei vecchi muri e delle rupi ombrose del bacino mediterraneo dov'è spontaneo, era la pianta impollinatrice, tramite l'intervento di un imenottero, la "vespetta" *Blastophaga psenes*, di vecchie varietà di fico coltivato prive di fiori polliniferi.

Il nome dato alla specie dai botanici allude a una possibile ma dubbia origine del fico dalla Caria, antica regione dell'Asia minore, l'odierna Turchia. Le denominazioni del fico in Piemonte sono tutte derivate dal nome latino del genere come il diffuso **fí**, talvolta **fié** (Valle Varaita, Angrogna e Val Sangone e in altre zone come a Caraglio), **fighíe** in Val Germanasca, **fighera** a Roccavione e Robilante (tutte e tre derivanti dal latino *ficarius*), **fich** in parte del Biellese, a Gattinara, Prato Sesia, Cavallirio e Novara, mentre, più a est, in Valsesia, ad Alessandria, Acqui Terme e Tortona, si ha **figh** – ma ancora **fich** a Locarno (Varallo) e lo stesso a Oleggio (ma qui anche **pianta dal figi**) –; a Ormea e a Novi Ligure si registra **figu**.

Figubaum è il nome della pianta ad Alagna Valsesia (in tedesco *Feigenbaum*).

230 - MELO **Scheda 230**
Malus domestica (= *Malus communis*) Rosaceae

Il melo è la pianta da frutto più coltivata oggi in Piemonte, soprattutto nelle pianure del Saluzzese e poi del Pinerolese, con una produzione che pone il Piemonte al quinto posto fra le regioni italiane.

[179] Si tratta di un fenomeno biochimico nel quale le proteine vengono scisse in prodotti più semplici.

[180] La partenocarpia è la produzione di un frutto senza che si abbia la fecondazione degli ovuli contenuti nell'ovario.

La mela e la pera sono costituite per la parte carnosa da un falso frutto che deriva dall'accrescimento del ricettacolo fiorale.

La coltura del melo è antica: a parte il rinvenimento di semi in insediamenti preistorici, i Greci e i Romani conoscevano numerose varietà di mele: nel I secolo d.C. Plinio ne descriveva già 25[181]. Le cultivar di questa pianta derivano dalla forma spontanea nostrana, il MELO SELVATICO (*Malus sylvestris*) e da due specie asiatiche, *Malus dasyphylla* e *Malus pumila*, usate anche come portainnesto.

La coltura di questo frutto, adatta per climi temperati e temperati freddi, non asciutti, era presente un tempo con alberi sparsi nei prati delle prime pendici montane e nei fondovalle alpini (ad esempio in Val Sangone, Val Pellice, Valle di Susa, Canavese, Biellese, ecc.), con varietà lungamente serbevoli durante l'inverno che oggi sono in via di definitiva scomparsa per ragioni economiche, variati gusti dei consumatori e necessità di trattare commercialmente poche specie "standard".

Sino alla seconda guerra mondiale, per una più prolungata conservazione delle mele, i cosiddetti **pum rüsnènt** venivano messi in **cumposta** ossia stratificati con i residui della torchiatura dell'uva (vinacce e raspi), aggiungendo poi acqua. Concentrando mediante cottura il succo di torchiatura delle mele si otteneva nel Biellese (Sella, 1992) e sulla Collina di Torino (Mondino, osservazione personale del 1942), una specie di gelatina, la **mustarda**, della consistenza e colore del miele. A Cialancia (Pradleves) si ricorda ancora la produzione di sidro, fermentato in damigiane e poi decantato, che diventava spumante, serbevole sino all'estate successiva.

I nomi locali del melo, **pum** (**pom** a Cavallirio, **pöm** a Prato Sesia, **pumu** a Novi Ligure), derivano in forte prevalenza dal latino *pōmus*, "albero da frutto" e da *pōmum*, genericamente "frutto". In altri casi la base è dal latino popolare *melum* che esisteva accanto al classico *malum*.

In zone di pianura non si fa differenza fra il nome dell'albero e del frutto; così si ha il diffusissimo **pum** (anche a Fontanetto Po, Novara, Oleggio, Tortona, Borgo San Martino, Quargnento e Acqui Terme), mentre dal latino *pomarius* derivano **pumī** di Salbertrand, **pumí** di Novalesa, Luserna San Giovanni e Giaveno, **pumé** di Balangero, **pumē** in bassa Valle Vermenagna, **pumíe** nell'alta Valle di Susa, in Val Germanasca, bassa Valle Varaita e Valle Grana, **pumíer** altrove in Valle Varaita e a Elva.

Localizzati a zone montane sono i nomi derivanti da *melum* senz'alcun suffisso: **mai** nel Monregalese, **mei** in Val Soana, **mel** a Ribordone, **mäi** in Val Chiusella, **mā** a Ormea, **mêra** a Upega (Briga Alta) e **mē** nella vicina Carnino (Ormea). A Chiusa Pesio **mlé** e a Venaus **melir** sono derivati dal latino **melarius*.

Äpfilbaum è del walser di Alagna Valsesia (*Apfelbaum* in tedesco).

Il melo selvatico dei nostri boschi di latifoglie sin verso 800-1000 m è *Malus sylvestris* che sovente sfugge all'osservazione perché di norma s'incontra isolato in forma di piccolo arbusto in quanto, in passato, si è sempre cercato di eliminarlo considerando che il suo legno non aveva un particolare interesse economico, anche se oggi viene ricercato per il suo colore chiaro e la facile lavorabilità che lo rendono adatto a lavori d'intaglio. Ha foglie ovali, seghettate, a venature rilevate e un po'

[181] Attualmente le varietà conosciute di mele oscillano fra le 5000 e le 7000, benché quelle comunemente in commercio siano ben poche.

pelose nella pagina inferiore; i fiori bianco-rosei compaiono durante il mese d'aprile (maggio).

Dove la specie è un po' più frequente, come sull'Appennino, questo melo può raggiungere l'altezza di un alberetto alto alcuni metri, a rametti induriti e spinescenti; esso produce frutti piccoli dal sapore amaro e astringente per il contenuto di tannini e acidi organici (specialmente il malico).

Queste forme spontanee solo qua e là ricevono un nome proprio semplicemente aggiungendo l'aggettivo "selvatico" al nome locale (**pumíe selvagge** in Val Germanasca, **pum salvé** sul versante biellese de La Serra d'Ivrea, **pum sarvagu** nel Novarese) oppure "acido" (**meîa brüsc-ca** a Upega).

---

231 - MELO COTOGNO **Scheda 231**
Cydonia oblonga (= *Pyrus cydonia*) Rosaceae

Il frutto di colore giallo, ovale allungato – da cui l'epiteto scientifico *oblonga* – e più o meno costolato segue grandi fiori bianco-rosei, in antesi in aprile-maggio, mentre le foglie, ovate e a margine intero, sono biancheggianti nella pagina inferiore per la presenza di brevi e fitti peli.

Originario del Medio Oriente (Transcaucasia e Persia), un tempo era coltivato in Piemonte in esemplari singoli per il consumo familiare e, attualmente, è sempre più raro. I frutti, immangiabili freschi per la loro durezza e il sapore aspro, vengono usati, anche per la loro ricchezza in pectina, per confezionare ottime confetture (cotognata) e gelatine. In campagna le nostre nonne ne riponevano i frutti fra la biancheria per profumarla con il loro caratteristico e gradevole odore.

Le cosiddette pere cotogne non sono altro che forme di melo cotogno a frutto tendenzialmente piriforme.

Chiamato già da Ippocrate *mélon kydónion* (μῆλον κυδώνιον) forse dal popolo dei Cydonii dell'isola di Creta, fu denominato *malum cotoneum* nel latino tardo, da cui il nome italiano che probabilmente è stato influenzato dalla leggera lanosità della buccia del frutto.

Questa pianta è nota come **pum cudogn** (o, per assonanza, **pum pudogn**) nel Torinese, Astigiano, a Fontanetto Po, a Novara, a Oleggio, ad Acqui Terme, a Novi Ligure (**pumpudognu**), a Cascinagrossa (Alessandria) (**pumpudor**), nelle Langhe (qui però anche come **pîricogn**) e a Borgo San Martino, **pum pudor** a Fubine; vengono segnalate altre denominazioni come **mai cogn** del Monregalese (v. il francese *coing*), **mèi con** di Carpeneto, **cutogna** di Ormea e **cutogn** del Novarese.

---

232 - PERO **Scheda 232**
Pyrus communis Rosaceae

Il PERO (*Pyrus communis*) in coltivazione appartiene a un complesso di numerosissime varietà ibride fra il PERO SELVATICO (*Pyrus communis* subsp. *pyraster*) e il pero alpino (*Pyrus nivalis*) più altre specie di pero non spontanee in Europa. I suoi semi vennero trovati negli insediamenti neolitici europei e, più tardi, in quelli lacustri, le palafitte, anche nell'Italia settentrionale. Il pero era già noto ai Greci al tempo di Omero come pianta coltivata.

Le foglie del pero sono ovali-arrotondate, finemente denticolate ai margini, glabre, lucenti sopra, venose di sotto; i fiori, che compaiono in genere nel mese di aprile, sono candidi e raccolti in corimbi, simili a ombrelle.

La produzione di pere pone il Piemonte al quinto posto fra le regioni italiane. I frutteti piemontesi di pero equivalgono a circa un quarto della superficie dei meleti; in tale ambito esistono zone che ne hanno conservato, ammodernandone la tecnica colturale, vecchie varietà ancora richieste dal mercato. Ne è un esempio, in parte in coltura "biologica", la bassa Valle Grana con la **madernassa**, a frutti idonei alla cottura, dalla quale si ottengono marmellate e succhi di frutta. Altra pera da cuocere, assai pregiata ma diventata rara, è il **martin sech**. Il legno di pero, a grana fine e suscettibile di una buona levigazione, è apprezzato per lavori d'intaglio e scultura.

Questa pianta era chiamata *pirus* dai Romani, da un tema mediterraneo (Devoto, 1968) *(a)piso* presente nel greco antico *ápios*, ἄπιος.

In Piemonte i suoi nomi locali, studiati da Baretti (1919) all'inizio del secolo scorso per quanto riguarda la loro distribuzione geografica, derivano da due forme di una stessa radice *pirus*: la prima, ritenuta più antica, è **per**/**peiar**, con numerosissime varianti, mentre la seconda, proveniente da un diminutivo della prima forma (**perūceus*), è **prüss**, viceversa con poche varianti (ad esempio **prös** in alcune frazioni di parlata francoprovenzale di Condove). Gli areali occupati dai due lessotipi sono ben definiti: il primo comprende, da nord verso sud, l'Ossola, il Novarese, la Valsesia, il Biellese per la maggior parte, alcuni comuni dell'Eporediese, il Canavese (anche a Ribordone), il Vercellese, il Casalese, l'Acquese e l'Alessandrino (compresa buona parte del basso Monferrato), il settore appenninico al confine con la Liguria, la Val Tanaro, oltre ad alcuni centri di parlata francoprovenzale della media Valle di Susa. Il secondo lessotipo è rappresentato nel resto della regione ossia: alcune zone esterne del Biellese (qui anche **prüsc**), la pianura torinese e cuneese, le valli delle Alpi Cozie e Marittime (in gran parte), l'Astigiano, le basse Langhe e il Monregalese.

Nel primo caso per "pero" si possono elencare: **pir** a Varzo, **per** e **pimërlet** in Valle Strona sopra il Lago d'Orta, **per** in Valsesia, a Oleggio e Novara, **piro** nel Novarese, **peru** a Prato Sesia.

Písciul di Bannio Anzino, **piʃél** a Santa Maria Maggiore e **písöl** in parte dell'Ossola sono interessanti perché farebbero capo al tema mediterraneo *piso* sopra citato. Proseguendo verso sud s'incontrano ancora: **pèir** prevalente su isolati **péir**, **péjar**, **péjär**, **póir**, **péar**, **per**, **pèiru**, **päir** nel Biellese, **pèjar** a Pontestura e Gattinara, **pèjer** nel basso Monferrato, **pàjer** e **pèjer** nell'Alessandrino (anche a Fubine), **pèi** a Cassine e Acqui Terme, **pèi** e **pai** nell'Alta Langa, ancora **pai** a Novi Ligure, **áiburu dei pjèi** (o **áiburu dei pai**, l'albero delle pere) nell'Ovadese, **pẽr** a Tortona, **pea** a Garessio, Ormea e Viozene. L'ultimo centro è confinante con Upega (Briga Alta) dove, in brigasco, il pero si dice **përüss**.

Piccole varianti del secondo tipo lessicale sono: **prüsé** in Val Sangone e a Balangero, **prüsíe** in Val Germanasca, Valle Varaita e Valle Grana, **prüsíer** a Elva, **prusjér** in Valle Varaita, **pürusī** a Salbertrand, **prüsẽ** nella bassa Valle Vermenagna, **prüsí** raccolto a Villar Pellice. **Prüzz** è il pero nel linguaggio del kyé a Fontane (Frabosa Soprana).

Nell'ambito della Val Cenischia (laterale della Valle di Susa) spiccano per il loro isolamento **prí** di Novalesa e **përir** del vicino comune di Venaus, entrambi di parlata francoprovenzale (cfr. il francese *poirier*).

Nel walser di Alagna si ha un **birinubaum** (in tedesco moderno *Birnbaum*).

Nei nostri boschi di latifoglie, dalla pianura alla bassa montagna, specialmente sull'Appennino (sino a 1000 m o poco più), si osservano esemplari spontanei cespugliosi del pero selvatico (*Pyrus communis* subsp. *pyraster*), che ha seguito lo stesso destino del melo selvatico con la sua selezione in senso negativo operata dall'uomo fra le diverse specie forestali. Questa forma è somigliante per l'aspetto di fiori e foglie ai peri coltivati, ma ne differisce per i rami quasi spinosi alle estremità e per i frutti più piccoli, aspri e induriti perché ricchi di sclereidi (cellule lignificate).

---

233 - LAZZERUOLO o **AZZERUOLO** **Scheda 233**
Crataegus azarolus Rosaceae

Un tempo, presso le vecchie ville e case di campagna era quasi sempre presente un alberetto, il lazzeruolo, molto simile nelle foglie e nei frutti al comune biancospino, ma con questi organi vegetali tutti più grandi.

Il lazzeruolo era coltivato per i frutti rossi, a polpa giallastra e dolce, di sapore gradevole, delle dimensioni di una piccola ciliegia; questi frutti devono essere fatti maturare ponendoli sulla paglia come le nespole, senza però raggiungere l'ammezzimento.

Questa specie è forse originaria dell'isola di Creta (Pignatti, 1982).

Il nome della specie *azarolus* è una "latinizzazione" dello spagnolo *acerola*, derivante a sua volta dall'arabo *azzu'rûra*.

I nomi locali di questa rosacea non si discostano molto da quello italiano che, a seconda dei testi, è indicato come azzeruolo o lazzeruolo dove la *l* dell'articolo si è fusa con il resto della parola. Fra questi casi, che si ripetono in quasi tutte le parlate regionali italiane, in Piemonte sono più numerosi quelli con incorporazione dell'articolo anche se la lettera **l** non compare sempre come tale, passando spesso, per un fenomeno di rotacismo, a **r**: **raśarola** nel Torinese e Biellese, a parte varianti quali **naśarola**, **gaśarôla**, **laśavola**, **laśarola**, **ażarola** (**lażarin** a Gattinara).

---

234 - ALBICOCCO **Scheda 234**
Prunus armeniaca Rosaceae

L'albicocco, la pianta da frutto a fioritura più precoce in Piemonte, assieme al mandorlo, sembra rispecchiare nel nome botanico della specie un'origine armena. È infatti da qui che i Greci e poi i Romani ottennero la pianta, che giunse nel Mediterraneo dall'Asia Centrale – dov'è spontanea – poiché era già coltivata nella Cina settentrionale intorno al 2000 a.C.

I fiori dell'albicocco sbocciano in marzo e i petali bianchi contrastano con il color porpora del calice; i frutti, ben noti per il loro sapore particolare e il loro profumo, maturano, a seconda della varietà, da giugno ad agosto. Essi, oltre che freschi, si consumano in conserve, marmellate, dolci e gelati; oltre al frutto vengono utilizzati anche i semi, le cosiddette armelline (**armele** in certe zone del Piemonte), impiegate in pasticceria nella preparazione degli amaretti.

La pianta era già nota a Plinio e Columella come (*pomum*) *armeniacum* o *armenianum*, mentre il nome italiano deriva secondo Devoto (1968) dall'arabo *al-barqūq*, "susina" (spagnolo *albaricoque*, "albicocca") che è un adattamento del latino *praecoquum*. Le radici locali del nome di quest'albero attingono, oltre che da "albicocco" come in italiano, anche da un lessotipo **armunan** (Baretti, 1919) con numerose varianti.

Così **arbicoch** o **albicoch** prevale nel Canavese, Torinese, bassa Valle di Susa, a Casale Monferrato, a Vercelli, Novara e in zone marginali occidentali del Monferrato. **Bricoculu** è di Novi Ligure.

Armugnan è, con tutte le varianti di seguito indicate, viceversa diffuso a Balangero, nelle Langhe, Roero, Cuneese (però, ad esempio, **armugná** a Monteu Roero e Borgo San Martino, **ramugnan** a Caraglio), zone pedemontane del Biellese (dove prevale però **ramugná**), alta Valle di Susa, basso Monferrato (insieme ad **armugná** e **armugnach**); ad Acqui Terme si ha **armugnèin**. Più differenziati sono: **almugnin** di Ormea, **aimujan** a Frabosa Soprana, **dramugnench** in Val Germanasca e Angrogna e **mugnaga**, ormai comune al lombardo, di Oleggio, Casale Corte Cerro, Tortona, dell'Ossola e sul Lago Maggiore, come pure **mügnaiga** a Prato Sesia e **mugnaiga** a Cavallirio. In due frazioni di Varallo, Locarno e Crevola, si hanno, rispettivamente, **ramugnaiga** e **armugnaiga**. **Abricutíe** è il nome francesizzante a Chiomonte.

---

235 - MANDORLO **Scheda 235**

Prunus dulcis (= *Amygdalus communis*) Rosaceae

Relitto di ambiente mediterraneo e quindi di un clima più caldo e secco di quello attuale è il mandorlo in Piemonte, probabilmente assai coltivato durante il Medio Evo; oggi il mandorlo risulta localmente inselvatichito sulle rupi della conca di Susa intorno a 500 m dove fruttifica regolarmente; ne esistono pure esemplari isolati negli incolti sull'alta collina calcarea dell'Acquese.

Il mandorlo è affine al pesco ed esistono ibridi tra le due specie: le foglie sono allungate, acute, seghettate in entrambe le specie e i frutti all'inizio consimili, tanto che un tempo entrambe le specie erano state riunite nel genere *Amygdalus* (la mandorla era *amygdăla* nel latino classico, passata poi nel latino tardo ad *amandula* da cui il nome italiano). Alla maturità il frutto dissecca, la polpa si fende e libera lo strato interno legnoso appiattito, a superficie liscia coperta da forellini, che contiene il seme, la mandorla.

Non si conosce esattamente la patria di origine del mandorlo (Asia Centrale o occidentale?), probabilmente coltivato dapprima in Mesopotamia e ricordato nel XVI secolo a.C. dalla Bibbia. Giunse infine in Grecia e, dal I secolo a.C., in Italia (Brecciaroli-Taborelli).

Vengono distinte le varietà a mandorle dolci, largamente usate in pasticceria e per estrarne un olio cosmetico, da quelle amare. Tipica è la produzione di amaretti, eredità medievale, di alcuni centri delle colline interne e del subappennino piemontese, dove però, del tutto o in parte, le mandorle sono sostituite dalle armelline dell'albicocco. Le mandorle amare sono varietà particolari che contengono, come i semi di pesco, albicocco, ciliegio e susino, il glucoside velenoso amigdalina che libera acido cianidrico, già detto acido prussico, che può provocare convulsioni, difficoltà respiratorie e morte.

Come avviene in altri casi già ricordati, in pianura frutto e albero non vengono differenziati come denominazione: qui si hanno **mándula**, **mándule**, **mándola**, **amándula**, **mắndula** (Acqui Terme), **mắndura** (Ormea), **amándura** a Novi Ligure (**sacarela** se prémice), **amandul** (Tortona), **armándula** (Novara). Nelle valli alpine il mandorlo si chiama, a seconda delle località, **mandulír**, **mandulé**, **mandulíe**, **amandulíe**, **amandíe**.

---

236 - PESCO **Scheda 236**

Prunus persica (= *Amygdalus persica*) Rosaceae

Il pesco è un alberetto alto alcuni metri, mantenuto di altezza contenuta in coltura anche dalla potatura, a foglie lanceolate e un po' seghettate, con fiori rosei caratteristici; il frutto è una drupa, che, a seconda delle varietà, ha polpa chiara o gialla e buccia vellutata o glabra. La pesca noce, frutto di *Prunus persica* var. *nucipersica*, in piemontese è **pèrsi patanü**, "pesca nuda" e ad Alagna Valsesia è **nusspersiga**, "noce-pesca"; questa caratteristica è preferita per i frutti da preparare in sciroppo. I semi, racchiusi in un nocciolo profondamente e variamente solcato, contengono il glucoside amigdalina il quale si scinde nell'organismo dando luogo, fra l'altro, ad acido cianidrico. Un tempo si utilizzavano le mandorle di pesco, in dosi appropriate, come blando sedativo della tosse e lassativo nella terapia infantile.

Il pesco è coltivato in Piemonte soprattutto nel Cuneese ai piedi dei monti, a Borgo d'Ale (Vercelli), a Canale d'Alba e nel Tortonese. La produzione piemontese di pesche si colloca al terzo posto in Italia dopo Emilia-Romagna e Campania.

A somiglianza di quanto visto per l'albicocco il nome botanico della specie, che riprende comunque il latino *persĭca* (*malum*), sembra tradire un'origine persiana di questo frutto mentre in realtà anch'esso è originario della Cina dove era coltivato già alcuni millenni prima di Cristo.

Il nome italiano del frutto, qui con caduta di *r* e di *i*, ha appunto la stessa origine, come pure tutti i nomi piemontesi benché sotto forma di diverse varianti. **Pèrsi** è il tipo più comune ma con piccole differenze locali: **pèrs** dominante nel Biellese, **përsaí** in Val Pellice, **passí** a Canale d'Alba, **pèssi** a Viverone e Forno Canavese, **pésci** a Fontane (Frabosa Soprana), **pèrse** ad Acqui Terme, Camburzano e Pecetto; nel Biellese (Sella, 1992) si hanno, isolati, **pèrsu** a Graglia, Pollone (oltre che a Borgo San Martino e Quargnento), **pèrso** a Occhieppo, **pers** a Oldenico Superiore, **pärs** a Lessona, **pèrsgh** a Colmo (Curino), **pèsgu** a Coggiola (insieme a **persich** a Gattinara), **pèns** a Zimone, ecc. **Pafrsi** occupa Astigiano e Langhe mentre forme più differenziate si hanno in aree marginali: **pèsch** a Suno, **päśgu** nel Biellese orientale, **pèsgu** a Locarno (Varallo) e a Prato Sesia, **pèsga** a Oleggio, **speśgu** a Novi Ligure, **pérsigh** nel Tortonese, **párzigh** e **pèrsich** nel Novarese, **pérsëgh** in area brigasca, **pelso** a Ormea.

Come accade per altri fruttiferi, nella bassa montagna anche qui si fa differenza fra frutto e albero che si chiama, da sud verso nord, **përsiē** a Roccavione e Robilante, **persíe** in Valle Grana, **persjé** a Balangero, Caraglio e in bassa Valle di Susa, **përsaíe** in Val Germanasca, **psié** in Val Sangone, **persír** a Venaus, **persér** a Lessolo.

Persigubaum è il pesco ad Alagna Valsesia.

Un tempo venivano lasciati crescere qua e là nelle vigne dei peschi affermatisi spontaneamente e non innestati, dal frutto piccolo, poco succoso, spiccagnolo[182] e assai aromatico. I termini piemontesi per definirli si riferiscono soprattutto all'ambiente per cui si hanno: **pèrsi ëd vigna** nel Torinese, **pârsi díi vigne** nell'Astigiano, **pârsi dâ vigni** nelle Langhe e **parzighin di vigni** nel Novarese (però **persigh lanei** a Tortona e **pârsi criné** ancora nelle Langhe).

---

237 - SUSINO, SUSINO DA INNESTO **Scheda 237**
Prunus domestica subsp. *insititia, Prunus domestica* subsp. *domestica* Rosaceae

La zona d'origine di questa prunoidea è ritenuta l'Asia occidentale per cui potrebbe risultare appropriato il nome di susino nel senso di pianta proveniente dall'antica Susa in Persia. Pignatti (1982) fa però notare che la grande variabilità dei nomi nelle lingue europee può far pensare a più centri d'origine.

Il susino possiede foglie ovali-acute, finemente seghettate, fiori bianchi piccoli e frutti di aspetto diverso a seconda della sottospecie. Le prugne sono i frutti fusiformi e violetto-pruinosi del SUSINO DA INNESTO (*Prunus domestica* subsp. *domestica*), mentre le susine, frutti quasi sferici, verdi, gialli, rossi o purpurei a maturità sono prodotte dal SUSINO (*Prunus domestica* subsp. *insititia*).

Secondo Pignatti (1982) il luogo d'origine della specie è incerto; i nòccioli ritrovati in stazioni neolitiche in Italia farebbero pensare a una domesticazione sul posto ma non si è certi che le due sottospecie citate abbiano un'origine comune o rappresentino un complesso di forme originate per ibridismo e selezione. Negli ultimi decenni, comunque, si sono ottenute nuove varietà ibridando le nostre cultivar con specie nordamericane e giapponesi.

Il Piemonte si situa al 3^{o}-4^{o} posto in Italia per la produzione di susine a seconda delle annate, a grande distanza comunque dalla Campania e dall'Emilia-Romagna.

Una vecchia varietà di prugna a frutto piccolo e profumato, ancora molto apprezzata in Piemonte anche per farne marmellate, è quella denominata damaschina (Damasco ne sarebbe forse l'origine); essa viene coltivata soprattutto nel Cuneese e nelle Langhe sotto il nome di **dalmassin**, **dârmassin**, **ârmassin**, **gramassin**, **ramassin** (nel Torinese, Cuneese, Monferrato), **ramasèi** a Cassine e **daimascina** a Fontane (Frabosa Soprana), tutte voci che si rifanno alla terminologia italiana.

Altra varietà di susina d'un tempo, chiamata Reine Claude, è diventata popolarmente, per corruzione, **raneglode** nella Collina di Torino.

I nomi locali dell'albero derivano per la quasi totalità dal latino classico *pruněa* e dal latino volgare *prunja*, aggettivo derivato da *prunus*, parola d'origine mediterranea. In Piemonte la voce prevalente è **brigna** del Cuneese, Langhe, Astigiano, Monferrato, Colline del Po, Novara, Fontanetto Po, Canavese, rispetto a **bërgna** di Torino, **bërrgna** di Acqui Terme, **bargnun** e **bargnola** della Valsesia, **bargnun** e **brëgna**, in equilibrio, del Biellese (il secondo anche nel Vercellese), **brügna** di Borgo San Martino, Tortona, Oleggio e Novi Ligure, **bregna** di Gattinara, **brugna** di Novi Ligure e **brögna** di Alessandria.

Nelle valli alpine abbiamo **brignera** in Valle Vermenagna, **brignero** in Valle Grana, **brignuljéro** a Bellino, **brigníe** nell'alta Valle di Susa, **prüníe** nella Val Germanasca. **Brigné** è di Balangero.

---

[182] Termine usato per i frutti il cui nocciolo si stacca facilmente dalla polpa.

Solo due nomi fanno eccezione a questa massiccia presenza del lessotipo *prunus*: **süśena** di Tortona e **suśen**, **suśin** del territorio brigasco.

Nel walser sono stati raccolti **furmubaum** o **frumubaum** ad Alagna Valsesia e **brümbőim**[183] in Val Formazza contro il tedesco odierno *Pflaumebaum*.

---

238 - AMARENA **Scheda 238**
Prunus cerasus Rosaceae

Questa specie, probabilmente originaria dell'India settentrionale, è assai affine al ciliegio selvatico e, contrariamente a quest'ultimo, esiste in Piemonte solo come pianta coltivata. L'amarena è nota anche come marasca, da "amaro", termine innestato col suffisso mediterraneo-ligure *-asca*, o visciola, dal longobardo *wīhsila* (Devoto, 1968) che, per la precisione, corrispondono a due gruppi di varietà, a frutto rispettivamente amarognolo e acidulo.

L'amarena differisce dal ciliegio per le foglie più piccole, di colore più scuro e per i frutti sempre meno dolci.

È noto il loro uso in pasticceria e nell'industria gelatiera grazie al loro particolare aroma presente anche nel distillato dei frutti, il maraschino.

Il nome della specie è stato creato dai botanici a partire dalle voci latine volgari ricostruite **cerasia*, "ciliegia", femminile di **ceresium*, "ciliegio".

In pratica la distinzione linguistica fra marasca e visciola non vale a livello locale per cui sono usati a questo scopo dei derivati di entrambi i nomi, in particolare il primo, accanto a un **grióta** (v. il francese *griotte*) che deriverebbe dal latino *acrius*, "più acido". Questo è diffuso nel Torinese e in parte del Biellese, Langhe, Roero e Monferrato (in queste tre ultime zone come **grîota**, voce presente anche a Fontane – Frabosa Soprana –); a Upega (Briga Alta) si usa **agrióta** e **arghiotti** a Capanne di Marcarolo. Così anche nelle valli alpine sono stati raccolti **griuté** in Val Sangone, **griutera** a Balangero e in Valle Vermenagna, **griutíe** e **griutjëro** in altre valli di parlata di tipo provenzale alpino.

Marena è la voce prevalente nel Biellese e pure di Tortona, **maren-a** è di Fubine, Pontestura, Valsesia e Borgo San Martino, **marèna** di Tortona; **ârmarèn-a** si ha in alcune località delle Langhe e nel Roero e **marèina** ad Acqui Terme e Quargnento. **Mareinubaum** è il nome walser dell'amarena ad Alagna Valsesia. **Vísula** è attestato (Sella, 1992) in vari centri biellesi, ancora in Valsesia, in alcune località del Monferrato e qua e là nelle Langhe dove si trasforma in **vísurta**.

---

239 - VITE **Scheda 239**
Vitis vinifera Vitaceae

La coltura della vite è nota sin dalla più remota antichità come si deduce dalle citazioni della Bibbia, dagli scavi effettuati nel Minoico antico di Troia e dai reperti egiziani, questi ultimi databili intorno al 3500 a.C.

La presenza della vite in Piemonte in relazione a stanziamenti umani nella zona del Lago Maggiore (si tratta probabilmente della forma selvatica, *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) è documentata da vasi vinari della prima Età del Ferro; la coltura proveniva dall'Emilia dove fu introdotta, secondo l'archeologo Filippo Maria

[183] Prugna in alto tedesco è detta *Pfruma*.

Gambari dagli Etruschi con l'incontro dei Celti e dei Liguri, i quali ne appresero le tecniche colturali e i metodi di vinificazione[184]. In effetti verso la metà del V secolo a.C. il vino sembra cominciare ad affermarsi rispetto alla birra, come risulta dagli scavi nella necropoli di Pombia (Novara) in cui sono presenti contenitori di forma diversa da quelli usati per la birra. I Salassi sembra siano stati i primi viticoltori di Carema e Caluso, ancora oggi centri di produzione vinicola. Diffusa più tardi come coltura di rilievo dalla colonizzazione romana, la vite si estese presto nelle zone collinari, come testimoniano i vasi vinari in terracotta raccolti nel Museo Archeologico e di Scienze Naturali Federico Eusebio della città di Alba. Per il trasporto e la conservazione del vino i Celti apportarono l'uso di botti di legno.

Incidentalmente si può ricordare che nel piemontese antico **duja**, "brocca", deriva dal latino plurale *dolia*, mentre la **bunša** (botte da 7 hl) deriva dal gallico *bunz* come anche la brenta (**brinda**) da 50 l. L'attuale vitigno Spanna del Novarese, una varietà di Nebbiolo, è forse da identificarsi, come da citazione di Cornelio Tacito per questa zona già allora viticola, con la *spionia* o *spinĕa* descritta da Plinio il Vecchio per la seconda Età del Ferro proprio per tale zona.

Nell'ambito della specie vengono distinte botanicamente *Vitis vinifera* subsp. *vinifera*, complesso eterogeneo di numerosissime varietà coltivate, e *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*, selvatica, oggi certo assai rara in Piemonte e ritrovata in anni recenti con certezza da chi scrive solo nel Parco Regionale delle Capanne di Marcarolo, quasi al confine con la Liguria.

Il Piemonte produce soprattutto vino pregiato mentre è del tutto trascurabile la sua produzione di uva da tavola. Per quanto riguarda il vino, il Piemonte segue come produzione l'Emilia-Romagna, il Veneto e la Sicilia, tutte all'incirca alla pari, e la Puglia, con una produzione che è più o meno uguale a quella di Toscana, Lazio e Abruzzo. A questo proposito è il caso di ricordare che, nella seconda metà dell'Ottocento, in Piemonte la superficie a vigneto era estesa, specialmente a fini di autoconsumo, anche in pianura (come ad esempio nel Biellese, nel Canavese e nel Pinerolese) oltre che in quota sui versanti ben esposti delle vallate alpine più calde, dove si mantiene oggi solo molto localmente, in particolare in Valle di Susa. Sopra Exilles, negli anni '70, l'esemplare di vite osservato a quota più elevata era isolato fra le rupi in esposizione sud a 1135 m di quota, mentre oggi, a pochi chilometri più a valle, a Chiomonte (frazione di Ramat), si arresta a meno di 1000 m.

A Macra, nel settore medio-alto della Valle Maira, si vedono ancora oggi viti inselvatichite avvolgersi ai fusti di giovani pini silvestri che hanno invaso i terrazzamenti delle vigne dopo il loro abbandono: anche qui le viti superano i 1000 m d'altitudine. È interessante segnalare che in questa zona si aromatizzava il vino con *Salvia sclarea* [v. scheda 278 - salvia moscatella][185]. Vale la pena segnalare qui i vinelli detti **pusca** o **picheta**, con pochi gradi alcolici, usati durante i lavori estivi in campagna, che erano ottenuti dalla rifermentazione delle vinacce di seconda spremitura con l'aggiunta d'acqua.

---

[184] In precedenza si ottenevano bevande alcoliche facendo fermentare i frutti di sambuco e corniolo.

[185] La *Salvia sclarea* era detta sul posto **muscatel** ed era adoperata anche per preparare il vermut.

Climaticamente la vite è coltivata in zone con temperatura media annua non inferiore a 10° C e medie del mese più freddo non inferiori allo zero.

Sin verso la prima guerra mondiale (ad esempio nel comune di Viverone presso la Serra d'Ivrea) la coltivazione in aree pianeggianti o quasi era ancora effettuata nelle alberate dette alteni (in piemontese **autin**) di pioppi, salici, olmi, ecc. che era, secondo l'archeologo Filippo Maria Gambari, un'antica tecnica agricola di origine etrusca. Si trattava di un sistema di coltivazione a vite alta nel quale questa era sostenuta da piante vive, opportunamente potate e capitozzate, anche di acero campestre e ciliegio selvatico, per evitare un eccessivo ombreggiamento, citato per il Biellese dal 1245 (Sella, 1992).

Salvo rari casi di sistemazioni a pergolato (**topja**), ad esempio in Canavese, la vite si coltiva a filari (detti, a seconda dei luoghi, **taragne**, **taran-e**, **baragne**, **filere**, **vjere**, **fîràgn**, **firān**, **filagn**, **filai**, **rësse**, **palere**, **ghërse** o **tandijà**, **grësse ëd vis**), un tempo spesso con colture interfilari di vario tipo, tra cui i lupini[186] [v. scheda 258 - lupino bianco] o le vecce[187] [v. scheda 190], interrati entrambi come sovescio a fini di concimazione; tipica era la coltura dei ceci [v. scheda 262 - cece], almeno in Monferrato, che si mantenne sin oltre la fine della seconda guerra mondiale, a parte la consociazione della vite con grano, orzo, ecc.

La seconda metà dell'Ottocento ha visto, in Piemonte come nel resto dei paesi viticoli in Europa, la diffusione di gravissimi parassiti fungini microscopici e di un insetto che, soprattutto quest'ultimo, minacciarono l'esistenza stessa della coltura.

L'oidio (*Uncinula necator* e *Oidium tuckeri* nei due diversi stati riproduttivi stagionali), in piemontese **marin bjanch**, fu scoperto in Inghilterra nel 1845 e in Italia intorno al 1850; il micelio del fungo, che è esterno, ricopre di uno strato polveroso biancastro tutti gli organi vegetativi danneggiando soprattutto gli acini. L'oidio venne tenuto sotto controllo mediante trattamenti con zolfo polverizzato (**surfu**), distribuito con i **büfèt** o **sufjèt** (soffietti a spalla).

La peronospora (*Plasmopara viticola*), a micelio interno ai tessuti della vite, fa invece seccare foglie, tralci e acini, con macchie e necrosi delle parti verdi; giunse in Europa dall'America del Nord intorno al 1879; venne combattuta con successo tramite la cosiddetta poltiglia bordolese[188] (solfato di rame in cristalli verde-azzurri sciolti in latte di calce) detta **vèrdaram** (**safram** a Prato Sesia) distribuita con pompa a spalla; i trattamenti venivano indicati con il termine "**dé l'eva a le viš**" (ossia, letteralmente, "dare l'acqua alle viti").

Il pericolo e i danni più gravi vennero però più tardi (a partire dai primi del '900 in Italia e, in precedenza, sin dal 1875 in Francia) a causa di un insetto, la fillossera (*Phylloxera vastatrix*[189]), proveniente dal suo paese d'origine, gli Stati Uniti, dove fu descritta nel 1845. Quest'afide radicale e foliare di varie specie di viti locali ne era ospitato senza causare danni particolari. Esso venne importato intorno al 1860 in Francia insieme a vitigni originari degli Stati Uniti (per noi le cosiddette **viš merican-e**); esso giunse in Piemonte nel 1879. L'insetto ha un ciclo vitale assai

---

[186] Detti **lüin**. Come ricordo di famiglia cito il soprannome di un mio bisnonno, di cognome Fassio, originario di Settime d'Asti, nato nella prima metà dell''800, **Giuann dij lüin**.

[187] Dette **avsun** nel Casalese

[188] Il nome deriva dall'italianizzazione del nome di Bordeaux.

[189] Il nome scientifico della specie è tutto un programma, in quanto significa "devastatrice".

complicato: sulla vite europea si limitò a deteriorare le radici, ma i danni procurati dalla fillossera sono assai gravi, tanto che in certe zone si temette di dover addirittura abbandonare questa coltura. Per evitare i danni alla radice, con conseguente deperimento, a partire dal 1890 le piante di *Vitis vinifera* furono innestate su "piede" (talea radicata) di viti americane; a questo scopo si selezionarono parecchie specie e, soprattutto ibridi[190], di *Vitis riparia* x *Vitis rupestris*, *Vitis labrusca*[191] x *Vitis riparia*, *Vitis berlandieri* x *Vitis riparia*. Solo con l'inizio del '900 la pratica si diffuse largamente e questo soprattutto negli anni '20, quando ci fu una recrudescenza del parassita.

Poiché queste viti americane danno frutti di scarso valore per la vinificazione, l'unico uso diretto di più forme indeterminate, chiamate in piemontese **clinto**, fu quello di dare colore al mosto[192]. Intorno agli anni '20 dello scorso secolo, almeno nelle zone collinari, le **vi véje** (non innestate) erano state praticamente tutte sostituite dalle vecchie varietà su "piede" americano.

Altre forme ibride di viti coltivate per il frutto, raggruppate sotto il nome di *Vitis labruscana*, forniscono uva da tavola di sapore particolare (detto volpino), la cosiddetta "uva fragola": in piemontese **üva frola** nel Torinese, **üva amêrican-a** o **üva mêrican-a**, **üva mêricann-a**, ecc. a seconda delle zone.

Oltre ai vini ben noti, dall'uva in Piemonte si ottenevano due preparazioni per la tavola, la **sapa** e la **mustarda** o **cugná**. La prima, di origini antiche (ne esiste una segnalazione già della metà del '500), era mosto cotto al quale si aggiungeva una piccola quantità di farina ed, eventualmente, di zucchero; si usava un tempo come salsa d'accompagnamento agli arrosti e alla polenta. La **mustarda** o **cugná** del Monferrato e Langhe (Gibelli, 2000) sino alla seconda guerra mondiale (ed ora ripresa con il recupero delle vecchie tradizioni) era ottenuta dalla cottura del mosto appena spremuto, non ancora fermentato e perciò zuccherino, con l'aggiunta di nocciole, noci, fichi secchi, mele, pere e meloni a pezzi, arance e limoni (con la buccia), il tutto aromatizzato con anice stellato, cannella e chiodi di garofano; l'uso era lo stesso della **sapa** oltre che come marmellata.

Secondo Devoto (1968) l'etimologia del nome latino *vitis* e di quello italiano va ricondotta a un «nome d'azione di *viēre*... che significa "curva" e poi "pianta rampicante generica"».

Prendendo ora in considerazione le denominazioni locali della vite l'appellativo più diffuso è **ví** in quanto esso occupa in prevalenza il Biellese, il Vercellese, il Canavese (qui anche **vī** come a Salbertrand), gran parte delle Colline del Po, il Monferrato in buona parte, le Langhe, l'Acquese, l'Alessandrino e il Tortonese. **Viṡ** è invece presente sulla Collina di Torino, nella parte occidentale della provincia di Asti, nel Pinerolese e nelle valli alpine ove si coltiva (o si coltivava) la vite. Nel Biellese orientale, compreso Lessolo, compare **vich**, a Novi

---

[190] Occorre notare che questi incroci, oltre che resistenti alla fillossera, sono pure esenti da danni dell'oidio e della peronospora.

[191] Per i Latini *labrusca* era la vite selvatica.

[192] mentre il **clinton** veneto era coltivato (non in Piemonte) come ibrido produttore diretto di *Vitis labrusca* x *Vitis riparia*, ibrido che più tardi non poté più essere commerciato per legge perché favorito rispetto alle viti europee sotto l'aspetto parassitologico.

Ligure **vighe**, a Cascinagrossa (Alessandria) **vigh**, **vigna** nel Novarese, **vij** a Gattinara, **vid** a Tortona, **vit** a Novara, **vīt** a Casale Corte Cerro, **viʃe** e **víu** a Ormea.

Nomi molto localizzati sono: **majola** di Carema (località adiacente a vari comuni valdostani che utilizzano la stessa voce, dal latino **malljólus*, "tralcio") e **rendżin** di Exilles nella media Valle di Susa (v. il francese *raisin*, "uva").

Nel vicino comune di Giaglione la vite è **vis** ma **riṡin** è il frutto.Interessante è un termine arcaico e non più in uso, **üvíe** ("pianta dell'uva"), raccolto da Renato Lombardo a Pradleves (Valle Grana) dove anticamente esistevano vigne sopra gli 800 m.

---

240 - MELOGRANO **Scheda 240**
Punica granatum Punicaceae

Raramente coltivato nelle zone più calde del Piemonte essendo specie tipica di clima mediterraneo; probabilmente originario della Persia, quest'alberetto o cespuglio appartiene alla famiglia *Punicaceae* (un tempo inserito in quella affine delle Myrtaceae). Ha foglie ovali allungate, intere, lucenti, caduche; i fiori, rosso-aranciati, sono assai decorativi (ne esistono varietà nane da fiore), con un calice campanulato a 5-9 denti; il frutto (in realtà falso frutto) è molto particolare essendo costituito dal calice stesso che, fuso con l'ovario, assume a maturità la caratteristica forma sferica con la "corona" dentata all'apice; la buccia, di colore giallo-rossastro, ha consistenza cuoiosa; i numerosi semi ("grani") contenuti nel balausto, separati da sottili sepimenti di sapore astringente, sono rosei e translucidi, avvolti da una polpa semitrasparente acidula di colore rosso, più o meno dolce a seconda delle varietà.

Secondo Plinio i migliori melograni, indicati come *punica mala* (= mele puniche) venivano da Cartagine; quest'appellativo è stato scelto dai botanici per denominare la pianta a livello di genere; il nome della specie è stato derivato come aggettivo da *granum*, "granello".

I pochi nomi del melograno risultano tutti paralleli come significato al nome italiano: **pum graná** a Torino e Langhe (qui con **r̂**), **pum granéin** a Novi Ligure, **pum granin** a Refrancore, Fubine, Pontestura e Borgo San Martino, **pum granéi** a Tortona e Quargnento, **pum graná** a Cassine.

10 - CEREALI

Questo gruppo di piante, coltivate per la panificazione e per la produzione di paste alimentari, di alimenti dietetici e di pasticceria, deriva il suo nome da quello della dea *Ceres* (Cerere), per gli antichi Romani protettrice delle "biade", termine che un tempo indicava appunto il complesso di queste piante e che viene conservato in alcune denominazioni locali di cereali coltivati.

Di fondamentale importanza per l'alimentazione umana, alcuni cereali erano già coltivati in Europa da 7000 a 5000 anni a.C. Si conoscono inoltre falci messorie di pietra risalenti a 6000 anni a.C., ritrovate in Palestina, indiretta conferma dell'antichità di tali alimenti basilari della dieta dell'uomo.

Queste piante, salvo il grano saraceno, appartengono alla grande famiglia delle graminacee (dal latino *gramen*, "erba") i cui "semi" (in realtà per la scienza botanica sono dei frutti) vengono chiamati cariossidi.

I cereali più anticamente coltivati furono alcune specie di grano, detto anche frumento, termine derivato dal latino *frui*, "godere" ossia "cosa di cui si gode", relativa al raccolto, insieme ad alcune specie d'orzo.

Solo più tardi si diffusero in Piemonte segale e avena, molto più recentemente il riso e, infine, il mais o granturco introdotto in Europa dopo la scoperta dell'America poiché originario di quei paesi.

Cereali "minori", oggi abbandonati presso di noi dall'alimentazione umana, sono il miglio e il panico mentre il grano saraceno, in via di scomparsa dopo la seconda guerra mondiale, è stato ricuperato alla produzione in anni recenti con la valorizzazione degli alimenti "poveri" di un tempo.

In Piemonte, secondo l'archeologo Filippo Maria Gambari prima dell'invasione romana fra i cereali venivano coltivati in primo luogo l'orzo e poi la segale, il miglio, il panico, la spelta (*Triticum spelta*), di meno il frumento.

Dal periodo protostorico in poi dovevano essere diffuse le minestre di panico e miglio, già coltivati dai Salassi, antenate del risotto piemontese (panissa nel Vercellese e paniscia nel Novarese) piatti che conservano nella denominazione quello del cereale caduto in disuso.

Nell'età romana si segnala l'uso dell'avena (usata specialmente come foraggio), del miglio, anche per la confezione del pane, e dell'orzo sia per quest'uso – anche se tale pane era considerato di qualità inferiore a quello di frumento – sia per la preparazione di polente o farinate (*puls*).

Durante il Medio Evo il sorgo (*Sorghum* sp.), ancora oggi importante in vaste zone dell'Africa, dava anch'esso farine alimentari.

Piante coltivate **GRUPPO 10 (schede 241-248)** **Cereali**
241 - Grano saraceno comune, **grano saraceno di Siberia -** *Fagopyrum esculentum*, *Fagopyrum tataricum* - Polygonaceae
242 - Grano o **frumento** [varie specie] - *Triticum* spp. - Gramineae
243 - Segale - *Secale cereale* - Gramineae
244 - Orzo [varie specie] - *Hordeum* spp. - Gramineae

245 - Avena - *Avena sativa* - Gramineae
246 - Mais o **granturco** - *Zea mays* - Gramineae
247 - Riso - *Oryza sativa* - Gramineae
248 - Panico [due specie]: **miglio comune**, **miglio degli uccelli** o **pabbio coltivato -** *Panicum miliaceum, Setaria italica* - Gramineae

Tab. X - Piante coltivate: cereali.

241 - GRANO SARACENO COMUNE, GRANO SARACENO DI SIBERIA **Scheda 241**
Fagopyrum esculentum, Fagopyrum tataricum Polygonaceae

Queste specie, comprese fra i cereali per l'uso alimentare che se ne faceva dei "semi"[193], appartengono alla famiglia delle *Polygonaceae*; si tratta di piante erbacee annue, di bassa altezza (20-70 cm), a fusti sottili, ramificati, foglie triangolari, cuoriformi alla base, con fiori assai piccoli riuniti in modesti grappoli eretti, bianchi o bianco-rossastri nella prima specie, verdastri nella seconda. I piccoli "semi" neri, trigonali in sezione, macinati davano una farina di colore scuro, adatta per fare polente; a Bellino era anche mescolata a farine di orzo, mais o piselli.

Fagopyrum, dal greco *phegós*, φεγός e *pýron*, πύρον, "grano", significa letteralmente "faggio-grano" per una certa somiglianza, a parte le dimensioni, dei frutti delle due specie.

Data la loro somiglianza, nelle denominazioni locali non vengono fatte differenze fra le due specie anche se, in qualche caso, le testimonianze raccolte indicherebbero una miglior qualità del GRANO SARACENO COMUNE (*Fagopyrum esculentum*) in confronto al GRANO SARACENO DI SIBERIA (*Fagopyrum tataricum*).

Uno dei nomi usati un tempo per queste piante era **saraśin**, nella falsa opinione che le piante provenissero dalle terre dei Saraceni, cioè dal Medio Oriente. Si tratta viceversa di specie proprie di climi relativamente freddi importate dapprima nell'Europa Centrale dai Mongoli, in quanto la loro patria d'origine è situata nell'Asia Centrale. A metà del secolo XIX, grazie al suo breve ciclo vegetativo, secondo il botanico Zumaglini il grano saraceno era "ovunque coltivato dopo le messi", ossia in seconda coltura dopo gli altri cereali, affermazione valida solo in pianura per ragioni climatiche. Abbandonata in seguito la coltura a bassa quota, il grano saraceno continuò a essere coltivato in un ambiente idoneo – clima più freddo e suoli poveri – sulle Alpi come coltura principale.

In effetti ricordo d'averlo visto ancora coltivato su piccole superfici a metà degli anni '50 del secolo scorso in alcune località della Valle Grana, fra 600 e 1300 m, per essere presto abbandonato, come altrove, negli anni successivi. Questa pianta continua oggi a essere coltivata in Valtellina e Alto Adige.

In qualche caso la farina di grano saraceno può causare allergie mentre la pianta, usata come foraggio, può dar luogo a sensibilizzazione verso la luce negli animali molto pigmentati.

[193] Botanicamente qui si tratta di acheni (in realtà frutti).

I nomi botanici delle due specie significano, rispettivamente, *esculentum*, "commestibile" e *tataricum*, letteralmente "dei Tatari", popolazione mongolica dell'Asia Centrale.

In Valle Grana queste piante venivano chiamate **gran sarasin** e, a Bellino, **türcc** ("turco"?), dove era coltivato sino a 1800 m, **granét** a Rorà, Villar Pellice e Val Germanasca.

Le denominazioni più comuni nell'occitano alpino risalivano però al tipo "frumentino" variamente elaborato: **frumentin**, **frumantun**, **frumantin**, **furmantin** (a Limone Piemonte), **fulmëntin** (quest'ultimo a Ormea), ecc.

Sc-ièt è della Valle Vigezzo.

---

242 - GRANO o **FRUMENTO** [varie specie] **Scheda 242**
Triticum spp. Gramineae

In Europa il frumento era conosciuto sin dal Neolitico mentre le prime notizie storiche della sua introduzione nell'Egitto dei Faraoni sono più tardive (verso la metà del 1500 a.C.) risalendo al tempo delle incursioni degli Hyksos, popolo di origine semitica proveniente da est.

I vari tipi di grano coltivato derivano dall'antica ibridazione di graminacee spontanee e da successive ripetute selezioni delle razze coltivate. In Italia la creazione di nuove varietà agricole ricevette un grande impulso dopo le sanzioni internazionali del 1935, che spinsero il governo di Mussolini a migliorare la produttività per poter operare in regime di autarchia.

Sembra che l'Anatolia, il Caucaso e parte delle regioni himalayane siano la culla dei cosiddetti "grani teneri", denominati *Triticum aestivum*, varietà a spighe aristate o mutiche coltivate anche in Piemonte, mentre i "grani duri", *Triticum durum*, coltivati soprattutto nella zona mediterranea, avrebbero avuto i loro centri d'origine nell'Africa settentrionale, Italia peninsulare e Balcani. I primi sono quelli più comunemente usati per la confezione del pane mentre i secondi, grazie alla loro ricchezza in glutine, macinati più grossolanamente, sono indispensabili per produrre pasta da cuocere di buona qualità.

Il farro (*Triticum dicoccon* e *Triticum monococcum*), largamente coltivato dagli antichi Romani e poi quasi abbandonato, è ritornato oggi in attualità in coltura, soprattutto nell'Italia centrale, per preparare zuppe e minestre.

Il grano, un tempo assai più diffuso in Piemonte e oggi in buona parte soppiantato dal mais, era coltivato soprattutto in pianura e collina ma interessava pure le piccole proprietà dei montanari, giungendo nelle Alpi sino a quote di 1000 (1500) m.

I nomi della specie in italiano, secondo Devoto (1968), riprendono, rispettivamente, *granum* (in latino "grano") dall'antichissima parola indoeuropea *gerē* e *frumentum* (in latino "raccolto"), derivato – come già detto – dal verbo *frui* "godere di". *Triticum* era già il nome usato dai Romani per designare questa pianta.

La denominazione di questo cereale più diffusa in Piemonte corrisponde al tipo lessicale **gran**, parallelo all'italiano "grano", occupando come tale le pianure cuneese e torinese, il Canavese, la bassa Valle Orco, buona parte del Biellese, Gattinara, la zona di Novi Ligure, l'Acquese, l'Ovadese, parte del territorio di parlata brigasca e – con piccole varianti fonetiche – l'Astigiano, il Monferrato, il Roero e le Langhe (in queste zone **gran**, con la caratteristica attenuazione della **r**);

nell'Alessandrino è **grån** e nel Tortonese **gróu**; in alcune zone delle Alpi e del Biellese si hanno alcune piccole varianti: **gron** in alta Valle Varaita, **grën** a Chianocco e altre località della media Valle di Susa, **grän** a Coazze e Salbertrand, **gra** a Brusnengo, **gróu** a Tortona e ancora **gron** a Castelletto Villa (Roasio). **Gräu** è nome arcaico di Cassine, usato ancora qualche decennio fa nella frazione Gavonata (fonte: Carlo Gotta).

Nelle Alpi Cozie e Marittime si affermano ètimi analoghi a "frumento": **furment** e **frument** in Valle Varaita, Valle Maira, Valle Grana e, il secondo, in tutta la Valle Stura di Demonte, **furmënt** in bassa Valle Vermenagna, **frumón** a Exilles.

Nel settore nord-orientale della regione, in alcuni comuni del Biellese, compare ancora (Sella, 1992) **furmènt** come a Novara, Oleggio, Quarna e Casale Corte Cerro, per passare, in Valsesia, a **früment**, ancora a **furment** nell'Ossola e a **formènt** nel Novarese come in Lombardia. Isolato è **vjanda** di Piaggia (Briga Alta) dal latino popolare **vivanda* "ciò che è necessario alla vita", secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971).

A Oulx il grano è chiamato **bleá** con nome affine a quello del grano in francese, affinità riscontrata anche per la segale [v. scheda 243], mentre l'arcaico **bla** è stato registrato in alta Valle Stura di Demonte.

Il nome walser del grano ad Alagna Valsesia è **waitz**, **weiss** a Formazza, **wetz** a Macugnaga (in tedesco *Weizen*).

A testimonianza del valore del grano nella povera economia agricola di un tempo rimangono alcuni termini che si traducono in italiano "spigolare" (raccolta delle spighe rimaste nel campo dopo la mietitura); **spjûré** delle Langhe e **amsuné**, **ëmsuné**, **mëssuné**, **mansuné**, ecc. di altre zone piemontesi, pratica ovviamente di altri tempi, spesso libera per i meno abbienti.

Molto interessante è il nome di un sottoprodotto della trebbiatura e cioè la crusca che, in tutto il Piemonte, deriva dal tipo lessicale **bren**, di base celtica secondo Levi (1927) (gallica per il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971). Le varianti locali sono minime: il termine come tale (**brèn**) è della pianura torinese e cuneese, di Gattinara, di Acqui Terme e del territorio di parlata brigasca, e diventa **bîrèn** nell'alto Monferrato, **brann** a Orio Canavese e Cascinagrossa (Alessandria), **bîrann** nelle Langhe e Roero, **brën** a Cassine, a Pontestura e Oleggio, **brän** a Tortona, **brön** a Borgo San Martino, **brënna** a Quarna, **brenn** in Valsesia, **bránu** a Ormea, **brénu** a Ovada, **bréns** nell'alta Valle Varaita, **brégn** a Sancto Lucio de Coumboscuro. A Prato Sesia e Gattinara si ha semplicemente **crüsca**, "crusca", che deriva secondo Devoto (1968) dall'antico alto tedesco *crusc*.

---

243 – SEGALE **Scheda 243**
Secale cereale Gramineae

Questo cereale, un tempo, almeno in montagna, veniva utilizzato in prevalenza per la panificazione; a Chianale si panificava, come in altre zone del Piemonte alpino, una sola volta l'anno; a Castelmagno il pane veniva confezionato due volte, a Natale e in estate; nel primo caso si faceva **lu pan níe** ("il pane nero") di segale, di migliore conservazione durante l'inverno; nel secondo si faceva **lu pan barbarjá**, migliore, misto di grano e segale, ma più soggetto ad ammuffire.

La segale è quasi scomparsa dalla coltura in Piemonte, mentre sino agli anni '50-'60 del secolo scorso si notava in montagna, prima della maturazione, anche da

lontano, e talvolta sin verso 1800 m, per l'ondeggiare al vento delle spighe incurvate di colore verde glauco. Per evitare l'allettamento degli esili culmi in caso di pioggia o vento questa coltura veniva spesso inframmezzata da rami di arbusti che fungevano da sostegno (**camp anramá**).

Talvolta la segale si seminava mista a frumento ottenendosi quella che, in diverse vallate di parlata provenzale alpina, veniva chiamata **barbarjá**, nome che, viceversa, a Montemagno, Mombaruzzo, Cortemilia e Strevi identifica la sola segale.

Questa specie era nota alle popolazioni celtiche, germaniche e slave, ma la sua presenza in Europa sin dal Neolitico e dall'Età del Bronzo non è del tutto certa.

Oltre all'utilizzo principale come alimento (esistevano varietà a semina autunnale – **sél üvernenco** – o primaverile – **sél marsénco**, dal mese di marzo in area provenzale alpina –), in Val Pesio e Valle Gesso la paglia di segale veniva utilizzata con tecniche particolari (mantenute vive nell'ambito del Parco naturale regionale delle Alpi Marittime) per fare le coperture delle case e dei seccatoi per le castagne.

Una pericolosa avversità fungina, *Claviceps purpurea*, che causò nel Medio Evo morie per contaminazione delle farine da parte dell'alcaloide ergotossina, era dovuta alla cosiddetta "segale cornuta" (corpi fruttiferi del fungo che sostituiscono le cariossidi), chiamata **mare** e **maire del bjá** ("madre delle segale") nelle zone di parlata provenzale alpina, **mèri dla bjava** nel Biellese e, più in generale, **gran ësprüné** ("grano speronato") o, semplicemente, **sèi curnüa**; specifico di Bellino è **gron de Son Martin** che si ripete come **gran d'San Martin** di Elva. Renato Lombardo riferisce che un tempo la segale cornuta raccolta veniva venduta e usata per curare certe forme di emicrania.

Il nome italiano e quello scientifico di questa graminacea riprendono quello latino classico *secăle*, con accento variato nel secondo caso. Essa non esiste attualmente allo stato spontaneo se non con entità affini e cioè con *Secale cereale* var. *afghanicum* dell'Asia Centrale e/o con *Secale strictum* dell'Appennino meridionale e Sicilia.

La massima parte dei nomi locali in Piemonte deriva da quello latino, sebbene con varie evoluzioni fonetiche. **Sèi** è del Torinese, Valli di Lanzo (ma ad esempio **séil** a Traves) e di tutto il versante sinistro della Valle di Susa (settore centrale di parlata francoprovenzale), **sél**, **sél**, **séil** e **seál** sono proprie delle valli dove si parlano dialetti provenzali alpini, salvo alcuni comuni delle Valli Maira, Grana e Stura di Demonte. **Zél** della Val Sangone e **séila** di Valprato Soana e Ribordone sono di parlate francoprovenzali; a Ormea si ha **séa** e nel Monregalese **sè**. **Seili** è di Quargnento e **sèjla** di Tortona.

Sègla è stata raccolta a Fubine e a Pontestura, termine questo usato pure in alcune zone dell'Emilia. Nel settore centrale e sud-orientale della regione sono diffusi: **seîrada** e **serjada** nell'Astigiano e basso Monferrato, **seîråda**, **sailada** o anche **sâi** nelle Langhe, **sèigra** nell'Alessandrino, **sáigra** a Novi Ligure, **séga** a Fontane (Frabosa Soprana) e **segu** a Briga Alta.

A quest'uniformità di derivazione si contrappongono intere aree come il Biellese, varie località del Canavese (come Pertusio, Montanaro e Frassinetto), Fontanetto Po, Oleggio, Quarna, Borgomanero e Prato Sesia dove la segale è nota come **bjava** (**bjave** a Fontanetto Po, **bjåva** in alcune località dell'Albese); questa

voce si contrae in **blé** a Exilles ("grano" in francese), diventa **blá** in Val Chisone e a Salbertrand e Signols (Oulx), **bía** a Vinadio, e **bjá** a Pradleves, Sancto Lucio de Coumboscuro, Roccabruna e Canosio mentre a Bellino quest'ultima voce significa in generale "cereali", il che corrisponde al latino medievale *blada* (neutro plurale di *bladum*), derivato a sua volta dal franco *blad* che aveva appunto quest'ultimo significato. In piemontese in varie zone **bjava** corrisponde invece ad avena [v. scheda 245).

Affine al tedesco attuale *Roggen* ("segale") è **rokku** dell'alemannico (walser) di Alagna Valsesia mentre è **rocke** a Macugnaga e **chorä** a Formazza.

---

244 - ORZO [varie specie] **Scheda 244**
Hordeum spp. Gramineae

Secondo i botanici è costituito da un gruppo eterogeneo di entità descritte come specie diverse, tutte con spiga compatta all'apice del fusto e sempre lungamente aristata, con le singole cariossidi disposte, a seconda dei casi, su 2, 4 o 6 serie di file, per cui la spiga appare appiattita nel primo caso rispetto agli altri due.

Storicamente l'orzo, del quale è difficile stabilire la patria d'origine, è stato una delle prime piante "addomesticate" dall'uomo; i più antichi resti iraniani, testati al radiocarbonio, risultano del 7900 a.C.; essi sono comunque più recenti di quelli di Gerico (valle del Giordano) del 9800 a.C. Anche in Europa l'orzo era già coltivato durante il Neolitico in Svizzera e, nell'Età del Bronzo, nell'Italia settentrionale.

Questa pianta, seminata nelle valli a clima asciutto, più favorite termicamente sino a 1800 m, era diffusa soprattutto sulle Alpi mentre nelle aree collinari venne abbandonata assai prima dell'ultima guerra mondiale.

A Bellino si utilizzava per **pulénto** ("polenta") e **putíes** (letteralmente "poltiglie"), queste ultime anche a Canosio, ossia specie di *porridges* al latte, dove alla farina d'orzo si potevano mescolare quelle di frumento o di grano saraceno, in piatti che anticamente sostituivano la polenta di granturco. Meno adatto alla panificazione rispetto alla segale, il suo utilizzo come tale cessò a fine Ottocento - inizi '900. Pelato e tostato veniva utilizzato come succedaneo del caffè, uso ripreso durante la seconda guerra mondiale e ritornato di moda oggi.

Già conosciuto dai Romani con il nome utilizzato poi dai botanici per il genere, si può affermare che questa è stata l'unica radice adottata per indicare localmente l'orzo in Piemonte. In varie zone di pianura si ha **orsù** (Torinese, alto Vercellese, Borgo San Martino, Novara, basse valli del Cuneese, Refrancore, Novi Ligure); viceversa in un'ampia zona cento-orientale del Piemonte, comprendente l'Acquese, le Langhe, il Roero, buona parte dell'Astigiano, il basso Monferrato, la Valsesia, il Biellese (qui in concorrenza con **orde** che si ha pure ad Acqui Terme) e parte del Canavese, oltre che a Fontanetto Po e Tortona, è diffuso **ordi** (**urdi** a Portacomaro). **Orżu** è di Prato Sesia, **orżiu** di Oleggio, **orżi** di Casale Corte Cerro e **orz** di Cortemilia.

Nel settore alpino occidentale si hanno diverse varianti: **ördi** a Upega (Briga Alta), **ördi** a Limonetto (Limone Piemonte), **ordi** a Chiusa Pesio, **üérge** nelle alte Valli Maira, Varaita, Po, Stura di Demonte e a san Pietro Monterosso, **ürge** a Castelmagno, **jörge** a Monterosso Grana, **örge** a Pradleves e nelle Valli Pellice, Chisone e Germanasca, **orʃe** a Chiomonte, **örʃ** a Salbertrand, **orge** a Bardonecchia (Millaures), **ő̂ri**, **ő̂rje** (Rochemolles) e **ürgi** a Ribordone.

La forma di orzo un tempo coltivata a Limone Piemonte prendeva il nome di **pármula**. **Gershtä** di Alagna Valsesia corrisponde al tedesco *Gerste* così come **gërtschä** di Formazza e **giarschtu** di Macugnaga.

---

245 - AVENA **Scheda 245**
Avena sativa Gramineae

Contrariamente ai cerali come il grano, l'orzo e la segale, che sviluppano un'unica spiga lineare, l'avena è caratterizzata da un'ampia e rada pannocchia di forma piramidale, con spighette aristate, sparse e pendule. Secondo Pignatti (1982) non si conosce allo stato spontaneo; già nota nell'Età del Bronzo, è stata probabilmente ottenuta per selezione da *Avena fatua* o *Avena sterilis*, specie che s'incontrano anche in Piemonte, oltre che negli incolti, con altre infestanti fra i cereali coltivati.

Nella nomenclatura botanica il nome del genere è stato preso direttamente dal latino preesistente, mentre *sativa* significa "dei campi".

Mentre anticamente l'avena veniva usata anche per l'alimentazione umana (ma di rado per la panificazione) era utilizzata soprattutto come foraggio, a complemento "energetico" della normale alimentazione per i cavalli e i muli sotto il nome di "biada".

Da questa voce, già incontrata a proposito della segale, e dal nome latino *avēna* derivano due serie di varianti nelle diverse parlate del Piemonte.

Da "biada" si ha la denominazione prevalente **bjava** che copre tutte le aree di pianura, da Cuneo a Torino, e, di qui, ad Alessandria e Tortona (**bjåva** ad Acqui Terme), le colline interne (salvo **avèn-a** raccolto a Montemagno nel basso Monferrato), parte del Canavese e Vercellese, con risalita in parecchie valli alpine (Valsesia, bassa Val di Lanzo, media Valle di Susa, Val Pellice, basse Valli Maira e Grana, a Fontane di Frabosa Soprana, Valle Vermenagna (però a Limone Piemonte **bjåva**); in parecchi centri di parlata provenzale alpina si ha la caratteristica finale in **-o** per il femminile singolare. **Béal** è presente unicamente ad Aisone.

Le derivazioni da "avena" sono più sparse nel territorio, a quote basse, come **vèna** e anche **vènna** del Biellese (qui **vèina** ad Andrate e, a Sostegno, **vëgna**), **avèn-a** a Prato Sesia, **avèina** a Pertusio, **vèn-a** a Montanaro, **vjanda** [v. scheda 242 - frumento o grano] a Viozene (Ormea). Il tipo lessicale derivato dal latino classico è presente inoltre in alcune zone alpine più conservative in Valle Po (Crissolo e Oncino) e a Castelmagno con **avena**, **avéno** nelle alte Valli Maira e Varaita. A Ormea convivono **ovena** e **bjōva** mentre particolari sono **sivaja** di Pietraporzio, **sivajo** di Chiotti[194] (Castelmagno) – arcaico – e **sivá** di Salbertrand e Rochemolles (Bardonecchia), continuazione del latino *cibaria* (neutro plurale, "alimento"). Vicino all'attuale tedesco *Hafer* è **habru** della parlata walser di Alagna Valsesia.

---

246 - MAIS o **GRANTURCO** **Scheda 246**
Zea mays Gramineae

Il mais è comunemente detto granturco, sebbene non abbia affatto le sue origini in Turchia, in quanto è stato portato in Europa dopo la scoperta dell'America.

[194] Questa frazione è stata abbandonata da parecchi decenni.

Questa pianta è originaria del Messico e dell'America centro-meridionale, dov'era largamente coltivato. Tardò comunque alquanto ad affermarsi in coltura in Italia, tra il '600 e il '700, diventando poi un alimento fondamentale per le zone rurali in territori dove le condizioni climatiche ne permettevano la coltivazione.

Poiché per il suo sviluppo ha necessità di una lunga estate calda, il mais venne diffuso soprattutto in pianura e non oltre i 300-500 m di quota.

Importante come alimento anche nelle zone di montagna, veniva un tempo scambiato con castagne o altri prodotti locali.

Verso la fine dell'Ottocento l'uso eccessivo del mais come alimento, non controbilanciato da apporti di vitamina PP, l'acido nicotinico, causava una grave malattia, la pellagra, che si manifestava con disturbi dell'apparato digerente, disturbi nervosi e psichici e lesioni eritematose della pelle.

La pianta, nelle varietà oggi selezionate, raggiunge i 2 metri di altezza, mentre un tempo, nelle varietà per polenta, di solito era più bassa e si sviluppava in coltura anche senza irrigazione.

Le foglie del mais sono lunghe e nastriformi, con fiori maschili in infiorescenza apicale ramificata (pennacchio, **pjümèt** in piemontese), aperta a ventaglio; quelle femminili, poste lungo il culmo all'ascella delle foglie, danno origine a una vistosa spiga con fiori a peduncolo cortissimo, che a maturazione producono frutticini appressati, i chicchi di mais, in piemontese **gran-e**.

La spiga del mais in italiano è denominata "pannocchia" e nelle varie parlate del Piemonte **mapa**, **lova**, **lóua**, **lovia**, **loga**, **lüvát**, **pan-a**, **tigulon**, **canón** (questo di Alessandria e Tortona), **mazzocca**, **tivúi**, **tivlun**, **tulún**[195], **tuuél** (le ultime cinque del Biellese, da Sella, 1992). La pannocchia è avvolta dai "cartocci" di brattee membranose che un tempo venivano asportate a mano con la sfogliatura prima della trebbiatura ("**bate la melja**[196]"). **Spané la melja**, **dëspané la melja** (**spujé la melga** a Gattinara, **slüvjá la mèila** a Borgo San Martino) era l'operazione manuale effettuata sino alla seconda guerra mondiale e, localmente, fino ad oggi, per eliminare i cartocci rivestenti le pannocchie, operazione che si effettuava di sera nelle aie per evitare il caldo estivo e che era attesa come una festa dai giovani, anche se era un lavoro lungo e ingrato. Un tempo era comune il detto: "**va a spané melja**" per mandare al diavolo qualcuno.

All'apice della pannocchia, prima della formazione dei "semi", sono raccolti i lunghi e folti ciuffi di stili pendenti (**barba dla melja** nel Torinese e altrove, **cavei ad la meiga** in alcuni comuni biellesi), secchi a maturità. I chicchi, botanicamente cariossidi, di varia forma e colore, sono strettamente sviluppati in numerose file parallele tutt'attorno a un asse spugnoso più o meno cilindrico detto tutolo (in piemontese, a seconda delle zone, **pan-a**, **panot**, **panocc**, **panüciu**, **mapun**, **malgot**, **luvja**, **luvat**, **luvatun**, **luvaciun**, **tütei** (a Tortona) e, nel Biellese, **tulun**, **tugulun**, **tjulun**, **tivúl**, **maparun**, **mapulun**, **mazüchët**, **migulun**, **murgun**, **scot**, **sècu**, ecc. (Sella, 1992).

---

[195] Questo termine viene usato, a seconda delle località, per indicare la pannocchia integra oppure il tutolo (v. oltre).

[196] In questa espressione ("battere il granturco") viene ricordato l'antico sistema di trebbiatura a mano con la quale si otteneva la granella (da separare poi dalla pula con i vagli) mediante battitura con il correggiato, pratica ancora in uso per altri cereali in montagna sino a 50 anni fa.

Una tempo largamente usato per ottenere farina da polenta, dal mais si ricavano oggi alimenti dietetici, olio di germe di mais, sfarinati per mangimi animali e, soprattutto, dalle pianta ancora in fase di sviluppo, trinciati da insilamento per l'alimentazione del bestiame; in questa operazione, per fermentazione lattica, si ottiene un foraggio appetibile e conservabile, come una sorta di "crauti".

Le spate cartacee rivestenti le pannocchie (nel Biellese **pjas**, **pjasc**, **spjasc**, **plasc**, **spoje**, **spujun**) servivano a riempire rustici paglericci o sacconi (**pajase**) e le piante intere (**meljase**) si usavano come lettiera per il bestiame. Gli stili secchi del mais venivano fumati per gioco dai ragazzi ma, raccolti freschi e preparati in decotto, si riteneva, almeno nel Biellese (Sella, 1992), che avessero un effetto diuretico, effetto riconosciuto anche nella farmacopea ufficiale.

Il termine botanico *Zea* era il nome greco (*zeiá*, ζηιά) di alcune graminacee a semi commestibili, mentre *mays* è una trasposizione dello spagnolo *maiz*, derivato a sua volta da *mahiz* in linguaggio arawak del Sud America (Perù).

Le denominazioni locali piemontesi del mais sono quasi tutte variazioni sul tema *meliga*[197].

Mélja è la forma locale più diffusa in Piemonte (Torinese, Balangero, Fontanetto Po, Cuneese, Alessandrino, Biellese occidentale, parte dell'Astigiano, Fubine, valli alpine, con **meljo** in alcune valli occitaniche); **miglia** è stata raccolta a Vico Canavese, **milja** a Ribordone, **meglia** ad Acqui Terme, **maila** a Cascinagrossa (Alessandria); **mèila** è caratteristica del Canavese e presente anche a Casale Monferrato, **méjo** è di Chianale, **méŕja** e **méíŕa** sono proprie del resto dell'Astigiano, basso Monferrato, Langhe e di Ormea (il primo nome anche a Carnino e Viozene, in brigasco, e a Fontane – Frabosa Soprana –), mentre **mörje** è di Salbetrand; **mèiga** s'incontra nel Biellese orientale e a Gattinara, **mäiga** a Sostegno, preludio del lombardo **mèlga** della Valsesia e del Novarese oltre che di Tortona. A Novi Ligure convivono i due tipi lessicali **mèrga** e **granon**; quest'ultimo è proprio di Ovada. Il termine **mailga** del walser di Alagna Valsesia è stato preso a prestito dal nome della pianta usato in pianura.

Nell'Ossola sono usati, a seconda delle zone, **furmentun** e **melgun** (e, a Oleggio, **malgon**) ai quali corrispondono, nella zona di Novara, **formenton** e **melgon** come in Lombardia.

---

247 – RISO **Scheda 247**
Oryza sativa Gramineae

Questa specie, già nota ai Greci (ώρυζα, *óryza*,) e ai Romani (*orÿza*, del latino tardo) ma allora non ancora coltivata, è sconosciuta allo stato spontaneo nella sua patria d'origine, l'Asia sud-orientale, dalla Cina all'Indocina e forse India. Le prime notizie della sua coltivazione in Cina risalgono intorno a 7000 anni a.C.; comunque, sin dall'antichità, questo cereale costituiva la base dell'alimentazione nelle zone citate, ivi compreso il Giappone.

---

[197] termine usato dal botanico e medico Andrea Cesalpino nel XVI secolo per indicare una specie di sorgo o saggina (*Sorghum bicolor*), pianta di origine tropicale simile al granoturco nelle parti vegetative ma con infiorescenze apicali ramificate di fiori bisessuali, utilizzate un tempo per la preparazione di scope dopo separazione delle cariossidi. In Piemonte è indicata come **melja rusa**, **meljëtta**, **meŕjun**, **melja da ramasa**.

In Italia la coltivazione del riso, introdotto tramite gli Arabi, che lo chiamavano *uruz*, iniziò nel XV secolo in Lombardia interessando poi Veneto e Piemonte. Attualmente le province con maggiore produzione risicola in Italia sono Pavia, Vercelli e Novara. Nei climi pedemontani l'acqua di sommersione ha anche il compito, durante parte del ciclo vegetativo della pianta, di conservate a un determinato livello termico il microambiente della coltura. In anni recenti si è però iniziata l'introduzione dei cosiddetti "risi seccagni" cioè in coltura asciutta.

La coltivazione del riso è stata ampliata verso nord intorno agli anni '70 del secolo scorso nell'ampia pianura biellese, a quel tempo provincia di Vercelli, a spese di preesistenti brughiere, aree di grande interesse naturalistico, utilizzando l'acqua di uno sbarramento posto nella fascia pedemontana, la diga dell'Ostola.

Sotto il profilo alimentare sono ben note la **panissa** vercellese, minestra a base di riso e fagioli, e l'analoga **paniscia** novarese, a base di riso, fagioli e verza, che nel nome indicano l'antico uso del panico [v. scheda 248], utilizzato nella preparazione di minestre prima dell'introduzione in coltura del riso.

La pianta del riso, alta sino a m 1-1,50 a seconda delle carietà coltivate, è caratterizzata da una pannocchia incurvata e rada, con numerosi fiori più o meno aristati; lo stelo è spesso assai ramoso, le foglie sono lineari, allungate e acute.

Nel corso dell'ultimo cinquantennio le tecniche colturali del riso sono profondamente cambiate, soprattutto con l'eliminazione della monda (**munda**), consistente nell'estirpazione manuale delle numerose erbe acquatiche infestanti anche esotiche, oggi sostituita dall'uso di diserbanti di sintesi. Questi riescono a controllare bene specie anche di altre famiglie botaniche e, fra le graminacee, l'invasivo giavone [v. scheda 204].

I diserbanti selettivi non eliminano una forma ancestrale di riso, un tempo assai meno diffusa, il "riso crodo" (fonte: Antonio Finassi), chiamato in Piemonte, a seconda delle zone, **riṡ cruvaröl**, **riṡ cruel** o **riṡ cruét**, termini derivati dal verbo **cruvé** (Vercelli) e **crodá** (Novara, con affinità lombarde). Questo nome allude al fatto che il riso crodo, al contrario delle forme agricole selezionate, lascia cadere le cariossidi a maturità, sfuggendo alla raccolta.

Il nome piemontese del riso è più spesso **riṡ**, che, secondo Sella (1992), almeno nel Biellese, può suonare come **ris** – e ciò anche a Prato Sesia – a seconda della lettera iniziale della parola che segue.

Risc è della Valle Vigezzo.

---

248 - PANICO [due specie]**: MIGLIO COMUNE, MIGLIO DEGLI UCCELLI** o **PABBIO COLTIVATO** **Scheda 248**

Panicum miliaceum, Setaria italica Gramineae

Queste due graminacee, quasi scomparse in coltura in Piemonte, vengono prese in esame assieme in particolare per il loro uso, sin dalla più remota antichità, nella preparazione di pane e polente.

La cariosside, formata da un piccolo seme ovoidale (2-3 mm di lunghezza) saldato all'ovario, è di colore vario (biancastro, giallognolo, rosso o bruno) e ricoperta da una brattea consistente, opaca nel MIGLIO DEGLI UCCELLI (*Setaria italica*) e più lucente nel MIGLIO COMUNE (*Panicum miliaceum*), che può essere asportata solo mediante brillatura.

Probabilmente originarie dell'India e della Cina, queste graminacee in Europa sono state la base dell'alimentazione delle popolazioni delle palafitte, quindi di Galli e Germani e poi dei popoli successivi, sino all'affermarsi della coltura del mais; in seguito si usarono largamente, e si usano tuttora, come becchime.

Ne rimane il ricordo nei termini **mijacia** o **mijassa** (Gribaudo, 1983), indicanti oggi la "crosta di polenta aderente al paiolo" ma che significava anticamente "focaccia di miglio"[198]. Il nome "panico" persiste nei risotti **panissa** e **paniscia** citati nella trattazione del riso [v. scheda 247].

Entrambe le specie sono erbe a breve ciclo annuale alte 0,50-1 m e producono foglie lunghe e appuntite, abbraccianti il fusto, ma hanno infiorescenze assai differenti: nel miglio comune la pannocchia è ampia e rada, con rami filiformi, mentre nel miglio degli uccelli è allungata, densa, grossa come il pollice, pendente, in forma di spiga, un po' lobata alla base, ricchissima di frutti. Ricordo di avere ancora visto, alla fine degli anni '50 del secolo scorso, un piccolo appezzamento coltivato a miglio comune in comune di Caraglio (Cuneo) dove la pianta si era pure temporaneamente spontaneizzata.

Il nome botanico delle due specie riprendono quelli latini *milium* e *panīcum*, quest'ultimo riferentesi in origine a una sorta di grano.

Il nome locale più diffuso per il miglio è **mèi**, con piccole varianti locali esemplificate da Sella (1992) per il Biellese: **míi**, **mèi**, **méi**, **mëi** (così anche a Pontestura), **mäi**, **mai**; a Novi Ligure si è rilevato **meju**, ad Acqui Terme **mía**, a Oleggio **möj**. Per il panico Sant'Albino (1859) riporta la voce **panil** da considerarsi desueta mentre Gribaudo (1983) segnala in generale **paniss** e **paní**. **Panīgh** è di Quarna e Casale Corte Cerro.

[198] Ancora oggi in Canavese si preparano le **mijasse** la cui base è fornita da altri cereali.

11 - PIANTE ORTENSI, AROMATICHE E PER USI DIVERSI

In questo capitolo vengono prese in esame numerose e ben note piante coltivate, tutte erbacee, comprendenti in primo luogo quei comuni ortaggi che giungono normalmente sulle nostre tavole.

Queste piante non sono state prese in considerazione nella ricerca linguistica di ALEPO I-I (2005).

Oggigiorno, come noto, la scelta fra gli ortaggi è certo assai più ampia di quella che si poteva avere fino al Rinascimento, prima della scoperta dell'America. Sino a quel tempo erano infatti disponibili solo le piante di antica coltivazione originarie del Mondo Antico come aglio, borragine, carciofo, cardo, carota, cetriolo, cipolla, cavoli, cavolfiore, zucca da vino, cocomero, melone, cicorie, lattughe, solo alcune specie di fagioli, fava, pisello, lenticchia, porro, rapa, ravanello, asparago, sedano, spinacio, finocchio.

Dopo le esplorazioni effettuate da vari navigatori nell'Estremo Oriente e soprattutto con la scoperta dell'America a queste si aggiunsero vegetali oggi di grande interesse alimentare quali: melanzana dall'Asia e, dal Nuovo Mondo, patata, pomodoro, peperone, alcune specie di fagioli, topinambur, zucchino e le zucche, esclusa la zucca da vino, già presente in Europa.

Fra le specie aromatiche usate per insaporire le vivande o nell'industria liquoristica vengono qui prese in considerazione l'erba di San Pietro, l'origano, la maggiorana, il prezzemolo, la rucola, le salvie, il rosmarino, il basilico, la santoreggia e il cappero, mentre l'arquebuse, pianta ortense, è stato incluso fra le piante ruderali e citato nella scheda del tanaceto [v. scheda 225].

Fra le piante per usi diversi, vengono esaminate la canapa, un tempo usatissima anche in Piemonte come pianta tessile, la canna gentile, utilizzata quale sostegno nelle vigne, l'erba medica e la lupinella, diffuse foraggere, il lupino adoperato un tempo non tanto come alimento quanto come pianta da sovescio.

La bietola, nelle sue varie forme, è ortaggio nelle varietà da foglia e anche da radice nelle barbabietole e, insieme, importante pianta industriale nelle varietà da zucchero.

Un'utilizzazione diffusa su scala familiare aveva la zucca da vino che forniva piccoli recipienti per contenere e trasportare liquidi.

Nell'ambito linguistico il nome di queste specie coltivate è in genere uniforme, affine a quello italiano, pur con varianti locali spesso numerose.

Interessanti sono però alcuni casi, nella fattispecie cavolo, prezzemolo, pisello e patata, nei quali i tipi lessicali a livello regionale sono fondamentalmente due per ogni ortaggio, ben distinti come etimologia e geograficamente delimitabili.

Piante coltivate **GRUPPO 11 (schede 249-296)** **Piante ortensi, aromatiche e per usi diversi**
249 - Canapa - *Cannabis sativa* - Cannabaceae
250 - Bietola [diverse varietà] - *Beta vulgaris* s.l. - Chenopodiaceae
251 - Spinacio - *Spinacia oleracea* - Chenopodiaceae
252 - Cappero - *Capparis spinosa* s.l. - Capparidaceae

253 - Cavolo, **cavolfiore** [diverse varietà] - *Brassica oleracea* s.l. - Cruciferae
254 - Rapa - *Brassica rapa* subsp. *rapa* - Cruciferae
255 - Ravanello - *Raphanus sativus* - Cruciferae
256 - Rucola o **ruchetta** - *Eruca sativa* - Cruciferae
257 - Erba medica - *Medicago sativa* - Leguminosae
258 - Lupino bianco - *Lupinus albus* subsp. *albus* - Leguminosae
259 - Fagiolo comune - *Phaseolus vulgaris* - Leguminosae
260 - Fagiolo dall'occhio o **fagiolino dall'occhio** - *Vigna unguiculata* - Leguminosae
261 - Fava - *Vicia faba* - Leguminosae
262 - Cece - *Cicer arietinum* - Leguminosae
263 - Lenticchia - *Lens culinaris* (= *Lens esculenta, = Ervum lens*) - Leguminosae
264 - Pisello - *Pisum sativum* - Leguminosae
265 - Begliuomini - *Impatiens balsamina* - Balsaminaceae
266 - Zucca dolce, **zucca torta** o **zucca pepona** - *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata* - Cucurbitaceae
267 - Zucca da vino - *Lagenaria siceraria* - Cucurbitaceae
268 - Zucchino - *Cucurbita pepo* - Cucurbitaceae
269 - Cetriolo - *Cucumis sativus* - Cucurbitaceae
270 - Melone o **popone** - *Cucumis melo* - Cucurbitaceae
271 - Cocomero o **anguria** - *Citrullus lanatus* (= *Citrullus vulgaris*) - Cucurbitaceae
272 - Prezzemolo comune, **prezzemolo riccio** - *Petroselinum sativum* (= *Petroselinum hortense*), *Petroselinum crispum* - Umbelliferae
273 - Finocchio - *Foeniculum vulgare* - Umbelliferae
274 - Carota - *Daucus carota* s.l. - Umbelliferae
275 - Sedano - *Apium graveolens* - Umbelliferae
276 - Borragine - *Borago officinalis* - Boraginaceae
277 - Salvia domestica - *Salvia officinalis* - Labiatae
278 - Salvia moscatella - *Salvia sclarea* - Labiatae
279 - Rosmarino - *Rosmarinus officinalis* - Labiatae
280 - Origano comune, **maggiorana** - *Origanum vulgare*, *Origanum majorana* - Labiatae
281 - Santoreggia domestica - *Satureja hortensis* - Labiatae
282 - Basilico - *Ocymum basilicum* - Labiatae
283 - Pomodoro - *Lycopersicon esculentum* (= *Solanum lycopersicum*) - Solanaceae
284 - Peperone - *Capsicum annuum* - Solanaceae
285 - Patata - *Solanum tuberosum* - Solanaceae
286 - Melanzana - *Solanum melongena* - Solanaceae
287 - Girasole - *Helianthus annuus* - Compositae
288- Topinambur - *Helianthus tuberosus* - Compositae
289 - Erba di San Pietro - *Balsamita major* (= *Chrysanthemum balsamita*, *Tanacetum balsamita*) - Compositae
290 - Carciofo, **cardo** - *Cynara cardunculus* subsp. *scolymus*, *Cynara cardunculus* var. *altilis* - Compositae

291 - Cicoria, **endivia**, **lattuga -** *Cichorium intybus* s.l., *Cichorium endivia* s.l., *Lactuca sativa* s.l. - Compositae
292 - Aglio - *Allium sativum* - Liliaceae
293 - Cipolla - *Allium cepa* - Liliaceae
294 - Porro - *Allium porrum* - Liliaceae
295 - Asparago - *Asparagus officinalis* - Liliaceae
296 - Canna domestica o **canna gentile -** *Arundo donax* - Gramineae

Tab. XI - Piante ortensi, aromatiche e per usi diversi.

---

249 - CANAPA **Scheda 249**
Cannabis sativa Cannabaceae

Un tempo questa pianta era ben nota ovunque, dalla pianura alla montagna, coltivata sino a 800(1000) m per le sue applicazioni tessili. Si tratta di una specie annua, dioica, alta da 50 cm sin oltre 2 m, a fusto sottile, ramosa in alto, con foglie tipicamente palmate, a 5-11 segmenti allungati, lanceolati, seghettati e acuti. I fiori, su piante separate, sono molto numerosi ma piccoli e privi di petali, di colore verde-giallastro, i maschili sono in pannocchie, i femminili sono a gruppi all'ascella delle foglie; i frutti, piccoli e ovali, sono ricchi di olio, commestibile ma poco pregiato, che si utilizza non depurato per vernici e saponi.

Le operazioni per ottenere la fibra tessile dalla canapa in modo artigianale sono descritte in modo minuzioso da Gibelli (2000) e si possono così riassumere: la canapa veniva seminata in primavera ed era raccolta in estate in due fasi: a luglio le piante maschili e un mese dopo quelle femminili le quali avevano nel frattempo maturato i semi., da cui sino ai primi anni '30 del secolo scorso in alta Valle di Susa si estraeva l'olio commestibile (**joru d'cianebbu**); per estrarre la fibra i fusti, raccolti in mannelli (**masse** o **manavei**), venivano immersi (operazione detta **naivüra**) in acqua corrente nei marcitoi o maceratoi (**nei**, **nai**, **naivur**, **naśur**, **marsía** o **bulau** nelle diverse varianti del piemontese, **naśóu** a Dronero, **náis** in Valle Grana); qui, tramite l'azione di batteri anaerobici (*Bacillus felsineus*), necessari per rimuovere pectina e lignina, in 2-3 settimane si otteneva il materiale fibroso da sottoporre all'essiccazione al sole sulle aie; seguiva la scortecciatura (**destijadüra**) per separare a mano il tiglio filamentoso (**teja** o **tija**) dalla parte legnosa del fusto, il canapulo (**canavöi**), utilizzata per accendere il fuoco e nell'industria della carta per il suo contenuto di cellulosa; l'operazione successiva era quella della maciullatura (in piemontese **batandé** o **spaulé**) mediante la maciulla o scotola o gramola da canapa (**grámula** o **spaulur**) per migliorare la separazione delle fibre dalle parti legnose; seguiva infine la pettinatura a mano (**brus-ciüra**) facendo passare le fibre attraverso pettini sempre più fini per ottenere tre "qualità" di fibra, le prime due idonee per scopi tessili e l'ultima per farne cordami.

Come pianta di pieno campo la canapa era coltivata in Piemonte nella zona di Carmagnola soprattutto per ottenerne il seme (**canavüs** o **canavós**); per la fibra, a livello nazionale, le aree più estese di questa coltura, sino a metà del secolo scorso o poco oltre, erano l'Emilia-Romagna e la Campania. Sulle Alpi in tutte le valli era diffusa nei campi migliori (**canavera** in Torinese, **canval**, **canvá** e **canvera** nel

Biellese, **cianabíe**, **cianabíer**, **cenebjera** in provenzale alpino, **canaváu** a Ormea). Questa coltura un tempo era attuata a livello familiare per utilizzarne la fibra, filandola in casa con la rocca (**ruca**) e il fuso (**füs**) e con successiva raccolta in gomitoli tramite l'arcolaio (**vindu**). Sino alla seconda guerra mondiale in molti centri di montagna esistevano telai per ottenere tessuti (lenzuola, biancheria) che affiancavano la produzione di cordami per usi agricoli.

La canapa, originaria dall'Oriente (Asia Centrale o Himalaya) era, sin dal 2700 a.C., la principale specie tessile per i Cinesi e fu introdotta nel VII sec. a.C. in Europa; già conosciuta dai Greci, che la chiamarono appunto *cannabis*, κάνναβις, fu citata da Plinio come pianta adatta per ottenere cordami e reti; diventò un'importante pianta tessile nella pianura padana intorno all'anno 1000.

Hashish e marijuana, le cosiddette droghe leggere, si ottengono dalla varietà *indica* della canapa. Secondo Sella (1992) nel Biellese si diceva che il seme della canapa (**canvós**) "scalda" (**ascauda**).

Il nome "canapa" è quello del latino tardo che seguì al classico *cannabis*; la prima voce è servita ovunque come base per le numerose varianti locali. **Cáuna** è diffuso nel Torinese, Canavese (ma **cåuna** a Montanaro), Saluzzese, a Paesana, nella bassa Valle Vermenagna e nella zona di Castelnuovo Don Bosco, **ciáuna** a Coazze; **cánua** a Lanzo Torinese, San Damiano d'Asti e Cassine e un tempo anche ad Asti.; **canva** è della Valsesia (incluso Prato Sesia), di Cavallirio, Gattinara, Oleggio, Fontanetto Po, Fubine, Casale Monferrato, Quargnento, del Biellese, di Castell'Alfero, Valmacca, Novi Ligure, Novara e Tortona, **cånn-va** o **cåndva** di Acqui Terme, **cånuva** e **cånua** s'incontrano nelle Langhe e Roero, **cånva** ad Alessandria e a Orio Canavese (qui anche **cånla**), **cönva** a Refrancore, **canv** a Piaggia, **cánuv** a Upega (entrambe frazioni di Briga Alta), **cándva** a Montemagno, Calliano e Portacomaro, **cángua** a Locarno (Varallo), **cevenó** in Val Soana e **cinú** a Ribordone, nella locale parlata francoprovenzale, come pure **cinun** a Chialamberto, **ciné** a Viù, **cianóur** a Frassinetto; **cōnua** è di Ormea, **canu** di Villadossola e **canul** di tutta la Valle Vigezzo, **cánuja** di Quarna. In altre zone dell'Ossola la canapa è detta **cánüf** come a Bellinzona (Canton Ticino). Nella Val Cannobina, sul versante che dà sul Lago Maggiore, su 10 località compaiono: 7 volte **cávan** e, 1 volta ciascuno, **chjávan**, **cávon** e **cávin**. **Cangh** è di Oleggio.

Più differenziate sono le denominazioni del settore alpino a parlata provenzale alpina (Alpi Cozie e Marittime): **ciarbu** a Pradleves, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Chiotti (Castelmagno), Canosio, San Maurizio di Frassino, Bellino, Torrette (Casteldelfino), Crissolo, Ostana, Angrogna, Val Germanasca e Val Pellice, **zarbo** a Oncino, **zårbu** a Limone Piemonte, **scinevu** a Chiomonte e **cianëbbu** a Melezet, **chinebbu** a Salbertrand, **chënëbu** a Rochemolles e **cënëbbu** a Millaures (tutte frazioni di Bardonecchia). Plaisance (1959) cita, tra gli altri, **carbe** e **charbe** come nomi locali francesi della canapa sulle Alpi. Sono di quest'area i termini **cianabíe** di Pradleves, **chënëbíe** di Rochemolles e **cenëbjera** di Millaures, indicanti il terreno coltivato a canapa. Il campo di canapa è **cangat** a Oleggio. **Hampf** nel walser di Alagna Valsesia equivale al tedesco *Hanf* mentre a Macugnaga il nome della pianta è un prestito in quanto si chiama localmente **kanu**.

250 - BIETOLA [diverse varietà] **Scheda 250**
Beta vulgaris s.l. Chenopodiaceae

Sotto questo nome viene compreso un numeroso gruppo di piante orticole, assai variabili di aspetto nelle diverse sottospecie, varietà e cultivar a causa di una lunga selezione artificiale.

La bietola spontanea è una modesta pianta erbacea dei litorali mediterranei ciottolosi, classificata come *Beta vulgaris* subsp. *maritima*.

Tutte le bietole coltivate sono oggi raggruppate sotto il nome scientifico *Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*, con diverse varietà e forme ben differenziate morfologicamente e dagli usi diversi.

La BIETOLA DA COSTA (*Beta vulgaris* var. *flavescens*) ha nervatura mediana delle foglie allargata, carnosa, bianca o anche rossa o arancione e produce le cosiddette coste, mentre una forma affine, a foglie piccole e nervatura ridotta, dà le foglie chiamate erbette o costine.

Con radice ingrossata e polpa più o meno dolce sono le barbabietole[199]: la BARBABIETOLA DA ZUCCHERO (*Beta vulgaris* var. *saccharifera*), la BARBABIETOLA ROSSA (*Beta vulgaris* var. *conditiva*) e la BARBABIETOLA DA FORAGGIO (*Beta vulgaris* var. *crassa*).

"Bietola" è un incrocio del latino *bēta*, forse di origine gallica, e latino *blitum*, "atreplice", della stessa famiglia, con suffisso diminutivo.

Si tratta di piante bienni, raramente perenni, già note in coltura ai Romani, con fiori modestissimi, verdastri, privi di petali, riuniti in infiorescenze a spiga o a pannocchia, a foglie variabilissime come aspetto e grandezza, lucide e prive di peli.

Le foglie delle prime due forme e le radici dolci della barbabietola rossa sono usate in cucina come ortaggi da cuocere; maggiore importanza economica ha la barbabietola da zucchero che, a partire dalla metà del '700, per ragioni politico-economiche, sostituì in parte lo zucchero di canna, importato dai paesi tropicali. La grossa radice fusiforme è ricca soprattutto di saccarosio (15-20%); questa forma, coltivata specialmente nell'Europa Centrale, venne introdotta in Piemonte nel 1839 dal Conte di Cavour per prove di coltura nei suoi possedimenti; sino ad anni recenti era coltivata in Piemonte in provincia di Alessandria, dove interessava estese superfici, ora diminuite per questioni commerciali.

La barbabietola da foraggio non è diffusa in coltura in Piemonte.

Quanto alle denominazioni locali le bietole da costa sono chiamate **coste** nel Torinese, Canavese, Biellese, Cuneese, Astigiano, a Fubine e Prato Sesia, **cosste** ad Acqui Terme, **coscte** a Oleggio, **costi** a Refrancore, Gattinara e ad Alessandria, **cota** a Giaglione, **bjete** nella pianura novarese, **biga** a Novi Ligure (insieme a **coste**), **bjega** a Tortona, **bléo** e **coto** in Val Germanasca, **blea** a Salbertrand, **bèi** a Pomaro Monferrato, **bía** a Cassine, **bjeta** a Novara, **bjá** e **bjé** nel Monregalese, con quest'ultimo anche a Caraglio, **bjeje** a Pradleves.

Le erbette o costine vengono denominate **béja** a Novara e nel Biellese (termine qui prevalente rispetto a **bèja**) con **erbi**, **bjéjo** a Elva, **erbëtte** nel Torinese, **erbette** a Forno Canavese, **erbe** nel Brigasco, **erbi** a Quargnento, **arbini** a Suno, **custèine** a Cassine, **custen-i**, **custin-i** e **custinn-i** nel basso Monferrato, **custine** in altre zone

[199] Dal latino *herba bēta* (Devoto, 1968), incrociato con *barba* ("radice"), e portata al diminutivo.

del Canavese, **elbete** e **gea** a Ormea; vi può comunque essere sovrapposizione di significato tra coste e costine: così il nome di Suno indica entrambe le piante.

La barbabietola da zucchero ha un nome specifico solo in provincia di Alessandria: **ravón** nel capoluogo e Novi Ligure, **ravőn** a Borgo San Martino, **ravún** a Fubine, **ravőu** a Cassine e Tortona, **ravóu** a Tortona.

E' interessante notare in questa parola il passaggio da **n** a **u**. Altre parole riferite da Carlo Gotta per Cassine sono: **amrőu**, "melone", **päu**, "pane", arcaico, **gräu**, "grano", **cäu**, "cane", **mäu** "mano".

Infine per la barbabietola rossa, la cui radice si mangia cotta, lessata o al forno, si sono raccolti questi nomi: **bjarava** nel Torinese, Canavese, a Solonghello e Refrancore, a Viverone e nel Biellese (qui anche **bearava**), **bjarave** a Livorno Ferraris, **bjaravo** a Bellino, Sancto Lucio de Coumboscuro ed Elva, **giarava** a Piaggia (Briga Alta), **bjedarava** a Novara, **bjatarava** a Oleggio, **bidarava** a Quarna, **bejarava** a Pontestura e in Valsesia, **bjaîråva** nelle Langhe e Roero, **bigarava** a Tortona, **bejarava** a Prato Sesia, **bigarova** a Novi Ligure, **birava** ad Alessandria e Torrette (Casteldelfino), **bjaråva** ad Acqui Terme, **bjarava rusa** a Cassine, **bjarōvu** a Ormea, **bleo ruso** in Val Germanasca, **burdon** a Suno (arcaico) e ancora **ravún rus** a Fubine.

Bejuruofa è dato genericamente per bietola da Gilardino (2008) ad Alagna Valsesia (cfr. il tedesco *Rübe* per cui, letteralmente, il nome locale significa "bieta-rapa").

---

251 - SPINACIO **Scheda 251**
Spinacia oleracea Chenopodiaceae

Insieme alle varie forme di bietola è l'ortaggio più importante della famiglia chenopodiacee, soprattutto un tempo tipica verdura del periodo invernale, poiché è assai resistente al freddo.

Si cucinano le foglie basali, spesse, carnose, più o meno bollose; la pianta è annua o bienne e durante l'estate sviluppa un fusto solcato con foglie in forma di lama d'alabarda e piccoli fiori verdastri in glomeruli apicali ai quali seguono frutti spinescenti.

La pianta è ricchissima di vitamina A, di vitamnine del gruppo B e anche di ferro, ma contiene elevate quantità di acido ossalico, dannoso per chi ha problemi renali.

La pianta è originaria dell'Asia Centrale o della Persia dov'era chiamata *aspanākh* incrociato con "spina" (Devoto, 1968), passata poi tramite gli Arabi in Spagna col nome di *isbinākh* da cui lo spagnolo *espinaca*; *oleraceus* è un'aggettivazione di *olus*, *oleris*, "erbaggi, ortaggi".

Sul nome iberico sono stati foggiati l'italiano "spinacio" e le denominazioni locali che presentano modeste varianti: **spinass** o **spinas** nel Torinese, Cuneese, Canavese, a Tortona (ma **spinås** a Montanaro e Acqui Terme), Biellese occidentale, Cassine, Refrancore, **spinasc** nel Biellese orientale, a Gattinara, a Suno e a Novara, **spinacc** a Prato Sesia, **spinaz** a Casale Corte Cerro, **espinas** a Elva, **ëspinas** a Roccavione e Robilante, **spinåss** nelle Langhe, Roero e Acqui Terme, **spinäs** a Fontanetto Po, **spinasu** a Novi Ligure e **spinōzu** a Ormea.

252 - CAPPERO **Scheda 252**
Capparis spinosa s.l. Capparidaceae

Quest'arbusto è originario delle rupi marittime del Mediterraneo. In Piemonte è stato introdotto nel Medio Evo e si è ben naturalizzato in ambienti secchi e caldi.

Il CAPPERO (*Capparis spinosa*) è una pianta arbustiva di 40-80 cm di altezza, a portamento ricurvo-ascendente; le foglie sono ovali-arrotondate, alterne sui rami, prive di peli, fornite alla base di una coppia di spine ricurve, presto caduche nel CAPPERO SENZA SPINE (*Capparis spinosa* subsp. *rupestris* = *Capparis spinosa* var. *inermis*) che è l'unica forma naturalizzata in Piemonte. Vive sui vecchi muri dei castelli e delle antiche dimore, sin verso i 600 m, in esposizioni calde sulle Colline del Po, Monferrato, Langhe e fascia basale delle Alpi.

I vistosi fiori, costituiti da quattro grandi petali bianco-rosei e con numerosi lunghi stami, sbocciano in primavera, sono solitari su lunghi peduncoli all'ascella delle foglie superiori. Come noto i bocci fiorali e anche i giovani frutti aromatici del cappero vengono consumati come condimento o aperitivo, sotto sale o aceto.

Cappăris era già il nome con cui i latini indicavano la pianta (greco *kápparis*, κάππαρίς), secondo Devoto (1968) di probabile origine mediterranea.

I nomi con i quali in piemontese era designato il cappero sino a metà Ottocento, **tápari** e **cápar**, sono oggi disusati.

253 - CAVOLO, CAVOLFIORE [diverse varietà] **Scheda 253**
Brassica oleracea s.l. Cruciferae

Questo numeroso gruppo di ortaggi deriva da un insieme di cinque specie affini, spontanee, legate ad ambienti litoranei, soprattutto calcarei, caldi e aridi. Secondo Pignatti (1982) "la coltura si è sviluppata certo indipendentemente in molte parti del Mediterraneo all'inizio del periodo classico". Non è il caso di descrivere le specie spontanee, rare e localizzate, mentre si enumerano qui le forme coltivate. La coltura ha permesso di fissare in certi casi caratteri vegetativi particolari, da considerarsi malformazioni, che si trasmettono ereditariamente.

I cavolini di Bruxelles sono gemme che si formano lungo il fusto della cultivar *gemmifera* mentre in quella *ramosa* questo è ricco di foglie, usate come foraggio; il cavolo nero è così chiamato per il colore spesso violaceo delle foglie portate all'apice del fusto e incluso nella varietà *acephala* ("senza testa"); vi vengono riunite anche le forme ornamentali (var. *laciniata*) a foglie suddivise e increspate, variegate di giallo, verde e violetto; il cavolo rapa (cultivar *gongylodes*) ha la base del fusto assai ingrossata che si consuma cotta come le rape; più diffusi e popolari in Piemonte sono i cavoli che formano una "testa" compatta di foglie sovrapposte con le cultivar *sabauda*, la verza in senso stretto, a foglie fortemente rugose e bollose, e la *capitata*, il cavolo cappuccio a foglie lisce; la sottospecie *botrytis* comprende la cultivar omonima (dal greco *bótrys*, βότρυς, "grappolo") con il cavolfiore dall'infiorescenza arrotondata, contratta in una "testa" compatta, a rami ingrossati e abbreviati, e il broccolo (cultivar *italica*) a testa lobata (suddivisa).

Brassica, già usato da Cicerone, era il cavolo per i Romani, derivato dal gallico *brassic* (Dalla Fior, 1926).

I cavoli, oggi poco graditi, un tempo costituivano una preziosa fonte di alimento verde, ricco di vitamine e sali minerali; il cavolo è infatti resistente al

freddo e lungamente serbevole durante l'inverno; già ben conosciuto nell'antichità, viene citato da Plinio e Columella in diverse varietà regionali. La verza è la forma più usata nell'Europa Centrale per confezionare crauti (*sauerkraut*, "cavoli acidi") che si ottengono per fermentazione naturale delle foglie con sviluppo di acido lattico che, oltre a fornire un sapore particolare, è anche un conservante.

Il nome "cavolo" deriva dal latino tardo *caulus* ("fusto" e "cavolo"); "verza" viene probabilmente da un latino volgare **virdja* (Devoto, 1968) o **viridia*, affine alla voce classica *virĭdis*, "verde". Questi due lessotipi "ricostruiti" hanno dato origine ai termini locali piemontesi indicanti genericamente il cavolo, con un'interessante localizzazione territoriale già chiaramente definita a inizio Novecento da Baretti (1919); il primo nome, che presenta numerose varianti, occupa il settore centro-occidentale del Piemonte, ivi incluse le Alpi. Secondo quest'autore *caulis* (*caulus*) sarebbe la forma più antica rispetto a **viridia*, considerata un'innovazione lombarda.

Collegato al primo lessotipo è **coi**, assai diffuso nel Torinese, a Lanzo, Chialamberto, nel Canavese, a Livorno Ferraris, Biellese (in gran parte), Cuneese, Astigiano, Langhe, ad Acqui Terme, Cassine, Viverone, Fubine, in Val Tanaro, fascia pedemontana delle Alpi con penetrazioni endovallive sino a Viù, Susa, Perrero, Villar Pellice, Frassino, San Damiano Macra, Robilante.

A Rocca Canavese è **cui**.

Più all'interno delle valli, nella zona di parlata provenzale alpina[200], si hanno: **cogl** ad Angrogna, **ciol** in Val Germanasca, **ciául** a Canosio, alta Valle Varaita, Macra, Argentera, **ciau** a Villar (Acceglio) e a Elva, **ciaulétt** a Stroppo e Paglieres (San Damiano Macra), **ciulét** a Castelmagno[201], Pietraporzio, Vinadio, **zaulétt** a Celle Macra, **ciuríe** a Bardonecchia, **scióu** a Chiomonte, **sciō** a Exilles e Salbertrand (cfr. il francese *chou*), **cué** a Fontane (Frabosa Soprana), **ciaur** e **ciaurét** in altri centri con questa parlata, **caur** in tutto il territorio brigasco.

Oggi a Boves il cavolo è **coi** ma questa pianta ha una più antica denominazione cristallizzata nel detto "**gnent rjese a grió la testa d'en cuar**" ("non riuscire a sfoltire la testa di un cavolo", cioè essere debole).

In area francoprovenzale si segnalano: **cioi** a San Didero e Pavaglione (Chianocco), **zo** e **zol** a Maffiotto, Mocchie, Gagnor (Condove). **Coa** è proprio di Ormea, **coru** di Novi Ligure, **curinn-a**, probabilmente antiquato, viene segnalato per Alessandria da Penzig (1924), l'affine **cureina** è ancora usato nell'Ovadese, **cóin** è stato raccolto a San Martino Canavese. **Cavul** è di Gattinara.

Per quanto riguarda il lessotipo **verża**, questo occupa con modeste varianti il resto del territorio regionale con **vèrśa** e **vèrża** nel Biellese orientale e a Quittengo (Sella, 1992), Valsesia, Ossola, Lago Maggiore, Val Cannobina, Cavallirio, Fontanetto Po, Novara, Casale Monferrato, Borgo San Martino, Pontestura, san Salvatore Monferrato, Valenza, Castellazzo Bormida, Trasquera, Villadossola, la Valle Vigezzo (a Villette **verż**); **virśa** è di Prato Sesia, l'arcaico **verś** di Acqui Terme e di Quargnento, **vērś** o **vërza** di Tortona, **vërś** di Alessandria, **vörża** di Suno e Galliate, **verśa** della Val Cannobina (in 2 centri **verża**), Ailoche, Lozzolo e

[200] Nella parlata provenzale di Mentone e Nizza "cavolo" era, rispettivamente, **caure** e **caules**.
[201] Qui il terreno coltivato a cavoli si dice **'s ciuljera**.

Rovasenda, **verża** di Novara, della Valle Vigezzo e di Sostegno. **Virża** del walser di Alagna Valsesia e **ferśa** di Formazza sono evidentemente un prestito.

Passando a considerare più in particolare il cavolfiore, come si è già accennato, la parte edule, più o meno sferica, deriva dalla gemma apicale diventata ipertrofica, formata da numerosissimi peduncoli che, più tardi, possono svilupparsi i getti fiorali con fiori a quattro petali, gialli come negli altri cavoli. La sua zona d'origine non è ben nota (Medio Oriente o Europa a seconda degli autori). Il cavolfiore era detto *crambe ágria* (κραμβη άγρια) da Dioscoride.

Citato da botanici arabi in Spagna iniziò a essere coltivato in Italia dalla fine del '500. **Caulifjur** è diffuso nel Torinese e Cuneese, **caulfjur** a Cassine, **cåulefjur** a Montanaro, **cavalifjuî** nelle Langhe, Roero, a Portacomaro e Castell'Alfero, **cavilifjuî** a Calliano, **cavulfjū** a Locarno (Varallo), **cavulfjuî** a Montemagno, Refrancore e Fubine, **cavulfjor** a Prato Sesia e Cavallirio, **caulefjū** nella bassa Valle Vermenagna, **corefjú** a Novi Ligure. Prevalenti nel Biellese sono **cavulfjur** (anche a Novara, Quargnento, Tortona e Alessandria) e **cavulfjor**, **caulifjur** è del suo settore orientale mentre isolati sono **caulafjor**, **cavafjor**, ecc. **Sciuflőr** è segnalato da Vittorio Fenocchio per Ramà (Chiomonte), che suona come il *chou-fleur* francese mentre **cáur sciure** ("cavolo fiore") è del Brigasco.

---

254 - RAPA **Scheda 254**
Brassica rapa subsp. *rapa* Cruciferae

Quasi del tutto dimenticata oggi, la rapa era spesso coltivata in montagna, grazie al suo breve ciclo vegetativo (era seminata dopo la mietitura e raccolta in autunno) e per la sua serbevolezza invernale. Malgrado sia assai ricca d'acqua e poco nutriente, la radice, ingrossata e depressa, serviva a insaporire le minestre, ad esempio unendola al riso nel latte. Già molto diffusa e citata da Columella e Plinio nell'antichità romana, mantenne una notevole importanza alimentare sino al '900.

È una pianta biennale ramificata con grandi foglie basali profondamente lobate, ispide, con steli glabri e glauchi all'apice; la fioritura, gialla, e la produzione di semi avvengono nella primavera successiva; come negli altri componenti della famiglia i petali sono quattro, disposti a croce, da cui il nome "portatrici di croce" dal latino *crucem ferre* ("portare croce").

Un tempo si curava la tosse dei bambini facendo uno sciroppo di rape, crude o cotte, con zucchero.

Il nome della specie in italiano e quello botanico sono derivati direttamente dal latino; lo stesso avviene per le diverse parlate piemontesi: **rava** nel Torinese (anche nel francoprovenzale della Valle di Susa), Cuneese, Gattinara, Tortona, Valle Vigezzo, Biellese (prevalente, ma **ravét** in alcune località, **råva** a Fontanetto Po, **rova** a Candelo e Sostegno e **ravechji** a Postua), Valsesia, Borgo San Martino, Novara, Refrancore, Cassine, Alessandria, Tortona; **ŝava** nell'Astigiano, Langhe e Roero, **råva** ad Acqui Terme, **rova** a Novi Ligure e nel Biellese orientale, **rōva** a Ormea, **ravo** a Torrette di Casteldelfino, **rabo** a Pradleves e Sancto Lucio de Coumboscuro, **raba** in Val Pellice, **rabbo** a San Maurizio di Frassino, nell'alta Valle Varaita e in Val Germanasca, **ravèt** a Forno Canavese e Ribordone. **Rofa** è il nome walser di Alagna Valsesia (in tedesco *Rübe*).

Bordön è forma arcaica di rapa a Prato Sesia, parallela a **burdon** di Suno, voce che indica invece la barbabietola con radice ingrossata [v. scheda 250], da cui, probabilmente, la convergenza dei nomi.

---

255 - RAVANELLO **Scheda 255**
Raphanus sativus Cruciferae

Grazie alla sua precocità e rapidità di sviluppo il ravanello costituiva un tempo uno dei preziosi primi ortaggi da consumare freschi in primavera. Ne esistono diverse varietà, da quelle a radice ingrossata, rossa e sferica, ad allungata e bianca, sino a quelli che la presentano di forma varia, anche di colore nerastro, che prendono il nome di ramolacci. Tutti i ravanelli sono più o meno piccanti per la presenza di composti solforati come, d'altra parte, molte altre crocifere. I fiori, che compaiono entro un mese dalla semina, sono violetti o biancastri.

Pignatti (1982) definisce il ravanello "pianta di origine ignota, forse ibrido fissato". Era già conosciuto in coltura sin dall'antichità da Egizi, Greci, Romani e, un secolo prima di Cristo, anche in Cina per cui da alcuni si ritiene che sia originario dell'Asia Centrale: di qui sarebbe irradiato sia a occidente sia a oriente.

Il genere *Raphanus* viene dal latino *raphănus* (e questo dal greco *ráphanos*, ράφανος); il nome italiano e tutti quelli locali ne sono un diminutivo dove alla **f** viene sostituita la **v**: **ravanín** nel Torinese, Cuneese, Casalese, Biellese (prevalente, con **ravaní**, **ravanel** – anche a Gattinara – **ravanët**, isolati), a Refrancore, Livorno Ferraris, Novara ed Ormea; **ravanin** nell'Astigiano, nelle Langhe e Roero; **ravanèi** a Cassine e Tortona; **ravaní** e **ravanel** nel Biellese orientale, **ravanét** in Val Germanasca, **ravanetu** a Novi Ligure – **ravanen** a Fontanetto Po –, **ravané** a Viozene (Ormea).

---

256 - RUCOLA O RUCHETTA **Scheda 256**
Eruca sativa Cruciferae

La RUCOLA O RUCHETTA (*Eruca sativa*) è una pianta erbacea annuale selvatica, da tempo coltivata per le tenere foglie dall'odore e dal sapore penetrante, caratteristico.

Spesso è confusa con un'altra pianta della stessa famiglia, *Diplotaxis muralis* [v. scheda 216 - ruchetta selvatica], di recente diventata particolarmente di moda in gastronomia.

La rucola, coltivata anche in Piemonte negli orti, è alta sino a 50-80 cm, è assai ramosa, con foglie dentate, pennatifide, suddivise ai due lati della nervatura centrale in lobi arrotondati i fiori compaiono presto, da aprile-maggio, e formano infiorescenze allungate; i quattro petali sono bianco giallastri con fini venature violette. Nell'Italia mediterranea esiste spontanea *Eruca vesicaria* subsp. *longirostris* dalla quale sono derivate le forme coltivate, indicate oggi come *Eruca vesicaria* subsp. *sativa*.

La rucola contiene principi tonici, stimolanti ed espettoranti. *Eruca* era già il nome della pianta presso i Romani; *sativa* significa "seminata".

Localmente viene chiamata **rüga** nel Torinese, Cuneese, parte delle Langhe e Roero (in queste zone anche **arüga** e **lüga**), **rüa** nell'Astigiano, **rüggo** in Val Germanasca, **rücula** a Tortona, **rícula**, **rígula** e **rigulun** nel Biellese (Sella, 1992).

257 - ERBA MEDICA **Scheda 257**
Medicago sativa Leguminosae

È un'importante erba foraggera ricca di sostanze proteiche, coltivata in zone non irrigabili, a bassa piovosità, in terreni neutri o basici, calcarei, anche argillosi, in Piemonte soprattutto in collina.

Questa pianta vive anche in terreni asciutti e difficili perché il suo apparato radicale è profondissimo, fornito di noduli o tubercoli che ospitano un batterio, *Rhizobium leguminosarum* (presente con altre specie affini anche nelle altre leguminose); fra la pianta e l'ospite si instaura un rapporto di simbiosi a reciproco vantaggio in cui il batterio, in parte alimentato dalla pianta, fissa l'azoto atmosferico, che poi viene utilizzato anche dalla pianta stessa e arricchisce man mano il terreno.

I fusti, assai ramificati, raggiungono anche gli 80 cm di altezza e sviluppano foglie composte da tre foglioline lanceolate; i fiori, piccoli e raccolti in capolini apicali e laterali al fusto, peduncolati, sono violetti, talvolta screziati di giallo: in questo caso si tratta di ibridi tra *Medicago sativa* e *Medicago falcata* subsp. *falcata*, a fiori gialli, spontanea e sporadica in luoghi aridi di collina e bassa montagna; i frutti, come in tutte le altre specie del genere, constano di legumi appiattiti avvolti su se stessi, in questo caso a superficie liscia.

L'erba medica deve il suo nome botanico e italiano alla Media, l'antica Persia, dalla quale la specie si riteneva originaria. Essa proviene invece probabilmente dagli altipiani dell'Asia Centrale, luoghi da cui migrò con i nomadi delle steppe verso la Cina, l'Asia occidentale, l'Africa settentrionale e infine l'Europa; in Grecia giunse verso il 470 a.C. e in Italia il 70 a.C., descritta dai georgici latini. Seguì la decadenza di questa coltura, che fu dimenticata sino all'VIII secolo, quando fu importata dagli Arabi in Spagna, da dove, nel XV-XVI secolo, fu reintrodotta nel resto d'Europa, riaffermandosi però pienamente solo più tardi, a fine Ottocento.

Erba medica o semplicemente **medica** è il nome ovunque più diffuso: Torinese, Cuneese, Casalese, Biellese, Astigiano, Vercellese, Alessandrino, Fubine, Oleggio, Gattinara e Cassine (qui con la variante **mŏdica**); **ârba médica** è la variante di Langhe e Roero, **ēlba médica** di Ormea, **erba mérica** di Viozene (brigasco), **èrba medga** di Tortona. **Trafŏi cavalin** ("trifoglio cavallino") era ancora chiamata la medica negli anni '40 del '900 sulla Collina di Torino mentre questa denominazione ricorre ancora attualmente a Roccavione e Robilante.

Un altro lessotipo delle valli alpine fa capo al francese *luzerne*[202], con **lüṡèrnä** a Salbertrand, **lüṡerno** di Bellino e Val Germanasca, **lüṡerna** di Villar Pellice e **lüṡarna** della Valle Vermenagna. **Cravèinn-a** è specifica di Novi Ligure.

258 - LUPINO BIANCO **Scheda 258**
Lupinus albus subsp. *albus* Leguminosae

Il lupino bianco è una pianta annua, oggi praticamente sconosciuta in Piemonte, dove un tempo si seminava nelle vigne o negli interfilari di altre colture

[202] Secondo il dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971) questa parola proviene dal latino *lucerna*, "lampada", attraverso il provenzale **luzerno**, "vetro lucente", forse perché i semi dell'erba medica sono lucidi.

legnose per interrarla come sovescio; l'operazione si effettuava alla fioritura della pianta per arricchire il terreno dell'azoto accumulato nei suoi noduli radicali da batteri del genere *Rhizobium*, tipici simbionti azotofissatori delle leguminose.

Nell'Italia peninsulare si coltiva anche per i semi, ricchi di proteine, che, per essere resi commestibili, devono essere immersi in acqua calda per privarli del loro sapore amaro e di un principio velenoso.

Questa pianta è probabilmente originaria dell'Asia minore ed era già conosciuta come pianta alimentare dagli antichi Egizi, mantenendo importanza come tale ancora nel periodo romano e durante il Medio Evo.

È una pianta annuale, ramificata, alta sino a 40 cm, con foglie a segmenti tipicamente palmati a ventaglio, sericee di sotto; i fiori sono bianchi, raccolti in una spiga apicale e i legumi, irsuti, contengono alcuni semi grandi, tondeggianti e appiattiti.

Il nome scientifico del genere, già usato in latino, ha origini poco chiare; quello della specie allude al colore dei fiori. Anche il nome italiano e quelli locali hanno la stessa origine.

Questa leguminosa è chiamata **lüín** nell'Astigiano e a Livorno Ferraris, **lüén** nel basso Monferrato, **luín** in Val Germanasca, **lüvín** a Viverone, **lüvín** e **lüuín** nel Biellese, **alvèin** o **luvèin** ad Acqui Terme, **alüín** a Fubine, **alvin** e **lüvín** a Cassine, **alvèin** o **vlèin** a Novi Ligure.

Il "lupino" segnalato da Bernard (1996) per Bellino sotto il nome di **ljűm** (**ljúm** a Canosio) è probabilmente da riferira a un'altra leguminosa, il pisello [v. scheda 264 - *Pisum sativum*].

---

259 - FAGIOLO COMUNE **Scheda 259**
Phaseolus vulgaris Leguminosae

Il FAGIOLO COMUNE (*Phaseolus vulgaris*) è specie annua largamente coltivata per i suoi semi, che presentano un elevato valore nutritivo: in media in quelli secchi si riscontrano il 20-25% di proteine, oltre il 60% di idrati di carbonio sotto forma di amido insieme a sali di potassio, magnesio, calcio e fosforo. Le cultivar sono molto numerose, suddivise a fini pratici in fagioli nani, a portamento eretto, e rampicanti. Questi ultimi, in assenza di viticci, tendono ad avvolgersi ai sostegni, sempre necessari in coltura; nell'ambito di questi due gruppi esistono varietà da sgusciare per fagioli freschi, secchi o da conservare cotti oppure surgelati e varietà di cui si consuma il legume immaturo carnoso e tenero, chiamati fagiolino comune o fagiolo mangiatutto.

Malgrado nella letteratura greca siano citati i *pháselos* (φάσηλος), va notato che queste piante sono state classificate più tardi dai botanici nel genere *Vigna* [v. 260 - fagiolo dall'occhio] mentre il nome *Phaseolus* è stato riservato a leguminose provenienti dai settori tropicali del Nuovo Mondo che giunsero in Europa durante il XVI secolo.

Il fagiolo comune, che giunge facilmente a m 2,50 nelle forme rampicanti, possiede foglie composte da tre foglioline libere, ovato-acute, fiori tipicamente papilionati, formati da carena, due ali laterali e vessillo in alto, giallastri, più o meno sfumati di roseo o di porpora o anche bianchi nelle diverse cultivar; i fagioli sono contenuti nel legume, allungato e appiattito che in certe varietà è vivacemente variegato di rosso. Un'altra specie talvolta coltivata, tra il centinaio di specie oggi

note, è il fagiolo di Spagna o FAGIOLO AMERICANO (*Phaseolus coccineus*) dai fiori di un vivace rosso scarlatto.

Il nome italiano della pianta deriverebbe (Devoto, 1968) da una voce ricostruita **phasiòlus* (dal latino classico *phasēlus*), ripresa ovunque nelle parlate locali del Piemonte. **Faṡöl** è del Torinese e Cuneese in pianura, Canavese, Valli di Lanzo, basse Valli Tanaro e Vermenagna, Fontanetto Po, Casale Corte Cerro, Suno, Villadossola e, prevalente, in Valle Vigezzo; nella vicina Val Cannobina l'elenco è variegato: **faṡoi**, **faṡő**, **faṡō**, **faʃő**, **faʃó**; **faṡő** è diffuso nelle Langhe e Roero, Astigiano, basso Monferrato, a Ribordone, nel Biellese (a est e in pianura), a Cavallirio, Novara, Prato Sesia, Locarno (Varallo), Gattinara, Oleggio, Borgo San Martino, Novi Ligure e Tortona, **faṡuó** a Cassine, **faʃöa** a Ovada; **faṡō** è di Fubine, Acqui Terme, e Alessandria, **faṡőu** di Refrancore e, nell'Ossola, **feṡé** di Malesco, **faʃel** di Toceno, **faʃol** di Trasquera e Bognanco; **faṡel** è stato raccolto a San Maurizio di Frassino, Pradleves, Castelmagno e segnalato da Sella (1992) per parte del Biellese, **faṡol** a Elva, Canosio, Torrette (Casteldelfino), Bellino oltre che a Quarna, **favíol** di Podio Soprano (Vinadio), **faiṡol** ad Aisone, **feiső** ad Angrogna, **feiṡől** in Val Germanasca, **feiṡiú** a Chiomonte e **feiṡű** a Giaglione (fonte: Vittorio Fenocchio), **fiṡől** a Villar Pellice, **faṡual** nelle Valli di Lanzo secondo Piercarlo Jorio – a Viù **faṡuel** – e **faʃō** in tutta l'area dov'è parlato il brigasco. **Feṡula** è il nome del fagiolo nel walser di Alagna Valsesia e **fäschubona** a Formazza.

Per quanto riguarda il baccello Grassi (1958) riporta per le Alpi Cozie e Marittime **dorsa**, **gröja** e **gaisa** e Brero (2001) genericamente **dosa** e **gosa**, mentre **téja** (dal latino *teca*, "astuccio") è usato nel Biellese, ad Acqui Terme e a Viverone con gli affini **téa** di Ormea, **tega** a Oleggio, **teiga** di Gattinara (anche **ṡgroja**) e **gúscja** o **scorza** a Novara.

---

260 - FAGIOLO DALL'OCCHIO o **FAGIOLINO DALL'OCCHIO** **Scheda 260**
Vigna unguiculata Leguminosae

A questa specie e ad altre affini dello stesso genere appartengono le piante di fagiolo del Mondo Antico, originari dell'Africa tropicale e dell'Asia, comprendenti decine di varietà nane o rampicanti, dalle quali oggi sono diffusi in commercio i fagiolini, sottili legumi immaturi.

Di alcune varietà si mangiano invece i piccoli semi maturi, dal caratteristico "occhio nero" nel punto di inserzione del seme nell'interno del baccello, il vistoso contorno scuro dell'ilo, che spicca sulla buccia giallastra del seme, come descritto nel nome scientifico passato, *Dolichos melanophthalmus* (dal greco *ophthalmós*, ὀφθαλμός, "occhio", e *mélas*, *-anos*, μέλας, -ανος, "nero").

Il genere *Vigna* è simile a *Phaseolus* per quanto riguarda le strutture vegetative ma la carena del fiore è ricurva e non avvolta a spirale; essa è stato descritto da Gaetano Savi nel 1824, che la dedicò al botanico Domenico Vigna.

Già noto agli Spartani probabilmente come fagiolino, questa specie era conosciuta dai Romani del periodo imperiale. Si tratta dei legumi che compaiono poi nel noto dipinto del Carracci "Il mangiafagiuoli" conservato presso la Galleria Colonna di Roma.

I nomi locali dei fagiolini in Piemonte sono rappresentati da due lessotipi, che sono "fagiolino" a ovest e "cornetto" a est: **faṡulin** è presente nel Torinese, Cuneese, Canavese e a Refrancore, **faṡurén** a Portacomaro, **faʃulin** a Ormea.

Curnat è di Langhe e Roero, **curnëtti** di Alessandria (ma qui anche **faśuren**) e Lozzolo, **curnëta** di Oleggio, **curnëtta** di Locarno (Varallo), Acqui Terme, Castell'Alfero, Casale Monferrato e gran parte del Biellese, **curneta** di Novi Ligure e Novara, **curnëtt** di Tortona (con **faśulèi**), **curnetta** di Cavallirio, **curnetti** di Gattinara, **curnëtta** a Borgo San Martino, **curnöti** di Suno, Prato Sesia e Cassine, **curnètt** di Calliano e Fubine, **curnötta** di Ailoche e Brusnengo.

---

261 - FAVA **Scheda 261**
Vicia faba Leguminosae

La fava è un ortaggio abbastanza coltivato, soprattutto nella zona mediterranea, in particolare nell'Italia centro-meridionale, in Sicilia e in Sardegna ma oggi, rispetto a un tempo, meno diffuso.

È pianta citata nella Bibbia e in coltura da millenni, come dimostrano i suoi semi ritrovati in sepolture del tardo Neolitico e dell'Età del Bronzo a Troia, Creta, Egitto (2400-2200 a.C), Italia e Spagna. Sembra originaria dei Monti dell'Hindukush e dell'Himalaya occidentale. Si conferma così la sua importanza alimentare del passato, quando fu un cibo fondamentale soprattutto per le classi più povere, ingrediente, con lenticchie e piselli secchi e macinati, del giornaliero *pulmentum*. La *puls fabata* (Gamberi) era una specie di polenta presso i Romani che usarono le fave anche nella panificazione. La sua origine è discussa in quanto si trova solo più come forma coltivata.

La fava – già chiamata *faba* dai latini – è una specie annua, di altezza compresa fra 20 e 80 cm; ha fusti robusti e striati portanti ampie foglie pennate formate da un numero pari di foglioline ovate, in 3-4 coppie, terminanti in un breve viticcio non adatto a fissare la pianta a sostegni. I fiori, grandi, bianchi, con vessillo striato di violetto e ali portanti una macchia nerastra, si sviluppano all'ascella delle foglie; i legumi sono grossi, un po' strozzati fra i semi, contenenti semi ovali e appiattiti. Questi si mangiano crudi se immaturi oppure cotti, freschi o dopo essiccazione. Sono assai ricchi di principi nutritivi, con circa il 25% di proteine, il 2% di grassi e il 50% di amidi e zuccheri. Esistono molte cultivar di fava a semi di vario colore; quelli di varietà a seme piccolo sono usati come foraggio.

Relativamente a quest'ortaggio è il caso di segnalare, per la sua importanza, una grave malattia ereditaria, il cosiddetto favismo, che causa ittero, distruzione di globuli rossi ed emoglobinuria[203] a seguito di ingestione di fave o anche solo per inalazione del polline, talvolta con forme gravi, emorragiche.

In zone calde di montagna della Valle Varaita e del settore interno della Valle di Susa (qui sino all'inizio degli anni '70) si coltivavano varietà a seme piccolo di fava sino a 1500 m di quota. A Bellino un tempo le fave entravano, macinate, nelle confezioni di polente dette **putíes** (letteralmente "poltiglie").

Le denominazioni locali provengono quasi esclusivamente dal latino: **fava** nel Torinese, Canavese, Astigiano, Biellese, a Gattinara e in Valle di Susa, ad Alessandria e Tortona, **fåva** a Fontanetto Po, Acqui Terme, Ovada, Novi Ligure e Cassine (qui le fave fresche da mangiare crude in primavera si dicono **favåut**), **fova** a Ormea e nell'Ovadese, **favo** a Bellino, in Valle Grana e Val Germanasca, **fāve** a Exilles e nell'alta Val Chisone.

---

[203] Eliminazione dell'emoglobina dal sangue per via renale.

Un'eccezione, che si riferisce a un termine ormai in disuso, è **basann-a**[204] di Novi Ligure, con affinità (Penzig, 1924) in Liguria, Lombardia e Canton Ticino.

Bóune, di Alagna Valsesia, corrisponde al tedesco *dicke Bohne*.

---

262 - CECE **Scheda 262**
Cicer arietinum Leguminosae

Il cece era un tempo una frequente presenza negli interfilari dei vigneti in coltura tradizionale, soprattutto in Monferrato; oggi questa coltura intercalare ha ceduto il posto alla meccanizzazione e si presenta ormai solo più nella zona mediterranea, che è ambiente particolarmente idoneo per la pianta.

In effetti la sua origine, secondo Pignatti (1982), va ricercata probabilmente nelle selezione colturale di una specie "egeo-anatolica" o nell'ibridazione di due specie di quest'area mentre appare meno verosimile la sua derivazione da una specie dell'Asia Centrale, *Cicer songoricum*.

Il cece, con la lenticchia e una varietà piccola di fave, era coltivato in Europa sin dal Neolitico ma di data anteriore sono i ritrovamenti nella Valle del Giordano del 9800 a.C., insieme a lenticchia e cereali.

Si tratta in ogni caso di una pianta annuale, adatta ai climi caldi e asciutti cosicché attualmente le regioni italiane maggiori produttrici di ceci sono Calabria, Puglia, Sicilia e Sardegna.

Il cece è una pianta alta da 20 a 80 cm, poco ramificata, coperta di peli ghiandolosi che la rendono viscida, con fusto a zig-zag, foglie imparipennate formate in media da tredici foglioline seghettate, fiori isolati all'ascella delle foglie, simili in piccolo a quelli del fagiolo, azzurrognoli o quasi bianchi a seconda delle cultivar, che danno origine a legumi tozzi e rigonfi contenenti uno o due semi; questi sono sferici e portanti rilievi che, con un po' di fantasia, imitano la testa di un ariete, da cui il nome della specie.

I semi sono di lunga conservazione e ricchi di proteine (5-15%) per cui sono sempre stati considerati cibo nutriente, conosciuto dalla più remota antichità, forse già all'epoca della Grecia omerica (*krebínthos*, κρεβίνθος o *kriós*, κριός).

Plinio lo indica coltivato con altre leguminose insieme a fava, lenticchia, pisello, lupino e fagiolo dell'occhio.

In varie regioni italiane era tradizione cuocere zuppe di ceci il giorno dei morti tenendo conto anche dei defunti, usanza ancora accertata ad esempio ad Agliano d'Asti negli anni '60 del secolo scorso.

Il nome *cicer* (al genitivo *cicĕris*) è del latino classico con connessioni, secondo Devoto (1968), nelle aree "baltica e armena".

Da questa base sono derivate tutte le denominazioni locali: **ciṡi** nel Torinese, Astigiano, Langhe e Roero, Biellese, a Saluzzo, Cassine, Fontanetto Po, Quargnento, Pontestura, Borgo San Martino, Solonghello, Fubine e certo altrove, **ciṡe** ad Acqui Terme, **ciṡer** genericamente per il Piemonte (Gribaudo, 1983), **ciṡar** a Viverone e Novara, **siṡ** a Tortona, **siṡre** e **siżre** in Val Germanasca e, nei dialetti ligureggianti, **ciaiṡi** a Ponzone, **saiṡru** a Novi Ligure e **ciʃo** a Ormea.

---

[204] **Bagiana** è usato dal Redi (secolo XVII) per indicare la "fava grossa sgranata" (Pianigiani, 1907). Secondo Devoto (1968) "baggiano" deriva da (*fava*) *baiana*, "fava di Baia" presso Napoli "con allusioni spregiative connesse all'immagine di fava".

263 - LENTICCHIA **Scheda 263**
Lens culinaris (= *Lens esculenta*, = *Ervum lens*) Leguminosae

La lenticchia è un legume coltivato fin dall'antichità che ha avuto origine dalla domesticazione di forme selvatiche e attualmente diffusa in numerose selezioni. Nella penisola italiana, in zone a clima mediterraneo, è presente allo stato spontaneo anche un'altra specie, anticamente coltivata, la lenticchia selvatica (*Lens nigricans*).

La lenticchia, alta 10-40 cm, ha un aspetto simile a quello di alcune specie di veccia [v. scheda 190]: come queste ha foglie composte da numerose foglioline terminate da un viticcio; le modeste infiorescenze di pochi e piccoli fiori biancastri sono portate da lunghi peduncoli.

I noti semi appiattiti e a contorno rotondo, della forma appunto di piccole "lenti", sono ricchi di proteine e amido (rispettivamente 29% e 59% circa, valutate sui semi secchi).

Un tempo era coltivata nelle valli più calde delle Alpi, in terreni sassosi e asciutti. Le prime notizie su questa coltura risalgono a oltre 5000 anni fa, essendone stati ritrovati i semi in tombe neolitiche in Europa e in sepolture egiziane. Insieme a cece, dolico, fava, lupino, veccia fornì proteine alle classi popolari sino al Medio Evo.

La pianta è conosciuta quasi ovunque in regione con nomi derivanti dal lessotipo "lenticchia" che è originato da un diminutivo *lenticula* dal latino *lens, lentis*: **lentija** nel Torinese, Astigiano, a Livorno Ferraris e a Fubine, **lëntija** a Ormea, Roccavione e Robilante, **lentijo** e **lëntijo** nelle valli cuneesi di parlata provenzale alpina, **lantija** nelle Langhe, Roero e a Refrancore, **lantiji** nel basso Monferrato, **lentigi** ad Alessandria, **lantigi** a Novara, **lantägia** a Viverone, **lanteja** a Quargnento, **lantigge** a Limone Piemonte, **lanteggi** a Gattinara, **lentigia** ad Acqui Terme e Novi Ligure, **lantía** a Fontanetto Po, **lantiji** e **lantäggi** nel Biellese, **läntigliä** a Salbertrand, **lentíglia** a Exilles, **lëntíglio** in Val Germanasca, **lentía** a Castelmagno, **dentije** a Briga Alta.

Uniche eccezioni riscontrate in questa uniformità sono due nomi da ritenersi degli arcaismi, **árbja** di Mondovì (Penzig, 1924) e **cigiáica** di Langhe e Roero[205].

264 - PISELLO **Scheda 264**
Pisum sativum Leguminosae

I piselli un tempo erano, fra tutti gli ortaggi, quelli che in primavera più precocemente giungevano sulle tavole piemontesi. Allora, in Piemonte, sulle alte colline soleggiate si seminavano in autunno per raccoglierli ad aprile-maggio. Come noto i piselli giungono sul mercato immaturi per essere consumati direttamente in

[205] La voce **árbja** può essere messa in relazione con *ervŭm*, che si riscontra come **arbjun** soprattutto per il pisello [v. scheda 264]; la voce **cigiáica**, va correlata al fitonimo "cicerchia" (dal latino *cicercula*, "piccolo cece") che identifica botanicamente altre leguminose, come la cicerchia cicerchiella (*Lathyrus cicera*), anticamente coltivata e naturalizzata in passato in tutta Italia.
Colla (1837) segnalava **cigerchja** o **ciśerchja**, oggi in disuso, per Acqui Terme, in relazione alla CICERCHIA COMUNE (*Lathyrus sativus*), coltivata ancora oggi nell'Italia centro-meridionale e un tempo anche in Piemonte, sfuggita qua e là alla coltura.

pietanza oppure inscatolati cotti o surgelati crudi; oggi è molto diminuita la loro conservazione tramite essiccazione.

Il pisello coltivato è una pianta glabra e glauca, con portamento variabile, da nano a rampicante a seconda delle varietà, con foglie composte da una a tre paia di foglioline lanceolate, all'apice terminanti in un viticcio più volte suddiviso e ornate alla base da ampie stipole arrotondate e dentellate; i fiori sono per lo più bianco puro e si sviluppano più o meno isolati; il baccello, un legume formato da due valve più o meno coriacee, a maturazione è in genere quasi cilindrico. Esistono forme, meno diffuse, il cui baccello immaturo, particolarmente tenero e pressoché privo di fibre, fornisce la cosiddetta taccola o pisello mangiatutto. Quanto descritto si rifà alle diverse varietà di *Pisum sativum* subsp. *sativum*, la sottospecie coltivata anche in Piemonte già nel XVI secolo; sino alla metà del secolo scorso erano in coltura, soprattutto in montagna, anche forme a fiori colorati (ali del fiore purpuree e vessillo roseo-violetto) pertinenti a *Pisum sativum* subsp. *biflorum* (= *Pisum sativum* subsp. *elatius*), che vidi ancora coltivato sino a 1300 m intorno al 1955 in Valle Grana.

L'origine del pisello, forse l'Asia Centrale, non è ben nota: i primi ritrovamenti di semi risalgono al Neolitico e, secondo Pignatti (1982), "è verosimile che la coltura sia insorta in molti punti dell'Europa Meridionale e Asia Occidentale contemporaneamente" ma il *písos*, πίσος, dei Greci non è certo che corrispondesse veramente a questo legume. Il pisello è ricco di proteine e carboidrati (amidi e zuccheri) e di vitamine, specialmente vitamina A.

Il nome italiano è con ogni probabilità derivato da un diminutivo del latino *pisum* (**pisellum* del latino volgare). Per quanto riguarda le varie parlate piemontesi Baretti (1919) ha messo in luce l'esistenza di due lessotipi, in questo caso a ben distinta distribuzione geografica (insieme ad altre specie come cavolo, prezzemolo, albicocco, pero e nespolo). La prima di queste due voci deriva da *pisum* mentre la seconda ha origine dai latini *ervum*, *ervilia*[206] – seguendo Levi (1927) attraverso un ipotetico **ervilione* – (il primo una leguminosa non meglio identificata, il secondo indicante il gruppo di piante appartenenti a questa famiglia). Secondo Baretti (1919), e la cosa vale ancora oggi, la prima voce, **póiṡ**, scritta come in francese, è diffusa nel Piemonte occidentale comprese le Alpi Graie, Cozie e Marittime (con diverse varianti in queste valli), il Torinese, il Canavese, la Valli di Lanzo, il Cuneese sino a Mondovì e l'alta Val Tanaro, le Langhe, l'Astigiano nord-occidentale, Nizza Monferrato, Novi Ligure, le Valli di Lanzo, il Canavese e Biella.

Péi è di Novalesa, Salbertrand e Chiomonte, **péiṡ** di Giaveno, **péṡ** di Chiomonte, **pé** di Massello, **pöis** di San Giuliano (Susa), **pói** di Carema, Cartignano, Sampeyre e del Brigasco.

Nella fascia di territorio gravitante sulla Liguria, non esplorata da Baretti (1919), s'incontrano: **puʃi** a Ponte di Nava, **poʃu** a Ormea, **poʃ** a Monesiglio, **póiʃu** e **púiʃu** nell'Ovadese, **púiṡu** a Novi Ligure, **bjőu** a Cassine. Arcaico per Ormea è indicato da Colombo **albája** che mostra connessioni con *ervilia*.

Isolati nel settore nord-orientale della regione, sono segnalati da Baretti (1919) **piṡél** sui laghi d'Orta e Maggiore, a Villadossola e Bognanco (questa voce è

[206] Penzig (1924) riporta come antiquati i termini italiani **orobeia**, **arabeia**, **arvilia**, **rovilia**, **roveglia**, **lobia**. Va considerato anche come origine *órobos*, ὄροβος, nome del pisello in greco (Boerner, 1951).

attestata anche in Lombardia al di là del Ticino) e in parte del territorio di Fontaneto d'Agogna e **pisŏl** a Druogno e la sua frazione Còimo in Valle Vigezzo (Ossola).

Passando a considerare la seconda voce, le cui varianti non vennero approfondite da Baretti (1919), si sono raccolti: **arbjún** (talvolta **erbjún**) a Settime d'Asti, Fubine, Solonghello, Pontestura, Casale Monferrato, Biellese, ma **arbèja** a Postua e secondo Sella (1992) i piselli erano citati come *arbelia* in un testo del 1928 di Biella.

E ancora: **arbjón** a Novara, Cavallirio, Casale Corte Cerro, Acqui Terme e Alessandria, **arbjúm** a Garessio, **arbjóu** a Tortona, **arbijón** a Gattinara, **arbiglion** a Quarna, **arbjön** a Prato Sesia e Borgo San Martino, **arbjōgn** in Valsesia (ma **arbajun** a Locarno – Varallo –), **erbjun**, **erbjon** e **urbjon** in Valle Vigezzo, **arbjúin** prevalente su **arbjúi** ed **erbjúi** in Val Cannobina, **arbèi** a Varzo, **aĵrbijun**, **eĵrbijun**, **aibijun** nelle Langhe orientali. Queste voci derivano, secondo Levi (1927), da **ervilione* derivato dal latino *ervilia*; da considerare anche il genere *Orobus*, "pisello selvatico".

Erwis di Alagna Valsesia corrisponde al tedesco *Erbse*.

Per i piselli mangiatutto si ricordano: **póiṡ gulŭ** nel Torinese, Cuneese, bassa Valle Vermenagna e **poiṡ guĵŭ** (o anche **ciaplåss**) nelle Langhe e Roero.

Per concludere, sembra siano da riferire sempre a *Pisum sativum* subsp. *elatius*: **lem** di Pietraporzio, Vinadio e Fontane (Frabosa Soprana), **ljüm** di Elva, **lume** di Villar (Acceglio) secondo Grassi (1958), **löm** e **lüm** del francoprovenzale della media Valle di Susa, **lemu**, in piemontese, antiquato, da Gribaudo (1983) come a Giaveno. A questa sottospecie si dovrebbe riferire anche con qualche dubbio **ljüm**, citato come "lupino (*Lupinus albus*) e specie simili" da Bernard (1996) per Bellino[207]. Il dubbio per quest'ultima segnalazione è fondato sul fatto che tutte queste denominazioni derivano dalla voce latina generica *legumen*, "legume" che però significano "pisello" in tutte le altre località viste prima.

---

265 - BEGLIUOMINI **Scheda 265**
Impatiens balsamina Balsaminaceae

Questa specie, un tempo in voga negli orti, quando veniva molto usata per ravvivare con i suoi petali colorati le insalate, è originaria dell'India e introdotta in Europa dal '500.

È un'erba robusta, molto ramosa, alta sino a un metro, a foglie ovate e seghettate, con fiori a simmetria bilaterale, forniti di sperone corto e ricurvo, spesso doppi o stradoppi, bianchi, rosei, rossi o violetti, considerata anche pianta ornamentale. I frutti sono capsule erbacee che, se vengono urtate a maturità, si fendono di colpo proiettando i semi a una certa distanza operando una disseminazione bolocora. Da questo fatto Linneo ha tratto i nomi del genere e l'epiteto specifico, quest'ultimo come adattamento dal greco *bállein*, βάλλειν, "gettare".

Il nome italiano, presente in quasi tutta Italia con adattamenti locali (talvolta sostituito da "belle donne") si ripete nelle varianti locali: **bejóm** o **bejómu**, generico, senza indicazioni di luogo, **beglióm** della Val Germanasca, **bej-ómme**,

---

[207] Da notare che Penzig (1924) riporta per "pisello" **lemmi** di Carbuta (Calice Ligure) e **lemi** (Bardineto) in provincia di Savona.

bej-ómne e simili del Biellese, **béj ömi** di Roccavione e Robilante, **bi óimi** di Galliate.

La specie di *Impatiens* conosciuta come BEGLIUOMINI (*Impatiens balsamina*), che sfugge raramente alla coltivazione, è stata indicata come subspontanea in alcune località dell'Italia settentrionale, dove si sono però maggiormente diffuse altre specie asiatiche: la BALSAMINA GHIANDOLOSA (*Impatiens glandulifera*) a foglie opposte, la BALSAMINA DI BALFOUR (*Impatiens balfouri*) con sperone sottile e diritto, la BALSAMINA MINORE (*Impatiens parviflora*) a fiore giallo con sperone diritto.

In Piemonte in passato venivano consumati i fiori di un'altra specie a fiori gialli, ma con sperone ricurvo, la BALSAMINA GIALLA (*Impatiens noli-tangere*), che è spontanea nell'Italia settentrionale e centrale (Penzig, 1924).

---

266 - ZUCCA DOLCE, ZUCCA TORTA O ZUCCA PEPONA **Scheda 266**
Cucurbita maxima, Cucurbita moschata Cucurbitaceae

Anche se differenti per vari caratteri, e soprattutto per la forma dei frutti, queste due specie di zucca vengono trattate assieme perché nelle denominazioni locali non vengono distinte.

Entrambe hanno fusti erbacei lianosi lunghi anche alcuni metri, striscianti o rampicanti, solcati, forniti di viticci e cavi all'interno; pianta monoica, con grandi fiori separati, maschili e femminili sulla stessa pianta, gialli, aperti a coppa.

La ZUCCA DOLCE (*Cucurbita maxima*) ha foglie ispide, ampie, cuoriformi, un po' lobate e dentate, mentre la ZUCCA TORTA O ZUCCA PEPONA (*Cucurbita moschata*) ha foglie simili ma vellutate.

Cucurbita maxima ha frutti molto grandi che possono raggiungere il peso di un quintale, depressi o sferici, solcati o coronati da un'escrescenza basale a seconda delle varietà. *Cucurbita moschata*, così detta perché odorosa, ha il frutto allungato, ricurvo e ovoidale, rigonfio alle estremità e di alcune sue varietà, come per lo zucchino [v. scheda 268 *Cucurbita pepo*] si mangia il frutto immaturo.

I frutti delle zucche, chiamati peponidi, sono bacche che sviluppano una buccia molto consistente, quasi legnosa, idonea a proteggere a lungo i semi maturi. A maturità le zucche diventano cave all'interno. I semi di zucca sono ovali e appiattiti, ricchi di olio, e, tostati e salati, si consumano con l'aperitivo o come "passatempo". Un tempo venivano utilizzati, in quantità adeguata, come tenifughi, perché le sostanze contenute provocano il distacco della tenia dall'intestino.

La polpa delle zucche è composta da molta acqua (90-95%) ma è comunque un ottimo ingrediente per minestre, ripieni e pietanze, ricchissimo di vitamine del gruppo B e di sali minerali, specialmente di potassio.

Il territorio d'origine di queste zucche è il Centro e il Sud America (Messico, Perù, Brasile – secondo alcuni – per *Cucurbita maxima*), paesi dov'erano coltivate da tempo immemorabile, addirittura 10000-12000 anni fa in Ecuador.

Il nome *Cucurbita*, secondo Devoto (1968), è latino ma di origine mediterranea, già ricordato da Plinio genericamente per la zucca da vino [v. scheda 267 *Lagenaria siceraria*]. La genesi del nome zucca viene spiegata in questo modo da Devoto (1968): esso deriverebbe dal latino tardo *cŭcŭtia* attraverso una forma che ha subito una metatesi con eventuale caduta della prima sillaba, **(co)zucca*; questa spiegazione vale anche per le forme linguistiche locali le quali in parte confermano quest'ipotesi poiché ve ne sono di quelle che mantengono la ripetizione delle prime

sillabe del nome latino[208], ma in Piemonte eventualmente con la tipica lenizione dell'Italia settentrionale della **c** della seconda sillaba che può passare a **g**.

Sono simili al tipo "zucca": **zūca** di Ormea, **züca** di Camerana, **zikka** di Alagna Valsesia, **zekka** di Formazza, **żücca** e **sücca** (con **süca**), a diffusione più o meno equivalente, del Biellese, **süca** di Fubine, Pontestura, Fontanetto Po, Alessandria, Novi Ligure, Tortona, Novarese, Prato Sesia, territorio brigasco, **sücca** e **süca** della Valsesia (il primo anche a Borgo San Martino), **żücca** di Cavallirio, **sicca** di Carpeneto (Penzig, 1924), Quargnento, Refrancore e Calliano, **sica** di Cassine, **ssica** di Acqui Terme, **sciüca** e **sciöca** dell'Acquese, Novarese e Biellese (in parte), **żücèt** di Trasquera, **żüca** di Bognanco, **züca** e **zica** prevalenti in Valle Vigezzo, **żuca**, **żüchja**, **żüca** e **süca** nella vicina Val Cannobina, la prima anche a Villadossola, **züca** a Gattinara.

Pure diffusa è la voce **cusa** (dal latino *cŭ(c)ŭtia*) del Torinese (incluso Lanzo e Chialamberto), Cuneese, parte dell'Astigiano, Viverone (qui anche **cusja**), Langhe e Roero, Pertusio, Fontane (Frabosa Soprana); **cusat** è di Viù; a queste si aggiungono: **cuso** e **cusso** delle località di parlata provenzale alpina della Val Germanasca (qui anche **suco**), Bellino, Frassino, Torrette di Casteldelfino, Castelmagno, **cusä** di Salbertrand, **cusse** (singolare) dell'alta Val Chisone, **cuha** di Carema e Campiglia Cervo, ancora **cusat** di parte del Canavese.

Un secondo gruppo di alcune località alpine conserva, in parte come tratto arcaico, il raddoppio della prima sillaba (come in *cucurbita*), sull'esempio del francese medievale (XIII sec.) *cohourde*, semplificato in certe località in *courde* (da cui l'attuale francese *courge* dal dizionario Larousse (Dauzat et al., 1971). Si sono raccolti così: **cucurda** di Pietraporzio, Vinadio, Bagni di Vinadio, Roccavione, Robilante, Folchi (Vernante), Sancto Lucio de Coumboscuro, Sampeyre; **cucurdë** di Millaures (Bardonecchia); **cucurdä** di Entracque; **cucurdo** di Elva; **cugurda** di Carnino (Briga Alta); **cucuarda** di Sant'Anna di Valdieri; **cuguardo** di questo centro comunale; **cugurdo** di Aisone; **cuculla** di Entracque e Roaschia; **curda** di Villar Pellice; **corda** di Mattie.

---

267 - ZUCCA DA VINO **Scheda 267**
Lagenaria siceraria Cucurbitaceae

Con ogni probabilità si tratta dell'unica zucca conosciuta già dai Romani, originaria dell'Asia tropicale, denominata "zucca del pellegrino" durante il Medioevo. È una pianta annua con lunghi fusti erbacei striati che può diventare rampicante in presenza di appoggi mediante lunghi viticci ramificati e attorti. Le foglie sono ampie, cuoriformi, con un accenno a dividersi in tre lobi, finemente pelose; i fiori, estivi, sono bianchi con lungo tubo, all'apice aperti in cinque pezzi; assai tipici sono i frutti, in forma di pera o fiasco, con il collo diritto o curvo.

Un tempo veniva coltivata per ottenere recipienti per il vino – ne ricordo l'uso per trasportarne piccoli quantitativi soprattutto per chi lavorava in campagna durante la seconda guerra mondiale– approfittando del fatto che il frutto, svuotato e seccato, ha consistenza legnosa. Le "calebasse" africane sono allo stesso modo impiegate come recipienti per l'acqua.

---

[208] Rimasto tale in certi dialetti meridionali nella voce **cucuzza**.

Il nome del genere è stato ispirato dal latino *lagena*, "bottiglia" (Boerner, 1951) mentre quello della specie è collegato al greco *sýkios*, σύκιος, "cetriolo".

I nomi locali ripetono in parte quello italiano: **cusa da vin** del Torinese, **süca da véin** di Novi Ligure, **barët ëd sica** ("barilotto di zucca") di Cassine. In Valsesia è **sücot**, in Val Germanasca **buto rabbo** ("bottiglia-rapa"), **curdun** a Villar Pellice. **Zücot** è di Gattinara.

---

268 – ZUCCHINO **Scheda 268**
Cucurbita pepo Cucurbitaceae

Lo zucchino è una zucca sudamericana che si coltiva in diverse varietà alimentari di cui si mangiano i frutti immaturi, detti zucchini o zucchine, e alcune varietà ornamentali con frutti di forma e colore molto differenziati.

La varietà *italica*, è lo zucchino alimentare di larghissimo consumo. Tra le varietà ornamentali ricordiamo: la varietà *pileiformis*, con frutto a forma del *pileus* latino, copricapo conico o semisferico, coronato da un'escrescenza; la varietà *ovifera*, "recante uova", per i frutti ovoidali candidi; la varietà *aurantia*, "aranciata", a frutti sferici; la varietà *piriformis*, conformata a pera, gialla, verde o bicolori, a fasce o anelli.

Sia in italiano che nelle varie parlate locali il nome dello zucchino è quasi sempre derivato, al diminutivo, da "zucca": **sücot** a Solonghello, a Fubine, a Fontanetto Po, in Valsesia e a Prato Sesia (qui anche **sücóit**), **sicot** a Refrancore, Borgo San Martino e Pontestura, **sicóut** a Cassine e Quargnento, **sciücot** a Suno, **sücotu** a Novi Ligure, **zücotu** a Ormea, **sciüchèi** e **sciüchin** nel Novarese e Tortona, **züchët**, **zücot**, **süchét**, **sücät**, **sücot**, **cusët** nel Biellese, **zücutin** a Gattinara, **żüchin** a Cavallirio. Inoltre, sempre come diminutivi di **cusa** si hanno: **cusot** a Torino, Biellese meridionale, Astigiano, Forno Canavese, Moncalvo, Valle Vermenagna, Val Germanasca, Forzo (Ronco Canavese), Salbertrand, **cusöt** a Pianfei, **cufot** a Valprato Soana, **cusó** a Giaglione, **cusatin** a Torre Canavese, Castellamonte, Agliè, **cusot**, **cusutin** (e **sicot**) nelle Langhe.

Un diminutivo alla francese, su base di tipo provenzale, vige in Val Germanasca, con **cucurdun** e a Piaggia (Briga Alta) con **cugurdun**.

Il nome walser dello zucchino ad Alagna Valsesia è **zikkji**.

Sono consumati come le zucchine anche i frutti immaturi di alcune varietà di *Cucurbita moschata* [v. scheda 266 - zucca dolce o zucca pepona], come la trombetta di Albenga, con i semi concentrati solo nella parte apicale allargata.

---

269 - CETRIOLO **Scheda 269**
Cucumis sativus Cucurbitaceae

È una pianta erbacea annua, strisciante o rampicante, ispida, alta da 1 a 3 m, a foglie con contorno pentagonale, divise in cinque lobi triangolari profondi; i fiori gialli danno origine a frutti, i ben noti cetrioli a buccia verde, un po' solcata e più o meno coperta da tubercoli, che si mangiano immaturi; quelli appena formati, di piccole dimensioni, vengono conservati sott'aceto e sono conosciuti commercialmente come cetriolini.

Il cetriolo è originario del settore nord-occidentale dell'India, dove era già noto nel 3000 a.C. con un nome – *soukasa* – che si ritrova più tardi in greco nel consimile

sýkios (σύκιος); in epoca romana la pianta giunse in coltura nel bacino mediterraneo.

Il nome italiano di quest'ortaggio viene da un supposto **citrjólum*, derivato al diminutivo da *citrium* e questo da *citrus*, forse perché entrambe le piante hanno frutti verdi a superficie verrucosa come i limoni. Il nome del genere *Cucumis*, proviene dal latino e, al genitivo, ha dato luogo alla denominazione italiana di "cocomero", usato anche per l'anguria [v. scheda 271, *Citrullus lanatus*], che è specie affine appartenente alla stessa famiglia.

I nomi locali del cetriolo hanno questa stessa origine ovunque, con numerose varianti: **chëchëmmu** della Collina di Torino, a Pecetto e Rivodora (Baldissero Torinese), **cucumu** di Langhe e Roero, **cucummu** a Borgo San Martino, **cucummu** di Portacomaro e Calliano, **cucumbu** di Balangero, **cucumbre** ad Angrogna, **chimmu** di Montemagno e Refrancore, **chichimer** a Quargnento, **cucumer** di Acqui Terme, Cassine, Fubine e Castell'Alfero, **cücümer** di Livorno Ferraris e del Biellese (prevalente) ma **cücüm** nel settore di pianura di questa provincia, **cucumel** di Forno Canavese, **cücümar** di Novara e Tortona, **cucumar** di Prato Sesia e Casale Corte Cerro, **cucumri** di Fontanetto Po, **cucumber** di Bricherasio, **cücümru** di Cavallirio, **cücümbru** di Suno, **chigömru** di Novi Ligure, **cugúmmu** di Roccavione e Robilante, **cugémero** di Ponte di Nava (Ormea) in Penzig (1924) e **chigomru** di Novi Ligure

Curniciun, raccolto a Locarno (Varallo), è un'innovazione proveniente dalla Francia (cfr. *cornichon*), a causa dei contatti dovuti all'immigrazione in questo paese della gente del luogo.

---

270 - MELONE O POPONE **Scheda 270**
Cucumis melo Cucurbitaceae

Erba annua lungamente strisciante (1-3 m), ispida, a fiori gialli e foglie con 3-5 lobi arrotondati e poco profondi; il frutto, un peponide, ha aspetto vario a seconda delle cultivar ed è ovoidale o sferico, con superficie reticolata o solcata e verrucosa o liscia, a seconda delle varietà, semi bianchi e polpa color arancio chiaro, intensamente profumata di muschio.

L'origine del melone è orientale, forse centro-asiatica, ed era probabilmente ignoto agli Egizi ma conosciuto da Greci e Romani; le notizie circa una sua coltivazione in Italia risalgono all'inizio dell'Era cristiana.

Il nome greco *melopépon* (μελοπέπον) ha dato origine al latino *melo*, *melonis* insieme a *pepo*, *pepŏnis* del latino classico che sarebbe diventato **popo*, *poponis* in quello volgare; di qui i due sinonimi in italiano.

I nomi locali in Piemonte del melone fanno tutti capo al primo tipo lessicale, con spesso l'inserimento all'inizio della parola di una **a** eufonica[209]: **mlun**, **amlún** del Torinese, Biellese (prevalente, con **mëlún** nel settore orientale), **amlón** a Refrancore, Acqui Terme e Forno Canavese, **amlőn** a Borgo San Martino, **melón** a Gattinara, Suno e Cavallirio, **mlón** a Oleggio, **amlón** a Novara, **amrón** ad Alessandria, **amrőu** a Cassine, **amlóu** a Tortona, **mlun**, **mrun amrun** nelle Langhe e Roero, basso Monferrato, Astigiano e qui **ambrun** a Cortazzone e Portacomaro. **Rumagnata** è indicato per Novi Ligure.

---

[209] Questa, in alternativa, può essere interpretata come prolessi della **ë** in prima sillaba.

271 - COCOMERO o **ANGURIA** **Scheda 271**
Citrullus lanatus (= *Citrullus vulgaris*) Cucurbitaceae

Pianta erbacea a portamento sdraiato, fusto grosso e ispido, fornito di viticci ramificati, foglie a contorno triangolare, molto suddivise, con lobi arrotondati, fiori gialli a cinque divisioni, frutto grande (peso sino ad alcuni chilogrammi), ovoidale o sferico, a buccia verde, più o meno screziata di biancastro, e polpa per lo più rossa, ricca d'acqua, di sali minerali e vitamine (A, K), semi spesso di colore nero.

È specie ben nota, oggi in grande coltura soprattutto lungo il basso corso del Po, in Campania, in Puglia.

Sembra che il cocomero abbia come origini l'Africa tropicale, essendo già noto agli Egizi, però ne è attestato anche il nome nel sanscrito dell'India (*chayapula*) per cui, secondo altri studiosi, avrebbe origini asiatiche.

Il nome cocomero viene dal latino *cucumis*, *cucumĕris* che oggi, nelle denominazioni locali regionali, designa in prevalenza il cetriolo [v. scheda 269 *Cucumis sativus*], mentre "anguria", nome utilizzato nell'Italia settentrionale, ha avuto origine dal greco tardo di Bisanzio *ánguron*, ἄγγυρον, che, secondo Conci, significa "recipiente" con probabile allusione alla zucca da vino [v. scheda 267, *Lagenaria siceraria*] della stessa famiglia. Per quanto detto in precedenza si può vedere come, nell'ambito delle cucurbitacee, a seconda del tempo e del luogo, vi sia stata una notevole sovrapposizione di nomi per specie affini. Gli Ebrei chiamarono il cocomero *abbatichim* che diventò *bātikha* presso gli arabi e quindi *pastèque* in Francia. Da quest'ultima voce sono derivate denominazioni locali in Liguria e anche in Piemonte in zone ligureggianti.

Il nome più diffuso a livello regionale è **angürja**, ivi compresa Alessandria, il Biellese che ha **angürja** o **ngürja** (**ingürja** nel suo settore orientale e anche a Cavallirio, Oleggio, Tortona e Novara); **anghîrja** è stato raccolto a Cassine e Quargnento; **pateca**[210] è di Novi Ligure e Acqui Terme, **żüca pateca** di Camerana.

272 - PREZZEMOLO COMUNE, PREZZEMOLO RICCIO **Scheda 272**
Petroselinum sativum (= *Petroselinum hortense*), Umbelliferae
Petroselinum crispum

Il PREZZEMOLO COMUNE (*Petroselinum sativum*) è ben conosciuto come condimento e per quest'uso viene coltivato negli orti trattandolo come pianta annua anche se si tratta di una specie biennale, che fiorisce al secondo anno con ombrelle di fiorellini giallastri su steli ramificati alti sino a 80 cm. Le foglie del prezzemolo sono profumate, a contorno triangolare, divise in lobi distanziati, profondamente incisi, arricciati nel PREZZEMOLO RICCIO (*Petroselinum crispum*), già citato anticamente da Plinio e Columella; la pagina superiore è un po' lucente. Questo carattere non si osserva invece in una piccola cicuta velenosa, *Aethusa cynapium*, che vive anche in vicinanza degli orti e potrebbe essere scambiata col prezzemolo per una vaga somiglianza delle foglie, che però emanano odore agliaceo quando vengono soffregate. Entrambe le specie appartengono alla famiglia Umbelliferae così chiamata per la forma a ombrella dell'infiorescenza.

[210] **Patèca** è pure termine ligure riportato da Penzig (1924) per Genova.

Il prezzemolo è coltivato da circa duemila anni e la sua zona d'origine è incerta, forse del bacino mediterraneo orientale (Pignatti, 1982); venne diffuso da qui nel resto dell'Europa solo nell'alto Medioevo.

È pianta in particolare diuretica e anche depurativa, carminativa, tenifuga, emmenagoga, ricchissima di vitamine del gruppo B e anche C.

Il nome italiano della pianta, come la maggior parte di quelli locali, ha la sua origine nel latino classico *petrosēlinon* ("sedano delle pietre") che, secondo Devoto (1968), "con doppia metatesi", avrebbe dato origine a un supposto **petrosemŏlum* della bassa latinità.

Su tale base si sono sviluppate numerosissime varianti locali che occupano la massima parte del territorio piemontese: per fare un esempio Sella (1992) ne elenca ben 42 per una zona relativamente ristretta come il Biellese. Gribaudo (1983) indica genericamente per il Piemonte **prënsëmmu** (usato nel Torinese), **pënansümmu** e **prensemu**; **pransemmu** è di Pontestura, **pransümmu** di Langhe, Roero, Casalese e Astigiano (ad Asti **pransimu**), **pransëmu** e **pranzëmmu** prevalenti del Biellese (però a Campiglia Cervo **pidrunsín**), **pranzem** di Novara, **pranzëm** di Casale Corte Cerro, **pranzemmu** e **pransömu** della Valsesia, **prënzëmlu** di Cavallirio, **brensemu** di Fubine, **presemul** della Valle Varaita, **persemul** di Elva, **pransömnu** di Prato Sesia, **pnansemu** del Saluzzese (Penzig, 1924), **panansäme** di Viverone, **panassemul** di Forno Canavese, Rocca Canavese, Lanzo Torinese e Corio, **panassömmul** di Lessolo, **panansulmul** di Viù, **pansemmu** di Gattinara, **parusemu** di Perrero, **purseme** di Novi Ligure, **prunsumu** di Acqui Terme, **pursumlin** di Carpeneto (Penzig, 1924), **pranső** di Suno, **padrinzemm** di Santa Maria Maggiore, **prezemul** di Toceno, Trasquera e Bognanco.

È interessante registrare le varianti per questa pianta nell'Alta Val Tanaro, in parte in territorio brigasco, per centri posti, dal basso all'alto, a pochi chilometri di distanza fra loro: **prunsamu** a Ormea, **prunsemmu** a Ponte di Nava, **brunsemu** a Viozene, **prunsemu** a Carnino, **prësemu** a Upega. **Prenzemmu** è il nome della pianta ad Alagna Valsesia e **peterenzem** a Formazza, due evidenti prestiti.

Sin dal 1913 Baretti (1919) aveva messo in evidenza, accanto al tipo visto sin qui, la presenza del tipo **erbulent** di varie località del Piemonte orientale citando "alcuni punti della Val d'Ossola e del Novarese, a Valenza..., ad Alessandria..., a Tortona e nel suo contado, a Montegrosso (Asti) e finalmente a Cassine". Faceva notare che queste forme sono presenti anche in Lombardia[211], senza citarle. L'autrice suddetta ricorda che questo tipo, già noto dalle farse dell'Alione di Asti (sec. XVI), era ancora citato per questa città, sotto la forma **arburente**, dal medico botanico astigiano Camisola (1854). Questa e le altre voci affini che seguono deriverebbero da *herba olens* al genitivo, cioè "erba profumata": essa viene confermata qui con **erburènt** a Tortona e Domodossola, **erburenti** a Cassine, **erburèinti** a Villa del Foro (Alessandria), **erbulénti** a Quargnento, **arburente** ed **erburente** nell'Acquese (**erburent**, disusato, ad Acqui Terme), **arburenti** ad Alessandria, **arburini** a Galliate, **arburin** a Casale Corte Cerro, **erburin** a Craveggia, **ërburin** a Quarna, **erbulin** a Malesco, **arbulin** a Villette e Re. Su 10 località della Val Cannobina **arbulin** ricorre 7 volte, **erbulin** 2 volte e **arburin** 1 volta.

[211] Penzig (1924) ricorda **erborina** e **arbolento** per questa regione.

273 - FINOCCHIO **Scheda 273**
Foeniculum vulgare Umbelliferae

I finocchi consumati crudi o cotti sono costituiti dalle ampie guaine fogliari basali carnose della pianta, di sapore dolce e profumate. Le forme coltivate come ortaggio appartengono alla varietà *azoricum* mentre la varietà *dulce* a semi particolarmente aromatici serve per preparare, con altre erbe, liquori e profumi e per dare sapore a vari cibi (salumi, fichi secchi, taralli, castagne). In Piemonte i rametti di finocchio selvatico erano usati ovunque per insaporire le castagne lessate con la buccia.

In Piemonte in luoghi aridi presso vecchi muri e castelli si trovano forme derivate da antico inselvatichimento che sembrano derivare dalla varietà *vulgare*. Il finocchio coltivato è una pianta biennale, con infiorescenza alta 0,40-1,50 m, ramificata, con poche foglie formate da sottili lacinie capillari e fiori a ombrella rada di piccoli fiori gialli.

L'ortaggio è particolarmente coltivato nell'Italia centro-meridionale poiché teme il freddo ed è un tipico prodotto invernale, anche se ne esistono varietà estive. Benché oggi poco usato come specie officinale, il finocchio possiede principi tonici digestivi e carminativi[212].

Il finocchio è specie di origine mediterranea, in coltura in Piemonte tra il '400 e il '500, il cui nome viene dal latino *foenicŭlum* nella sua variante *foenucŭlum*.

La stessa origine hanno tutte le denominazioni locali anche con numerose varianti, come avviene in un territorio limitato quale il Biellese (Sella, 1992): **fnui**, **fnuc**, **fnöc**, **fnögiu**, **fönöchji**, ecc. **Fnui** si registra ancora nel Torinese, Cuneese, Canavese, Langhe e Roero, ad Alessandria, Rorà, Pecetto; **fënui** a Roccavione e Robilante; **fanui** a Traversella, **fnuju** a Ormea, **fnugiu** a Novi Ligure, **fnücc** a Tortona, **finöcc** a Gattinara e Prato Sesia, **fnucc** a Cassine, Fontanetto Po e nel Novarese (qui con **fnocc**, **fnöcc** e **finöcc**), **fnugg** ad Acqui Terme, Montemagno, Calliano, Refrancore, Viverone, Quargnento e Borgo San Martino, **finöggiu** in Valsesia, **fenugl** a Perrero, **fnugl** ad Angrogna, **fënugl** a Upega (Briga Alta), **fenui** a Chiomonte, Elva e Pradleves, **fingéi** a Campiglia Cervo, **fnugin** a Pontestura, **fnujèn** a Portacomaro.

274 - CAROTA **Scheda 274**
Daucus carota s.l. Umbelliferae

Con questo fitonimo vengono descritte due piante strettamente affini, la forma selvatica, *Daucus carota* subsp. *carota*, e quella ben nota in coltura, *Daucus carota* subsp. *sativus* ("dei campi"); quest'ultima, secondo Pignatti (1982), si è costituita come tale nel Medio Oriente per incrocio tra ceppi della prima sottospecie e di *Daucus carota* subsp. *maximus*, forma selvatica a diffusione asiatica. L'ortaggio era già noto ai Greci che la chiamarono *carotón*, καροτόν o anche *staphylínos*, σταφυλίνος.

La forma selvatica è un'erba a ciclo biennale, comunissima in Piemonte nei prati asciutti e nei ruderali sino a 1200-1300 m; è alta 40-70 cm, ispida, ramosa, a foglie con contorno ovale, molto suddivise, dal forte e caratteristico odore;

[212] Curativi delle flatulenze gastro-intestinali.

l'infiorescenza è una tipica ombrella appianata, in frutto ricurva verso l'alto, formata da numerosissimi piccoli fiori, bianchi salvo alcuni centrali porporini, in fioritura da aprile a fine estate e molto visitata, come avviene in genere per le ombrellifere, da numerosi insetti impollinatori; la radice, di colore biancastro, allungata e fittonante, ha consistenza legnosa.

La forma coltivata differisce essenzialmente dalla selvatica per la radice carnosa, caratteristicamente colorata da caroteni, precursori della vitamina A, che viene raccolta alla fine del primo anno di coltivazione. Ben nota già ai Romani e di largo consumo, tardò ad affermarsi a livello europeo. Ne danno notizia, dopo il Mille botanici arabi in Spagna quindi, migliorata per incroci e selezioni, la carota divenne comune in Italia solo a partire dal XVIII secolo.

Il nome del genere scelto dai botanici, *Daucus*, deriva dal greco *dáucos* (δαῦκος) che sembra fosse un'altra ombrellifera, una specie di *Pimpinella*. Nell'ambito di questa famiglia sussistono in effetti confusioni fra specie di aspetto simile: gli autori di ALEPO I-II (2007) fanno presente che, riguardo alle ombrellifere, "la quasi totalità delle denominazioni è da considerarsi generica".

Anche a livello di specie non è sempre chiaro se i nomi locali della carota si riferiscano alla forma spontanea o a quella coltivata, con l'ulteriore problema che vi può essere confusione anche fra specie diverse: il nome del genere botanico *Pastinaca* è stato assegnato a un'altra ombrellifera, ben diversa, almeno per i fiori gialli, mentre questo lessotipo, con numerose varianti, può identificare localmente, sia in Piemonte sia in altre regioni italiane, non solo la PASTINACA (*Pastinaca sativa* s.l.) ma anche *Daucus carota*.

Con queste premesse e riferendoci assieme alle due forme, spontanea e coltivata, i nomi raccolti sono i seguenti: **carota** nel Torinese, Canavese e Cuneese, **carota** e **carotta** da un lato e **carotula** e **carottula** dall'altro, più o meno in equilibrio nel Biellese, **carotla** di Oleggio, **carotula** di Acqui Terme, Novi Ligure, Prato Sesia, Novara, Fontanetto Po, Gattinara, Tortona, Pontestura e Refrancore, **garotula** di Borgo San Martino, **carota dusa** (coltivata) con **carota salvåja** (selvatica) di Orio Canavese, **carotto** della Val Germanasca, **carüa** dell'Alessandrino.

Da *pastinaca* derivano: **bastunogi** di Novi Ligure, **bastunaga** di Carpeneto, **pastunada** di Guardabosone e, da ALEPO I-II (2007) (solo forma selvatica), **pastunaddë** di Millaures (Bardonecchia) e Salbertrand, **bastunaje** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **pätënaglia** di Perrero.

Una radice ben diversa, molto interessante e certo di origine antica come si può desumere dalla sua presenza isolata qua e là in Italia settentrionale, è il lessotipo **gniffo**[213] che compare in Valle di Susa con **gnif** a Mattie e Giaglione, **nif** a Chiomonte (fonte: Vittorio Fenocchio), **gnif** ancora a Guardabosone (Biellese), **gnifa** in Valle Strona. Secondo Penzig (1924) in Italia se ne hanno altre

[213] L'etimologia di **gniffo** (riferito stavolta ad altre ombrellifere, "pastinaca", probabilmente "carota selvatica" o a *Meum athamanticum*), secondo il Dizionario Etimologico Italiano di Battaglia viene fatta risalire al tipo *niffo*, di origine germanica, forse longobarda, con il significato di "rostro, becco" (da riferirsi alla forma della radice?). In Comoletti (2002) si cita un sonetto scritto in milanese da Benedetto Dei (1418 - 1492) dove le carote sono chiamate **gniffignier**.

testimonianze isolate: **gnifri** (in Liguria, senza località), **ignelu** a Sarzana, **gnifo** in Lunigiana, **gniffo** in Valtellina. Lavoyer (1994) segnala, per la Valle d'Aosta, **gnöf** in nove località valdostane su sedici (tra cui un **patén-aille** a Étroubles) mentre il *Grande Dizionario della Lingua Italiana* segnala **gniffa** "pastinaca", di area italiana settentrionale.

Riāba è la carota nel walser di Alagna Valsesia (*gelbe Rübe* in tedesco).

---

275 - SEDANO **Scheda 275**
Apium graveolens Umbelliferae

La forma coltivata di sedano è ben conosciuta come ortaggio ma la pianta esiste anche, rara, in natura, non segnalata però come spontanea in Piemonte.

Del sedano sono utilizzate come verdura i piccioli delle foglie del cespo basale, ingrossati e con profumo caratteristico; nelle piante selvatiche l'odore è più forte: di qui il nome *graveolens*, che significa "dall'odore penetrante". A seconda delle forme la varietà *dulce*, coltivata, ha piccioli verdi, bianchi o arrossati, resi più teneri con l'imbianchimento, che si ottiene rincalzando la pianta alla base.

La radice ingrossata e tenera dalla varietà *rapaceum*, il sedano-rapa, viene utilizzata come base per la preparazione della cosiddetta "insalata capricciosa" insieme ad altre verdure e alla maionese. Oltre che come contorno crudo il sedano è usato per aromatizzare la minestre di verdure e i preparati per brodi.

Il nome del genere *Apium* è di origine latina[214], secondo Dalla Fior (1926) forse correlato al celtico *ápon*, "acqua", in quanto la forma spontanea è effettivamente legata a suoli paludosi. Il nome italiano deriva dal latino classico *selīnum*, passato probabilmente a **selĭnum* nel latino volgare, corretto poi in **sedinum*, benché il genere botanico *Selinum* sia altra cosa, anche se anch'esso appartiene alla famiglia *Umbelliferae*.

Anche i nomi locali hanno tutti la stessa origine, con il mantenimento però della **l** in luogo della **d**. Così si possono elencare: **séler** (o **séner**) nel Torinese, Canavese, Novarese, ad Acqui Terme e Fubine, **sèler** nel Biellese (prevalente, con **salar**, **sälar** e **sällër** nel suo settore orientale), **séller** a Locarno (Varallo), **seleî** a Cassine, **sela** a Borgo San Martino, **sèlär** a Tortona, **selar** a Gattinara, Oleggio, Casale Corte Cerro e Novara, **séleîri** nelle Langhe e Roero, **selerí** a Chiomonte, **siliríu** a Exilles, **séleri** in alta Valle Varaita, Val Maira e Valle Grana, **sélari** a Refrancore, **sèlar** in Canavese, **séllar** in Valsesia, **sélar** a Suno, **sèldru** a Cavallirio, **séleru** a Novi Ligure, **scélleru** a Ponte di Nava (Ormea), **sélari** e **séloru** in comune di Briga Alta; **śnar** è proprio di Balangero.

Séller è il nome del sedano ad Alagna Valsesia.

---

276 - BORRAGINE **Scheda 276**
Borago officinalis Boraginaceae

La borragine è una pianta un tempo ben conosciuta in Piemonte perché usata a scopi alimentari e medicinali. Si tratta di un'erba annua, robusta, alta sino a 50 cm in fioritura, con foglie basali grandi, ovali, lungamente peduncolate, rivestite, come il

---

[214] È interessante notare che, in un'area conservativa come la Sardegna, il nome latino del sedano si è mantenuto ancora oggi con **apju** (Penzig, 1924).

resto della pianta, da setole che la rendono ispida al tatto. I fiori, azzurri, hanno cinque lobi corollini appuntiti, in antesi dalla primavera a tutta l'estate. Si osserva inselvatichita nei ruderi, negli incolti, presso le case e negli orti dove viene ancora talvolta coltivata.

Il nome del genere è una creazione dei botanici, derivato dal latino volgare *burra*, "borra", alla quale è stata paragonata la pelosità della pianta; il nome della specie ricorda il suo uso curativo: le foglie giovani sono emollienti per il loro contenuto in mucillagini, aperitive e depurative al momento della fioritura e diuretiche alla fruttificazione.

Le foglie, da consumare in quantità moderata perché contengono alcaloidi tossici, si usano lessate, nei ripieni delle paste (questo soprattutto in Liguria), in torte salate, oppure fritte impanate. La borragine è specie nettarifera, molto visitata dalle api.

Già conosciuta dai Romani, è originaria del bacino mediterraneo e naturalizzata anche qua e là in Piemonte.

Ovunque i nomi locali fanno capo al latino *borāgo*, *-rāginis*, con numerosissime varianti: **buras** è la voce più spesso rilevata, a Torino, in Canavese, a Coazze, a Cassine, ad Acqui Terme (**burås**) e nel Cuneese; **burai** ad Angrogna, **buran-a** è di Pecetto, **bürage** di Mombaruzzo, **boragia** del Novarese, **boraighi** della Valsesia, **burašo** prevalente nel Biellese, **bûråsu** nelle Langhe e Roero, **burašа** a Gattinara, **burašu** a Prato Sesia, **burośi** a Novi Ligure, **burågi** a Cassine, **burogiu** nell'Ovadese, **burōʃa** a Ormea.

Anche nelle vallate alpine si hanno denominazioni consimili (ALEPO I-II, 2007): **burräce**, **burage**, **buråʃ**, **burâja**, **burōi**, **burascia**, **burai**, **buráis**, **buraże**. Il walser **burasch** di Alagna Valsesia è evidentemente un prestito da dialetti piemontesi.

---

277 - SALVIA DOMESTICA **Scheda 277**
Salvia officinalis Labiatae

La salvia domestica, specie legata al clima mediterraneo, è una ben nota pianta aromatica degli orti orti piemontesi posti in zone calde e ben esposte, di rado oltre 500 m di quota, dove riesce a sfuggire ai geli invernali.

È spontanea in forme degradate di vegetazione sempreverde (macchie basse, garighe), in terreni sassosi, aridi e calcarei dell'Italia meridionale, della Sardegna e del litorale triestino.

È un suffrutice che forma densi cespi di fusti erbacei all'apice e legnosi alla base, con foglie opposte ovali, grigiastre per peli brevi, fini e densi, con infiorescenze allungate formate da fiori bilabiati violetti che si sviluppano tra maggio e giugno; tutta la pianta emana un particolare grato profumo.

È celebrata sin dall'antichità, ad esempio da Dioscoride e poi dalla nota Scuola medica salernitana[215], come specie dalle molteplici doti terapeutiche, tanto che il

---

[215] È noto il detto: *cur moriatur homo, cui salvia crescit in horto?*, "perché muore l'uomo nel cui orto cresce la salvia?". In piemontese più modestamente si dice: **se la fumna a saveissa le virtú ëd la salvja a saría mai malavja**, "se la donna sapesse le virtù della salvia non sarebbe mai malata".

nome del genere è in relazione con il latino *salvare*; le sue qualità sono sottolineate nell'epiteto specifico, poiché *officinalis* significa “medicinale”.

Più recentemente si sono ristrette le sue prerogative, confermandone comunque l’azione antidrotica[216] ed emmenagoga, digestiva e blandamente antisettica. Le foglie erano usate popolarmente in sostituzione del dentifricio.

Il nome antico col quale questa pianta veniva indicata è **marlipó**, indicato da Penzig (1924) per Venaria Reale e ancora in uso a Monteu da Po.

Con piccole varianti oggi i nomi locali coincidono, con quello italiano: **savja** nel Torinese, Cuneese, Biellese, Valsesia, Astigiano, Monferrato, a Cassine, Oleggio, Viverone e ancora con **såvja** nelle Langhe e Roero e **sävja** a Fontanetto Po; **sarvja** a Villar Pellice, Roccavione, Robilante e Briga Alta; **salvjo** a Elva, Castelmagno e in Val Germanasca; **sólvja** a Novi Ligure e Ormea; **èrba savja** nel Novarese.

Il nome walser di questa pianta ad Alagna Valsesia è **salbei**, che è lo stesso nella lingua tedesca attuale.

---

278 - SALVIA MOSCATELLA **Scheda 278**
Salvia sclarea Labiatae

Specie appariscente, un tempo coltivata, ora naturalizzata qua e là sin verso i 1000 m in varie zone del Piemonte: in più località delle Langhe, nelle Colline del Po, nell’Appennino ligure-piemontese, nella media Valle Maira e nella Valle Stura di Demonte).

La salvia moscatella è una pianta erbacea con infiorescenza alta sin oltre 1 m, ampia e allargata, a corolle bilabiate roseo-pallide inserite all’ascella di brattee di colore violaceo; le foglie, che come il fusto sono ricoperte da peli increspati, sono basali, grandi e peduncolate, ovali, dentellate, emananti, come il resto della pianta, un profumo gradevole, paragonato al muschio.

S’incontra inselvatichita in zona aride sin verso 1000 m, ai margini dei boschi. Renato Lombardo la segnala come tale per il comune di Macra (Valle Maira), utilizzata sino al secondo conflitto mondiale per aromatizzare i vini bianchi di vigne, oggi in abbandono, nel versante vallivo esposto a sud sino alla quota massima sopra indicata. Qui è indicata con il nome di **muscatel** mentre è chiamata **salvjo muscatello** in Val Germanasca ed **érbo muscatto** a Chiomonte.

Questi nomi sono in accordo con quanto segnalato per Cuneo (**erba muscatela**) da Penzig (1924), che indica nomi simili in Toscana e in altre regioni italiane, insieme, per il Piemonte, a **urmin**[217], **bun-a a tüt** (“buona a tutto”), **bušóm** (a Carpeneto).

Secondo Boerner (1951) il nome *sclarea* si riferisce al colore scarlatto delle brattee fiorali. Questa salvia aromatica faceva parte delle numerose specie utilizzate per la preparazione dei vermut.

---

[216] Contro le sudorazioni profuse.

[217] È interessante notare che i botanici hanno assegnato un nome simile a una specie affine, *Salvia horminum*, non presente in Piemonte. Il termine non può essere collegato neppure a *Horminum pyrenaicum*, poiché questa è specie dell’Europa occidentale.

279 - ROSMARINO **Scheda 279**
Rosmarinus officinalis Labiatae

Il rosmarino ha un posto d'onore in cucina come pianta adatta ad aromatizzare carni e salse e perciò è da tempo coltivato anche in Piemonte, ma solo in ambienti caldi e riparati, lungo i muri, a quote basse, in quanto specie spontanea di climi mediterranei, dove è comunissima, soprattutto, ma non esclusivamente, su suolo calcareo, in zone pietrose soleggiate, con altre specie sempreverdi.

La pianta è un frutice, formante folti cespi di fusti tetragonali legnosi, alti fino a 2 m, fittamente coperti da foglioline profumate, lineari, opposte, lucide di sopra, a margine rivolto verso la pagina inferiore biancastra. I fiori, in brevi infiorescenze all'ascella delle foglie apicali, sono bilabiati, di colore azzurro-violetto pallido, in antesi in vari periodi dell'anno però soprattutto in primavera.

In erboristeria è considerato un tonico e stomachico ed è apprezzato dagli apicoltori come specie mellifera. Viene spesso utilizzato soprattutto per bordure ornamentali e siepi basse. Ancora oggi rimangono sulla cresta delle Colline del Po, verso il Monferrato e la Val Cerrina, residui di vecchie colture di rosmarino, limitate alle migliori esposizioni.

L'etimologia del nome della specie, già in uso presso i latini, è controversa; il nome *officinalis* si riferisce alle sue virtù medicinali.

Come nel resto d'Italia, secondo Penzig (1924) anche i nomi locali arieggiano quello italiano pur con piccole ma numerose varianti fonetiche: ne è un esempio quanto raccolto da Sella (1992) in 57 località del Biellese, dove il rosmarino è chiamato con numerosi nomi leggermente diversi fra loro: **ruśmarin**, **rusmarin**, **ruśmarí**, **rüśmarin**, **rośmarin**, **röśmarin**, **rażmanen**, **aśmarin**, **ośmarin**, **öśmarin**, **uśmarin**, **üśmarin**, **rüsmanin**, **ruśmanin**, **ruśmaní**; **rusmerèin** è di Acqui Terme, **rusmarei** di Quargnento e Tortona.

280 - ORIGANO COMUNE, MAGGIORANA **Scheda 280**
Origanum vulgare, Origanum majorana Labiatae

Queste due specie aromatiche, poco utilizzate nella cucina piemontese, vengono trattate assieme in quanto appartenenti allo stesso genere botanico.

L'ORIGANO COMUNE (*Origanum vulgare*) in Piemonte è una comune pianta dei bordi dei boschi caldi e asciutti, dalla pianura sin oltre 1000 m, perenne, con fusti esili, arrossati in alto, molto ramificati, di 30-40 cm d'altezza, a foglie opposte ovali-lanceolate, pelose e assai profumate; i fiori sono molto piccoli, rosei, bilabiati, numerosi, riuniti in infiorescenze dense, corimbose, simili a ombrelle. In Piemonte è diffusa soltanto la sottospecie tipica.

L'origano comune viene usato popolarmente per tisane e anche per aromatizzare la pizza benché, a questo scopo, si usi generalmente *Origanum heracleoticum*, molto simile al precedente, spontaneo solo nell'Italia meridionale e insulare, per il suo aroma più spiccato.

Il nome del genere deriva dal greco *óros*, ὄρος, "monte" e *gános*, γάνος, "ornamento" mentre il termine *vulgare* definisce questa pianta come assai comune.

Le denominazioni locali, raccolte nella parte centro-meridionale della regione, sono varie: **árbura** a Ponte di Nava (Ormea), **urjënt** ("olente") in Val Germanasca, **aîba da anciúe** ("erba per acciughe") nelle Langhe e Roero, **colnabugia** (da *cunĭla*

bubŭla di Plinio e Columella) a Ormea, con gli analoghi **cornabügia** (arcaico) ad Asti e **cornabüsa** a Novi Ligure.

La MAGGIORANA (*Origanum majorana*) è simile all'origano come aspetto ma ne differisce per il suo particolare, penetrante profumo e per le infiorescenze riunite in glomeruli. Il nome latino della specie, secondo Dalla Fior (1926), deriverebbe dal nome arabo *maryanich* della pianta che, in effetti, è originaria dell'Arabia e dell'Africa settentrionale.

In Piemonte questa pianta è raramente coltivata, per lo più verso i confini con la Liguria, dove è assai utilizzata in cucina. In erboristeria si attribuiscono alla maggiorana effetti antispasmodici, eupeptici e carminativi.

A Novi Ligure la maggiorana è chiamata **magiurann-a** e a Ormea **pēlsja** ("persiana") o **alburō**; quest'ultima voce, insieme ad **árbura** per l'origano, citata prima, sono probabilmente – come per il prezzemolo [v. scheda 272] – corruzioni del latino *herba olens* ("erba profumata").

---

281 - SANTOREGGIA DOMESTICA **Scheda 281**
Satureja hortensis Labiatae

Questa modesta pianta annua di origine Ovest-Asiatica s'incontra spontaneizzata lungo i muri e nei luoghi sassosi nelle vicinanze degli orti, dove viene coltivata perché aromatica, con profumo che ha una certa somiglianza con quello dell'origano.

È alta 10-30 cm, molto ramosa, a foglie opposte quasi lineari, pelose e grigiastre, con piccoli fiori bilabiati rosei alla loro ascella in numero di 2-5.

Il nome del genere, d'incerta origine, era già in uso presso i Romani, mentre quello italiano della pianta deriva dalla corruzione di quello latino e lo stesso avviene per gli appellativi locali; Penzig (1924) segnala **cerea** (Torinese, Cassine, ecc.), **serea**, **sërea**, **salea**, **sandarea**; **âîba cefêa** ("erba cerea") è delle Langhe e Roero.

Sangragiola viene chiamata nel Novarese a somiglianza di voci lombarde affini (**sangragiöra**, **sangrażöla**, ecc.) del Canton Ticino, Comasco e Bresciano.

---

282 - BASILICO **Scheda 282**
Ocymum basilicum Labiatae

Questa pianta assai aromatica è una specie erbacea annua, originaria dei Tropici (Africa e Asia), da tempo coltivata come condimentaria nel bacino del Mediterraneo. Il fusto, poco ramificato, è quadrangolare e porta a coppie foglie ovali, prive di peduncolo, dentellate, bollose, un po' lucide di sopra; ha infiorescenze di fiori bilabiati bianchi, misti a brattee che somigliano a foglie ridotte.

Ben noto come componente essenziale del pesto genovese, è pure usato in liquoreria, ad esempio come componente del liquore Chartreuse.

Il nome del genere è una creazione dei botanici come adattamento dal greco *ózein*, ὀζειν, "odorare" come pure quello della specie, derivata da *basilicós*, βασιλικός, "regale", con allusione alla finezza del suo profumo.

Anche il nome italiano e quelli locali, con numerose varianti, hanno quest'origine: **baśalicó** del Torinese e, prevalente, nel Biellese, **baśilicó** di Lessolo, **bażalicó** di Valdengo, **basàricó** di Roccavione e Robilante, **baʃaricó** di Ormea e

alta Val Bormida, **baśarîcó**, **baśîricó**, **baśîri** di Langhe e Roero, **baślicó** ad Angrogna, **baśire** di Acqui Terme (anche **baśile**) e Carpeneto, **baśircu** di Novi Ligure, **baśilju** di Prato Sesia, Suno e Lozzolo, **baśilich** di Casale Monferrato, Refrancore, Fubine, Ailoche e Valle Vigezzo, **baśili** di Borgo San Martino, Novara, Tortona e Alessandria. **Cornebüśa**, di Novi Ligure, è termine di vari centri liguri dove però indica un'altra erba aromatica, *Origanum vulgare* [v. scheda 280 - origano comune].

---

283 - POMODORO **Scheda 283**
Lycopersicon esculentum (= *Solanum lycopersicum*) Solanaceae

Ortaggio di larghissimo consumo, da considerare come una delle basi della cosiddetta dieta mediterranea, è, assieme al peperone e alla patata, una delle importanti solanacee importate dall'America nel Cinquecento. Il pomodoro tardò alquanto ad affermarsi in Europa poiché il suo frutto venne ritenuto velenoso, come dimostra il nome dato dai botanici del tempo, poiché in greco *lycopérsicon*, λυκοπέρσικον significa "mela di lupo"; il nome botanico attuale fa ammenda di questa supposizione, in quanto *esculentum* in latino significa "commestibile".

La pianta, che emana un odore penetrante, ha fusto debole e ricadente per cui, nelle forme elevate (anche 1,50 m o più) dev'essere sostenuta artificialmente; le foglie sono profondamente suddivise in lobi ovali, distanziati e dentati, di dimensioni molto varie; i fiori sono gialli, con stami sporgenti ed eretti; il frutto è una bacca generalmente rossa che, con la selezione, ha assunto, a seconda delle cultivar, forme molto diverse. È specie annua, di clima caldo, che in Piemonte va a maturazione tardi durante l'estate soprattutto in quota, a meno che non venga protetta in serra.

Secondo Soressi (1991) i pomodori oggi coltivati derivano da varie specie di *Solanum* delle regioni tropicali e subtropicali andine, dell'America Centrale e del Messico, coltivate già con frutti grandi quando furono introdotte in Europa nel secolo XVI. Secondo alcuni le zone di origine primaria dovrebbero essere il Perù e l'Ecuador, con successivo centro di domesticazione nel sud del Messico. L'enciclopedia di D'Alembert (1751-1780) chiama il pomodoro *pomme d'amour*[218] poiché il frutto era ritenuto afrodisiaco[219]. Va notato che il botanico Mattioli, a metà del XVI secolo, li cita come *pomi d'oro* in quanto, i primi pomodori importati producevano bacche di colore giallo.

A fine '500 il pomodoro era entrato nell'uso a Napoli, in Spagna e in altri paesi mediterranei e nel '700 in Inghilterra. Negli Stati Uniti l'uso alimentare si diffuse solo dopo il 1820, anno in cui il colonnello Robert Gibbon Johnson mangiò pubblicamente un pomodoro per dimostrare che non era velenoso.

In Piemonte venne coltivato a partire dall'Ottocento e fu Francesco Cirio, di Nizza Monferrato, a iniziare a produre artigianalmente conserve di pomodoro, nel 1856 a Torino, per poi impiantare nell'Italia meridionale degli stabilimenti industriali a partire dal 1875. In cucina, prima dei pomodori in scatola veniva usata

---

[218] Di questo nome rimane traccia in piemontese nel nome **pumin d'amur** relativo ai piccoli frutti rossi (grandi meno di una ciliegia) di *Solanum capsicastrum* e di *Solanum pseudocapsicum*, coltivati per ornamento.

[219] A questo corrispondono l'inglese *love apple* e il tedesco *Liebesapfel*.

la “conserva nera” (ancora in uso nella prima metà del ’900) ottenuta facendo concentrare al fuoco e poi seccare al sole la polpa dei frutti, ricchi di sali minerali e di vitamine A, B_1, B_2 e C. In Piemonte il pomodoro è rimasto una pianta da orto contrariamente a Emilia-Romagna, Campania, Puglia, Sicilia, ecc. dove si è sviluppata una importante coltura industriale di pieno campo, che dà luogo a una consistente produzione di concentrati, passate, salse e succhi. I paesi maggiori produttori di pomodori sono oggi gli Stati Uniti, la Cina, la Russia e i paesi mediterranei, con l’Italia al primo posto.

Il nome del pomodoro in lingua nahuatl del Messico, *tomatle*, è quasi ovunque la base nelle lingue moderne, ma non nell’italiano; in Piemonte per denominare quest’ortaggio troviamo: **tumatica** a Torino, nel Casalese, Astigiano, Cuneese, Biellese, Valsesia, a Cassine, a Fubine, Alessandria, Tortona, in Val Germanasca (qui anche **pumatica** per “attrazione” del tipo “pomodoro”), **tumåtica** – ma anche **pumåtica** – a Montanaro, nelle Langhe e Roero, **tumatiga** a Novara, **tumatiśa** a Casale Corte Cerro, **tumatca** a Borgo San Martino, **tumatich** a Tortona, **tumata** a Cavallirio, Novi Ligure, Oleggio e Ormea, **tumatte** a Ponte di Nava, **pumata** a Suno e Piaggia (Briga Alta), **pumatica** a Ribordone, Lessolo, Lessona, Brusnengo, Coazze, **tumata** nell’alta Val Tanaro e nell’Ovadese, qui insieme al tipo “pomodoro”, **pomu d’óu** (a Genova **tumata** e **pomidóu**).

Il pomodoro ad Alagna Valsesia viene detto **tumatika**.

---

284 - PEPERONE **Scheda 284**
Capsicum annuum Solanaceae

La pianta del peperone, completamente glabra, a sviluppo annuale, produce foglie ovali acute, un po’ lucide, fiori isolati a cinque divisioni, biancastri; il frutto è una bacca cava di forma e dimensioni variabilissime, tondeggiante, schiacciata, quadrangolare, costolata, allungata e acuta; le cultivar differiscono inoltre per il colore, verde, giallo o rosso e, soprattutto, per il sapore, dolce o piccante. Alle varietà dolci appartengono le forme selezionate per essere usate come verdura; i peperoni piccanti invece servono come condimento allo stato fresco o secco per il loro elevato contenuto in capsicina; dalle varietà piccanti *longum* (*chili* in America) e *acuminatum*, a frutti allungati, piccoli e sottili, ridotti in polvere, si produce il cosiddetto pepe di Cajenna e, in Ungheria, la *paprika*, che entra nella preparazione del *gulasch*. Altre specie di *Capsicum* sono diffuse oggi in coltivazione come piante ornamentali o per produrre peperoncini dolci o piccanti.

Il peperone è assai ricco di vitamine A e C e, nelle forme ricche di capsicina, è utilizzato ancora oggi in medicina per la sua azione rubefacente e revulsiva. Originario delle zone tropicali del Sud America, fu conosciuto presto in Italia, dove la prima segnalazione risale al 1551.

Il nome italiano deriva dal latino *piper*, “pepe”, per il suo sapore piccante, usandone l’accrescitivo. Il nome del genere, *Capsicum*, secondo Dalla Fior (1926) può derivare dal greco *káptein*, κάπτείν, “mordere”, per il suo sapore forte oppure dal latino *capsa*, “scatola”, per l’aspetto cavo dei frutti.

Tutte le denominazioni locali hanno la stessa origine di quella italiana seppure con numerose varianti fonetiche: **puvrún** a Torino, Pecetto, Solonghello, Montemagno, Forno Canavese, Biellese, alta Val Tanaro, Langhe e Roero (qui con la **î**), **pūrun** a Livorno Ferraris, **puvrón** a Portacomaro, Alessandria e Acqui Terme,

pevrón a Novi Ligure, **pavróu** a Quargnento, **pavrón** a Casale Monferrato e Refrancore, **pavaron** a Oleggio, **pavrőn** a Borgo San Martino, **pavrún** a Calliano, Fubine e Pontestura, **pevrún** in bassa Valsesia, **paurun** a Locarno (Varallo), **pëvërún** a Piaggia e Upega (Briga Alta), **pëlvrún** a Ormea, **pavrőn** a Prato Sesia, **pevron** a Cavallirio e Novi Ligure, **puûrun** a Bra, **purun** e **purogn** a Viverone, **paurú** a Cassine, **pivron** a Novara, Fontanetto Po e Cascinagrossa (Alessandria) e **pivróu** a Tortona e Gattinara.

---

285 - PATATA **Scheda 285**
Solanum tuberosum Solanaceae

Sebbene già conosciuta all'inizio del '500 dai conquistadores spagnoli Francisco Pizarro in Perù e Diego de Almagro in Cile, che la videro ampiamente coltivata dalle popolazioni locali, la patata, presto introdotta in Spagna, tardò assai a diventare una specie comune nei coltivi europei. La massima parte delle piante del genere *Solanum* vive nelle Ande dalla Colombia al Perù e al Cile, con forme oggi coltivate come *Solanum andinum* derivate da numerose specie spontanee. Altre specie selvatiche di patata sono ancora oggi diffuse, e in parte coltivate, in America, dagli Stati Uniti al Cile meridionale.

Anche la patata introdotta in Europa nel Cinquecento, indicata dai botanici come *Solanum tuberosum*, derivava già in realtà da un complesso di varietà di origine colturale, differenti per forma e colore dei tuberi e per esigenze colturali.

La patata è una pianta annua a breve ciclo che può essere coltivata sin oltre 1900 m nelle Alpi a conferma delle sue lontane origini "montanare"; ha fusti alti sino a 1 m, con foglie imparipennate a numero vario di segmenti ovali-lanceolati, corolla campanulata aperta, bianca o roseo-violacea, con vistose antere gialle un po' sporgenti, bacche sferiche, spesso assenti, da verdi a rosse, velenose. In effetti la patata viene riprodotta sempre attraverso la divisione dei tuberi, fusti sotterranei ricchi di sostanze amilacee, intorno al 17-19% di idrati di carbonio.

Le patate, che devono essere conservate al buio, altrimenti inverdiscono diventando velenose, entrarono nell'alimentazione umana abbastanza tardi, dapprima in Germania durante i periodi di carestia dopo la guerra dei trent'anni (1618-1648), poi imposte per legge intorno al 1750 da Federico il Grande, e nel 1770-'72 a seguito della propaganda in favore di un alimento così importante fatta da Antoine-Augustin Parmentier, chimico e agronomo francese; il nome di Parmentier ricorre ancora oggi in gastronomia per piatti a base di patate.

In Piemonte Vincenzo Virginio iniziò a diffondere la patata a partire dall'inizio dell'Ottocento, tanto che negli anni '30 essa era già ben conosciuta nel Cuneese. Sino all'ultimo conflitto mondiale in Piemonte la patata era specialmente diffusa in montagna, come base dell'alimentazione insieme alla polenta. Attualmente il massimo produttore in Italia è la Campania, seguita a distanza da Puglia, Abruzzo ed Emilia-Romagna e poi, con quantitativi all'incirca uguali, da Veneto, Sicilia, Calabria e Piemonte.

Il nome del genere *Solanum* è una creazione dei botanici, forse derivante dall'adattamento del latino *solamen*, "sollievo", a causa delle virtù curative di molte rappresentanti della famiglia *Solanaceae*; il nome della specie, *tuberosum*, allude alla presenza dei tuberi. Clusius classificò per primo la pianta come *Papas peruanorum*, utilizzando il nome amerindo (quechua) *papa*, che diventò la base

dell'attuale "patata" mescolato al termine *batata*, che indica una pianta di Haiti del tutto differente (*Ipomaea batatas*) che produce le cosiddette "patate dolci".

Il nome attuale dell'ortaggio vige, con pochissime e minime varianti, anche nelle parlate locali di pianura e collina, con risalita, in periodi più o meno recenti, in vari fondovalle alpini: **patata** nel Torinese, Cuneese, Biellese (qui come innovazione), Vercellese, Casalese, Novarese, Alessandrino (anche a Novi Ligure); **patåta** a Lozzolo e Acqui Terme; **patota** è dell'Ovadese, **patatta** o **patacca** della terra brigasca, **patach** di Cassine, Fubine, Cascinagrossa (Alessandria) e Tortona (qui anche **patat**).

Un altro tipo lessicale, un tempo compattamente diffuso sulle Alpi, con discese anche a bassa quota, è **trífula**, che conta numerose varianti derivante dal latino volgare **territufer* (*territufrum* all'accusativo), parallelo al *territubĕra* di Petronio, composto da "terra" e "tubero" (Devoto, 1968) indicante le diverse specie di tartufo [v. scheda 317].

L'appellativo **trífula** è usato a Balangero, Lessolo, Frassinetto, in Val di Lanzo (anche a Chialamberto, Corio e Viù), in Valle Po, a Sampeyre, Norat (Roccabruna), Canosio e Briga Alta; **trifolla** è una variante di Ribordone, **trífura** è di Ormea e **trífufa** di Fontane (Frabosa Soprana); **tartifla** è presente nelle parti alte delle Valli di Susa e Chisone; **tartifula** (anche con doppia **f**) s'incontra a Cartignano, Alma (Macra), Paglieres (San Damiano Macra), in Val Maira, in Valle Vermenagna e a Ollasca (Monterosso Grana), **trüfula** a Villar Pellice, **trifflo** e **triffo** in Val Germanasca, **trüffa**[220] a Pragelato, **trüfo** a Chianale e Bellino, **trüfula**, **trifla** e **tartiffula** in Valsesia, **triful**, **tertifful**, **tartiful**, **tariful** in Ossola e **tartüflu** a Cavallirio. Sono considerate forme arcaiche di pianura **tifu** di Viverone, **tartifla** di Suno e Gattinara, **tartüfla** di Prato Sesia. In Val Cannobina prevale (in 8 casi su 10) **tartifal** contro un **tartifil** e un **tratifu**. Come afferma Sella (1992) il variegato elenco di nomi della patata nel Biellese (**trífula**, **tríffula**, **trűfula**, **tríffla**, **tartifula**) è "sentito da tutti come antiquato (per cui) viene ovunque sostituito dal tipo patata". Ormai disusati da oltre un secolo sono **tartifule** di Pradleves e **tarifule** di Monterosso Grana. Il nome della patata a Formazza è **hätpfäl**, **hartiffula** ad Alagna Valsesia e **trefal** a Macugnaga. È interessante notare che **tartifule**, volto al peggiorativo, **tartifulass**, ancora oggi viene usato per indicare la pianta di patata che sta seccando quando viene il momento del raccolto (fonte: Renato Lombardo). A Sancto Lucio de Coumboscuro **budulíe** (v. oltre il termine **bodi**) è la pianta, anche verde, della patata (Clara Arneodo).

Nel 1844, nel suo componimento poetico *El congress d'Milan* Angelo Brofferio, nato nel 1802 a Castelnuovo Calcea (Asti), cita le "tartifle" insieme ai "lüin" (Brofferio, 1926). Sant'Albino (1859) cita **tartifla** nel suo dizionario piemontese-italiano rimandando a "patata".

Un terzo tipo, a diffusione compatta ma assai limitata, è **bodi**, di ètimo incerto[221], di alcuni centri in Valle Grana (Cialancia e Pentenera – Pradleves –,

---

[220] *Treuffe* è il nome della patata nelle parlate locali della Francia centro-orientale; *Kartoffeln* è il nome tedesco attuale.

[221] Potrebbe derivare da una radice **bot-**, **bod-** indicante un oggetto tondeggiante (cfr. l'inglese *bud*, "bocciòlo"). Secondo Gilardino (2008) il termine è affine al tedesco *Boden*, "zolla di terra".

Sancto Lucio de Coumboscuro – Monterosso Grana –, Castelmagno e, in Valle Gesso, Roaschia ed Entracque) e dell'adiacente bassa Valle Stura di Demonte (Festiona, Demonte, Gaiola, Aisone e Vinadio). Isolato a Craveggia e Oleggio, ma usato un tempo anche a Novara, è **pum da tèra** (cfr. il francese *pomme de terre*).

---

286 - MELANZANA **Scheda 286**
Solanum melongena Solanaceae

Quest'ortaggio, oggi ben noto in Italia, era coltivato in Oriente, probabilmente originario dell'India, sin dall'antichità, tanto da essere denominato in sanscrito *vatrin-gana* e in persiano *badingen* da cui, più tardi, il nome arabo *(al) badingian*. In Europa fu conosciuta in Spagna dagli arabi nel XIII secolo e di qui passò in Italia nel XIV-XV secolo. Il nome italiano è erede del nome arabo, anche se, secondo alcuni, "melanzana" sarebbe da interpretare come un derivato di "mela insana" ("mela matta"), nome attribuitole per il timore che fosse velenosa come altre solanacee.

La melanzana è una pianta annuale, robusta, alta sino a un metro, coperta da peli che la rendono grigiastra, a fusti grossi e ramosi; fiorisce in luglio-agosto fruttificando tardi in estate com'è la norma per una pianta tropicale, quindi di clima caldo. I fiori sono purpurei, a cinque divisioni, e la bacca, da rotondeggiante ad allungata, è più spesso violetta, ma anche gialla o bianca.

I nomi locali in Piemonte sono tutti analoghi a quello italiano, con piccole varianti: **marṡan-a** a Torino, Forno Canavese e Pertusio, **merṡan-a** a Pecetto, **marišan-a** nel Casalese, Alessandrino e, prevalente, nel Biellese (qui con più varianti), **marinṡagna** a Tortona, **maraṡan** a Prato Sesia, **maranżann-a** o **maranżan-a** nel Biellese orientale, **maranṡann-a** o **maranṡan-a** nel basso Monferrato, **meranṡan-a** a Fubine, **maîišann-a** a Cassine, **marišan-e** a Livorno Ferraris, **marišåuna** ad Alessandria, **mërišana** a Briga Alta, **amrišann-a** ad Acqui Terme, **meṡann-a** a Novi Ligure, **mränżõna** a Ormea.

---

287 - GIRASOLE **Scheda 287**
Helianthus annuus Compositae

È una specie di grande coltura che si è affermata in Italia negli ultimi decenni mentre prima era soprattutto coltivata per i suoi semi oleaginosi nell'Europa Centrale, in Russia, Romania e Ungheria.

Originario del Nord America, il girasole fu introdotto in Europa negli ultimi anni del '500. È una pianta robusta di 1-3 m d'altezza, a ciclo annuale, con foglie grandi, ovato-triangolari, dentate, setolose come il fusto, infiorescenza a capolino generalmente solitario, grande sin oltre 30 cm di diametro; i fiori tubulosi centrali sono bruno scuri, quelli ligulati periferici sono gialli e vistosi. Per quest'aspetto il nome scientifico suona come "fior di sole" (dal greco *Élios* e *ánthos*, Ἥλιος e ἄνθος) mentre quello italiano è stato influenzato dall'osservazione che la pianta tende a volgere i capolini verso il sole. I frutti sono acheni ricchi d'olio utilizzabile come alimento, da qualche decennio in uso anche in Piemonte.

I nomi locali ricalcano tutti il tipo lessicale "girasole": **girasul** del Torinese, Cuneese, Canavese (anche **virasul**), Viverone, Biellese (anche **girasol** e, a Brusnengo, Tortona e Lessona, **girasú**); quest'ultimo nome è diffuso nelle Langhe e Roero (con la **î**, **gîrasú**), ad Alessandria, Novi Ligure, Cassine, basso Monferrato,

Pontestura e Borgo San Martino; **girasúa** è proprio di Ormea; **viro-sulegl** della Val Germanasca e **virasuléi** della Valle Vermenagna hanno la stessa origine, ma con il nome del sole “alla francese”.

---

288 - TOPINAMBUR **Scheda 288**
Helianthus tuberosus Compositae

A fine estate e all'inizio dell'autunno, percorrendo le rive dei fiumi di pianura, è facile incontrare i topinambur in popolamenti che non passano certo inosservati, a causa delle loro appariscenti infiorescenze gialle e per l'altezza degli steli, che possono raggiungere i 2 m. Si tratta di una specie esotica proveniente dal Nord America, coltivata sin dal secolo XVII e che facilmente sfugge dalle colture ortive, anche perché si diffonde largamente tramite i rizomi tuberosi, fusti sotterranei ingrossati, di colore giallastro o rossastro, spesso di forma assai irregolare.

Lo stelo, ispido in alto, si ramifica all’apice e porta foglie ovato-lanceolate, acute e dentellate, anch’esse ruvide, e varie infiorescenze in forma di grandi e vistose “margherite” gialle. I tuberi, ricchi di inulina, prodotto di riserva affine all’amido, hanno sapore dolciastro e vengono mangiati cotti e, in Piemonte, anche crudi come componente della serie di verdure autunnali usate per la **bagna cáuda**, tipica preparazione rustica locale.

Il nome comune, giuntoci attraverso il francese *topinambour*, dal nome di una tribù indigena del Pernambuco (Brasile), è rimasto tale anche in italiano ed è servito di base, con alcune varianti, per le varie denominazioni locali, alcune più simili all’italiano, altre trasformate con passaggio di **t** a **c** dolce (palatale). Queste varianti si sono avute per attrazione di **ciapin** (= ferro di cavallo), di **tüpin** (= piccola pignatta) e di **bö** (= bue) o, ancora, per un fenomeno di metatesi: **tapinabó** a Fubine, Masio e Quargnento, **tüpinabó** e **ciapinabó**, prevalenti nel Biellese, ancora **tüpinabó** nell’Astigiano (ma qui anche **ciapin-a bó**), a Cassine, in Valle Vermenagna e Val Germanasca, **tupinabó** a Ponte di Nava (Ormea), **ciapin-a bó** a Torino, **ciapin-a bő** nelle Langhe e Roero, **tupeabon** a Portacomaro e Calliano, **tapenabó** a Fontanetto Po, **patinebó** a Livorno Ferraris, **patinabó** a Novi Ligure e Acqui Terme e **patenabó** a Tortona. Sono particolari: **patacca da besc-tje** (= patata per il bestiame) del Brigasco e **mirasú giaun** (letteralmente "guardasole giallo”), da Penzig (1924), oggi probabilmente disusato, del Pinerolese.

---

289 - ERBA DI SAN PIETRO **Scheda 289**
Balsamita major (= *Chrysanthemum balsamita*, = *Tanacetum balsamita*) Compositae

L'erba di San Pietro è una pianta ortiva originaria dell’Asia Occidentale, coltivata per il suo gradevole profumo dovuto a un olio essenziale che ha proprietà colagoghe e digestive. Viene anche detta “erba amara” per il sapore delle sue foglie, che sono impiegate per insaporire le frittate.

Questo nome ed “erba di San Pietro” vengono utilizzati principalmente nelle varie parlate piemontesi per indicare questa pianta piacevolmente aromatica, lontana parente delle margherite come si deduce dal suo pregresso collocamento nel genere *Chrysanthemum*, in seguito passato in sinonimia per un certo numero di caratteri differenziali nei fiori e nei frutti.

L'erba di San Pietro è una pianta erbacea alta 0,50-1 m, a fusti ampiamente ramificati in alto, foglie consistenti, intere quelle basali, in parte suddivise le superiori, tutte a margine più o meno dentato, verde-grigiastre per fine pelosità. I capolini, numerosi e giallo-verdastri, sono piccoli e formati unicamente da fiori tubulosi come quelli centrali delle margherite.

Nelle pianure torinese e cuneese viene detta **èrba ëd San Pé**, **âlba d'San Pé** nelle Langhe e Roero, oltre che ad Acqui Terme, ma in quelle zone anche **frìtóla**, **âlba dla frìtá**; **èrba d'San Peî** a Santo Stefano Belbo, **èrba ëd San Pjer** a Cassine, **érbo d'San Peire** o **sampéira** in Val Germanasca, **årba d'San Peru** o **Pedër** a Orio Canavese, **èrba d'San Peru** nel Biellese, **érba d'San Peder** a Quarna, **èrba amara** a Novara, Casale Monferrato e Alessandria, **èrbamora** ("erba amara") a Novi Ligure.

---

290 - CARCIOFO, CARDO **Scheda 290**

Cynara cardunculus subsp. *scolymus*, *Cynara cardunculus* var. *altilis* Compositae

Il CARCIOFO (*Cynara cardunculus* subsp. *scolymus*) è un tipico ortaggio di clima mediterraneo, diffuso soprattutto in coltura in Puglia, Sicilia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana.

È pianta robusta, con foglie spinose in rosetta, che sviluppa robusti steli scanalati portanti brattee più o meno spinose e infiorescenze a capolini piriformi, commestibili quando sono ancora molto immaturi, costituiti da un involucro di brattee ovali, spinose all'apice o senza spine nelle varietà inermi, di consistenza coriacea ma carnose alla base, racchiudenti un ricettacolo carnoso che costituisce il fondo di carciofo o girello. Le infiorescenze che possono completare lo sviluppo producono vistosi piccoli fiori tubulosi, di colore azzurro-violaceo.

Il carciofo coltivato deriva per domesticazione da *Cynara cardunculus* subsp. *cardunculus*, il carciofo selvatico, che è di minori dimensioni, sviluppa capolini più piccoli fortemente spinescenti e foglie più spinose e finemente suddivise.

Questa pianta pare fosse ignota a Ebrei ed Egizi e coltivata secondo Teofrasto (III sec. a.C.) solo in Sicilia. Nell'Europa continentale compare nel Medio Evo con il nome arabo di (*al*) *kharshūf* dal quale sono derivati il nome italiano e quelli locali.

Il nome scientifico del genere, che si ritrova in Columella, ricalca la voce greca (da Galeno) *kúnara*, κύναρα indicante allora varie specie spinose; la stessa origine ha il nome della specie (*skólymos*, σκόλυμος) che si riferiva a varie piante degli attuali generi *Carduus*, *Cirsium* e *Scolymus*.

In Piemonte giunse durante il secolo XV ma per ragioni climatiche non ebbe mai importanza come pianta coltivata in primo campo.

Le proprietà terapeutiche del carciofo nelle disfunzioni epatiche, già note sin dal '600, vennero confermate nel primo terzo del secolo scorso: stimolazione della secrezione biliare (azione coleretica), abbassamento del tasso di colesterolo e di urea nel sangue e nell'urina (azione diuretica).

I nomi piemontesi sono derivati – con l'articolo **al** incorporato – dal francese e provenzale *artichaut*. **Articioch** è il nome del carciofo a Torino, Novara, Alessandria, Fontanetto Po, Gattinara, Oleggio, Tortona, nel Biellese e nella Val Germanasca, **arcicioch** a Caraglio, Refrancore, Quargnento, nelle Langhe e Roero, Acqui Terme, Cassine, Cuneese (in parte), **articioca** a Novi Ligure e **alciciocu** a Ormea.

Assai affine al carciofo è il CARDO COLTIVATO (*Cynara cardunculus* var. *altilis*), che raggiunge anche i 2 m d'altezza e il peso di 20 kg e si distingue dal carciofo per l'assenza di spine e per l'ispessimento della nervatura mediana delle foglie che, essendo carnosa, si mangia cotta o cruda dopo l'imbianchimento autunnale, fatto in campo rincalzando e riparando dalla luce le piante. È ben noto l'uso che se ne fa in Piemonte come ingrediente essenziale della **bagna cáuda**. I nomi locali sono **card**, **cârd**, **cart** a seconda delle zone.

---

291 - CICORIA, ENDIVIA, LATTUGA **Scheda 291**
Cichorium intybus s.l., *Cichorium endivia* s.l., *Lactuca sativa* s.l. Compositae

Fra i contorni più diffusi sulle nostre tavole figurano le insalate, crude o anche cotte che, fondamentalmente, si ottengono dalle foglie di tre specie di composite.

Le forme coltivate, ottenute per selezione di mutazioni spontanee o indotte. sono numerosissime nell'ambito di ogni singola specie.

In prima approssimazione si può dire che al genere *Cichorium*, cicoria ed endivia, corrispondono le cosiddette "insalate amare", anche se in realtà l'endivia è meno amara della cicoria vera e propria, mentre le "insalate dolci" corrispondono alle innumerevoli varietà di *Lactuca sativa*, la lattuga.

La voce "insalata" si riferisce in realtà a un generico cibo "salato" e non solo alla verdura in foglia; questo termine però, più spesso con caduta della prima sillaba **in-**, si osserva nelle denominazioni locali delle lattughe e delle cicorie, con alcune modeste varianti fonetiche: **salada** è del Torinese, parte del Cuneese, Novarese, di Refrancore, Fubine, Tortona, **salata** del Canavese, Casalese, di Prato Sesia, Locarno (Varallo) e, prevalente, del Biellese, **salatta** di Cavallirio e Gattinara, **salato** di Bellino, Canosio e Pradleves, **salåta** di Fontanetto Po, **safrada** di Castell'Alfero, **nsalata** di Alessandria, **insalata** di Oleggio e Tortona, **insalada** di Novara, **ansafrata** o **safrata** di Cassine, **ansarata** di Cascinagrossa (Alessandria), **safråta** dell'Astigiano, Langhe e Roero, **nsarōta** di Ormea.

Prendendo in considerazione le singole specie si può iniziare dalla CICORIA (*Cichorium intybus* s.l.), che si presenta anche in una forma spontanea, riconoscibile durante l'estate molto spesso negli incolti e lungo le strade per le sue vistose infiorescenze azzurre di fiori ligulati. La cicoria è pianta perenne, ispida, con foglie più o meno profondamente incise in segmenti triangolari. Questa pianta era nota sin dall'antichità come pianta medicinale dai principi amari tonici, stomachici, diuretici e depurativi. Da questa specie derivano le numerosissime forme domestiche fra le quali, assai pregiati, i diversi radicchi rossi del Veneto, la cicoria a grumolo verde, in piemontese **trusèt**, e la cicoria da foglie a grosse costole, la cosiddetta "catalogna". Molto nota è la cicoria da radici, le cui radici ingrossate possono essere consumate cotte oppure venire torrefatte per essere usate come succedaneo del caffè. La cicoria belga è invece ottenuta per forzatura in serra da piante private delle foglie, le cui radici vengono ripiantate in terra e ricoperte da fogliame al fine di far sviluppare germogli compattissimi, teneri e di colore giallognolo per l'assenza di luce. Altre varietà di cicoria di cui si consuma soltanto il tenero e compatto germoglio centrale vengono chiamate commercialmente "radicchio", come il radicchio rosso di Verona.

Il nome "cicoria" ripete il latino *cichorium* volto al plurale. Nei nomi locali in genere non è possibile distinguere, tra le voci "cicoria" e "radicchio", salvo il caso di Novi Ligure, in cui si distingue tra l'uso delle foglie e l'uso delle radici.

I nomi della cicoria coltivata mostrano piccole varianti fonetiche fra le varie località; di "cicoria" si hanno: **sicorja** nel Torinese, Cuneese, Astigiano, Valsesia, a Borgo San Martino, Novara, Tortona e Fubine, nel Biellese (però qui anche **zicorja**), **zücorja** a Gattinara, **sicoîra** nelle Langhe e Roero, **sicorjo** in Val Germanasca, **cicorja** (e **radicia**) a Novi Ligure – ma qui **radicia a bastón** sono le radici di cicoria – **zicorja** a Ormea e Suno, **anziorja** in Valle Vigezzo, **zicorjé** nel Novarese, **żicorja** a Oleggio, **sicurjëtta** a Portacomaro e Calliano, **radicc** e **raghicc** (Gribaudo, 1983, senza indicazioni di località), **radic** a Ingria, **radis** a Refrancore e Quargnento, **radicia** a Viozene, **radiciun** a Ovada.

Nella forma selvatica l'origine non cambia: **sicorja salvaja** o **salveja** nel Biellese, **zicorja** nel Novarese, **zicorja salvega** a Lessolo. **Sicoîra sëîrvaja** nelle Langhe indica invece piante dei generi *Leontodon* e *Taraxacum*.

Altra insalata dello stesso genere è l'ENDIVIA (*Cichorium endivia* s.l.), bienne e a foglie lisce e glabre, chiamata in italiano indivia e scarola, termini che nelle denominazioni locali sono usati come sinonimi ma che, per consuetudine, almeno a Torino, indicano rispettivamente le forme a foglie estremamente suddivise e "ricce" (var. *crispa*) e quelle a foglie intere, solo ondulate ai margini. *Intybus* è un nome usato da Virgilio per designare una "cicoria selvatica". Secondo Devoto (1968) "endivia" deriva dal greco medioevale *entýbi*, εντύβι (pronuncia "endivi"); "scarola" viene dal latino *scariŏla*, che però significa "lattuga": i botanici hanno denominato *Lactuca scariola* una lattuga selvatica: come in tanti altri casi vi è confusione fra il nome di piante affini o comunque simili, con significati che variano anche nel tempo.

Per *Cichorium endivia* si sono raccolti: **ëndivja** nel Torinese, Cuneese, Canavese e Ormea, **andivja** o **ndivja** nel Biellese, **indivja** a Gattinara e Tortona, **andivja** a Cassine, Fontanetto Po, Quargnento, Alessandria e Quarna, **scajola** nel Torinese, **scarola** nel Biellese e a Tortona (qui però anche **lacaröra**).

La LATTUGA (*Lactuca sativa* s.l.) è una pianta coltivata bienne, a foglie lisce e glabre, che, secondo la maggioranza degli autori, dovrebbe derivare per domesticazione e selezione dalla *Lactuca scariola* (= *Lactuca serriola*). Anche in quest'ambito esistono numerose cultivar come la lattuga a cappuccio, la varietà *capitata*, molto popolare in Piemonte con il nome di **manigot**[222], mentre altrove è più diffusa la varietà pan di zucchero, così chiamata per l'aspetto fusiforme del cespo. Dagli scapi della lattuga, che si sviluppano al secondo anno e portano numerose piccole infiorescenze ligulate gialle, si ricavava per incisione il tridace[223], usato come calmante e blando sonnifero. Questo prodotto deriva dal succo lattiginoso (latice) contenuto in questa fase vegetativa nella pianta e che si rapprende all'aria.

Il effetti il nome *Lactuca* è in relazione con il latino *lac*, *lactis*, "latte" e con *lac(t)are*, "gemer latte" che è diventato "lattuga" con la lenizione tipica delle parlate settentrionali di **-c-** in **-g-**.

---

[222] Secondo Levi (1927) dal tedesco *Mangold*, "bietola". Nel secolo XV *maniholde* aveva ancora questo significato, trasferito in dialetto milanese, in un sonetto di Benedetto Dei citato da Comoletti (2002).

[223] Azione più incisiva si aveva con il lattucario ricavato da *Lactuca virosa* che è specie spontanea.

Anche i nomi locali, con modeste varianti fonetiche, mostrano tali origini: **laitüa** è del Torinese, **latüva** di Novi Ligure, **latūga** di Ormea e Tortona, **laitüga** di Viozene (Briga Alta), **laciüva** delle Langhe e Roero, **laciüa**, **latüga** e **lachjüga** del Biellese (Sella, 1992), **laciüga** di Oleggio e Casale Corte Cerro.

---

292 - AGLIO **Scheda 292**
Allium sativum Liliaceae

L'aglio, largamente usato come aromatizzante e condimento di varie specialità regionali, come la **bagna cáuda** del Piemonte e il pesto ligure, è una pianta erbacea perenne bulbosa che sviluppa un complesso di bulbilli – i cosiddetti spicchi d'aglio, **fische d'ai**[224] a Torino e **spi d'ai** a Borgo San Martino – ricoperti da tuniche sottili di consistenza cartacea, di colore bianco, roseo o purpureo a seconda delle varietà, che insieme formano il capo d'aglio (**testa d'ai** in torinese). Le foglie, strette, allungate e piane, sono tutte basali; l'infiorescenza, globosa, è costituita da piccoli fiori peduncolati a sei divisioni, biancastri o verdastri, spesso sostituiti da bulbilli che, come gli spicchi, possono riprodurre vegetativamente la pianta.

L'aglio si coltiva in terreni leggeri e ben drenati, in zone a lunga estate calda. Originario dell'Asia centro-occidentale, era già consumato come alimento dagli Egizi e dai Greci e ben noto al tempo dei Romani insieme alla cipolla. A proposito dell'aglio (Benigni *et al.*, 1951): "è stato certamente una delle droghe più usate nella medicina popolare e una tra quelle cui fu attribuito un numero maggiore di proprietà terapeutiche che vennero in seguito confermate dallo studio farmacologico e dalla sperimentazione chimica". L'aglio è particolarmente noto per le sue proprietà ipotensive e antielmintiche ma è pure un antidiarroico, espettorante e ipoglicemizzante come curativo del diabete.

Il nome scientifico, quello italiano e anche quelli locali derivano dal latino *ālium*: **ái** è la voce più diffusa nel Torinese, Cuneese (**ái** a Boves), Biellese (prevalente), a Oleggio e Novara, Astigiano, basso Monferrato, Alessandrino e nelle valli di parlata provenzale alpina (anche se in alcuni centri è usato al diminutivo **ajèt** e in Val Germanasca è **agl** come a Salbertrand e ad Angrogna); in alcuni comuni del Biellese Sella (1992) segnala ancora **äi** (a Fontanetto Po) ed **èi**; a Lozzolo, nelle Langhe e ad Acqui Terme l'aglio è **ái**, **åju** a Novi Ligure e Ovada e **oju** a Ormea. **Aglia** è di Quarna.

Il nome walser dell'aglio ad Alagna Valsesia è **chnovlouch** (*Knoblauch* in tedesco).

---

293 - CIPOLLA **Scheda 293**
Allium cepa Liliaceae

Questa specie, di antichissima coltivazione, è una geofita perenne che in coltura viene trattata come annua. Dal bulbo, piriforme, arrotondato o appiattito, si sviluppano foglie basali tubulose e uno scapo glabro, tubuloso, che termina con un'infiorescenza sferica, grande (sino a 10 cm di diametro), formata da

---

[224] Nel Biellese Sella (1992) riscontra una notevole varietà di denominazioni per "spicchio": **fësca**, **füsca**, **fjüsca**, **fjësca**, **fjuca**, **filja**, **spiga**, **spí**, **fréis**, **fráis**, **fris**, **frisc**. **Zasca** è di Ormea (Colombo, 1985).

numerosissimi piccoli fiori a sei elementi biancastri, i tepali. In coltura si lasciano fiorire solo le piante destinate alla produzione dei semi.

Il bulbo è coperto da sottili tuniche cartacee di vario colore (bianco, ramato o purpureo) a seconda della varietà; caratteristico, e più o meno piccante, è l'aroma di quest'ortaggio, che è meno "forte" nelle piante coltivate in zone più calde.

Originaria dell'Asia occidentale, forse dell'Iran, la cipolla (*Allium cepa*) costituì sin dalla più remota antichità un alimento di largo consumo per gli Assiro-Babilonesi, gli Egizi e poi i Romani. Notizie di coltivazione in Piemonte risalgono, secondo Gibelli (2000), al XIII secolo. La cipolla è considerata diuretica, specialmente se mangiata cruda, antisettica battericida per uso esterno nella cura di ascessi e paterecci, vermifuga, rinfrescante. È una pianta di pieno campo molto diffusa, specialmente in Emilia-Romagna, in Campania, in Sicilia e in Piemonte.

Il nome della cipolla in italiano è una derivazione del latino tardo *cepulla* dove il classico *cepa* venne volto al diminutivo. Uguale origine, con numerose varianti, hanno le denominazioni locali: **sjula** è diffuso nelle pianure torinese e cuneese, nelle Langhe e Roero, a Bardonecchia, a Coazze, Usseglio, Fiorano, Villar Pellice, Pecetto, Livorno Ferraris, Portacomaro, Castell'Alfero, Acqui Terme (ma qui anche **scjula**); **asjula** è stato raccolto a Montanaro (Scheuermeier, 2007); **sjulo** è propria di vari centri di parlata provenzale alpina in Val Germanasca, Valle Grana (ma **scjúla** a Castelmagno), bassa Valle Vermenagna, Chiomonte, Chianale (Pontechianale); **zjula** è di Fontane (Frabosa Soprana); sempre nelle vallate delle Alpi Cozie si registrano: **siv** a Rochemolles (Bardonecchia), **siva** a Exilles e Chiomonte, **séulo** a Bellino, **sóula** ad Angrogna, **sepa** a Fenestrelle, **sebbä** a Salbertrand, **seba** o **sebo** nella bassa Valle Stura di Demonte, **cebo** in alta Val Maira, **céula** in altre località della stessa parlata.

Nelle Valli di Lanzo, a Chialamberto, si ha **scjola** mentre in Canavese si hanno: **sáula** a Traversella, Agliè, Pertusio, Torre Canavese e Castellamonte, oltre che a Balangero, e **fáula** a Ribordone, **sula** a Cassine, **sola** a Fontanetto Po e **sóula** a Frassino; nel Biellese vi è una grande varietà di forme: prevale **scjula** insieme a **scjulla**, **scjüela**, **scjüella** e simili, con **scigulla** (e varianti) nel settore orientale; quest'ultimo tipo è diffuso anche altrove nell'est del Piemonte con **cigulla** in Valsesia e **cigöla** a Prato Sesia, **scigula** a Calliano, Novara e Oleggio, **scigola** nel Novarese (però **scigolla** a Gattinara e **sigul** a Galliate) e Tortona, **sigula** a Casale Monferrato, Fubine, Mombaruzzo, Novi Ligure, Mornese, **sigolla** ad Alessandria, **sigulla** a Borgo San Martino; **scjula** e **scjulla** sono di parte del basso Monferrato (ad esempio a Refrancore). **Cigula** è della Valle Vigezzo e **ciola** di Quarna. **Záula** è specifico di Ormea. **Zibilja** del walser di Alagna Valsesia è affine al tedesco *Zwiebel*; **belluräfje** è il nome della cipolla a Formazza e **sebolo** a Macugnaga.

---

294 - PORRO **Scheda 294**
Allium porrum Liliaceae

Il porro veniva spesso coltivato negli orti di montagna (sino a 1800 m) poiché assai resistente al freddo e di lunga conservazione, per cui era uno dei pochi vegetali freschi, assieme ai cavoli, alle rape, alle cipolle e alle patate, che si potevano consumare durante l'inverno.

I botanici considerano attualmente il PORRO (*Allium porrum*) soltanto una forma coltivata derivata dallo spontaneo *Allium ampeloprasum*, ma, rispetto a

questo, più grande in ogni parte. Si tratta di una pianta erbacea perenne bulbosa, alta alla fioritura 40-80 cm, con foglie piane, un po' carenate, verdi-glauche, che si sviluppano da un bulbo cilindrico poco rigonfio; la pianta viene estratta per il consumo prima dello sviluppo dell'infiorescenza, che è sferica e composta da molti piccoli fiori per lo più biancastri.

Il nome della specie, già usato come tale dai latini, è, secondo Devoto (1968), di origine mediterranea. Tutte le denominazioni locali hanno per base il nome latino, con piccole varianti, non di rado al diminutivo: **por** nel Torinese, Langhe e Roero, Refrancore, Fubine, Quargnento, Alessandria, Biellese (prevalente), Montemagno, Calliano, Portacomaro, Castell'Alfero (Astigiano e basso Monferrato), Cassine, Acqui Terme; **põr** a Tortona e Oleggio; **pore** a Chianale, Torrette di Sampeyre, San Maurizio di Frassino, Pradleves, Castelmagno e san Pietro (Monterosso Grana); **porri** a Elva; **poru**, **purin** a Ormea; ancora **purin** a Prato Sesia; **puretta** a Villar Pellice e Pertusio; **purët** a Coazze; **puretto** a Perrero. Il porro ad Alagna Valsesia è denominato in walser **pirra** (in tedesco *Porree*).

---

295 - ASPARAGO **Scheda 295**
Asparagus officinalis Liliaceae

L'asparago è una specie ben nota come pianta coltivata in campi e orti, ma si può ritrovare spontanea, seppure non frequente, in luoghi sabbiosi lungo i corsi d'acqua, in pianura e collina, in molte regioni italiane, anche in Piemonte.

Le parti che vengono consumate cotte sono i turioni, germogli primaverili verdi, violacei o giallastri a seconda della varietà e della tipologia di coltivazione. In coltura l'asparago si riproduce mediante i sottili rizomi, fusti sotterranei chiamati comunemente "zampe" a causa della loro forma. I fusti della pianta ben sviluppata, alti anche m 1,50, sono sottili, eretti, assai ramificati, con cladodi brevi e filiformi che sostituiscono le vere foglie; i fiori sono piccoli, penduli, in forma di campanelle, a sei divisioni, in antesi in maggio-giugno; seguono frutti a bacca succosa, rossa, grande quanto un pisello, velenosi.

Plinio segnalava già la coltura degli asparagi, più pregiati di quelli selvatici, certo provenienti anche da altre specie affini. In Piemonte sono ben conosciuti gli asparagi coltivati nella zona di Santena soprattutto in terreni leggeri.

Le proprietà diuretiche della pianta erano utilizzate anche in fitoterapia, com'è sottolineato dal nome *officinalis* datole dai botanici. Già conosciuto dai Greci come *aspáragos*, ασπάραγος e coltivato dai Romani come pianta alimentare, tutti i suoi nomi locali derivano dal latino *asparăgus* con numerose varianti: **sparṡ** nel Torinese, Cuneese, a Fontanetto Po e Tortona, **spars** (prevalente) nel Biellese, a Gattinara, Refrancore e Fubine, **sparss** a Borgo San Martino, **spâfṡ** nell'Astigiano, Langhe e Roero, **spafṡ** a Cassine, **sspårṡ** ad Acqui Terme, **sparg** a Oleggio, **spārs** a Tortona, **ëspars** a Roccavione e Robilante, **asparṡ** a Lessolo, **asparcc** a Prato Sesia, **sporṡu** a Novi Ligure, **spörcc** a Suno, **spōlzo** (e **sc-parżu**) a Ormea, **asperge** (com'è scritto in francese) in Val Germanasca, **asperʃ** a Salbertrand, **esparge** a Elva. A est si hanno: **asparg** a Locarno (Varallo) e **sparg** a Cavallirio e Novara.

296 - CANNA DOMESTICA o **CANNA GENTILE** **Scheda 296**
Arundo donax Gramineae

Questa graminacea centroasiatica di altezza elevata (2-5 m) non è spontanea in Piemonte ma solo naturalizzata poiché un tempo era coltivata per farne siepi e ottenerne canne usate per sostegni, ad esempio per le viti. Con l'abbandono dei vigneti nelle zone meno favorevoli e di più difficile accesso del Monferrato e dall'Acquese la persistenza di ciuffi di canne in mezzo a terreni incolti denota la passata presenza di vigneti.

I fusti, o culmi, sono rigidi, induriti, cavi e presentano setti orizzontali corrispondenti al punto di inserzione delle foglie, che sono lunghe e lanceolate, rigide, taglienti ai bordi, verdi-glauche, con due orecchiette basali; l'infiorescenza, apicale, è folta e fusiforme. La canna va riprodotta tramite gli apparati radicali poiché di rado abbonisce i semi.

Ricordo che negli anni '40 del secolo scorso nell'Astigiano si realizzavano delle specie di flauti intaccando i culmi sino a lasciare scoperta la sottile pellicola interna, che vibrava soffiando nella cavità.

Colture per lo sfruttamento industriale della canna domestica vennero impiantate nel Basso Friuli alla fine degli anni '30 del secolo scorso e furono operative per una trentina di anni: queste coltivazioni servirono a produrre in modo autarchico pregiata cellulosa e a bonificare l'area palustre su cui sorse la città di Torviscosa.

Per il nome scientifico della canna domestica, Linneo utilizzò il nome *arundo*, e per l'epiteto specifico il termine greco *dónax*, δόναξ, nome che si riferiva probabilmente alla cannuccia di palude [v. scheda 180, *Phragmites australis*].

Dal lessotipo "canna" provengono tutte le denominazioni locali: **cana** nel Torinese, Cuneese, Casale Corte Cerro, basso Monferrato, Astigiano, Acquese, Alessandrino e Tortonese, **cäna** a Fontanetto Po, **cåna** di Acqui Terme e Cassine, **cõna** delle Langhe e Roero, Portacomaro e Ormea, **cona** di Novi Ligure, **cana barnesca** di Galliate, **canët** di Pontestura.

12 - FUNGHI VELENOSI E FUNGHI COMMESTIBILI

I funghi costituiscono un grande regno di organismi viventi che conta numerosissime specie, da quelle unicellulari a quelle che per la produzione e diffusione delle spore producono quelle strutture che vengono chiamate “funghi” nel senso comune del termine.

I funghi sono privi di clorofilla e costituiti da cellule avvolte da una parete di chitina, polisaccaride presente anche nell’esoscheletro di insetti e crostacei. Le cellule, con nucleo e disposte in serie, formano dei sottili filamenti detti ife che, variamente intrecciati, costituiscono il micelio. Questo, nei funghi intesi comunemente come tali, vegeta rimanendo immerso nel substrato (terriccio, letame, legno, ecc., tutte sostanze organiche in decomposizione) assumendo da questo, in tutto o in parte, le sostanze nutritive.

Il corpo fruttifero dei funghi cosiddetti “superiori” o “a cappello” è botanicamente un carpoforo (“portatore di spore”) ed è la parte raccolta e consumata, se commestibile. Esso è costituito da un gambo (stipite) più o meno distinto e da un cappello (pileo) portante l’imenoforo; questo produce le spore che servono alla moltiplicazione del fungo.

Nella parte inferiore del cappello delle *Polyporaceae* (“molti pori”) l'imenoforo riveste numerosissimi tubuli che si presentano esternamente come piccoli fori.

Nelle *Agaricaceae* l’imenoforo è invece localizzato sulla superficie di sottili lamelle disposte radialmente nella parte inferiore del cappello. Ogni carpoforo di *Amanita muscaria*, fungo a cappello rosso macchiato di bianco, può produrre per centimetro quadrato di lamella 250.000 spore lunghe circa 10 mµ, osservabili solo al microscopio.

I tartufi producono le spore all'interno di un carpoforo sotterraneo, che a maturazione sviluppa un forte aroma e attira gli animali che, cibandosene, ne disperdono le spore.

Nelle vesce le spore sono interne al carpoforo e si liberano a maturità fuoriuscendo sotto forma di polvere impalpabile.

Le spore di “segno” opposto, paragonabili a elementi di sesso diverso, germinando danno origine a due miceli primari, ognuno del segno della spora che l’ha prodotto. I due tipi di micelio si fondono dando origine a cellule con due nuclei e al micelio secondario: da questo, in condizioni ambientali adatte, si può formare il carpòforo.

Molti funghi “superiori”, commestibili e non (come i porcini, le amanite, i tartufi, ecc.), sono organismi simbionti, che vivono in stretta e obbligatoria associazione, la simbiosi micorrizica, con le radici di piante forestali quali castagno, faggio, querce, carpini, betulla, pioppo tremolo, ecc.; il fenomeno dà luogo a uno scambio di vantaggi in ambito alimentare per entrambi i contraenti. Va perciò considerato che in questi funghi i corpi fruttiferi non si formano se non in presenza degli alberi simbionti.

I funghi non micorrizici (come la mazza di tamburo, i prataioli, le vesce, ecc.) si possono incontrare al margine dei boschi, nelle ripe erbose e nei coltivi quali vigne, frutteti e pioppeti, dove vivono su sostanza organica morta.

Alcune specie come le famigliole e la lingua di bue vivono come parassiti e/o saprofiti sul legno di tronchi e ceppaie di piante deperienti.

Funghi **GRUPPO 12 (schede 297-317)** **Funghi velenosi e funghi commestibili**
297 - Fungo [varie specie] **-** - - Fungi
298 - Fungo velenoso [varie specie] **-** - - Fungi
299 - Porcino [varie specie] **-** *Boletus* spp. - Boletaceae
300 - Fungo cambia-colore [varie specie] **-** *Boletus* spp. - Boletaceae
301 - Funghi delle conifere: laricino e **pinarolo -** *Boletus elegans* (= *Suillus grevillei*), *Boletus granulatus* (= *Suillus granulatus*), *Boletus luteus* (= *Suillus luteus*) - Boletaceae
302 - Porcinello [due specie] **-** *Boletus scaber* (= *Leccinum scabrum*), *Boletus rufus* (= *Leccinum rufum*) - Boletaceae
303 - Lingua di bue - *Fistulina hepatica* - Polyporaceae
304 - Fungo imperiale o **griffone -** *Grifola frondosa* (= *Polyporus frondosus*) - Polyporaceae
305 - Fungo del larice - *Fomes officinalis* (= *Polyporus officinalis*, = *Laricifomes officinalis*) - Polyporaceae
306 - Ovolo buono o **fungo reale -** *Amanita caesarea* - Agaricaceae
307 - Famigliola buona o **chiodino -** *Armillariella mellea* (= *Armillaria mellea*) - Agaricaceae
308 - Mazza di tamburo - *Macrolepiota procera* (= *Lepiota procera*) - Agaricaceae
309 - Lattario buono - *Lactarius deliciosus* - Agaricaceae
310 - Prataiolo - *Agaricus campestris* (= *Psalliota campestris*) - Agaricaceae
311 - Gambe secche - *Marasmius oreades* - Agaricaceae
312 - Coprino chiomato - *Coprinus comatus* - Agaricaceae
313 - Vescia [varie specie] **-** *Bovista* spp., *Calvatia* spp., *Lycoperdon* spp. - Agaricaceae (Lycoperdaceae)
314 - Gallinaccio o **galletto -** *Cantharellus cibarius* - Cantharellaceae
315 - Manina o **ditola** [varie specie] **-** *Ramaria* (= *Clavaria*) spp., *Ramaria botrytis* - Ramariaceae
316 - Spugnola - *Morchella esculenta* - Morchellaceae
317 - Tartufo [varie specie] **-** *Tuber* spp. - Tuberaceae

Tab. XII - Funghi velenosi e funghi commestibili.

---

297 - FUNGO [varie specie] **Scheda 297**
- Fungi

Come viene fatto osservare da Canobbio in ALEPO I-III (2004), nelle valli delle Alpi Cozie e Marittime il nome “fungo” in senso generico viene a coincidere più spesso con quello più sovente raccolto e cioè il porcino (varie specie di *Boletus*). Si usano allora voci quali **bulè** con tutte le varianti locali come **bulei** (per esempio nel francoprovenzale della media Valle di Susa), **bulai**, **bulâi**, **burè**, **burai**, ecc. **Bulè** è pure usato nelle Colline del Po, Monferrato e Langhe, nelle ultime due zone accanto a **funs** (dal latino *fungus*). Quest’ultimo lessotipo è poi presente nel

Piemonte orientale nel Novarese, **fungh** a Novara e come **funcc** in Valsesia, **fungg** a Quarna e **funʃ** a Casale Corte Cerro, mentre a sud compaiono **fånṡ** ad Acqui Terme e Tortona, **foss** a Quargnento, **fönss** a Borgo San Martino e **fonʃi** nell'Ovadese. Questo lessotipo ritorna nelle Alpi a nord della Valle di Susa ancora con **funs**, **funṡ**, **funf**, **fonf** (gli ultimi due in Val Soana, Val Chiusella e bassa Valle Orco), tutte zone di parlata francoprovenzale e con **funsc** prevalente nel Biellese (Sella, 1992) insieme a **funs**, **funṡ**, **fonsc**, ecc.

A Bellino (Valle Varaita) e Sestriere (Valle di Susa) si hanno, rispettivamente, i francesizzanti **ciampignun** e **żampignun** analoghi a *champignon*.

Propri rispettivamente di Bardonecchia e Oulx sono **garibullë** e **garibura**.

Tifulhuba è la denominazione generica di "fungo" ad Alagna Valsesia.

---

298 - FUNGO VELENOSO [varie specie] **Scheda 298**

\- Fungi

Ben nota è la velenosità di parecchie specie di funghi, da quelli mortali, *Amanita phalloides* e specie affini, a quelli che agiscono sul sistema nervoso, come *Amanita muscaria*, che hanno effetti stupefacenti con sintomi inquadrabili nella cosiddetta "follia muscarinica" e infine a quelli che colpiscono l'apparato gastroenterico, come *Boletus satanas*, ma con esiti che non sono mai molti gravi.

I termini più usati nelle Alpi per un "fungo velenoso" sono **bulé velenus**, **bulé gram** ("cattivo"), **bulé marí** ("cattivo") a Sampeyre, con lo stesso significato e, a Boves, **bulè tosi** ("tossico"). Anche nelle aree collinari interne si hanno, oltre al diffuso **pisacan**, **funṡ anvaliná** ("avvelenato") del basso Monferrato e **bulé velenuṡ** a Pecetto presso Torino. Pure sulle Alpi, soprattutto a bassa quota (e anche nel Novarese con **bulé matt**), si usa il citato **pisacan** con le varianti **pisocian** dell'alta Valle Varaita e Maira, **pisucian** di Pradleves e **pisacin** di Susa per indicare funghi velenosi o comunque di dubbia commestibilità.

Particolarmente ricco è il Biellese per definire un fungo ritenuto non commestibile: **funʃatula**, **fungiatula**, **fungarata**, **fungaratula**, ecc.

---

299 - PORCINO [varie specie] **Scheda 299**

Boletus spp. Boletaceae

Le specie di porcino, considerate tra i funghi migliori quanto a commestibilità, non vengono quasi mai distinte con un nome proprio perché molto simili fra loro anche se di ambienti diversi e a stagionalità spesso differenziata. Le specie presenti in Piemonte e in molte altre regioni d'Italia sono fondamentalmente quattro: *Boletus edulis*[225] in senso stretto, *Boletus aereus*[226], *Boletus pinophilus*[227] (= *Boletus pinicola*) e *Boletus aestivalis*[228] (= *Boletus reticulatus*[229]). Essi vengono tutti raccolti sotto il nome collettivo di "porcini" (letteralmente "dei maiali") con ogni probabilità

---

[225] Il ternmine *edulis* significa commestibile. Sotto questo nome venivano un tempo comprese anche le altre specie di porcini.

[226] Bronzeo, dal colore scuro del cappello.

[227] Letteralmente "amico dei pini".

[228] Boleto "d'estate"

[229] Così detto per il reticolo presente nel gambo.

per il loro aspetto, tondeggiante soprattutto da giovani. Il nome scientifico del genere è stato preso in prestito dal latino tardo *bolētus* (in greco, *bolítes*, βολίτης).

I porcini sono funghi micorrizici legati ad alcune latifoglie (castagno, faggio, querce) e, *Boletus pinophilus* soprattutto, a conifere.

Tra i lessotipi riferiti a questo gruppo il più diffuso è **bulé** o **bulè** (dal latino *bolētus* e questo affine al greco *bólos*, βόλος, "tondeggiante"), sulle Alpi in particolare, con qualche variante come **bulé**, **bulai** (a Fontane – Frabosa Soprana –), **bufai** (a Pamparato e Pianfei), **bufé** (a Upega – Briga Alta –), **bulé** a Limone Piemonte, in alcune zone dell'Ossola e altrove.

Accanto a questo tipo prevalente si hanno isolate derivazioni da "fungo" (ALEPO I-III, 2004), **funs** e **funf** in Val Soana, **fons** a Ribordone, **funs** (con **burén** e **büri**) in altre località di parlata brigasca.

Nel Biellese (Sella, 1992) prevale il tipo "fungo" con **funsc**, il più diffuso, insieme a **fons**, **funs**, **funs**, **funz**, **funch**, **funchji**. **Funʃ bianch** è di Casale Corte Cerro e **fungg bianch** di Quarna.

Qua e là nelle Alpi Graie (parlate francoprovenzali), i nomi derivano da "porcino": **pursin**, **purzin**, **purhin**, **purhlin**, **pursön**, **pursé**. **Sep** e **sëpe** (cfr. il francese *cèpe*) è un tipo lessicale limitato rispettivamente a Bellino e Aisone.

Un particolare tipo con parecchie varianti è stato rilevato in Monferrato: **calai**, **calài**, **cafai**, **cafagn**, **caréi**, **garéi**, **funs calèngh** o solo **calèngh** (a Casale Monferrato) e **fons calegn** (a Fubine), oltre a **calëgn** (Sella, 1992) di alcuni comuni biellesi (qui però prevale **funsc**). Secondo Levi (1927) questi nomi derivano da un supposto **agariculum*, diminutivo di *agarĭcum* per aferesi, con caduta della *a*- iniziale.

Nelle Langhe si riscontrano **verrió** e **livró** (**livrín** a Prato Sesia); nell'Acquese **anvirió** a Cassine, **anverió** ad Acqui Terme, **anverió** a Ovada; nell'Alessandrino, **anvriól** ad Alessandria, **nivarió** a Tortona.

Bjanchit indica in particolare *Boletus edulis* in varie zone dell'Ossola e **volva** è "porcino" genericamente a Novara. Per la provincia di Novara si hanno inoltre queste distinzioni: **murné** è il *Boletus pinophilus*, **testa nera** il *Boletus aereus* e **fjoroni** il *Boletus aestivalis*.

---

300 - FUNGO CAMBIA-COLORE [varie specie] **Scheda 300**
Boletus spp. Boletaceae

Oltre ai porcini commestibili esiste il gruppo dei cosiddetti porcini "malefici", chiamati anche "funghi cambia colore" perché la loro "carne" tagliata, e quindi esposta all'aria, vira in pochi secondi dal bianco o giallo al blu-nerastro.

Di questo gruppo sono sicuramente da evitare: *Boletus rhodopurpureus* (= *Boletus purpureus*), a cappello che varia dal giallo-arancio al purpureo, con pori sotto il cappello e reticolo del gambo di colore rosso, e il più noto *Boletus satanas* [v. scheda 298] a cappello biancastro, pori gialli o aranciati e gambo rosso; entrambi possono dare disturbi digestivi.

Esistono però tre specie di funghi cambia colore che sono commestibili se cotte: *Gyroporus cyanescens*[230], *Boletus erythropus*[231] e, malgrado il nome, *Boletus luridus*, detto **cudogn** nel Novarese.

---

[230] Letteralmente "che diventa azzurro".

Le denominazioni locali sono univoche come si fa notare in ALEPO I-III (2004) anche se, in alcune zone, qualche specie è considerata appunto commestibile come ho potuto constatare di persona. In tutti questi funghi il tipo lessicale dominante è **fré** (letteralmente "fabbro"[232]), nome diffuso sulla Collina di Torino e a Refrancore e qui indicante di questo gruppo le specie che possono essere mangiate, con varianti anche alquanto differenziate: **frè**, **frér**, **faré**, **feré**, **frí**, **fríe**, **fréi**, **föré**, **frär**, **frèirő** (a Tigliole) oltre a **franch**, **fragn**, **frandun**, **frant** (questo a Cassine e Acqui Terme), **fratun** (in brigasco).

Nel Biellese (Sella, 1992) il tipo **fré**, con numerose varianti, è quasi sempre preceduto da "fungo": **funsc fré**, **funs fré**, **funchji fré**, **funz fëré**, **funs föré**, **funsc frénch**, **funṡ franch**, ecc. **Funʃ fēr** è di Casale Corte Cerro.

Altri lessotipi localizzati sono: **badóu** di Tortona (ma **farläuder** nel vicino subappennino), **scuri** a Gattinara, **cücabüro** di Ingria, **ciarní** di Mattie, **carna rusa** di Val della Torre, **bulè mat** di Rocca Canavese, **bulé carpa** ("fungo crepa") di Coazze. Al cambio di colore si riferisce **burén scangiáū** di Piaggia (Briga Alta).

---

301 - FUNGHI DELLE CONIFERE [tre specie]: **LARICINO** e **PINAROLO** — **Scheda 301**

Boletus elegans (= *Suillus grevillei*), *Boletus granulatus* (= *Suillus granulatus*), *Boletus luteus* (= *Suillus luteus*) — Boletaceae

Per queste tre specie, note e raccolte in molti luoghi nelle Alpi ma non ovunque, in ALEPO I-III (2004) si segnalano difficoltà di riconoscimento. In genere nell'indagine linguistica condotta si è potuto chiaramente separare solo il LARICINO (*Boletus elegans*), simbionte del larice (*Larix decidua*), da *Boletus granulatus* e da *Boletus luteus*, entrambi simbionti dei pini (*Pinus* spp.), indicati indistintamente col nome di pinarolo. Nelle zone collinari, dove non è presente il larice, i termini raccolti possono riferirsi in modo generico ai pinaroli.

Tutti e tre i funghi qui trattati sono commestibili, ma hanno la superficie del cappello più o meno glutinosa, carattere più evidente con tempo umido: questa cuticola, che può risultare indigesta o lassativa, dev'essere asportata prima della cottura. Più spesso laricino e pinaioli vengono messi in conserva sott'olio dopo bollitura in acqua e aceto.

Sono sicuramente legati al larice, e quindi indicano il LARICINO (*Boletus elegans*): **merṡulin** ("laricino") di Canosio, **bulé di merṡe** ("fungo dei larici") di Sampeyre, **bulé di malëṡu** di Mattie, **bulé di maláṡṡu** di Balme, **piṡicin dal maláṡṡu** di Coazze e **garibura du bletūn** di Salbertrand.

Sono da considerarsi recenti innovazioni giunte dall'esterno **pinājöi**, **pin-öi**, **pinaröi**, **buſai di pin**, **bulé di pin** che possono adattarsi sia al fungo del larice sia a quelli del pino, poiché il termine "pino". viene spesso utilizzato nel parlare comune come sinonimo di "conifera".

Sono invece sicuramente da assegnarsi a un PINAROLO (*Boletus luteus* oppure *Boletus granulatus*), le denominazioni raccolte sulle colline interne: **ginevſin**,

---

[231] "Dal piede rosso".

[232] Questa denominazione, derivante da "ferro", è da mettersi in relazione con la credenza che il contatto con questo metallo annullasse la velenosità del fungo.

pissaîrin e **pëssîrin** che s'incontrano nel settore occidentale dell'Astigiano, **pinaîŕő** e **pinajől** nel basso Monferrato e Tortona, **pinaîŕő**, **śinevîrin** e **sönevîrín** nelle Langhe e Roero. **Garibura du pin** è di Salbertrand.

D'incerta etimologia è **zūcaloti** di Ormea mentre si riferisce al colore il **giaunét** ("gialletto") di San Giuliano (Susa). **Limucé** significa "vischioso" ed è da attribuire a *Boletus luteus* poiché è voce di Bersezio (Argentera) come pure il semplice **bulé** di Sestriere poiché a queste quote esiste solo il larice.

---

302 - PORCINELLO [due specie] **Scheda 302**
Boletus scaber (= *Leccinum scabrum*), *Boletus rufus* (= *Leccinum rufum*) Boletaceae

Sono due specie commestibili dal portamento consimile, a gambo slanciato coperto da squamette e cappello convesso, biancastro di sotto e bruno o grigiastro di sopra in *Boletus scaber*, aranciato sino a rosso mattone in *Boletus rufus*.

In simbiosi micorrizica con latifoglie, specialmente betulla e carpino bianco *Boletus scaber* e pioppo tremolo *Boletus rufus*, sono funghi diffusi soprattutto nella fascia collinare e montana ma anche nei lembi di pianura a brughiera.

Scaber, "rugoso", è riferito alla superficie del gambo; *rufus*, "rosso", è riferito al colore della parte superiore del cappello.

Assai meno considerati dei porcini, questi funghi sono comunque di commestibilità discreta.

Entrambe queste specie sono conosciute sovente con il termine corrispondente a "capra" anche (ALEPO I-III, 2004) considerata al diminutivo: **crava**, **cravina**, (entrambi eventualmente con l'aggiunta di specificativi quali **rusa**, **néra**, **nèira** o **marón** con riferimento al colore del cappello), **cravëtte**, **ciabre**, **céure**, **cévre**, **civre**. In qualche caso a **ciabra** o al nome **gamba** si unisce l'aggettivo **griśa** ("grigia") in riferimento alla tinta fuligginosa del gambo che talvolta ha dato il nome al fungo, **gamba griśa**.

Relativamente alla specie forestale alla quale sono legati questi funghi si riscontrano, come "funghi della betulla": **bulé di bjule** a Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **burè del báule** o **burè baulin** di Ormea, **bulé di bjulle** di Carema, **bulé di bjule** di Roccavione e Robilante, **funchji di bjulli** di Guardabosone, **bedulit** dell'Ossola; **albarich** del Novarese è legato invece al tremolo. In vari casi in ALEPO I-III (2004) si segnala l'incertezza riguardo al fatto che si tratti dell'una o dell'altra specie. Generici sono **erbaróut** raccolto a Cassine e **cravèi** di Tortona.

Specifici sono invece: **crava nèira** e **crava rusa** della Collina di Torino, **dona rusa** in più centri del Biellese, **cravina bjänca** e **rusa** del Novarese, **rusitt** ("rossette") dell'Ossola e di Suno, **cravëtta näira** del Biellese occidentale, **caîragn aîrbîrin** ("fungo del pioppo tremolo") delle Langhe e Roero, qui insieme a **matota** ("ragazzina") e, infine, **tarmulinn-a** a Refrancore. **Nüsciora** del Novarese è *Boletus scaber*.

Segnalazioni isolate di Sella (1992) per *Boletus rufus* (ognuna da una a tre località del Biellese) (Sella, 1992) sono: **dona** ("donna") di Donato, Favaro e Lozzolo, **gávula** di Casa del Bosco (Sostegno) – anche per *Boletus scaber* – **gáula** di Bugellio (Curino) e Sostegno (**gavlin** a Gattinara), **madona** ("Madonna") di Colla di Netro e Graglia, **mata rusa** ("ragazza rossa"), **śgnura** ("signora") di Orbe.

In questa zona per *Boletus scaber* prevale **dona nèira** (“donna nera” per il colore scuro del cappello) insieme a un’altra denominazione isolata: **ajazola** di Valdengo.

Vacarola di Cavallirio è usato per entrambe le specie.

---

303 - LINGUA DI BUE **Scheda 303**
Fistulina hepatica Polyporaceae

Questo fungo, assai caratteristico per la forma e il colore, vive sui tronchi e le ceppaie di castagno e querce, sporgendo con corpi fruttiferi carnosi, commestibili, pesanti sino a 7-8 kg, in forma di lingua (caratteristica ricordata anche nella massima parte delle denominazioni locali) di colore rosso porpora (da cui il nome botanico della specie che allude alla tinta del fegato, tanto più che il carpoforo trasuda al taglio un liquido rosso sangue). È un debole parassita del legno e, sebbene di sapore acidulo (molto ricco in vitamina C), risulta commestibile.

Si hanno così, citando solo una parte delle voci raccolte in ALEPO I-III (2004), **lènga** o **lénga** (Torinese, Balangero, Val della Torre, Giaglione, Novalesa), **lèngua** (Novarese), **längua** (Pamparato), **lengua ad bö** (Ossola), **langua ëd bő** (Langhe e Roero), **lëngua d’bö** (Val Chiusella e Val Soana), **lénghje d’bo** (Chianocco), **lënga d’bőu** (Aisone), **lënghe d’bü** (Fontane di Frabosa Soprana), **lënga di castagné** (Villar Pellice), **lengia do ciatiníe** – “lingua del castagno” – a San Giuliano (Susa). **Bulé da sücca** (“fungo della ceppaia” – Entracque) e **bugia** di Carema sono forme lessicali particolari.

In Sella (1992) sono riportati, oltre al prevalente **lèngua** (anche di bue: **lèngua d’bö**, **lèngua d’be** o di cane: **lèngua d’can**), **carnina** per Colla di Netro e **cärnadina** di Lozzolo.

---

304 - FUNGO IMPERIALE O GRIFFONE **Scheda 304**
Grifola frondosa (= *Polyporus frondosus*) Polyporaceae

Fungo molto apprezzato, considerato ottimo sott’olio, di dimensioni spesso eccezionali (esistono segnalazioni di 15-25 kg, con un record di 40 kg). È parassita e soprattutto saprofita sul legno di latifoglie deperienti, specialmente su ceppaie e radici di castagno dove ogni anno forma nuovi e voluminosi corpi fruttiferi. Questi sono costituiti da un unico stipite dal quale si ramificano fittamente, a formare un cespo, numerosissimi cappelli sovrapposti in forma di ventaglio, piccoli, a mo’ di petali bruni: da quest’aspetto frondoso deriva il nome scientifico della specie.

I nomi locali con i quali è conosciuto si possono riunire in due gruppi.

Se il griffone è assimilato a dei baffi: **barbiśin**, presente anche in Liguria, e simili come **bërbëśin** o **bërgén** a Pamparato, **barbiśen** a Boves, **bërbëśin** a Pramollo, **barbeśin** a Lemie, **barbig** e **barbin** nell’Ossola, **buvëżin** a Frabosa Soprana. Se è assimilato a delle orecchie: **urgiún** e **urjún** (“orecchione”) delle basse Valli Grana e Maira, **uriē** della bassa Valle Vermenagna, **urjate** (“orecchiette”) di Ormea. Nel Saluzzese si ha **uluch** (“allocco”), in ALEPO I-III (2004) **agnél** della media Valle di Susa, nome che allude al vello ovino, mentre proprio dell’alto Canavese (Val Soana, Frassinetto, Valle Sacra) è **cuarin**.

Anche nel Biellese (Sella, 1992) compaiono questi due gruppi di denominazioni, rispettivamente con **barbiśin**, **bërżin**, **bärżin** e con **urèi**, **aurëi**, **urcin**, **urgiun**, **urjun** e simili.

305 - FUNGO DEL LARICE **Scheda 305**
Fomes officinalis (= *Polyporus officinalis*, = *Laricifomes officinalis*) Polyporaceae

È un grosso fungo a mensola, il cui corpo fruttifero cresce, senza gambo, lateralmente al tronco dei larici. Può misurare sino a 50 cm d'altezza e 30 cm di larghezza; a maturità assume forma di zoccolo equino. La superficie è secca, dura e screpolata, di colore variabile dal bianco al giallo e al grigiastro, con carne quasi di consistenza stopposa.

Ricco di principi amari, veniva raccolto per curare le affezioni dell'apparato digerente, ad esempio quelle dei bovini in Val Germanasca. L'uso principale, però, era come componente della numerosa serie di sostanze aromatiche per la preparazione di amari e vermut, raccolto dai montanari e venduto per tale scopo ai liquoristi.

A Elva è detto **maschi** ("maschio") mentre altre denominazioni sono riportate in ALEPO I-III (2004): **agari** a Canosio, **agari mas-c** a Fontane (Frabosa Soprana) (forse innovazione dall'italiano "agarico"), **panunfla** a Perrero (**panuflo** secondo Pons e Genre (2003), genericamente per la Val Germanasca), **blufôt mas-c** a Upega (Briga Alta), **balafôt** ad Argentera, **cücümeles** a Bellino.

306 - OVOLO BUONO O FUNGO REALE **Scheda 306**
Amanita caesarea Agaricaceae

I nomi italiani di questo ricercato e vistoso fungo pongono in risalto il suo particolare interesse gastronomico e il suo bell'aspetto. Il nome della specie allude ai suoi pregi già graditi ai Cesari dell'antica Roma, che la ricordarono come *fungorum princeps*, il principe dei funghi, mentre si parla di fungo dei re in italiano. Nel genere *Amanita*, che comprende anche alcune specie tossiche, spesso mortali, è questa l'unica commestibile, sia cruda che cotta.

Ben sviluppato (alto sino a 40 cm), il corpo fruttifero è inconfondibile per la superficie del cappello, ovoidale e poi appianato, largo sino a 20 cm, lucente e di un bel colore aranciato, striato al margine, per le lamelle e l'anello di forma irregolare gialli come il gambo che emerge dalla volva[233] bianca.

Questa specie non va confusa con *Amanita muscaria*, velenosa anche se non mortale, perché quest'ultima ha cappello rosso cosparso di verruche biancastre e il resto del corpo fruttifero completamente bianco; qualche dubbio può permanere quando il fungo è ancora completamente racchiuso nell'involucro della volva, in particolare in una varietà il cui cappello tende al giallo arancio e solitamente è senza verruche, ma ha sempre lamelle, gambo e volva di colore bianco.

L'ovolo buono è un fungo tipico di boschi caldi e asciutti di querce e castagni e perciò difficilmente si può incontrare al di sopra di 1000 m.

Amanita viene dal greco *amanites*, ἀμανιτης, "(fungo del Monte) Amano".

I tipi lessicali prevalenti in Piemonte sono: **real** e **bulè real** (**rjal** a Val della Torre), **fonc** o **fongh real** della Valsesia e quindi **cucun** della Collina di Torino (che deriva dal latino *coccum*, "chicco, bacca", oggetto di forma arrotondata, paragonato qui alla forma dell'uovo), esteso, con piccole varianti, anche al Monferrato, Langhe, Roero, Acquese e Ovada: **cuconn-a**, **cücun-a**, **cucunja**, oltre a **cocona** indicato da

[233] Involucro in forma di coppa che sta alla base del gambo.

Sella (1992) per Sagliano Micca, ecc... Riferentisi ancora all'aspetto giovanile di "uovo" sono: **funs ŏu** del Vercellese, **coch** del Novarese e di Rovasenda, **funs coch** del Novarese, **bala rusa** ("palla rossa") delle imboccature delle Valli Pesio e Vermenagna e gli isolati **ruso d'ŭu** ("rosso d'uovo") di Aisone, **ŏu** di Boves, **óul** di Novara, **öf** della Valsesia, **burè dël övu** ("fungo dell'uovo") di Ormea (oltre a semplicemente **bulé** e **buléru** prevalenti), **coch** di Rovasenda e Oleggio e **éu** di varie località del Biellese. **Aîjŏ**, insieme a **cúcuîa**, è stato raccolto a Pamparato (**cúcula** nelle vicine zone di Lesegno, Mombasiglio e Scagnello), **îjá** a Roburent, **arjai** a Foglizzo. **Buleru** è di Gattinara.

---

307 - FAMIGLIOLA BUONA O CHIODINO **Scheda 307**
Armillariella mellea (= *Armillaria mellea*) Agaricaceae

Questo fungo è chiamato famigliola buona perché cresce in cespi numerosi (tanto che i nomi locali sono per lo più al plurale) di cappelli a lamelle dapprima piccoli, a forma di chiodo su gambi sottili e fibrosi, forniti di anello (di qui i nomi scientifici del genere, dal latino *armilla*, "braccialetto"), spesso di color giallo miele (in latino *mel*, *mellis*, da cui il nome della specie); la tinta può variare sino al bruno e all'olivastro.

L'assenza di nomi per questo fungo in zone montane più in quota, come segnalato in ALEPO I-III (2004), deriva dal fatto che esso, agente di pericolosi marciumi radicali e perciò parassita (ma in seguito anche saprofita) su ceppaie di piante deperienti, non sale molto in alto (circa 1000 m). Si trova su molte latifoglie: un tempo sui tronchi cavi capitozzati[234] di salice e gelso, specie che hanno contribuito a ispirare alcune denominazioni locali; a bassa quota le famigliole s'incontrano spesso in autunno nel legno di robinia.

Per quanto detto prima i termini usati localmente sono in prevalenza **famjole** (**famjoîe** nelle Langhe) e **famijole**. A Pontestura è stato raccolto un **bruclëtte** e **bruchin** a Quarna (da **broca**, "chiodo"), **ciuín** ("chiodini") a Carema e Campiglia Cervo (ALEPO I-III, 2004) e, ancora, **ciudin** prevalente nel Biellese (Sella, 1992), a Oleggio e nell'Ossola con **ciudit**, come pure nella pianura novarese insieme a **ciudic** (con un'eccezione, **ciudit**, a Suno).

Nel Piemonte orientale, compreso Novi Ligure, però, compare anche, come in Lombardia, **gabarŏ** (**gabarèn** a Tortona), **gabé** a Pontestura, da **gaba**, "salice", sempre che questi nomi non riguardino un'altra specie simile del legno, il PIOPPARELLO (*Cyclocybe aegerita* = *Agrocybe aegerita*). Ancora nel Novarese, dove esistevano, come altrove, filari di gelso per l'allevamento dei bachi da seta, le famigliole venivano chiamate **ciudin di murui** (da *Morus* "gelso") oppure **marunot**. Anche per Cassine è attestato il nome di **funs di mur**. In riferimento alla pianta ospite a Tortona questo fungo è chiamato **rubiljèi**, **marunei** e **sarsèi** in quanto viene "portato" di volta in volta da robinia e da salici.

Le famigliole vengono chiamate **ciaperoles** a Mattie e **sücairole**[235].

---

[234] La capitozza è una forma di ceduo in cui vengono tagliati i rami su un fusto unico alto non oltre 1,50-2 m.

[235] Da **süca**, "ceppaia", a Mondovì.

La famigliola buona, della quale è commestibile il solo cappello, non deve essere confusa con funghi tossici di aspetto simile, anch'essi a lamelle, crescenti a cespi e anch'essi con un anello, ma estremamente fugace, del genere *Hypholoma*. Il più comune è *Hypholoma fasciculare*, di sapore amaro, che ha il cappello e i gambi di color giallo zolfo mentre le lamelle sono verdastre.

---

308 - MAZZA DI TAMBURO **Scheda 308**
Macrolepiota procera (= *Lepiota procera*) Agaricaceae

Questo bel fungo a lamelle, di notevoli dimensioni (sino a 40 cm d'altezza), deve il suo nome italiano all'aspetto giovanile, quando il cappello chiaro, coperto da squame brune, è ancora di forma ovoidale, chiuso su un gambo snello e screziato di bruno fornito di anello. Il cappello completamente aperto può avere un diametro di 20-40 cm e il suo aspetto ombrelliforme ha influenzato alcune denominazioni locali (fungo parasole).

Il nome del genere deriva dal greco *lépion*, λέπιον, "piccola scaglia" e *ús*, *utós*, οὖς, ωτός, "orecchio"; il termine specifico *procera* in latino significa "alta".

Si tratta di un fungo non micorrizico, saprofita, cioè non legato a radici di alberi ma alla sostanza organica in decomposizione; si trova nelle radure boschive, nelle vigne e, in montagna, un tempo si sviluppava anche nei coltivi a segale, dove cresceva sulle stoppie dopo la mietitura: **cücümelo di ciomp** ("dei campi") di Bellino, **cücamele di ciamp** di Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), **cücümella di ciomp** di Angrogna, **cüccamëllë de stugia** ("di stoppia") di Pamparato. Sovente viene erroneamente considerato velenoso o comunque non è mangiato (ALEPO I-III, 2004) per cui il suo nome locale a volte può essere sinonimo generico di fungo non commestibile. **Cücümela**, con piccole varianti locali, come s'è visto, è il nome di gran lunga più diffuso a scala regionale, mentre all'ampiezza del cappello si riferiscono **parapjöva** ("parapioggia") delle Langhe e Roero, **umbrele** di Campiglia Cervo e altre località del Biellese, **umbreléi** ("ombrellini") di Tortona e, con allusione alla forma a "cappello", **capline** di Carema e Campiglia Soana, **caplinn-a** di Coggiola, **caplun** del basso Monferrato.

Al gambo slanciato si riferiscono **gamba al pula** e **gambi ad pula** ("gamba di pollo") del Novarese, **gambi d'pula** di Lozzolo, Orbello (Villa del Bosco) e San Maurizio (Roascio) e **gambe d'galinn-a** ("gambe di gallina") di Castelletto Cervo.

Alla forma giovanile del fungo, con cappello chiuso, alludono **masa** ("mazza") di Refrancore e **mazz da tambür** dell'Ossola.

---

309 - LATTARIO BUONO **Scheda 309**
Lactarius deliciosus Agaricaceae

Fra i numerosi lattari, più spesso sospetti o comunque di sapore spiacevole, che sono così detti per il latice di vario colore che secernono alla frattura, il LATTARIO BUONO (*Lactarius deliciosus*) è l'unico a essere ben conosciuto perché buon commestibile. Viene raccolto, insieme a specie affini che vanno sotto lo stesso nome, in boschi di conifere a varie quote, con le quali ha rapporti di micorrizia.

Questa specie è facilmente riconoscibile per il cappello un po' infossato al centro, di colore aranciato chiaro, spesso zonato a cerchi, con macchie verdastre;

esso produce un latice di color rosso arancio che gli è valsa la maggior parte delle denominazioni locali,che ricordano per lo più il sangue.

Sulle Alpi, dalla Valle di Susa alle Marittime ALEPO I-III (2004) indica **sanguin**, **sanghin**, **bulé du sangh**, **sanguinass**, **sanguèin** (come ad Acqui Terme), **sanguinen**, ecc. In certe zone delle Alpi Cozie e Marittime e nelle Graie non è conosciuto o viene ricordato con un nome generico (**pisacan**, **pisicin**, **pisacin**, ecc.) indicante funghi ritenuti velenosi.

Nelle zone collinari centrali, dove cresce in simbiosi con il pino silvestre, è noto con il nome di **trun**, dalla Collina di Torino alle Langhe (qui **trûn** – ma anche **sanguign** – e **taûrun** nel Roero). Sempre per il latice colorato una denominazione specifica di Bellino è **safrané**[236].

---

310 - PRATAIOLO **Scheda 310**
Agaricus campestris (= *Psalliota campestris*) Agaricaceae

Questo fungo, a cappello dapprima globoso e poi convesso, a lamelle rosate, più scure, bruno-cioccolato quando sporifica e, per il resto, di colore bianco, è fornito di un anello sul gambo. Un tempo era assai più frequente nei prati ben concimati con stallatico dove può formare i cosiddetti "cerchi delle streghe" dovuti all'accrescimento ad anello del micelio a partire da un punto centrale. È affine ad *Agaricus bisporus*, il comune *champignon*, che può venire coltivato proprio perché si tratta di un fungo saprofita, non legato alla presenza di alberi.

Agarĭcum è il nome latino di questo fungo (*agarikón*, αγαρικόν in greco). Il nome italiano e la maggior parte di quelli locali sono legati all'ambiente in cui questo fungo vive: **praröl**, **prataró** (in Ossola), **pragaró** (a Novara), **plaróla** a Oleggio, **plaró**, **plaröl**, **plarel**, **plaró** (Acqui Terme), **praró** (Balangero), **funs di prai**, **bulè di pré**, **prâiró** (nelle Langhe dove però compaiono anche **farînèt** e **spaudín**), **praisō** in generale in Brigasco (ma **burén di pra** a Viozene). In ALEPO I-III (2004) voci particolari sono: **fungarotte** a Traversella e **cücabüro** a Ingria. **Saridula**, con voci affini in Trentino secondo Penzig (1924), è il termine usato nell'Astigiano (Tigliole, Castello d'Annone, basso Monferrato, oltre che a Tortona). **Senseirun**, segnalato da Colla (1837) per Pianezza e Alpignano, è, almeno per questa zona, una forma arcaica e desueta. **Djela** viene indicato da Guarneri per Prato Sesia. **Garibura du prā** è di Salbertrand e **stubiaró** di Tortona.

---

311 - GAMBE SECCHE **Scheda 311**
Marasmius oreades Agaricaceae

Piccolo fungo commestibile (2-6 cm), con cappello di colore nocciola chiaro a lamelle rade e gambi sottili e slanciati, di consistenza coriaceo-elastica (da cui il nome italiano e parecchi di quelli locali). Forma file e cerchi delle streghe nei prati, dove si comporta da saprofita.

La specie è dedicata alle Oréadi (*Oreiádes*,᾽Ορειάδες), mitiche ninfe delle montagne (*óros*, ὀρος, in greco).

Viene chiamata **gambe sëcche** ("gambe secche") nel Torinese, **gambasäca** a Tortona, **gambi sëcchi** in Monferrato e a Cassine, **gamba seca** o **gamba sóca** nel

---

[236] Da **safran**, "zafferano".

Novarese, **gambe sèche** o **séche** in Ossola. Col significato di "chiodini" si hanno **ciuín** a San Damiano d'Asti, **ciudén** a Montemagno e **ciuét** in provincia di Cuneo.

---

312 - COPRINO CHIOMATO **Scheda 312**
Coprinus comatus Agaricaceae

Fungo d'aspetto inconfondibile, di colore bianco all'inizio, quando il cappello, che si sviluppa su un gambo cavo, è ancora chiuso, di forma ovoidale e cosparso di vistose squame scure. Sin qui il coprino è ottimo da consumarsi, anche crudo, e la sua carne e tenera e delicata; nel giro di poche ore, però, le spore nerastre maturano e il cappello diventa conico e deliquescente, con la carne nerastra e liquefatta.

Da questo fatto viene la denominazione di "fungo dell'inchiostro" in uso a Cassine (**bulè d'inciostër**), a Boves (**bulè dl'inciost**), nell'Ossola (**fünsc de l'inchiostri**) oltre a **chi dl'inciostî** ("quelli dell'inchiostro") a Pamparato. A Rocca Canavese è conosciuto come **bulé dla drügia** ("fungo dello stallatico") e a Val della Torre come **cui dla drügia** ("quelli dello stallatico") in quanto può crescere sulle concimaie; si può trovare pure nei luoghi erbosi fortemente letamati o comunque molto ricchi di sostanza organica dove si comporta da saprofita. In Monferrato è noto con il nome di **bulgaîrin**. Sulle Alpi (in ALEPO I-III, 2004) solo in quattro località su quarantadue è stato raccolto un nome locale; altrove esso non è conosciuto o il fungo è stato denominato genericamente come quelli d'incerta commestibilità utilizzando il tipo lessicale **cucumele** con varianti.

Il nome scientifico del genere è stato foggiato sul greco *cópros*, χόπρος ("escremento") dato il suo ambiente vitale; il nome della specie è stato ispirato all'aspetto frangiato delle squame nerastre del cappello simili a una chioma.

---

313 - VESCIA [varie specie] **Scheda 313**
Bovista spp., *Calvatia* spp., *Lycoperdon* spp. Agaricaceae (Lycoperdaceae)

Le vesce sono un gruppo di funghi saprofiti di forma più o meno sferica, di diametro variabile a seconda della specie (da pochi cm sino a 40 cm); *Calvatia gigantea* (= *Lycoperdon giganteum*) può pesare sino a 9 kg. La superficie può essere liscia o leggermente verrucosa mentre solo di rado possiedono un breve gambo. Sono caratterizzate dal possedere un'abbondantissima produzione di spore a maturità; allora, con tempo asciutto, il corpo fruttifero, prima carnoso, presenta una superficie di consistenza cartacea che, per lacerazione o compressione, emette come "fumo" le finissime spore. Parecchie specie sono tipiche delle praterie concimate o pascolate di montagna, anche sino a 2000 m e oltre. La commestibilità o meno di alcune specie, come viene constatato in ALEPO I-III (2004), è legata più che altro alle "diverse abitudini comunitarie".

Secondo Devoto (1968) il nome italiano deriva da un possibile **vissja*, «plurale del classico *vissium*, astratto di *vissire* "emettere gas"».

La maggior parte degli appellativi locali si lega al tipo lessicale "peto di lupo" (ricordato, alla greca, anche nel nome del genere e della famiglia) come **pèt d'lûu** (Collina di Torino), **pëtta du lü** (prevalente nel Biellese), **pèt ëd lup**, **pèt ët luf**, **pët du lu**, **pët ëd lü**, **pèt de lüvu**, **pët dal lu**, **pett da luv**, **petta dal lüf**, ecc., come pure, con significato analogo ("peto") **lofa** (come ad Acqui Terme), **lofa** e **lufon da lü** con **lofa dal lüv** (a Novara), **lufja**, **lüfe**, **vësso**, **vëssa**, ecc.

Si ricordano ancora, più localizzati, **buléi cu fümu** (Novalesa), **fümaterä** di Salbertand, **fümët** (Giaglione), **stübbe** (**tübo**, "fumo", dove **s** è un relitto dell'antico articolo **es**, a Sancto Lucio de Coumboscuro – Monterosso Grana –), **pufe** (Bellino), **büfje** (Coazze), **cücümélo chë tübo** ("fungo che fuma") ancora a Bellino. **Tabach du djau** a san Michele di Prazzo si riferisce alle spore, fini come il tabacco da fiuto; **flu d'térra** ("fiori di terra") è di Mattie; **püff** è ancora di Novara; **íu d'curbä** ("uovo di corvo") è stato rilevato a Rochemolles (Bardonecchia) e **suclétta** a Sestriere.

---

314 - GALLINACCIO o **GALLETTO** **Scheda 314**
Cantharellus cibarius Cantharellaceae

Ben noto e pregiato piccolo fungo dal caratteristico colore giallo o giallo-arancio, dal grato profumo di frutta, a cappello imbutiforme con lembo di forma irregolare, depresso al centro, a lamelle ridotte a venature decorrenti su un corto gambo. Vive nei boschi di latifoglie e di conifere su substrato acido e fresco.

Il nome del genere è un calco dal greco *kántharos*, κάνθαρος, "coppa", per la forma del cappello e *cibarius* significa "commestibile" in latino.

Il lessotipo dominante è affine al secondo nome italiano, cioè **garitula** (dal latino *agaricula*), diffuso come tale sulle Colline del Po, Monferrato, Roero, Langhe, Torinese, Balangero, Ribordone, Alpi Graie, Angrogna e parte delle valli cuneesi, qui con parecchie varianti locali: **gialinete** a Cartignano (**galineli** a Oleggio nel Novarese), **galét** in Brigasco, **garótula**, **galótula**, **gratulina**, **garita**, **garitto**). **Garlutra** è di Acqui Terme e **galäta** di Tortona. **Margheritta** è presente a Carema, Pramollo, San Giuliano (Susa) (ALEPO I-III, 2004) e nel Biellese (Sella, 1992) dov'è prevalente e **margaritin** a Gattinara.

Cacaróte è stata rilevata in una parte del territorio di Monterosso Grana e Sancto Lucio de Coumboscuro mentre, per il resto, il nome si uniforma a **maninéte** del confinante comune di Pradleves (questa denominazione vige pure in Valle Varaita). **Urijína** (a Boves), **urglín** (a Giaglione), **orjëte** ("orecchiette", a Chianocco) sono termini assai localizzati come anche **crespuline** (Aisone) e **buláina** (bassa Valle Vermenagna).

Perzighin e **pescu** sono del Novarese, **pënarela** di Cavallirio, **sciantrel**, **funsciarol**, **persighin** e **gialdin** a seconda delle zone dell'Ossola, **cartola** di Torre Canavese e Castellamonte, **fungáttula** di Campiglia Cervo. Altre denominazioni del tutto isolate anche come diffusione del Biellese (Sella, 1992) sono: **bartella**, **fungiaratta**, **fungola**, **fungulinn-a**, **funśinn-a**, **gaulëtta**, **girulina**[237], **pjatlina** ("piattina").

---

315 - MANINA o **DITOLA** [varie specie] **Scheda 315**
Ramaria (= *Clavaria*) spp., *Ramaria botrytis* Ramariaceae

Facilmente riconoscibile come aspetto a livello di genere, la distinzione a livello di specie è più difficile, soprattutto se il fungo è "adulto" e i colori possono essere confusi. Il riconoscimento delle varie specie è importante, perché parecchie ditole sono tossiche, con azione negativa sull'apparato digerente.

---

[237] In francese il nome di questo fungo è *girolle*.

Si tratta di funghi dall'aspetto molto particolare, costituiti da tozzi cespi finemente e fittamente ramificati all'estremità superiore, con aspetto coralloide. L'unica specie commestibile e inconfondibile è la MANINA ROSSA o DITOLA ROSSASTRA (*Ramaria botrytis*), bianca con apici dei ramuscoli viola-rossastri.

Si trovano in boschi di latifoglie e di conifere.

I termini italiani per questi funghi sono stati coniati sulla base della somiglianza di piccole mani o dita delle estremità ramificate del corpo fruttifero, nomi che compaiono pure, elaborati in vario modo, nelle denominazioni locali, mentre il nome del genere *Ramaria* proviene dal suo aspetto ramificato.

Circa le denominazioni locali si hanno: **manin-e** e **manine** nel Torinese, in Val Sangone, basse Valli Maira e Vermenagna, **mënine** a San Maurizio di Frassino, **maninä** a Salbertrand, **manèin-i** a Cassine, **maninete** a Monterosso Grana (però solo a Sancto Lucio de Coumboscuro), **manetto** e **maneinës** nella media Valle di Susa; **didin-e**[238] e **didel** nell'Astigiano, **didēti** nel Novarese, **denet**[239] a Pradleves e parte del comune di Monterosso Grana, **djela** e **djella** nel Biellese, **geli** a Tortona; **unge d'gat** e **ungin** ("unghie di gatto" e "unghioli") nelle Langhe; **pjutine** ("zampette") a Ribordone. **Bulé fraplin** è stato raccolto in Val Pellice, con varianti; **graspulina** e **graspulino** (ALEPO I-III, 2004) sono stati registrati rispettivamente a Boves e Cartignano; **cimpina** è diffuso nell'Ossola.

---

316 - SPUGNOLA **Scheda 316**
Morchella esculenta Morchellaceae

La spugnola è un fungo dall'aspetto molto caratteristico: il suo cappello è cavo, ovato-conico, da giallo a bruno, caratterizzato da alveoli irregolari che lo fanno assomigliare a una spugna; il gambo è bianco, irregolare e contorto, anch'esso cavo.

La spugnola compare presto in primavera, è pregiata, di buona commestibilità, tipica di luoghi erbosi e prati, anche pioppeti di pianura e frutteti dove vive comportandosi come saprofita.

Il nome italiano deriva dal suo aspetto di spugna mentre il termine scientifico *esculenta* significa "commestibile"; il nome del genere è una latinizzazione del tedesco *Morchel*.

Il tipo lessicale **spungola** ("spugnola") è assai diffuso dalla pianura alla montagna (nel Canavese, ad Aisone ed Entracque) con qualche variante; così si hanno **pungola** della Collina di Torino, Balangero, Balme, Novalesa, Condove, Pramollo, Perrero, Villar Pellice, Piasco, Cartignano, Canosio, Sancto Lucio de Coumboscuro (Monterosso Grana), Caraglio, Boves, Chiusa Pesio, Pamparato, Upega (Briga Alta), **pungöra** di Tortona, **spugnola** di Novara, **scpungioi** di Angrogna, **spungiola** e **spügnola** in Ossola, **spingora** di Acqui Terme, **springola** di Fontanetto Po, **spingoîra**, **spîingola** e **spîingoîra** del basso Monferrato, **spingarola** di Traversella, **spungoîra** delle Langhe (qui insieme a **gaîablin-a** e **scúmbuîra**).

Il tema del penultimo nome riappare sulle Alpi nel settore centrale della Valle di Susa (ALEPO I-III, 2004) di parlata francoprovenzale con **garíbula** e simili.

---

[238] Diminutivo di **dí**, "dito".
[239] Diminutivo di **dé**, "dito".

Varianti di **pungola** e **spungola** del Biellese sono (Sella, 1992): **spungarola**, **springola**, **sc-pringola**, **sparlingola**. **Scúmboîa** è del Roero e **diglēn** di Tortona.

Djelle è limitato a Campiglia Cervo, **fungola** a Limone Piemonte, **crespulina** a Bersezio (Argentera), **gaspulina** a Boves, **macagnin** alla pianura novarese.

Affini al francese *morille* (forse da **mauricula*, da *maurus*, "bruno scuro" com'è il colore di questo fungo) sono **murija** del Biellese orientale (Sostegno, Colmo di Curino), **murigliä** di Salbertrand e **muriglio** di Chiomonte.

---

317 - TARTUFO [varie specie] **Scheda 317**
Tuber spp. Tuberaceae

Genere di funghi ipogei, che sviluppano il corpo fruttifero sotto terra per cui è stato dato loro il nome scientifico *tuber*, dal latino "escrescenza, ingrossamento", sebbene non siano dei tuberi, cioè fusti sotterranei ingrossati che accumulano le riserve, come le patate.

Il termine "tartufo" deriva dal latino volgare **territufer* (*territufrum* all'accusativo), parallelo al *territubĕra* di Petronio, composto da "terra" e "tubero" (Devoto, 1968) e da questo sono originati molti termini piemontesi che indicano il tartufo, **trífula**, e, per somiglianza con questo "tubero" sotterraneo, anche le patate, ortaggi importati dall'America.

I tartufi "veri" sono quelli commestibili, assai pregiati e costosi, mentre ne esistono altri, soprattutto di generi diversi da *Tuber*, che non lo sono o che comunque non hanno alcun valore alimentare. I Romani conoscevano e apprezzavano i tartufi classificandoli secondo il colore interno ed esterno.

I tartufi vivono esclusivamente in terreni calcarei dalla pianura alla bassa montagna, in cenosi boschive diradate e a suolo spesso eroso. Essi sono sovente propagati dai cinghiali, i quali, essendone ghiotti, disperdono le spore attraverso i loro escrementi.

Comunemente si usa parlare di tartufi bianchi e di tartufi neri, dal colore chiaro o scuro della superficie e dell'interno del corpo fruttifero. Fra i primi il posto d'onore spetta al pregiatissimo TARTUFO BIANCO (*Tuber magnatum*), detto TARTUFO D'ALBA anche se si incontra in altre zone e regioni italiane sino alle Marche e, sporadico, in altri territori, come Slovenia, Serbia, Ungheria. Il nome scientifico di questa specie, *magnatum*, lo indica come tartufo "dei signori", perché viene venduto a un prezzo maggiore degli altri. Cresce con corpi fruttiferi di aspetto spesso irregolare, dall'estate all'inverno, con caratteristiche variabili a seconda delle stagioni ed è notissimo per il suo profumo e idoneo ad arricchire vari piatti tipici della cucina piemontese.

Il nome locale nelle Langhe e Monferrato è **trîfufa bjanca** (**trifula bjanca** nel Torinese, esistendo anche in qualche zona delle Colline del Po). È più o meno globoso ma a superficie spesso irregolare, di colore ocraceo e con "carne" biancastra, gialla o grigia con venature bianche ramificate. Commercialmente la forma estiva, meno pregiata di quella autunnale, è conosciuta come **marsun-a** perché spesso "marcia" in quanto guastata da larve di ditteri; **trîfufa növa** è detta la forma invernale di buona qualità che si raccoglie talvolta sino a fine anno.

La ricerca dei tartufi con cani addestrati a riconoscerne il profumo si effettua sotto la chioma di pioppi spontanei, salici, tigli, talvolta roverella, alberi con le radici dei quali questo fungo entra in simbiosi con reciproco scambio di vantaggi.

Compreso ancora fra i tartufi bianchi è il primaverile TARTUFO BIANCHETTO (*Tuber borchii*, = *Tuber albidum*), mai più grande di una noce, a superficie liscia come *Tuber magnatum* ma mai lobato o angoloso; molto meno apprezzato di *Tuber magnatum*, quindi venduto a un prezzo inferiore, viene talvolta mescolato a quest'ultimo in modo truffaldino. Nelle Langhe viene detto **bjanchèt**.

Tra i tartufi neri il più ricercato è il TARTUFO NERO PREGIATO o TARTUFO NERO DOLCE o TARTUFO NERO DI NORCIA, che viene chiamato in Francia *truffe noire du Perigord*. Ha la superficie del carpoforo nera, coperta da verruche, mentre la "carne" (gleba) è grigia e infine nerastra con venature bianche. Cresce soprattutto in collina, su terreni asciutti, in simbiosi con roverella, carpino nero e nocciolo. Si tratta del *Tuber melanosporum* ("tartufo a spore nere") detto localmente **trifûra naîra** nelle Langhe (qui anche **naîra bun-a** o **naîra d'ìu**, "nera di quercia"), **stenga** nel settore orientale dell'Appennino (Valli Curone, Grue e Borbera), **dusa** nel basso Monferrato e Val Cerrina. È specie autunno-invernale, sino a una ventina d'anni fa non conosciuta nelle Alpi Occidentali, salvo per una località presso Susa, dove si sviluppa in simbiosi con la roverella su terreno calcareo presso San Giuliano (Susa). In questa zona montana tale tartufo non è conosciuto con un particolare nome locale.

Negli ultimi decenni del '900 il signor Costanzo Molineri di Pradleves (Cuneo), sulla base delle conoscenze acquisite in Provenza, l'ha scoperto, in stazioni relittuali, in tutte le valli di questa provincia su suolo calcareo e sino a 1000 m, talvolta anche sino al periodo pasquale. In anni recenti, però, a causa della chiusura dei boschi e all'accumulo di lettiera, vi è diventato raro.

Tuber brumale ("tartufo delle nebbie") è il TARTUFO NERO D'INVERNO, a superficie fittamente coperta da verruche, carne bianca e infine nera con fitte vene bianche, meno pregiato di *Tuber melanosporum* con il quale si può confondere, ma che emana un profumo di noce moscata. Viene chiamato **trifûra naîra d'nisola** (cioè "di nocciolo") nelle Langhe e **muschèt** ad Alba e nell'Astigiano per il particolare profumo. Si raccoglie da gennaio a marzo.

Fa sempre parte dei tartufi neri commestibili lo SCORZONE (*Tuber aestivum*), sferoidale, così detto per la superficie ruvida, detto appunto **raspulènt** in Monferrato e, per la sua comparsa già a maggio, **magiuîrin** nelle Langhe. Ha carne bianca, quindi gialla e infine giallo-bruna, compatta, con fitta reticolatura bianca. Il nome scientifico ricorda che ha sviluppo estivo.

Un altro tartufo nero che viene raccolto è il TARTUFO NERO LISCIO (*Tuber macrosporum*, "tartufo a spore grandi"), a superficie quasi liscia per cui nelle Langhe viene detto **suljèngh**[240], con odore agliaceo ma sapore gradevole.

Termine generico usato nel Tortonese per i tartufi neri è semplicemente **tríful**.

Tra i tartufi neri sono da citare ancora: il TARTUFO FETIDO (*Tuber foetidum*), detto **spüssun** ("puzzone"), non commestibile, e il TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO (*Tuber mesentericum*) chiamato sbrigativamente **ácid fénich** per il cattivo odore che tramanda quando iniziano a maturare le spore, medocre commestibile.

Il TARTUFO ROSSO (*Tuber rufum*), che deve il suo nome al colore della superficie esterna, è talvolta utilizzato in cucina ma è un commestibile di scarso valore e non è commerciabile in Italia.

---

[240] **Söli** (**seuli** nella grafia usata per il piemontese) significa appunto "liscio".

DALLE SCHEDE BOTANICHE ALLE CARTE LINGUISTICHE

Dai dati riportati nella parte linguistica di alcune schede botaniche, integrati con alcune altre varianti raccolte durante le varie indagini ma non inserite, sono state elaborate, a titolo di esempio, 24 carte linguistiche del Piemonte [v. Appendice].

Come punti di riferimento geografico sono stati scelti i principali corsi d'acqua (fig. 1). La scelta linguistica è caduta sulle seguenti 24 entità, che presentano un particolare interesse per la loro notevole varietà denominativa sia a livello lessicale sia a livello fonetico:

PIANTE SPONTANEE LEGNOSE

Latifoglie:

006 - Ontano nero, ontano bianco; *Alnus glutinosa*, *Alnus incana* - Betulaceae (fig. 2)
019 - Sorbo montano o farinaccio; *Sorbus aria* - Rosaceae (fig. 3)
020 - Sorbo degli uccellatori; *Sorbus aucuparia* - Rosaceae (fig. 4)

Conifere:

030 - Larice; *Larix decidua* (= *Larix europaea*) - Pinaceae (fig. 5)
031 - Abete bianco; *Abies alba* - Pinaceae (fig. 6)
032 - Abete rosso; *Picea abies* (= *Picea excelsa*) - Pinaceae (fig. 7)
033 - Pino cembro; *Pinus cembra* - Pinaceae (fig. 8)

Arbusti:

041 - Ontano alpino o ontano verde; *Alnus viridis* - Betulaceae (fig. 9)
042 - Nocciolo; *Corylus avellana* - Corylaceae (fig. 10)
056 - Lampone; *Rubus idaeus* - Rosaceae (fig. 11)
076 - Brugo; *Calluna vulgaris* - Ericaceae (fig. 12)
079 - Mirtillo nero; *Vaccinium myrtillus* - Ericaceae (fig. 13)
083 - Rododendro rosso; *Rhododendron ferrugineum* - Ericaceae (fig. 14)

PIANTE SPONTANEE ERBACEE

Piante erbacee dei boschi:

097 - Fragola comune; *Fragaria vesca* - Rosaceae (fig. 15)

Piante erbacee infestanti delle colture:

188 - Papavero o rosolaccio; *Papaver rhoeas* - Papaveraceae (fig. 16)

PIANTE COLTIVATE

Cereali:

242 - Grano o frumento [varie specie]; *Triticum* spp. - Gramineae (fig. 17)
243 - Segale; *Secale cereale* - Gramineae (fig. 18)

Piante ortensi, aromatiche e per usi diversi:

249 - Canapa; *Cannabis sativa* - Cannabaceae (fig. 19)
253 - Cavolo, cavolfiore [diverse varietà]; *Brassica oleracea* - Cruciferae (fig. 20)
264 - Pisello; *Pisum sativum* - Leguminosae (fig. 21)
266 - Zucca dolce, zucca torta o zucca pepona; *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata* - Cucurbitaceae (fig. 22)
285 - Patata; *Solanum tuberosum* - Solanaceae (fig. 23)
293 - Cipolla; *Allium cepa* - Liliaceae (fig. 24)

FUNGHI

299 - Porcino [varie specie]; *Boletus* spp. - Boletaceae (fig. 25)

La localizzazione dei punti dove sono stati raccolti i nomi ha una certa approssimazione in quanto è in rapporto con la piccola scala del fondo topografico.

Lo scopo di queste carte è quello di offrire una visione sinottica e spaziale delle denominazioni raccolte.

In ogni carta linguistica l'utilizzo dei simboli grafici colorati permette di apprezzare gli areali di diffusione di certe denominazioni, che spesso si presentano con molte varianti. Ad esempio per la segale sono state raggruppate come varianti di **sél**: **séil**, **séila**, **sâi**, **sè**, **seál**, **zél** [v. scheda 243 e fig. 18]

Per mettere in rilievo le varie "famiglie" di termini si sono utilizzati appunto i singoli colori mentre, al loro interno, i gruppi di varianti sono stati evidenziati da simboli di forma diversa: triangolini, quadratini, pallini.

I simboli posti fra parentesi si riferiscono a denominazioni antiche oggi desuete.

Si vengono così spesso a evidenziare aree più o meno compatte dove risultano diffusi dei nomi che hanno una stessa radice.

Ad esempio fra quelli relativi al grano il più diffuso in Piemonte è **gran** insieme alle sue varianti: **grân**, **grän**, **grån**, **grën**, **gra**, **gróu**, (**gräu**), tutti rappresentati con il colore rosso. In due aree eccentriche, rispettivamente a SW e NE, si sviluppa invece la "famiglia" di **furment** con le varianti **frument**, **furmënt**, **früment**, **formènt**, **frumón**. Del tutto isolate, infine, sono altre denominazioni, indicate con colori diversi, strettamente legate a particolari regioni linguistiche come **weiss**, **wetz**, **waitz** di Formazza, Macugnaga e Alagna Valsesia, tutte località di lingua walser di origine germanica (nel tedesco di oggi il grano è *Weizen*), oppure ad arcaismi geografici marginali come **bleá** di Oulx e **vjanda** di Piaggia (Briga Alta) [v. scheda 242 e fig. 17].

Esaminando le carte risulta che, per alcune piante, il territorio regionale, quanto alle denominazioni, può essere diviso, per intero o quasi, in due areali di origine diversa, come negli esempi di robinia, ontano, pisello, patata, cavolo, nocciolo.

Un discorso a parte va fatto per quelle specie alpine, in particolare alberi forestali quali pino cembro, larice, abete bianco e abete rosso, di elevato interesse per l'uomo, che hanno probabilmente conservato in molti casi, come base, i loro etimi originali, prelatini, almeno in parte da ricercare fra quelli di origine celtica presenti anche sul versante francese delle Alpi (Plaisance, 1959).

Lo stesso vale per le numerose specie boschive – prevalentemente di montagna – erbacee, come la fragola, o arbustive, come il lampone, il mirtillo nero, il rododendro rosso, il brugo e l'ontano alpino.

A conclusione, si tiene a precisare che queste carte rappresentano solo un primo tentativo di analisi geolinguistica dei dati rilevati, ben consapevoli che una disamina maggiormente particolareggiata richiederebbe studi più approfonditi.

ANALISI FLORISTICA DELLE SCHEDE BOTANICHE*

L'analisi delle 317 schede ha evidenziato che in questo lavoro sono in vario modo citate o associate ai dodici gruppi tematici almeno 800 entità relative alla flora spontanea o coltivata sul territorio piemontese, poiché molti dati non si riferiscono a una singola entità ma interessano gruppi di specie più o meno simili tra loro, la cui precisa identificazione è difficile o appare superflua per molte delle finalità etnobotaniche.

Poiché sono stati registrati fitonimi relativi a funghi, pteridofite, gimnosperme e angiosperme, una prima analisi dei contenuti del testo mette in evidenza, in ogni caso, come soltanto una parte di questi organismi sia riconosciuta e nominata localmente, sulla base di precisi interessi o necessità.

Ad esempio sono risultati esclusi dalle schede pubblicate: elementi poco appariscenti e di piccole dimensioni, come la maggior parte dei funghi, le piccole felci delle rupi e dei muri e i semprevivi; molte piante erbacee a fioritura poco vistosa, come gli amaranti e la maggior parte delle graminacee; moltissimi fiori spontanei inclusi da anni nelle liste di protezione regionale, come le piccole orchidee selvatiche e le peonie; quasi tutte le piante acquatiche e palustri.

Una seconda fase di ricerca potrebbe però arricchire la documentazione, specialmente se svolta da esperti botanici nelle stagioni più opportune, con indagini *in situ* mirate a piante o gruppi di piante specifici ed effettuate con l'osservazione di piante vive in pieno sviluppo.

Le 21 schede relative ai funghi trattano al massimo una cinquantina delle centinaia di macromiceti censiti per il Piemonte: 2 schede presentano termini generici assegnati ai macromiceti commestibili o tossici più diffusi, 2 sono relative ad ascomiceti [v. scheda 316 *Morchella esculenta* e scheda 317 *Tuber* spp.], mentre 17 schede sono dedicate ai più comuni e noti basidiomiceti commestibili, come i porcini e l'ovolo buono.

Delle 296 schede dedicate alle piante vascolari soltanto 3 sono dedicate alle pteridofite, anche se nella flora spontanea del Piemonte sono invece presenti un centinaio di entità; non sono inoltre citate le specie e varietà esotiche commerciate dai venditori di piante ornamentali, che in alcuni casi sfuggono alla coltura diventando piante invasive. Tra le equisetacee è stato censito soltanto l'equiseto dei campi [v. scheda 163 *Equisetum arvense*], molto comune e fortemente invasivo. Tra le peridofite fogliose la felce dolce [v. scheda 093 *Polypodium vulgare*], il più comune tra i tre *Polypodium* presenti in Piemonte, e alcune felci di grandi dimensioni [v. scheda 092] molto diffuse, come la felce femmina (*Athyrium filix-femina*), la felce maschio (*Dryopteris filix-mas*) e la felce aquilina (*Pteris aquilina*), e una molto più rara ma decisamente vistosa, la felce florida (*Osmunda regalis*). Un approfondimento specifico sulle pteridofite, effettuato direttamente sul territorio e con esemplari vivi potrebbe arricchire e differenziare ulteriormente queste schede e permettere di verificare meglio la capacità di distinguere empiricamente i diversi equiseti, come l'equiseto massimo (*Equisetum telmateja*) e alcune felci molto simili, come la felce maschio (*Dryopteris filix-mas*) e le diverse sottospecie di felce pelosa

* Rosa Camoletto, Museo Regionale di Scienze Naturali, Torino.

(*Dryopteris affinis*), sulla base di alcuni caratteri morfologici e dei differenti ambienti di crescita.

Le gimnosperme, presentate in un gruppo a parte di 11 schede di piante legnose arboree, sono tutte illustrate tra le piante spontanee, anche se i larici, gli abeti e i pini costituiscono una importante risorsa vegetale del Piemonte e sono in molti casi piantati e gestiti come piante coltivate. Le gimnosperme presenti in Piemonte sono tutte rappresentate nelle schede, ad eccezione dell'efedra (*Ephedra helvetica*) rara pianta arbustiva di aspetto simile a una ginestra, attualmente inserita in un gruppo evolutivo separato, le gnetofite.

Le angiosperme spontanee e coltivate sono presentate in 282 schede: 238 schede di dicotiledoni, tra cui spiccano le specie legnose arboree e arbustive, le più note e diffuse piante erbacee con fiori vistosi e le piante erbacee degli orti, e 44 schede di monocotiledoni, tra cui spiccano i cereali e le piante bulbose commestibili.

L'analisi del contenuto floristico delle schede è proseguita con la comparazione tra il contenuto delle schede relative alle piante spontanee e le più recenti liste floristiche del territorio piemontese.

A causa dell'elevata complessità ambientale il Piemonte ospita una flora spontanea molto varia, tanto che nella più recente checklist della flora vascolare italiana (Conti et al., 2005) risulta essere, con 3510 entità censite, la regione più ricca di piante vascolari spontanee.

Tra pteridofite, gimnosperme e angiosperme spontanee e coltivate i dati elaborati nel presente lavoro riguardano dunque solo circa 1/5 delle piante vascolari spontanee o sfuggite alla coltura e riconosciute dai botanici come presenti attualmente sul territorio piemontese.

Dal confronto con l'elenco presente nella Flora d'Italia (Pignatti, 1982), utilizzata come riferimento per le schede botaniche del presente lavoro, risultano rappresentate soltanto metà delle famiglie riconosciute per la flora del Piemonte: 6 famiglie di pteridofite, 3 famiglie di gimnosperme, 54 famiglie di dicotiledoni e 9 famiglie di monocotiledoni.

Se si esaminano invece le forme biologiche, si rileva che il 30%, delle schede fa riferimento a piante vascolari arboree o arbustive, mentre il restante 70% tratta di piante erbacee. Le piante erbacee o semilegnose spontanee sono quasi tutte perenni o bienni, mentre le piante erbacee coltivate sono tutte specie annuali o piante a ciclo breve gestite come annuali.

L'analisi relativa alle piante rare, alle entità endemiche e alle specie aliene è stata effettuata confrontando le 296 schede delle piante vascolari con la documentazione riportata nella flora d'Italia di Pignatti (1982) e nel più recente testo sulla flora e vegetazione del Piemonte (Mondino, 2007), con le liste di piante endemiche e aliene del Piemonte (Conti et al., 2005) e con le informazioni più aggiornate presentate nel sito web dedicato alla flora italiana (http://luirig.altervista.org/flora/taxa/floraindice.php).

La checklist (Conti et al., 2005) evidenzia che 1024 entità della flora vascolare piemontese attuale sono endemiche, cioè presenti allo stato spontaneo esclusivamente nel territorio italiano e 782 sono piante aliene, cioè elementi provenienti da altri Paesi o da altri continenti e più o meno recentemente insediatisi in una o più aree del Piemonte.

Le schede del presente lavoro non trattano in modo specifico nessuna pianta endemica o esclusiva del Piemonte, anche se in alcuni casi, come per le viole, le centauree e i garofanini di montagna, le differenze tra le specie comuni identificate con fitonimi locali e le più rare entità endemiche non sono individuabili con facilità.

Poiché la maggior parte delle specie endemiche del Piemonte fa parte di quell'insieme di piante che solo gli specialisti individuano e che le popolazioni locali chiamano genericamente "erbe" o "fiori", si rileva la necessità di approfondire il rapporto tra i botanici specialisti e le popolazioni locali, al fine di coinvolgerle nella scoperta, nella valorizzazione e nella tutela del patrimonio floristico più pregiato e sconosciuto dei vari territori.

Confrontando il contenuto delle schede con la lista regionale delle piante rare sottoposte a protezione assoluta secondo la legge della Regione Piemonte (http://www.regione.piemonte.it/ambiente/tutela_amb/dwd/spec_bot.pdf) emergono invece diversi riscontri: la felce florida (*Osmunda regalis*), il ginepro rosso (*Juniperus oxycedrus*), il ginepro feniceo (*Juniperus phoenicea*), la cerro-sughera (*Quercus crenata*), il leccio (*Quercus ilex*), la ninfea comune (*Nymphaea alba*), il nannufaro (*Nuphar lutea*), l'aconito napello (*Aconitum napellus*), le specie di pulsatilla (*Pulsatilla* spp.), l'erica carnea (*Erica carnea*), il ciclamino delle Alpi (*Cyclamen purpurascens*), la genziana di Clusius (*Gentiana clusii*), la genziana purpurea (*Gentiana purpurea*), il giglio rosso (*Lilium bulbiferum*), il giglio martagone (*Lilium martagon*), il campanellino (*Leucojum vernum*), il narciso dei poeti e il narciso selvatico (*Narcissus poeticus*), il narciso a fiori raggiati (*Narcissus radiiflorus*). Per alcune piante, come *Dianthus superbus*, *Gladiolus palustris* e *Colchicum neapolitanum*, non citati nelle schede, sono possibili confusioni con specie simili più diffuse, pertanto necessitano ulteriori approfondimenti botanico-linguistici.

Delle 782 piante vascolari aliene riconosciute per il Piemonte (Conti et al., 2005) nelle schede del presente lavoro ne sono citate soltanto una cinquantina, tra cui alberi introdotti per la loro utilità, come la robinia (*Robinia pseudacacia*), i gelsi (*Morus alba* e *Morus nigra*), il fico (*Ficus carica*), le rosacee da frutto come il melo (*Malus domestica*), i ciliegi (*Prunus avium*, *Prunus cerasus*) e il nespolo europeo (*Mespilus germanica*), che assieme al fiordaliso (*Cyanus segetum*) e al papavero (*Papaver rhoeas*) fanno ormai parte del paesaggio agrario piemontese e hanno da tempo ricevuto nomi locali.

Sarà sicuramente interessante approfondire l'indagine anche sulle altre piante aliene, in special modo su quelle di più recente introduzione che possono avere un forte impatto negativo sul territorio e che sono già oggetto di studio da alcuni anni (Bouvet, 2013), come la buddleja (*Buddleja davidii*), il poligono del Giappone (*Reynoutria japonica*), la quercia rossa (*Quercus rubra*) e l'ailanto (*Ailanthus altissima*).

RINGRAZIAMENTI

La mia riconoscenza va in primo luogo al prof. Padre Giuliano Gasca Queirazza S.J. del Centro Studi Piemontesi – Ca dë Studi Piemontèis –, professore emerito dell'Università di Torino, scomparso nel 2009, per aver sostenuto cordialmente l'iniziativa e per la sua indispensabile assistenza per quanto riguarda la parte linguistica: senza il suo intervento, non sarebbe stato possibile giungere alla stesura di questo lavoro. Ringrazio tutti i collaboratori che, a vario titolo, hanno partecipato alla raccolta e analisi dei fitonimi. I miei ringraziamenti più sentiti vanno inoltre alla dr.ssa Monica Cini dell'Università di Torino che ha riletto criticamente i manoscritti fornendo in proposito un'utilissima consulenza anche in campo fonetico e alla dr.ssa Elena Balbis che ha curato con grande attenzione la prima trascrizione in formato digitale del manoscritto. Un grazie particolare alla dr.ssa Rosa Camoletto, Conservatore responsabile della Sezione Botanica del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino, a cui è stata affidata la redazione del testo e che ha pazientemente rielaborato la struttura del volume e i contenuti botanici per meglio valorizzare l'opera e per inserirla tra i lavori del Bollettino scientifico del Museo, diffuso in tutto il mondo. Ringrazio il dr. Giancarlo Prono per l'accurata rielaborazione grafica delle carte linguistiche presentate in appendice. Il mio grazie va infine alla Regione Piemonte nelle persone del dr. Ermanno De Biaggi, della dott.ssa Lucia Brizzolara e della dr.ssa Marisa Long, dirigenti del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino, che hanno ritenuto strategica la pubblicazione di questo lavoro per la salvaguardia e per la diffusione della flora e della cultura etnobotanica del Piemonte.

RIASSUNTO

Questo lavoro presenta 317 schede che descrivono i più comuni vegetali spontanei e coltivati identificati da uno o più nomi locali in Piemonte (Italia). I dati provengono da informazioni raccolte in anni di intensa esplorazione botanica del Piemonte, dall'Atlante ALEPO e dall'analisi di numerosi testi a stampa. Le specie sono state suddivise in: piante spontanee legnose latifoglie e conifere, piante erbacee di ambienti diversi, piante coltivate e funghi. Ogni scheda presenta le caratteristiche distintive e l'uso etnobotanico delle specie descritte, la loro diffusione in Piemonte e le caratteristiche linguistiche dei vari nomi locali riscontrati nelle diverse aree. Ventiquattro carte linguistiche presentano l'analisi geobotanica di alcuni fitonimi locali particolarmente interessanti. L'analisi dei dati raccolti conferma che la comprensione delle risorse vegetali del Piemonte è stata in passato molto estesa e complessa, ma le conoscenze locali stanno scomparendo. Dal confronto tra la flora vascolare regionale più aggiornata e le schede elaborate è risultato che meno di un quarto delle piante spontanee sono comunemente note e utilizzate in Piemonte. Questo lavoro può dunque essere utile per la realizzazione di attività territoriali che contribuiscano alla conservazione delle conoscenze del passato, ma anche alla scoperta, alla tutela e all'utilizzo consapevole di una percentuale maggiore di flora spontanea del Piemonte.

Parole chiave: etnobotanica, piante, nomi popolari, Piemonte

Gian Paolo MONDINO
Corso Brianza 3
I-10153 Torino, Italia
valeria_mondino@msn.com

Elena BALBIS
Via IV Reggimento Artiglieria Alpina 6
I-12100 Cuneo, Italia
elena.balbis@yahoo.it

Monica CINI
Università degli Studi di Torino
Via Sant'Ottavio 20
I-10124 Torino, Italia
monica.cini@unito.it

Rosa CAMOLETTO
Museo Regionale di Scienze Naturali
Sezione di Botanica
Via G. Giolitti, 36
I-10123 Torino, Italia
rosa.camoletto@regione.piemonte.it

BIBLIOGRAFIA CITATA

ALEPO I-I, 2005. Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale - ALEPO. I-I Il mondo vegetale. Alberi e arbusti. Priuli & Verlucca Editori. Pavone Canavese.

ALEPO I-II, 2007. Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale - ALEPO. I-II Il mondo vegetale. Erbacee. Priuli & Verlucca Editori. Scarmagno.

ALEPO I-III, 2004. Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale - ALEPO. I-III Il mondo vegetale. Funghi e licheni. Priuli & Verlucca Editori. Pavone Canavese.

ALEPO, 2008. Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale-ALEPO. I Il mondo vegetale. Indice dei tipi lessicali e altre modalità di consultazione. Priuli & Verlucca Editori. Scarmagno.

ALESSANDRI C., 2010. Lo spazio abitato: l'espressione della relazione uomo-ambiente nella comunità di Capanne di Marcarolo. Boll. Atl. Ling. It. III. 34. Univ. di Torino.

ALLIONI C., 1785. Flora pedemontana. M. Briolo. Torino.

BARBERO H., HAMMOUD A., QUEZEL P., 1988. Sur la découverte dans les Alpes Maritimes italiennes du genévrier thurifère (*Juniperus thurifera* L.). Webbia. 42.

BARETTI A., 1919. Appunti di lessicologia. Contributo allo studio delle correnti lessicali in Piemonte. Tip. ed. Vescovile. Mondovì.

BECCARIA G. L., MARELLO C. (eds), 2001. La parola al testo. Scritti per Bice Mortara Garavelli. Tomo I. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

BENIGNI R., CAPRA C., CATTORINI P. E., 1951. Manuale di fitoterapia. Inverni e Della Beffa (ristampa 1985).

BERNARD G., 1996. Lou saber. Dizionario enciclopedico dell'occitano di Blins. Ousitanio vivo.

BERNARD J.-L., 1976. Vita e tradizioni di un paese delle valli occitane in: Popolamento e spopolamento di una vallata alpina (Alta Valle Varaita). Suppl. Arch. per l'Antropol. e l'Etnologia. CVI.

BOCCARDO F., TRAVERSO M., VIZZINI A., ZOTTI M., 2008. Funghi d'Italia. Zanichelli.

BOERNER F., 1951. Taschenwörterbuch der botanischen Pflanzennamen. P. Parey ed. Berlin und Hamburg.

BOUVET D. (ed.), 2013. Piante esotiche invasive in Piemonte. Riconoscimento, distribuzione, impatti. Museo Regionale di Scienze Naturali. Torino.

BRERO C., 2001. Vocabolario italiano-piemontese/piemontese-italiano. Il Punto. Piemonte in bancarella ed. Torino.

BROFFERIO A., 1926. Canzoni piemontesi. Fogola. Torino.

BRUNA-ROSSO P.A. (a cura di S. Ottonelli), 1980. Piccolo dizionario del dialetto occitano di Elva. Edizioni Valados Usitanos. Dronero.

BRUNO M., 2006. Alpi Sud-occidentali. Viaggio tra immagini e nomi di luoghi. Gribaudo. Coumboscuro. Centre Prouvençal.

BRUNO M., 1991. Guida dei nomi di luogo delle Alpi Cozie meridionali. C.A.I. ed. Cuneo.

BURATTI O., 2008. Jaco Calleri. sivalié e sërcheur d'or (1928-2008). La Sloira, 1. Ivrea.

BURNAT E., 1892-1931. Flore des Alpes Maritimes. Genève, Bâle & Lion.

CALLERI D., CANOBBIO S., TELMON T., 2001. I fiori dell'ALEPO. In: Beccaria G. L., Marello C. (eds) La parola al testo. Scritti per Bice Mortara Garavelli. Tomo I. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

CANOBBIO S., TELMON T. (eds), 2003. Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale-ALEPO. Presentazione e guida alla lettura. Prefazione di Corrado Grassi. Priuli & Verlucca Editori. Pavone Canavese.

CASALIS G., 1843. Dizionario geografico - storico - statistico - commerciale degli Stati di S. M. il Re di Sardegna. Torino.

CERUTI A., 1946. Botanica illustrata secondo il metodo Pokorny. Chiantore ed. Torino.

CETTO B., 1976-77. I funghi dal vero. I. II. Arti grafiche Saturnia. Trento.

CHESSEX P., 1950. Noms de lieux forestiers. La Forêt. Neuchâtel.

COLLA A., 1837. Herbarium pedemontanum. VIII. Taurini ex Regio Typographeo.

COLOMBO G., 1985. Vocabolario italiano-ormeasco e ulmiõscu-italian. Tip.-litogr. Fracchia. Mondovì.

COMOLETTI C., 2002. La lengua de Milàn. Selecta ed. Pavia.

CONTI F., ABBATE G., ALESSANDRINI A., BLASI C. (eds.), 2005. An annotated checklist of the Italian vascular flora. Palombi editore.

CULASSO P. VIBERTI S., 2003. Rastlèirˆe. Vocabolario illustrato di Alba. Langhe e Roero. Gribaudo ed. Savigliano.

DALLA FIOR G., 1926. La nostra flora. Monauni ed. Trento.

DEVOTO G., 1968. Avviamento all'etimologia italiana. Dizionario etimologico. Le Monnier ed. Firenze.

DI SANT'ALBINO V., 1859. Gran Dizionario Piemontese-Italiano. Soc. L'Unione Tipografico-Editrice. Torino.

FIORI A., 1923-1929. Nuova flora analitica d'Italia. 3 voll. Ricci. Firenze.

GALLO O., 1917 (rist. anast, 2008). Descrizione ed impiego di 200 piante medicinali della flora pedemontana coll'aggiunta dei nomi in vernacolo piemontese. Unione Tipografica Editrice Provinciale. Cuneo.

GIBELLI L., 2000. Dnans ch'a fassa neuit (Prima che scenda il buio). Quad. di Civiltà e Cultura Piemontese. Priuli e Verlucca ed. Ivrea.

GILARDINO S. M., 2008. I walser e la loro lingua dal grande nord alle Alpi. Ed. Assoc. cultur. Zeisciu. Centro Studi Alagna Valsesia.

GOVI G. (ed.), 1983. Guida pratica ai funghi d'Italia. Selezione dal Reader's Digest. Milano.

GRASSI C., 1958. Correnti e contrasti di lingua e cultura nelle Valli cisalpine di parlata provenzale e franco-provenzale. I - Le Valli del Cuneese e del Saluzzese. Pubbl. Fac. Lett. e Filos. Univ. di Torino. X. 3.

GRIBAUDO G. F., 1983. Dissionari piemonteis. A l'Ansëgna dij Brandè. Editip. Torino.

I FIÈT DE L'ESCOLO, 2009. Alìe. fraisse e casalebre. Alberi e arbusti delle Alpi Provenzali. Escartari de l'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro.

LAVOYER I., 1994. Glossologie et Flore des Alpes. Centre d'Etudes Francoprovençales. Impr. Valdôtaine. Aosta.

LEVI A., 1927. Dizionario etimologico del dialetto piemontese. Paravia ed. Torino.

MAGENTA N., 1984. Vocabolario del dialetto di Novi Ligure. Ed. Arti Graf. Novesi.

MAGENTA N., 1995. Flora popolare novese. Erbe. piante erbacee. arbusti. 1. Riv. Soc. St. Nat. del Novese. XXV, 1.

MASSAJOLI P., MORIANI R., 1991. Dizionario della cultura brigasca. 1. Lessico. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

MATTIROLO O., 1918 e (aggiornamenti di) GALLINO B., PALLAVICINI G., 2001. Phytoalimurgia pedemontana. Blu ed. Peveragno.

MONDINO G. P. (ed.), 2007. Flora e vegetazione del Piemonte. Regione Piemonte. L'Artistica Editrice. Savigliano.

PELLANDA G., 1904-06 (rist. anast., 2007). La flora estiva dei Monti di Oropa. Hapax ed.

PELLEGRINI G. B., ZAMBONI A., 1982. Flora popolare friulana. Casamassima. Udine.

PENZIG O., 1924. Flora popolare italiana. vol. I. Orto Botanico della R. Università. Genova.

PIANIGIANI O., 1907 (rist. anast., 1988). Vocabolario etimologico della lingua italiana. F.lli Melita.

PIGNATTI S., 1982. Flora d'Italia. I. II. III. Edagricole. Bologna.

PISTARINO A., FORNERIS G., FOSSA V., 1999. Le collezioni di Giacinto Abbà. Catalogo e note critiche delle raccolte botaniche in Piemonte (1965-1998). Cataloghi. XII. Museo Region. Sci. Natur. Torino.

PISTARINO A., MORANDO M., GIUNTI L., SINISCALCO C., 2010. Esclusione di Juniperus oxycedrus L. subsp. macrocarpa (Sibth. e Sm.) Neilr dalla flora del Piemonte e conferma di *Juniperus oxycedrus* L. subsp. *oxycedrus* (Cupressaceae). Riv. Piem. St. Nat. I.

PLAISANCE G., 1959. Les formations végétales et paysages ruraux. Gauthier-Villars ed. Paris.

PONS T. G., GENRE A., 2003. Dizionario del dialetto occitano della Val Germanasca. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

SCHEUERMEIER P., 2007. Il Piemonte dei contadini 1921-1932. I. A cura di S. Canobbio e T. Telmon. Priuli e Verlucca.

SELLA A., 1992. Flora popolare biellese. Nomi dialettali. tradizioni e usi locali. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

SINISCALCO C., SAVOLDELLI P., SELVAGGI A., 2009. La Rete Natura 2000 in Piemonte. I siti di importanza comunitaria. Regione Piemonte.

SORESSI G. P., 1991. Origine, evoluzione, importanza del pomodoro coltivato. Atti Conv. Intern. “Scambi floristici fra vecchio e nuovo mondo. Riflessi agroselvicolturali e impatti naturalistico-ambientali e paesaggistici”. Genova 22-23 aprile 1991. Comune di Genova. Fondazione regionale Cristoforo Colombo. Ente Fiera di Genova ed.

SITOGRAFIA CITATA

www.mrsntorino.it
www.luirig.altervista.org/flora/taxa/floraindice.php
www.actaplantarum.org/schede/schede.php
www.funghi.funghiitaliani.it

BIBLIOGRAFIA DELL'AUTORE

In questa lista sono elencati in ordine cronologico i lavori che riguardano l'esplorazione floristica e gli altri studi botanici compiuti dall'autore nel corso degli anni sul territorio piemontese.

Queste pubblicazioni, assieme agli elaborati che costituiscono la base botanica dei Piani Naturalistici delle Aree Protette del Piemonte, realizzati personalmente o in collaborazione, rappresentano la fonte di molte delle informazioni inserite nel testo e nelle schede, anche se nessuno di questi lavori è stato espressamente citato.

La monografia illustrata sulla flora e vegetazione del Piemonte (Mondino, 2007) è elencata nella bibliografia citata.

MONDINO G.P., 1957 - Contributo alla conoscenza della flora della Valle Argentina (Alpi Liguri). *Allionia*, 3: 33-82.

MONDINO G.P., 1958 - La flora della Valle Grana (Alpi Cozie). *Allionia*, 4: 61-196.

MONDINO G.P., 1960 - Su tre entità nuove in Piemonte: *Juniperus phoenicea* L., *Linum narbonense* L., *Veronica jacquinii* Baumg. *Nuovo Giorn. Bot. It.*, 67: 252-253.

MONDINO G.P., DE VECCHI PELLATI E., 1960 - Descrizioni delle stazioni subspontanee di *Pinus strobus* in Piemonte. Monti e Boschi, 7-8: 329-348.

MONDINO G.P., 1961 - Le stazioni di bosso della Valle Grana. *Monti e Boschi*, 10: 529-534.

MONDINO G.P., 1961 - Prime aggiunte alla flora della Valle Grana. *Allionia*, 7: 159-169

MONDINO G.P., GIORDANO A., 1961 - Una stazione xerofila della collina di Torino. Vegetazione e suoli. *Allionia*, 8: 159-177.

MONDINO G.P., 1963 - Boschi planiziari a *Pinus sylvestris* ed *Alnus incana* nelle alluvioni del torrente Bardonecchia (Piemonte). *Allionia*, 9: 43-64.

MONDINO G.P., 1963 - Una nuova stazione di *Cistus salvifolius* L. in Monferrato - Giorn. Bot. It., 70: 664-666.

MONDINO G.P., 1964 - *Artemisia annua* L. nuova per il Piemonte. *Giorn. Bot. It., 71:* 681-682.

MONDINO G.P., 1964 - La vegetazione della Valle Grana (Alpi Cozie). Parte I: *Allionia, 10:115-170.*

MONDINO G.P., 1965 - La vegetazione della Valle Grana (Alpi Cozie). Parte II: *Allionia, 11:* 183-264.

MONDINO G.P., 1965 - Un nuovo nucleo di diffusione subspontanea di pino strobo in Piemonte. *Monti e Boschi*, 3: 15-19.

MONDINO G.P., 1966 - Cenosi a *Carex curvula* All. in Alta Val d'Ala (Valli di Lanzo - Alpi Graie). *Allionia*, 12: 103-117.

MONDINO G.P., 1966 - Note ecologiche sulla stazione relitta di *Quercus ilex* L.a Chianocco (Valle di Susa - Piemonte). *Allionia*, 12: 93-101.

MONDINO G.P., 1966 - Nuove aggiunte alla flora della Valle Grana. Allonia, 12: 119-126

MONDINO G.P., 1967 - Specie interessanti o eterotopiche della flora pedemontana. *Allionia*, 13: 39-53.

MONDINO G.P., 1969 - Carta della vegetazione della Valle Grana (Alpi Cozie). (Scala 1:50.000). *Documents pour la Carte de la végétation des Alpes*, Grenoble: 89-105.

MORANDINI A., GIORDANO A., MONDINO G. P., SALANDIN R., 1969 - Il Gran Bosco di Salbertrand. *Pubbl. dell'Ist. Sperim. per la Selv, di Arezzo*, 17 Vegetazione: 50-74.

MONDINO G.P., PALENZONA M., ROTA L., SALANDIN R., GIORDANO A., 1970 - Ecologia ed utilizzazioni colturali prevedibili dell'Alta Val Pellice. *Ann. dell'Ist. Sperim. per la Selv. d'Arezzo*, 1: Vegetazione pp. 425-537 e carta 1:25.000.

MONDINO G.P., 1972 - Ecologia ed utilizzazioni prevedibili nel Comune di Chiomonte - Valle di Susa. *Ann. dell'Ist. Sperim. Per la Selv., Arezzo*, 3: vegetazione: 125-147 e carta 1:10.000.

MONDINO G.P., 1974 - La vegetazione del piano collinare e montano del Pinerolese (Alpi Cozie - Piemonte). *Allionia*, 20: 121-158.

GIORDANO A., MONDINO G.P., PALENZONA M., ROTA L., SALANDIN R., 1974 - Ecologia ed utilizzazioni prevedibili della Valle di Susa. *Ann. dell'Ist. Sperim. per la Selv. d'Arezzo*, Climatologia: pp. 92-96; Vegetazione: pp. 116-154; rilievi della vegetazione (appendice) e carta 1:50.000

MONDINO G.P., 1975 - Studio sulla caratterizzazione ecologica per l'uso del territorio con particolare riguardo alle aree abbandonate. Applicazioni su aree campioni piemontesi: Medio Pinerolese e Valle di Susa. *Inform. Bot. It., 7:* 166-169.

MONDINO G.P., DE BIAGGI E., GRISONI F., DALMASSO G., DELLA BEFFA G., SALANDIN R., 1981 - I boschi e la carta forestale del Piemonte (1:250.000). Regione Piemonte. *Guida*, Napoli, 7-18, 22-170, carta.

MONDINO G.P., SALANDIN R., GIORDANO A., TREVISAN P., 1982 - La capacità d'uso dei suoli del Piemonte ai fini agricoli e forestali. Regione Piemonte. IPLA. Clima e vegetazione naturale potenziale: pp. 34-37; atlante delle unità di paesaggio principali [collaborazione per le unità di montagna: pp. 50-264. Cartina del clima; cartina della vegetazione naturale potenziale.

HOFMANN A., MONDINO G.P., SCOTTA M., 1983 - La vegetazione della riserva naturale Bosco del Vaj (Piemonte) come base del piano di assestamento forestale. Le comunità vegetali come indicatori ambientali. *Soc. It. di Fitosoc.* Atti Coll. 3/12/82: 211-223.

MONDINO G.P., 1983 - Riserva naturale della Garzaia di Valenza. Piano naturalistico. Regione Piemonte (Assessorato alla Pianificazione Territoriale). pp.40. Carta 1:10.000. [Collaborazione a Flora, Vegetazione, Carta e coordinamento del lavoro al quale hanno contribuito vari Autori].

MONDINO G.P., 1985 - Il dinamismo della vegetazione nel Bacino astiano. *Giorn. Bot. It.*, 199, suppl. 2: 73.

MONDINO G.P., GOLA G., VARETTO P., SCOTTA M., 1986 - Indagini per la progettazione del recupero ambientale delle cave nella Valle d'Ossola (Novara). *Atti IV Conv. Naz. su Attività estrattiva e difesa del suolo*. 8-10 settembre 1986: 239-241.

MONDINO G.P., 1986 Le stazioni di *Atropa belladonna* L. in Valle Grana (Alpi Cozie). *Riv. Piem. St. Nat.,* 7: 93-100.

MONDINO G.P., 1987 Ciclo evolutivo della vegetazione forestale nel Monferrato (Piemonte). *Ann. Accad. Ital. di Sci. Forest.*, 34: 227-245.

MONDINO G.P., 1987 Le stazioni piemontesi di *Quercus crenata* Lam. *Italia for. e mont.*, 41: 350-370.

MONDINO G.P., 1987 - Raccolta e razionalizzazione delle metodologie di rappresentazione della cartografia forestale. *Arch. Bot. e Biogeogr. Ital.*, 63, 3-4: 105-135.

Mondino G.P., SCOTTA M., 1987 - *Robinia pseudacacia* L. nell'ambiente forestale piemontese. *Inform. Botan. Ital.*, 19, 1: 43-49.

MONDINO G.P., PIVIDORI M., 1988 - La vegetazione forestale della Val Cerrina (Monferrato). *Acc. It. Sci. For.*, 37: 235-266.

MONDINO G.P., SCOTTA M., 1988 - L'evoluzione della vegetazione nelle discariche di cava della Valle Ossola, *Riv. Piem. St. Nat.*, 9: 69-76.

MONDINO G.P., 1988 - Parco Naturale della Vale del Ticino. Piano dell'area. Regione Piemonte. Vegetazione: pp.17-37 e coordinamento dello studio dell'ambiente naturale, della carta dell'uso attuale del suolo e della carta degli interventi forestali (1:25.000).

MONDINO G.P., 1989 - I querceti a bosso delle Alpi Cozie Meridionali (Valli Grana e Maira). *Riv. Piem. St. Nat.*, 10: 69-92.

MONDINO G.P., NOSENZO A., DOTTA A., CERUTTI T., 1989 - Studio ecologico e biometrico del bosco da seme di larice delle Navette (Briga Alta - Cuneo). *Ann. Fac. Sci. Agr. Univ. Torino:* 15: 193-304.

MONDINO G.P., 1990 - Nota preliminare sulle stazioni piemontesi di *Betula pubescens* Ehrh. *Inf. Bot. It.*, 22, 3: 178-181.

MONDINO G.P., 1990 - *Rhamnus alaternus* L., specie nuova per il Piemonte. *Riv. Piem. St. Nat., 11:* 73-79.

MONDINO G.P., 1991 - Caratteristiche dei boschi di sostituzione e loro tendenze evolutive: pp.53-61 in AA.VV. — I boschi italiani. Valori naturalistici e problemi di gestione. Atti del Simposio. Castiglione dei Pepoli (Bologna), 9 ottobre 1989. *Soc. Emil. Pro Montibus et Silvis*, Bologna.

MONDINO G.P., 1991 - L'impatto antropico sul bosco di Stupinigi (Torino). *Riv. Piem. St. Nat.*, 12: 3-11.

MONDINO G.P., PIVIDORI M., 1992 - I popolamenti forestali a larice della Valle di Susa (Piemonte). *Biogeographia*, XVI, "Il popolamento delle Alpi Occidentali": 123-129.

MONDINO G.P., 1992 - Carta della vegetazione reale d'Italia all'1:100.000 in A.A.V.V., "Relazione sullo stato dell'ambiente". Ministero dell'Ambiente [elaborazione per il

territorio del Piemonte].

MONDINO G.P., 1992 - La vegetazione della Valle Pesio in "Corso di aggiornamento su gestione forestale, paesaggio, natura, ricreazione". Ormea, 22-24 settembre 1992. Corso di laurea in Scienze forestali. Università di Torino: 195-197.

MONDINO G.P., 1992 - La vegetazione forestale del Piemonte. Materiali per una tipologia forestale regionale. *Ann. Accad. It. Sci. For.*, XLI: 85-137.

MONDINO G.P., 1992 - Le châtaignier in AA.VV. "L'homme et les Alpes". *COTRAO — Glénat, Grenoble.*

MONDINO G.P., 1992 - L'evoluzione nel tempo della vegetazione. Alcuni esempi in Valle Grana (Alpi Cozie). *Riv. Piem. St. Nat.*, 13: 13-21.

MONDINO G.P., UBALDI D., ZANOTTI A.L., TROGER J.V., PUPPI G., 1993 - Contributo alla conoscenza degli ostrieti e dei querceti caducifogli dell'Appennino piacentino e ligure. *Ann. Bot.*, LI, *suppl.*, 10: 29-45.

MONDINO G.P., PIVIDORI M., 1993 - Evoluzione di un betuleto su calcare in Valle Grana (Alpi Cozie meridionali). *Ann. Botanica* 49: 235-239.

MONDINO G.P., CRISTALDI L., PUPPI G., 1993 - I querceti e i querco-ostrieti dell'Appennino ligure piemontese (versante padano). *Ann. di Bot.*, LI, suppl. 10: 129-138.

MONDINO G.P., CRISTALDI L.,1993 - La vegetazione di una cerreta relitta del basso Monferrato (Rolasco, Casale Monferrato): *Riv. Piem. St. Nat.*, 14, 33-42.

MONDINO G.P., 1994 - Alterazioni antropiche della vegetazione in aree ad elevato valore naturalistico in Piemonte in A.A.V.V."Alterazioni ambientali ed effetti sulle piante", Edagricole, Bologna.

MONDINO G.P., 1994 - Analisi floristica e vegetazionale e riflessi sul paesaggio in AA.VV: "Verde pubblico e privato. Progettazione, realizzazione e manutenzione": 1-9. Ed. Hoepli, Milano.

MONDINO G.P., 1994 - Complementi alla flora della Valle Grana (Alpi Cozie). *Riv. Nat. Piem.*, 15: 41-66.

MONDINO G.P., SALANDIN R., TERZUOLO P.G., GRIBAUDO L., 1994 - I Tipi forestali dei boschi piemontesi in A.A.V.V., I Tipi forestali del Piemonte. Regione Piemonte - IPLA: 47-369.

MONDINO G.P., Cristaldi L., 1994 - Summit *Vaccinium* heaths in the Piedmont Apennines (Borbera and Curone Valleys). *Fitosociologia*, 26: 29-33.

MONDINO G.P., 1994, TERZUOLO P.G., 1996 - Natural value and silvicultural recovery in the "Bosco delle Sorti della Partecipanza" (Trino Vercellese). Poster in *Allionia:* 34, 333-335.

MONDINO G.P., 1995-96 - Le attività agricole e pastorali della Valle Grana (Cuneo) nell'ultimo quarantennio. Ann. Accad. Agric. Torino, 138: 13-26.

MONDINO G.P., TERZUOLO P.G., 1996 - Natural value and silvicultural recovery in the "Bosco delle Sorti della Partecipanza (Trino Vercellese, Italy). *Allionia* 34:333-335.

MONDINO G.P., TIBALDO P., 1996 - Un lembo di bosco planiziale padano presso Vigone (Torino). *Riv. Piem, St. Nat.*, 17. 61-75.

MONDINO G.P., 1997 - Flora e vegetazione del Monte S. Giorgio (Piossasco-Torino). *Riv. Piem. St. Nat.*, 18: 57-87

MONDINO G.P., 2000 - 20 anni per il Bosco del Vaj - Atti del Convegno 4 settembre 1998 - In: Flora e vegetazione della Collina Torinese.

MONDINO G.P., 2001 - Gli arbusteti di *Spartium junceum* L. nelle aree collinari del Piemonte sud orientale. *Riv. Piem. St. Nat.* 22: 315-326.

MONDINO G.P., 2001 - Querceti basifili di roverella e xerobrometi della Bassa Valle Grana (Alpi Cozie). *Riv. Piem. St. Nat.* 22: 103-122.

MONDINO G.P., 2002 - Boschi e arbusteti ripari, vegetazione ed ecologia: La Mandria. Corso per operatori regionali, provinciali e delle C.M. nella gestione dei corsi d'acqua.

MONDINO G.P., 2002 - Le faggete del Geranio-Fagion Gentile 1974 in Valle Grana (Alpi Cozie meridionali) *Riv. Piem. St. Nat.* 23: 93-111.

MONDINO G.P., BERNETTI R., VARESE P., 2002 - Una nuova stazione di *Erica cinerea*, specie atlantica, in Piemonte (Valle Po, Alpi Cozie): 143-150.

MONDINO G.P., 2003 - L'evoluzione nell'ultimo quarantennio della vegetazione della Valle Grana (Alpi Cozie) *Riv. Piem. St. Nat.* 24: 67-203.

MONDINO G. P., 2004. Nuove entità e revisioni per la flora della Valle Grana (Alpi Cozie). *Riv. Piem. St. Nat.* 25: 193-207.

MONDINO G.P., 2005 - L'ambiente vegetale della Valle di Susa. Convegno Rotary Club Susa e Val Susa. C.M. Alta Valle di Susa

MONDINO G.P., 2005 - La vegetazione del Bosco del Vai [relazione per l'area protetta].

MONDINO G.P., 2006 - I tipi forestali della fascia protetta del Po.

MONDINO G.P., 2007 - Flora e Vegetazione del Piemonte. L'Artistica ed., Savigliano. Regione Piemonte. Pp. 366.

MONDINO G.P., 2011 - Alberi, arbusti ed erbe nelle parlate piemontesi. Incontri organizzati da Cā de Studi Piemonteis. Biblioteche comunali di Parco Rignon e Lungo Dora Agrigento.

MONDINO G.P., 2011 - Note botaniche e linguistiche sui gelsi in Piemonte. Convegno Museo Regionale di Scienze Naturali, Torino 16-04-2011.

BIBLIOGRAFIA INTEGRATIVA

In questa lista sono elencate le principali opere che sono state consultate per la documentazione generale o per dettagli linguistici ma che non sono state citate in modo circoscritto nel testo o nelle schede.

AA.VV., 1873. Nomi volgari adoperati in Italia a designare le principali piante da bosco. Ann. Minist. Agric. Ind. e Comm. 60. Tip. Barbera. Firenze.

AA.VV., 1952. Enciclopedia Agraria Italiana. Federazione italiana Consorzi Agrari.

AA.VV., 1962-63. Natura Viva. Enciclopedia sistematica del regno vegetale. voll. I e II. Vallardi ed.

AA.VV., 1968-1986. Lessico universale italiano. Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani. voll. I-XX + 2 suppl.

AA.VV., 1972-1977. Grande Enciclopedia. voll. I-XXIV. Istituto Geografico De Agostini. Novara.

AA.VV., 2004. Alberi monumentali del Piemonte. IPLA Istituto per le Piante da legno e l'Ambiente. Università degli Studi di Torino. Regione Piemonte.

AA.VV., 2005. Vnè mei voû a mënâ la bartavellë. Materiali del Corso di Lingua Occitana. Oulx. 30 settembre-2 dicembre. Regione Piemonte. Comune di Oulx.

ALGOZINO E., 2003-2004. La grammatica del dialetto di Borgo San Martino. Passato. presente e futuro. Tesi di Laurea. Università del Piemonte Orientale. Vercelli.

ALGOZINO E., 2009. Grammatica descrittiva del dialetto di Casale Monferrato. Dottorato di Ricerca. Università degli Studi di Torino.

ANTOLINI P., STECCHI G., 1986. Funghi e tartufi della Provincia di Cuneo. Cam. Comm. Ind. Artig. Agric. Cuneo.

ARNEODO J., ROSSO M.P., MARTINO P., 2009. Santa Lucia di Monterosso. Il richiamo di una comba. Ël Peilo ed.

ARTUSIO L., AUDISIO P., GIRAUDO G., MACARIO E., 2005. Dizionario occitano Robilante - Roccavione. Chambre d'Ôc. Fusta ed.

BACCON BOUVET C., 1987. A l'umbra du cluchī. Salbertrand. Edizioni Valados Usitanos.

BADINO A., SARACCO G., SOLDANO A., 1988. Alberi e arbusti del Parco. Parco Naturale Lame del Sesia. Regione Piemonte. Albano Vercellese e Oldenico.

BARBERO RUFFINO L., 2004. La parlata del Kyé. Assoc. Cultur. "E Kyé". Fontane di Frabosa Soprana.

BARBERO RUFFINO L., VINAI L., 2007. La flora delle terre del Kyé. Assoc. Cultur. "E Kyé". Fontane di Frabosa Soprana.

BARONE G., CECCHETTI G., COPPI E., NICOLAZZI I., NICOLAZZI M., ZOLLA C., 2009. Il dialetto di Quarna sotto. Associazione Museo di Storia Quarnese onlus.

BASTERIS F., GARNERONE B., 1986. Mac de pan. L'alimentazione povera nelle Valli occitane cuneesi. Centro Occitano di cultura "Detto Dalmastro". Castelmagno.

BATTISTI C., ALESSIO G., 1977. Dizionario Etimologico Italiano. Barbera ed. Firenze.

BELLETTI A., JORIO A., MAINARDI A., 1988. Bestiario ed erbario popolare del Medio Ticino. Regione Piemonte. Consorzio piemontese Parco naturale Valle del Ticino. La Moderna ed. Novara.

BIANCO ACCAME B., 2001. Piante di casa nostra. De Ferrari Editore. Il Secolo XIX. Genova.

BUFFA E., 1991. L'Alta Valle Angrogna. Nomi di località tra storia e memoria, 11. Quaderni del Centro di Documentazione. Comune di Angrogna.

BUSNENGO R., 1983. Vocabolario Italiano-Fontanettese e Fontanettese-Italiano. Stampa artigiana S. Giuseppe Lavoratore. Cascine Stra. Vercelli.

CABELLA N., 1999. Dizionario del dialetto Tortonese. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

CAGLIERO R., CAGLIERO S., LEONE D., 1998. Sangue antico di Piemonte. Storia e storie di vigne e di vino. Priuli & Verlucca ed.

CAMANNI S., UBERTI M., 2003. Raccolta di testimonianze orali negli strumenti da falegname. le tecniche di lavorazione e l'utilizzo dei legni locali nel territorio nord-astigiano. 40. Associaz. Museo Agric. del Piemonte.

CASTELLANI F. E., 1999. Dizionario del dialetto di Cascinagrossa (Alessandria). Edizioni dell'Orso. Alessandria.

CHIARELLI B.(ed.), 1977. Popolamento e spopolamento di una vallata alpina (Alta Valle Varaita). Parenti ed. Firenze.

CLIVIO G.P., GASCA QUEIRAZZA G. (eds.), 1978. Lingue e dialetti nell'arco alpino occidentale. Atti Conv. intern. di Torino, 12-14 aprile 1976. Centro Studi Piemontesi.

COMITATO PER S. LORENZO, 1981. Alimentazione e cucina tradizionale a Chianale. Suppl. a Valados Usitanos, 17. Lito Master. Torino.

CUSAN F., 2007. La fitotoponomastica della Valle di Susa: un sistema di denominazione del paesaggio. Géolinguistique 12. Centre de Dialectologie. Univ. de Grenoble.

DAMIANO G., AIMAR L., 1990. Al Livurnin (il dialetto di Livorno Ferraris). Litocopy. Vercelli.

DAUZAT A., DUBOIS J., MITTERAND H., 1971. Nouveau dictionnaire étymologique et historique. Larousse ed. Paris.

DI MAIO M., 1988. Vaíi. giàs e vâstére. Toponomastica del massiccio Marguareis - Mongioie. Edizioni Valados Usitanos. Dronero.

DI MAIO M., 1990a. La produzione di olio nei paesi delle Valli di lingua occitana. Oulx. Regione Piemonte. Comune di Oulx ed.

DI MAIO M., 1990b. La produzione di olio nei paesi delle valli di Bardonecchia. Edizioni Valados Usitanos. 37.

DI MAIO M., 2000. Guida dei toponimi di Bardonecchia. I quaderni di Bardonecchia. Alzani ed. Pinerolo. Torino.

DOCUMENTA GEIGY, 1963. Tables scientifiques. J. R. Geigy S. A. ed. Basel.

FALCO G., 1976. Il concetto di diasistema come strumento di ricostruzione semantica.

FERIOLI E., 1976. Frutti selvatici. F.lli Fabbri ed.

FERRARIS M., DORATO D., 2005. Il dialetto di Quargnento. Grafismi Boccassi per il Comune di Quargnento.

FORTINA P., FRANCHINI C., BORRINI M., BOTTAZZI G., 1992. Vocabolario del dialetto di Oleggio. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

GEBAHARDT K., 1976. Interférances lexicales en Italie du Nord: la part de l'occitan. du français e du francoprovençal dans le lexique piémontais. Lingue e dialetti nell'arco alpino occidentale. Atti Conv. Intern. Torino, 12-14 aprile 1976. Centro Studi Piemontesi ed. Torino.

GIAMELLO G, 2004. Dizionario botanico Regione Piemonte. Sorì ed.

GIBELLINO A., 1986. Vocabolario Gattinarese-Italiano. Associazione culturale di Gattinara.

GIORDANI G., 1891. La colonia tedesca di Alagna Valsesia e il suo dialetto. Forni ed. (rist. anast.).

GIULIANO F., 1990. Modi di dire. similitudini. termini di paragone. detti popolari nel dialetto di Boves e Valle Colla. Valados Usitanos. 37.

GUARNIERI A., 2006. Parlé da Pra. Comune di Prato Sesia ed.

GUASCHINO M., MARTINOTTI M., 1984. Contadini di collina: viticoltura e condizioni materiali nella cultura orale del basso Monferrato Casalese. Reg. Piem. Prov. di Aless. Ist. per la Storia della Resist. edd.

LIEUTAGHI P., 1981. Il libro delle erbe. Rizzoli ed. Milano.

MARTINI E., 1982. La fitoterapia popolare nell'Alta Valle dell'Orba. Atti Accad. Lig. Sci. Lett. e Arti. IX. Genova.

MARTINO O., CARDELLINO G., 1998. Es cozes preiquen. Gli oggetti raccontano. Centro occitano di cultura D. Dalmastro ed. Castelmagno.

MASSET A., 1997. Dizionario del patois provenzale di Rochemolles. Melli ed.

MASSOBRIO L. (ed.), 2003. Atlante toponomastico del Piemonte montano. Rorà. Regione Piemonte. Levrotto e Bella. Torino.

MORELLO G., 2009. Vocabolario Italiano-Acquese. Minigrafica. Alice Bel Colle.

MUSSET D., DORE D., 2006. La mauve et l'erba bianca. Salagon. Musée départemental ethnologique de Haute-Provence.

OGLINO C., 1983. Dizionario popolare del dialetto novarese. Banca Popolare di Novara.

PARODI E., 2008. Voci del borgo. La Pisterna cuntoja dai pistergnéin. Impr. Graf. Acqui.

PETRAZZINI LEVI L., 1976. Indagine etnologica in alta Val Varaita. estate 1974. in: A.A.V.V. Popolamento e spopolamento di una vallata alpina (Alta Val Varaita). Suppl. Arch. per l'Antropologia e l'Etnologia. CVI.

PONZA M., 1847. Vocabolario piemontese-italiano e italiano-piemontese. Schiepatti ed. Torino.

PONZO P., 1982. Val Mairo la nosto. Centre prouvençal Coumboscuro ed.

RIVOIRA M., 2006-2007. Il lessico toponimico della Val Pellice. Dottorato di ricerca in Romanistica. Università degli Studi di Torino.

SERVETTAZ O., COLOMBO M. L., BANFI E., 1979. Osservazioni sull'uso delle piante officinali nel Medio Novarese (Suno. Mezzomerico. Oleggio. Bogogno. Marano T. Agrate C. Ghemme). Atti Ist. Botan. Univ. e Lab. Crittog. di Pavia. s. XIII. Pavia.

TATTERSALL J., 2009. Il mondo prima della storia. Dagli inizi al 4000 a.C. Cortina ed. Milano.

TELMON T., CANOBBIO S., 1985. Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale. Materiali e saggi 1984. Regione Piemonte, Celid, Torino.

TONETTI F., 1894 (rist. anastatica). Dizionario del dialetto valsesiano. Forni. Bologna.

VIGNETTA A., 1981. Patuà. Grammatica del dialetto provenzale-alpino della medio-alta Valle Chisone. Alzani ed. Pinerolo.

VIGNOLA SAFFIRIO V. C., 1978. Spunti per un'analisi sincronica della parlata di Trausella (Alto Canavese) in: Lingue e dialetti dell'arco alpino occidentale. Atti Conv. Intern. Torino, 12-14 apr, 1976. Centro di Studi Piemontesi. Torino.

VIGORELLI L., 1978. Vocabolario Acquese-Italiano. Comune di Acqui T. ed.

WANDRO D., 1979. I proverbi. Raccolta dei proverbi della nostra verde valle ovadese (ciclostilato).

WEBER WETZEL E., 2002. Il dialetto di Casale Corte Cerro. Contributo alla conoscenza delle parlate del Cusio. Edizioni dell'Orso. Alessandria.

ZUBLENA P., 1923. Vocabolario del dialetto di Viverone.

INDICE DEI NOMI ITALIANI E DEI NOMI SCIENTIFICI*

I numeri in neretto [es. **031**] associati ai nomi di questo indice-catalogo indicano il numero progressivo della scheda in cui la pianta è trattata [es. **Scheda 031**]. Questo numero è messo in evidenza sia a sinistra che a destra nell'intestazione di ogni scheda.

Sono stati qui riportati tutti i nomi italiani e i nomi scientifici utilizzati nelle 317 schede, riferiti alle piante trattate nell'indagine linguistica.

I nomi italiani sono trascritti in carattere normale, mentre i nomi scientifici, integrati con la sigla che indica l'autore secondo le più recenti liste della flora vascolare italiana (Pignatti, 1982; Conti et al., 2005) e dei testi relativi ai macromiceti (Cetto, 1976-'77; Boccardo et al., 2008), sono in corsivo.

In questo indice sono anche state specificate, ove possibile, le sottospecie e varietà botaniche riconosciute attualmente come presenti nella flora del Piemonte (Conti et al., 2005), anche se non specificate nel testo.

I codici alfabetici tra parentesi tonde permettono di distinguere le varie tipologie dei 1128 nomi italiani e scientifici elencati, suddivisi secondo la seguente modalità:

Nomi italiani (in tondo)
(**i**) = 340 nomi italiani utilizzati nel titolo della scheda per indicare una singola specie
(**ig**) = 49 nomi italiani che indicano un gruppo di specie simili o sottospecie o varietà non distinte nel presente studio
(**is**) = 41 nomi italiani presentati come sinonimo nel titolo della scheda
(**igs**) = 4 nomi italiani sinonimi che indicano un gruppo di specie simili o sottospecie o varietà non distinte nel presente studio
(**itx**) = 80 nomi italiani citati solo nel testo della scheda
(**itxs**) = 11 nomi italiani presentati come sinonimo nel testo della scheda
(**igtx**) = 5 nomi italiani citati solo nel testo della scheda che indicano un gruppo di specie simili o sottospecie o varietà non distinte nel presente studio
(**igtxs**) = 1 nome italiano citato solo nel testo di una scheda che indica un gruppo di entità simili non distinte nel presente studio

Nomi scientifici (in corsivo)
(***l***) = 319 nomi scientifici utilizzati nel titolo della scheda per indicare una singola specie
(***lg***) = 67 nomi scientifici che indicano un gruppo di specie simili o sottospecie o varietà non distinte nel presente studio
(***ls***) = 70 nomi scientifici presentati come sinonimo nel titolo della scheda
(***lgs***) = 5 sinonimi scientifici che indicano un gruppo di specie simili o sottospecie o varietà non distinte nel presente studio
(***ltx***) = 108 nomi scientifici citati solo nel testo della scheda
(***ltxs***) = 22 nomi scientifici indicati come sinonimo nel testo della scheda
(***lgtx***) = 6 nomi scientifici citati solo nel testo della scheda che indicano un gruppo di specie simili o sottospecie o varietà non distinte nel presente studio

* A cura di Rosa Camoletto.

Abete bianco (i) **031**
Abete rosso (i) **032**
Abies alba Mill. (*l*) **031**
Acer campestre L. (*l*) **024**
Acer opalus Mill. subsp. *opalus* (*l*) **024**
Acer opulifolium Chaix (*ls*) **024**
Acer platanoides L. (*l*) **026**
Acer pseudoplatanus L. (*l*) **025**
Acero alpino (i) **024**
Acero campestre (i) **024**
Acero di monte (i) **025**
Acero riccio (i) **026**
Acetosa (i) **118**
Acetosella (i) **099**
Achillea atrata L. (*l*) **148**
Achillea di montagna [varie specie] (igs) **148**
Achillea erba-rotta All. (*l*) **148**
Achillea millefolium L. gr. (*lg*) **147**
Achillea moschata Wulfen subsp. *moschata* (*l*) **148**
Achillea nana L. (*l*) **148**
Aconito napello (i) **123**
Aconitum napellus L. emend. Skalický (*l*) **123**
Aegopodium podagraria L. (*l*) **103**
Agaricus campestris L. (*l*) **310**
Aglio (i) **292**
Agrifoglio (i) **064**
Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer (*ltxs*) **307**
Agropyron Gaertner spp. (*lg*) **205**
Agrostemma githago L. (*l*) **184**
Albero della nebbia (is) **063**
Albicocco (i) **234**
Alchechengi (i) **220**
Alchemilla vulgaris L. gr. (*lg*) **124**
Alisma plantago-aquatica L. (*l*) **177**
Allium ampeloprasum L. (*ltx*) **294**
Allium cepa L. (*l*) **293**
Allium porrum L. (*l*) **294**
Allium sativum L. (*l*) **292**
Alnus glutinosa (L.) Gaertn. (*l*) **006**
Alnus incana (L.) Moench (*l*) **006**
Alnus viridis (Chaix) DC. subsp. *viridis* (*l*) **041**
Amanita caesarea (Scop.) Pers. (*l*) **306**
Amanita muscaria (L.) Lam. (*l*) **298**
Amanita phalloides (Vaill. ex Fr.) Link (*l*) **298**
Amarena (i) **238**
Amelanchier ovalis Medik. subsp. *ovalis* (*l*) **052**
Amygdalus communis L. (*ls*) **235**
Amygdalus persica L. (*ls*) **236**
Andropogon gryllus L. (*ls*) **160**
Anemone bianca (i) **095**
Anemone hepatica L. (*ls*) **096**
Anemone nemorosa L. (*l*) **095**
Anemone pulsatilla L. (*ls*) **121**
Anguria (is) **271**
Apium graveolens L. (*l*) **275**
Arctium lappa L. (*l*) **226**
Arctium spp. (*lg*) **226**
Arctostaphylos uva-ursi (L.) Spreng. (*l*) **082**
Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm. (*ls*) **307**
Armillariella mellea (Vahl) P. Karst. (*l*) **307**
Arnica (i) **145**
Arnica montana L. subsp. *montana* (*l*) **145**
Arquebuse (itx) **225**
Artemisia absinthium L. (*l*) **224**
Artemisia genepì [varie specie] (ig) **143**
Artemisia genipi Weber (*l*) **143**
Artemisia glacialis L. (*l*) **143**
Artemisia laxa Fritsch (*ltxs*) **143**
Artemisia mutellina Vill. (*ltxs*) **143**
Artemisia umbelliformis Lam. s.l. (*lg*) **143**
Artemisia verlotiorum Lamotte (*l*) **223**
Artemisia vulgaris L. (*l*) **223**
Aruncus dioicus (Walter) Fernald (*l*) **098**
Arundo donax L. (*l*) **296**
Asfodelo bianco del Delfinato (i) **114**
Asfodelo montano (i) **114**
Asparago (i) **295**
Asparagus officinalis L. (*l*) **295**
Asphodelus albus Mill. subsp. *delphinensis* (Gren. & Godr.) Z. Díaz & Valdés (*l*) **114**
Asphodelus macrocarpus Parl. subsp. *macrocarpus* (*l*) **114**
Assenzio (i) **224**

Assenzio dei fratelli Verlot (i) **223**
Assenzio selvatico (i) **223**
Athyrium filix-femina (L.) Roth (*l*) **092**
Athyrium filix-foemina (L.) Roth (*ls*) **092**
Attaccamano (i) **192**
Avena (i) **245**
Avena barbata (itx) **202**
Avena barbata Potter (*ltx*) **202**
Avena fatua L. (*l*) **202**
Avena sativa L. s.l. (*lg*) **245**
Avena selvatica (i) **202**
Azzeruolo (is) **233**
Bagolaro (i) **015**
Balsamina di Balfour (itx) **265**
Balsamina ghiandolosa (itx) **265**
Balsamina gialla (itx) **265**
Balsamina minore (itx) **265**
Balsamita major Desf. (*l*) **289**
Barba di becco (i) **150**
Barba di capra (i) **098**
Barbabietola da foraggio (itx) **250**
Barbabietola da zucchero (itx) **250**
Barbabietola rossa (itx) **250**
Bardana [varie specie] (ig) **226**
Bardana maggiore (i) **226**
Basilico (i) **282**
Begliuomini (i) **265**
Berberis vulgaris L. subsp. *vulgaris* (*l*) **045**
Berretta da prete (is) **065**
Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* (*l*) **250**
Beta vulgaris L. var. *conditiva* Alef. (*ltx*) **250**
Beta vulgaris L. var. *crassa* Alef. (*ltx*) **250**
Beta vulgaris L. var. *flavescens* (*ltx*) **250**
Beta vulgaris L. var. *saccharifera* Alef. (*ltx*) **250**
Betonica (i) **108**
Betula pendula Roth (*l*) **005**
Betula verrucosa Ehrh. (*ls*) **005**
Betulla (i) **005**
Biancospino comune (i) **051**
Biancospino selvatico (i) **051**
Bietola [diverse varietà] (ig) **250**
Bietola da costa (itx) **250**
Billeri amaro (is) **166**
Bistorta (i) **119**
Bistorta officinalis Delarbre (*l*) **119**
Boletus aereus Bull. (*ltx*) **299**
Boletus aestivalis (Paulet) Fr. (*ltx*) **299**
Boletus edulis Bull. (*ltx*) **299**
Boletus elegans Schumach. (*l*) **301**
Boletus erythropus Person (*ltx*) **300**
Boletus granulatus L. (*l*) **301**
Boletus L. spp. (*lg*) **299**
Boletus L. spp. (*lg*) **300**
Boletus luridus Schaeff. (*ltx*) **300**
Boletus luteus L. (*l*) **301**
Boletus pinicola Vittad. (*ltxs*) **299**
Boletus pinophilus Pilát & Dermek (*ltx*) **299**
Boletus purpureus Michel. ex Pers. (*ltxs*) **300**
Boletus reticulatus Schaeff. (*ltxs*) **299**
Boletus rhodopurpureus Smotl. (*ltx*) **300**
Boletus rufus Schaeff. (*l*) **302**
Boletus satanas Lenz (*l*) **298**
Boletus satanas Lenz (*ltx*) **300**
Boletus scaber Bull. (l) **302**
Borago officinalis L. (*l*) **276**
Borragine (i) **276**
Bosso (i) **066**
Bovista Pers. spp. (*lg*) **313**
Brachypodium caespitosum (L.) Roem. & Schult. (*l*) **161**
Brachypodium pinnatum (L.) P. Beauv. aggr. (*lgtx*) **161**
Brachypodium rupestre (Host) Roem. & Schult. (*l*) **161**
Brassica oleracea L. s.l. (*lg*) **253**
Brassica rapa L. subsp. *rapa* (*l*) **254**
Brionia comune (i) **102**
Brugo (i) **076**
Bryonia dioica Jacq. (*l*) **102**
Bunias erucago L. (*l*) **189**
Bunium bulbocastanum L. (*l*) **191**
Buxus sempervirens L. (*l*) **066**
Calluna vulgaris (L.) Hull (*l*) **076**
Calvatia Fr. spp. (*lg*) **313**

Calvatia gigantea (Batsch ex Pers.) Lloyd (*ltx*) **313**
Calystegia sepium (L.) R. Br. subsp. *sepium* (*l*) **169**
Calystegia silvatica (Kit.) Griseb. (*ltx*) **169**
Calystegia sylvatica (Kit.) Griseb. (*ltxs*) **169**
Camedrio comune (i) **107**
Camomilla (i) **196**
Campanellino (i) **116**
Canapa (i) **249**
Canna domestica (i) **296**
Canna gentile (i) **296**
Cannabis sativa L. (*l*) **249**
Cannuccia di palude (i) **180**
Cantharellus cibarius Fr. (*l*) **314**
Capparis spinosa L. subsp. *rupestris* (Sm.) Nyman (*l*) **252**
Capparis spinosa var. *inermis* Boulos (*ltx*) **252**
Cappero (i) **252**
Caprifoglio peloso (i) **086**
Caprifoglio turchino (i) **087**
Capsicum annuum L. (*l*) **284**
Carciofo (i) **290**
Cardaccione (itx) **198**
Cardamine amara L. s.l. (*lg*) **166**
Cardo (i) **290**
Cardo campestre (itxs) **198**
Cardo selvatico [varie specie] (ig) **198**
Cardo spinosissimo (itx) **198**
Cardo zampa d'orso (itx) **198**
Carduus L. spp. (*lg*) **198**
Carex brizoides L. (*ltx*) **182**
Carex L. spp. (*lg*) **182**
Carice [varie specie] (ig) **182**
Carice brizolina (itx) **182**
Carlina acaulis L. s.l. (*lg*) **149**
Carlina acaulis L. subsp. *acaulis* (*ltx*) **149**
Carlina acaulis L. subsp. *caulescens* (Lam.) Schübl. & G. Maertens (*ltx*) **149**
Carlina bianca (i) **149**
Carota (i) **274**
Carpino bianco (i) **007**
Carpino nero (i) **007**
Carpinus betulus L. (*l*) **007**
Carum carvi L. subsp. *carvi* (*l*) **132**
Carvi (i) **132**
Cascellore comune (i) **189**
Castagna di terra (i) **191**
Castagno (i) **008**
Castanea sativa Mill. (*l*) **008**
Cavolfiore [diverse varietà] (ig) **253**
Cavolo [diverse varietà] (ig) **253**
Cece (i) **262**
Celidonia (i) **215**
Celtis australis L. subsp. *australis* (*l*) **015**
Centaurea cyanus L. (*ls*) **197**
Centaurium erythraea Rafn subsp. *erythraea* (*l*) **137**
Centauro (i) **137**
Centocchio (is) **185**
Cerro (i) **011**
Cerro-sughera (i) **012**
Cervino (i) **159**
Cetriolo (i) **269**
Chelidonium majus L. (*l*) **215**
Chenopodium album L. subsp. *album* (*l*) **211**
Chenopodium bonus-henricus L. (*l*) **210**
Chiodino (is) **307**
Chrysanthemum balsamita (L.) Baill. (*ls*) **289**
Chrysanthemum leucanthemum L. aggr. (*lgs*) **146**
Chrysopogon gryllus (L.) Trin. (*l*) **160**
Ciavardello (i) **021**
Cicer arietinum L. (*l*) **262**
Cicerchia comune (itx) **263**
Cichorium endivia L. s.l. (*lg*) **291**
Cichorium intybus L. s.l. (*lg*) **291**
Ciclamino delle Alpi (i) **105**
Cicoria (i) **291**
Cicuta maggiore (i) **219**
Ciliegio a grappoli (i) **018**
Ciliegio canino (is) **049**
Ciliegio di Santa Lucia (i) **049**
Ciliegio duracino (itx) **017**
Ciliegio gentile (itx) **017**

Ciliegio selvatico (i) **017**
Ciliegio tardivo (i) **018**
Cinquefoglia comune (i) **167**
Cinquefoglia tormentilla (itx) **167**
Cipolla (i) **293**
Cipollaccio col fiocco (i) **199**
Cirsium arvense (L.) Scop. (*ltx*) **198**
Cirsium erisithales (Jacq.) Scop. (*ltx*) **198**
Cirsium Miller spp. (*lg*) **198**
Cirsium spinosissimum (L.) Scop. (*ltx*) **198**
Cisto a foglie di salvia (i) **071**
Cistus salviifolius L. (*l*) **071**
Citiso a foglie sessili (i) **058**
Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai (*l*) **271**
Citrullus vulgaris Schrader (*ls*) **271**
Clavaria Vaill. ex L. spp. (*lgs*) **315**
Clematis vitalba L. (*l*) **044**
Cocomero (i) **271**
Cocomero asinino (i) **218**
Colchico d'autunno (i) **152**
Colchico minore (igtx) **152**
Colchicum alpinum Lam.& DC. s.l. (*lgtx*) **152**
Colchicum autumnale L. (*l*) **152**
Colutea arborescens L. (*l*) **062**
Conium maculatum L. subsp. *maculatum* (*l*) **219**
Consolida maggiore (i) **170**
Consolida regalis Gray subsp. *regalis* (*l*) **187**
Convallaria majalis L. (*l*) **113**
Convolvolo comune (is) **193**
Convolvulus arvensis L. (*l*) **193**
Coprino chiomato (i) **312**
Coprinus comatus (O.F. Müll.) Gray (*l*) **312**
Corniolo (i) **074**
Cornus mas L. (*l*) **074**
Cornus sanguinea L. s.l. (*lg*) **073**
Coronilla emerus L. s.l. (*lgs*) **057**
Corylus avellana L. (*l*) **042**
Cotinus coggygria Scop. (*l*) **063**
Crataegus azarolus L. (*l*) **233**
Crataegus laevigata (Poir.) DC. (*l*) **051**
Crataegus monogyna Jacq. (*l*) **051**
Crataegus oxyacantha L. (*ls*) **051**
Crescione amaro (i) **166**
Crescione d'acqua (i) **166**
Crespino (i) **045**
Cresta di gallo [varie specie] (ig) **141**
Croco (is) **155**
Crocus albiflorus Kit. ex Schult. (*ltxs*) **155**
Crocus vernus (L.) Hill subsp. *albiflorus* (Kit.) Ces. (*ltx*) **155**
Crocus vernus (L.) Hill subsp. *vernus* (*ltx*) **155**
Crocus vernus s.l. (*lg*) **155**
Cucumis melo L. (*l*) **270**
Cucumis sativus L. (*l*) **269**
Cucurbita maxima Duchesne (*l*) **266**
Cucurbita moschata Duchesne ex Poir. (*l*) **266**
Cucurbita pepo L. (*l*) **268**
Cumino tedesco (is) **132**
Cyanus segetum Hill (*l*) **197**
Cyclamen europaeum Auct. (*ls*) **105**
Cyclamen purpurascens Mill. subsp. *purpurascens* (*l*) **105**
Cyclocybe aegerita (V. Brig.) Vizzini (*ltxs*) **307**
Cydonia oblonga Mill. (*l*) **231**
Cynara cardunculus L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek (*l*) **290**
Cynara cardunculus L. var. *altilis* DC. (*l*) **290**
Cynodon dactylon (L.) Pers. (*l*) **205**
Cytisophyllum sessilifolium (L.) O. Lang (*l*) **058**
Cytisus scoparius (L.) Link subsp. *scoparius* (*l*) **060**
Cytisus sessilifolius L. (*ls*) **058**
Dafne odorosa (i) **101**
Damigella campestre (i) **186**
Damigella scapigliata (itx) **186**
Daphne cneorum L. (*l*) **101**
Daphne mezereum L. (*l*) **100**
Daucus carota L. s.l. (*l*) **274**
Daucus carota L. subsp. *carota* (*ltx*) **274**
Daucus carota L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens (*ltx*) **274**

Delphinium consolida L. (*ls*) **187**
Dente di cane (i) **112**
Dente di leone [varie specie] (igs) **151**
Dianthus L. spp. (*lg*) **094**
Diplotaxis tenuifolia (L.) DC. (*l*) **216**
Ditola [varie specie] (igs) **315**
Ditola rossastra (itxs) **315**
Dolichos melanophtalmus DC. (*ltxs*) **260**
Dondolino (i) **057**
Dryopteris affinis (Lowe) Fraser-Jenk. s.l. (*lg*) **092**
Dryopteris filix-mas (L.) Schott (*l*) **092**
Dulcamara (i) **172**
Ebbio (i) **222**
Ecballium elaterium (L.) A. Rich. (*l*) **218**
Echinochloa crus-galli (L.) P. Beauv. (*l*) **204**
Edera (i) **075**
Elicriso italiano (i) **091**
Elicriso profumato (i) **091**
Elymus L. spp. (*lg*) **205**
Elytrigia Desv. spp. (*lg*) **205**
Emerus majus Mill. s.l. (*lg*) **057**
Emerus majus Mill. subsp. *emeroides* (Boiss. & Spruner) Soldano & F. Conti (*ltx*) **057**
Emerus majus Mill. subsp. *majus* (*ltx*) **057**
Endivia (i) **291**
Equiseto dei campi (i) **163**
Equisetum arvense L. subsp. *arvense* (*l*) **163**
Erba cornetta (is) **187**
Erba da porri (is) **215**
Erba di San Giovanni (i) **214**
Erba di San Pietro (i) **289**
Erba grassa [due specie] (ig) **173**
Erba medica (i) **257**
Erba morella (i) **194**
Erba trinità (i) **096**
Erba vetriola (i) **207**
Erica arborea (i) **078**
Erica arborea L. (*l*) **078**
Erica carnea (i) **077**
Erica carnea L. subsp. *carnea* (*l*) **077**
Eruca sativa Mill. (*l*) **256**
Eruca vesicaria (L.) Cav. subsp. *sativa* (Mill.) Thell. (*ltxs*) **256**
Ervum lens L. (*ls*) **263**
Erythraea centaurium Auct. non Pers. (*ls*) **137**
Erythronium dens-canis L. (*l*) **112**
Euonymus europaeus L. (*l*) **065**
Euonymus latifolius (L.) Mill. (*ltx*) **065**
Faggio (i) **009**
Fagiolino comune (itx) **259**
Fagiolino dall'occhio (is) **260**
Fagiolo americano (itx) **259**
Fagiolo comune (i) **259**
Fagiolo dall'occhio (i) **260**
Fagiolo mangiatutto (itxs) **259**
Fagopyrum esculentum Moench (*l*) **241**
Fagopyrum tataricum (L.) Gaertn. (*l*) **241**
Fagus sylvatica L. subsp. *sylvatica* (*l*) **009**
Famigliola buona (i) **307**
Farfaraccio (i) **176**
Farinaccio (is) **019**
Farinello buon-enrico (i) **210**
Farinello comune (i) **211**
Farnia (i) **010**
Fava (i) **261**
Felce [varie specie] (ig) **092**
Felce aquilina (i) **092**
Felce dolce (i) **093**
Felce femmina (i) **092**
Felce florida (itx) **092**
Felce maschio (i) **092**
Felce pelosa (i) **092**
Festuca dorata (i) **156**
Festuca paniculata (L.) Schinz & Thell. subsp. *paniculata* (*l*) **156**
Festuca spadicea L. (*ls*) **156**
Festuca varia [varie specie] (ig) **157**
Festuca varia Haenke aggr. (*lg*) **157**
Fico (i) **229**
Ficus carica L. (*l*) **229**
Finocchiella (i) **133**
Finocchio (i) **273**
Fior di stecco (is) **100**
Fiordaliso (i) **197**

Fistulina hepatica (Schaeff.) With. (*l*) **303**
Fitolacca (i) **212**
Foeniculum vulgare Mill. (*l*) **273**
Fomes officinalis(Vill.) Bres. (*l*) **305**
Fragaria vesca L. subsp. *vesca* (*l*) ***097***
Fragola comune (i) **097**
Frangola (i) **069**
Frangula alnus Mill. subsp. *alnus* (*l*) **069**
Frassino (i) **028**
Fraxinus excelsior L. subsp. *excelsior* (*l*) **028**
Fraxinus ornus L. subsp. *ornus* (*l*) **029**
Frumento [varie specie] (ig) **242**
Funghi delle conifere [tre specie] (ig) **301**
Fungo [varie specie] (ig) **297**
Fungo cambia-colore [varie specie] (ig) **300**
Fungo del larice (i) **305**
Fungo imperiale (i) **304**
Fungo reale (is) **306**
Fungo velenoso [varie specie] (ig) **298**
Fusaggine (i) **065**
Fusaggine a foglie larghe (itx) **065**
Galium aparine L. (*l*) **192**
Galletto (is) **314**
Gallinaccio (i) **314**
Gambe secche (i) **311**
Garofanino [varie specie] (ig) **094**
Gelso bianco (i) **016**
Gelso nero (i) **016**
Genepì a spiga (i) **143**
Genepì bianco (i) **143**
Genepì nero (i) **143**
Genista cinerea (Vill.) DC. (*l*) **061**
Gentiana acaulis L. gr. (*lg*) **136**
Gentiana clusii Perr. & Songeon (*ltx*) **136**
Gentiana kochiana E.P. Perrier & Songeon *(ltxs)* **136**
Gentiana ligustica R. Vilm. & Chop. (*ltx*) **136**
Gentiana lutea L. subsp. *lutea* (*l*) **135**
Gentiana punctata L. (*l*) **135**
Gentiana purpurea L. (*l*) **135**
Gentiana verna L. (*ltx*) **136**
Genziana di Clusius (itx) **136**
Genziana di Koch (itx) **136**
Genziana gialla (is) **135**
Genziana ligure (itx) **136**
Genziana maggiore (i) **135**
Genziana minore [varie specie] (ig) **136**
Genziana porporina (is) **135**
Genziana primaverile (itx) **136**
Genziana punteggiata (i) **135**
Genziana purpurea (i) **135**
Giaggiolo acquatico (i) **178**
Giavone (i) **204**
Giglio martagone (i) **111**
Giglio rosso (i) **110**
Ginepro comune (i) **037**
Ginepro feniceo (i) **039**
Ginepro nano (i) **038**
Ginepro profumato (i) **039**
Ginepro rosso (i) **039**
Ginepro sabino (i) **039**
Ginestra cenerina (i) **061**
Ginestra dei carbonai (i) **060**
Ginestra odorosa (i) **059**
Girasole (i) **287**
Gittaione (i) **184**
Giunco [varie specie] (ig) **179**
Gladiolo dei campi (i) **200**
Gladiolus italicus Mill. (*l*) **200**
Gladiolus segetum Ker-Gawl. (*ls*) **200**
Gramigna [varie specie] (ig) **205**
Gramigna altissima (i) **162**
Gramigna azzurrognola (is) **162**
Gramigna liscia (i) **162**
Gramigna rossa (i) **205**
Grano [varie specie] (ig) **242**
Grano saraceno comune (i) **241**
Grano saraceno di Siberia (i) **241**
Granturco (is) **246**
Grespino [varie specie] (ig) **227**
Grespino degli orti (itx) **227**
Grespino dei campi (igtx) **227**
Grespino di palude (itx) **227**
Grespino spinoso (itx) **227**
Griffone (is) **304**
Grifola frondosa (Dicks.) Gray (*l*) **304**

Gyroporus cyanescens (Bull.) Quél. (*ltx*) **300**
Hedera helix L. subsp. *helix* (*l*) **075**
Hedysarum hedysaroides (L.) Schinz & Thell. subsp. *hedysaroides* (*l*) **127**
Helianthus annuus L. (*l*) **287**
Helianthus tuberosus L. (*l*) **288**
Helichrysum italicum (Roth) G. Don subsp. *italicum* (*l*) **091**
Helichrysum stoechas (L.) Moench (*l*) **091**
Hepatica nobilis Schreb. (*l*) **096**
Heracleum sphondylium L. s.l. (*lg*) **134**
Hippophaë fluviatilis (Soest) Rivas Mart. (*l*) **070**
Hippophaë rhamnoides L. (*ls*) **070**
Hordeum L. spp. (*lg*) **244**
Humulus lupulus L. (*l*) **164**
Hypericum perforatum L. (*l*) **214**
Ilex aquifolium L. (*l*) **064**
Impatiens balfourii Hooker f. (*ltx*) **265**
Impatiens balsamina L. (*l*) **265**
Impatiens glandulifera Royle. (*ltx*) **265**
Impatiens noli-tangere L. (*ltx*) **265**
Impatiens parviflora DC. (*ltx*) **265**
Imperatoria (i) **168**
Iris pseudacorus L. (*l*) **178**
Juglans regia L. (*l*) **228**
Juncus articulatus L. (*ltx*) **179**
Juncus L. spp. (*lg*) **179**
Juniperus communis L. (*l*) **037**
Juniperus communis L. subsp. *alpina* Čelak (*ls*) **038**
Juniperus communis L. subsp. *nana* Syme (*ls*) **038**
Juniperus nana Willd. (*l*) **038**
Juniperus oxycedrus L. subsp. *oxycedrus* (*l*) **039**
Juniperus phoenicea L. subsp. *phoenicea* (*l*) **039**
Juniperus sabina L. (*l*) **039**
Juniperus thurifera L. (*l*) **039**
Laburnum alpinum (Mill.) Bercht. & J. Presl (*l*) **022**
Laburnum anagyroides Medik. subsp. *anagyroides* (*l*) **022**
Lactarius deliciosus (L.) Gray (*l*) **309**
Lactuca sativa L. s.l. (*lg*) **291**
Lagenaria siceraria (Molina) Standl. (*l*) **267**
Lampascione (is) **199**
Lampone (i) **056**
Lantana (i) **088**
Larice (i) **030**
Laricifomes officinalis (Vill.) Kotl. & Pouzar (*ls*) **305**
Laricino (i) **301**
Larix decidua Mill. (*l*) **030**
Larix europaea DC. (*ls*) **030**
Lathyrus sativus L. (*ltx*) **263**
Lattario buono (i) **309**
Lattuga (i) **291**
Lavanda (i) **085**
Lavandula angustifolia Mill. subsp. *angustifolia* (*l*) **085**
Lazzeruolo (i) **233**
Leccinum rufum (Schff.) Kreisel (*ls*) **302**
Leccinum scabrum Gray (*ls*) **302**
Leccio (i) **013**
Lens culinaris Medik. (*l*) **263**
Lens esculenta Moench. (*ls*) **263**
Lentaggine (is) **088**
Lenticchia (i) **263**
Leontopodium alpinum Cass. (*l*) **144**
Leopoldia comosa (L.) Parl. (*l*) **199**
Lepiota procera (Scop.) Gray (*ls*) **308**
Leucanthemum vulgare Lam. aggr. (*lg*) **146**
Leucojum vernum L. (*l*) **116**
Ligustro (i) **084**
Ligustrum vulgare L. (*l*) **084**
Lilium bulbiferum L. subsp. *croceum* (Chaix) Jan (*l*) **110**
Lilium martagon L. (*l*) **111**
Lingua di bue (i) **303**
Lisca (is) **181**
Loglietto (itx) **203**
Loglio [varie specie] (ig) **203**
Loglio comune (itx) **203**

Loglio ubriacante (itx) **203**
Lolium L. spp. (*lg*) **203**
Lolium multiflorum Lam. subsp. *multiflorum* (*ltx*) **203**
Lolium perenne L. (*ltx*) **203**
Lolium temulentum L. subsp. *temulentum* (*ltx*) **203**
Lonicera caerulea L. subsp. *caerulea* (*l*) **087**
Lonicera coerulea L. subsp. *coerulea* (*ls*) **087**
Lonicera xylosteum L. (*l*) **086**
Lupinella comune (i) **126**
Lupinella montana (i) **126**
Lupino bianco (i) **258**
Lupinus albus L. subsp. *albus* (*l*) **258**
Luppolo (i) **164**
Lycoperdon giganteum Batsch ex Pers. (*ltxs*) **313**
Lycoperdon Pers. spp. (*lg*) **313**
Lycopersicon esculentum Mill. (*l*) **283**
Macrolepiota procera (Scop.) Singer (*l*) **308**
Maggiociondolo comune (i) **022**
Maggiociondolo di montagna (i) **022**
Maggiorana (i) **280**
Mais (i) **246**
Malus communis DC. (*ls*) **230**
Malus domestica (Borkh.) Borkh. (*l*) **230**
Malus sylvestris (L.) Mill. (*ltx*) **230**
Malva domestica (i) **217**
Malva neglecta Wallr. (*l*) **217**
Malva selvatica (i) **217**
Malva sylvestris L. subsp. *sylvestris* (*l*) **217**
Mandorlo (i) **235**
Manina [varie specie] (ig) **315**
Manina rossa (itx) **315**
Marasmius oreades (Bolton) Fr. (*l*) **311**
Margherita [varie specie] (ig) **146**
Matricaria chamomilla L. (*l*) **196**
Mazza di tamburo (i) **308**
Medicago falcata L. subsp. *falcata* (*ltx*) **257**
Medicago sativa L. (*l*) **257**
Melanzana (i) **286**
Melo (i) **230**
Melo cotogno (i) **231**
Melo selvatico (itx) **230**
Melograno (i) **240**
Melone (i) **270**
Menta [varie specie] (ig) **171**
Menta a foglie rotonde (itx) **171**
Menta campestre (itx) **171**
Menta d'acqua (itx) **171**
Menta piperita (itx) **171**
Menta poleggio (itx) **171**
Menta romana (itx) **171**
Menta selvatica (itx) **171**
Mentha aquatica L. subsp. *aquatica* (*ltx*) **171**
Mentha arvensis L. (*ltx*) **171**
Mentha L. spp. (*lg*) **171**
Mentha longifolia (L.) Huds. (*ltx*) **171**
Mentha pulegium (*ltx*) **171**
Mentha rotundifolia Auct. (*ltxs*) **171**
Mentha spicata L. (*ltx*) **171**
Mentha suaveolens L. subsp. *suaveolens* (*ltx*) **171**
Mentha x *piperita* L. (*ltx*) **171**
Mespilus germanica L. (*l*) **053**
Mestolaccia (i) **177**
Meum athamanticum Jacq. (*l*) **133**
Mezereo (i) **100**
Miglio comune (i) **248**
Miglio degli uccelli (i) **248**
Millefoglio [varie specie] (ig) **147**
Millefoglio del calcare (i) **148**
Millefoglio del granito (i) **148**
Millefoglio di montagna [varie specie] (ig) **148**
Millefoglio erba-rotta (i) **148**
Millefoglio nano (i) **148**
Mirtillo falso (i) **080**
Mirtillo nero (i) **079**
Mirtillo rosso (i) **081**
Molinia [due specie] (ig) **162**
Molinia arundinacea Schrank (*ls*) **162**
Molinia caerulea (L.) Moench s.l. (*lgs*) **162**
Molinia caerulea (L.) Moench subsp. *arundinacea* (Schrank) K. Richt. (*l*) **162**

Molinia caerulea (L.) Moench subsp. *caerulea* (*l*) **162**
Molinia coerulea (L.) Moench s.l. (*lgs*) **162**
Morchella esculenta (L.) Pers. (*l*) **316**
Morus alba L. (*l*) **016**
Morus nigra L. (*l*) **016**
Mughetto (i) **113**
Muscari atlanticum Boiss.& Reut. (*ltxs*) **199**
Muscari comosum (L.) Mill. (*ls*) **199**
Muscari ignorato (itx) **199**
Muscari neglectum Guss. ex Ten. (*ltx*) **199**
Muscari racemosum (L.) Mill. (*ltxs*) **199**
Myricaria germanica (L.) Desv. (*l*) **072**
Nannufaro (i) **165**
Narciso a fiori raggiati (i) **154**
Narciso dei poeti (is) **154**
Narciso selvatico (i) **154**
Narcissus poëticus L. (*l*) **154**
Narcissus poëticus L. subsp. *radiiflorus* (Salisb.) Baker (*l*) **154**
Narcissus radiiflorus Salisb. (*ls*) **154**
Nardo (is) **159**
Nardo cervino (is) **159**
Nardus stricta L. (*l*) **159**
Nasturtium officinale R. Br. subsp. *officinale* (*l*) **166**
Nespolo (i) **053**
Nigella arvensis L. subsp. *arvensis* (*l*) **186**
Nigella damascena L. (*ltx*) **186**
Ninfea comune (i) **165**
Nocciolo (i) **042**
Noce (i) **228**
Nuphar lutea (L.) Sm. (*l*) **165**
Nuphar luteum (L.) Sm. (*ls*) **165**
Nymphaea alba L. (*l*) **165**
Ocymum basilicum L. (*l*) **282**
Olivello spinoso (i) **070**
Olmo campestre (i) **014**
Olmo montano (i) **014**
Onobrychis montana DC. subsp. *montana* (*l*) **126**
Onobrychis viciifolia Scop. (*l*) **126**
Ononide spinosa (i) **130**
Ononis spinosa L. s.l. (*lg*) **130**
Ontano alpino (i) **041**
Ontano bianco (i) **006**
Ontano nero (i) **006**
Ontano verde (is) **041**
Origano comune (i) **280**
Origanum majorana L. (*l*) **280**
Origanum vulgare L. subsp. *vulgare* (*l*) **280**
Orniello (i) **029**
Ortica comune (i) **206**
Ortica minore (i) **206**
Oryza sativa L. (*l*) **247**
Orzo [varie specie] (ig) **244**
Osmunda regalis L. (*ltx*) **092**
Ostrya carpinifolia Scop. (*l*) **007**
Ovolo buono (i) **306**
Oxalis acetosella L. (*l*) **099**
Pabbio [varie specie] (ig) **201**
Pabbio coltivato (is) **248**
Paleo cespitoso (i) **161**
Paleo rupestre (i) **161**
Panace (i) **134**
Panico [due specie] (ig) **248**
Panicum crus-galli L. (*ls*) **204**
Panicum miliaceum L. (*l*) **248**
Papaver rhoeas L. subsp. *rhoeas* (*l*) **188**
Papavero (i) **188**
Parietaria [due specie] (ig) **207**
Parietaria diffusa Mert. & W.D.J.Koch (*l*) **207**
Parietaria judaica L. (*ls*) **207**
Parietaria L. spp. (*lg*) **207**
Parietaria officinalis L. (*l*) **207**
Parietaria ramiflora Moench (*ls*) **207**
Pastinaca (igtx) **274**
Pastinaca sativa L. s.l. (*lgtx*) **274**
Patata (i) **285**
Peperone (i) **284**
Pero (i) **232**
Pero corvino (i) **052**
Pero selvatico (itx) **232**
Perpetuini (igtxs) **091**
Pesca noce (itx) **236**

Pesco (i) **236**
Petasites hybridus (L.) P. Gaertn., B. Mey. & Scherb. subsp. *hybridus* (*l*) **176**
Petasites officinalis Moench (*ls*) **176**
Petroselinum crispum (Mill.) Fuss (*l*) **272**
Petroselinum hortense Hoffm. (*ls*) **272**
Petroselinum sativum Hoffm. (*l*) **272**
Peucedanum ostruthium (L.) W.D.J. Koch (*l*) **168**
Phaseolus coccineus L. (*ltx*) **259**
Phaseolus vulgaris L. (*l*) **259**
Phragmites australis (Cav.) Trin. ex Steud. subsp. *australis* (*l*) **180**
Phragmites communis Trin. (*ls*) **180**
Physalis alkekengi L. (*l*) **220**
Phyteuma betonicifolium Vill. (*ltx*) **109**
Phyteuma L. spp. (*lg*) **109**
Phyteuma orbiculare L. (*ltx*) **109**
Phyteuma ovatum Honck. subsp. *ovatum* (*ltx*) **109**
Phyteuma spicatum L. subsp. *spicatum* (*ltx*) **109**
Phytolacca americana L. (*l*) **212**
Piantaggine lanciuola (i) **142**
Piantaggine maggiore (i) **142**
Picea abies (L.) H. Karst. (*l*) **032**
Picea excelsa (Lam.) Link (*ls*) **032**
Pinarolo (i) **301**
Pino cembro (i) **033**
Pino marittimo (i) **036**
Pino mugo (i) **034**
Pino silvestre (i) **035**
Pino uncinato (i) **034**
Pinus cembra L. (*l*) **033**
Pinus montana grex *arborea* (*ltxs*) **034**
Pinus montana grex *prostrata* (*ltxs*) **034**
Pinus mugo Turra subsp. *mugo* (*l*) **034**
Pinus mugo Turra subsp. *uncinata* (Ramond ex DC.) Domin (*ltxs*) **034**
Pinus pinaster Aiton subsp. *pinaster* (*l*) **036**
Pinus sylvestris L. (*l*) **035**
Pinus uncinata Miller (*l*) **034**
Piopparello (itx) **307**
Pioppo bianco (i) **003**
Pioppo cipressino (i) **004**
Pioppo nero (i) **004**
Pioppo tremolo (i) **002**
Pisello (i) **264**
Pisello mangiatutto (itxs) **264**
Pisum sativum L. s.l. (*lg*) **264**
Pisum sativum L. subsp. *sativum* (*ltx*) **264**
Pisum sativum subsp. *biflorum* (Raf.) Soldano (*ltx*) **264**
Pisum sativum subsp. *elatius* (Bieb.) Asch. & Gr. (*ltx*) **264**
Piumetti (i) **158**
Plantago lanceolata L. (*l*) **142**
Plantago major L. s.l. (*lg*) **142**
Plantago major L. subsp. *major* (*ltx*) **142**
Plantago major L. subsp. *plejosperma* Pilg. (*ltx*) **142**
Podagraria (i) **103**
Polipodio comune (is) **119**
Polmonaria (i) **106**
Polygonum bistorta L. (*ls*) **119**
Polypodium vulgare L. (*l*) **093**
Polyporus frondosus (Dicks.) Fr. (*ls*) **304**
Polyporus officinalis (Vill.) Fr. (*ls*) **305**
Polystichum filix-mas Roth (*ls*) **092**
Pomodoro (i) **283**
Popone (is) **270**
Populus alba L. (*l*) **003**
Populus nigra L. (*l*) **004**
Populus nigra L. 'Italica' (*l*) **004**
Populus tremula L. (*l*) **002**
Porcellana (is) **183**
Porcinello [due specie] (ig) **302**
Porcino [varie specie] (ig) **299**
Porro (i) **294**
Portulaca (i) **183**
Portulaca oleracea L. subsp. *oleracea* (*l*) **183**
Potentilla erecta (L.) Raeusch. (*ltx*) **167**
Potentilla reptans L. (*l*) **167**
Potentilla tormentilla Stokes (*ltxs*) **167**
Poterium officinale (L.) A. Grey (*ls*) **125**
Poterium sanguisorba L. (*ls*) **125**

Prataiolo (i) **310**
Prezzemolo comune (i) **272**
Prezzemolo riccio (i) **272**
Primula [varie specie] (ig) **104**
Primula acaulis (L.) Hill (*ls*) **104**
Primula comune (i) **104**
Primula elatior (L.) Hill. s.l. (*lgtx*) **104**
Primula farinosa (itx) **104**
Primula farinosa L. (*ltx*) **104**
Primula maggiore (igtx) **104**
Primula odorosa (itx) **104**
Primula spp. *(lg)* 104
Primula veris L. (*ltx*) **104**
Primula vulgaris Huds. subsp. *vulgaris* (*l*) **104**
Prugnolo (i) **050**
Pruno del Delfinato (i) **048**
Prunus armeniaca L. (*l*) **234**
Prunus avium L. subsp. *avium* (*l*) **017**
Prunus avium L. var. *duracina* L. (*ltx*) **017**
Prunus avium var. *juliana* L. (*ltx*) **017**
Prunus brigantiaca Vill. (*ls*) **048**
Prunus brigantina Vill. (*l*) **048**
Prunus cerasus L. (*l*) **238**
Prunus domestica L. subsp. *domestica* (*l*) **237**
Prunus domestica L. subsp. *insititia* (L.) Bonnier & Layens (*l*) **237**
Prunus dulcis (Mill.) D.A. Webb (*l*) **235**
Prunus mahaleb L. (*l*) **049**
Prunus padus L. s.l. (*lg*) **018**
Prunus padus L. subsp. padus (*ltx*) **018**
Prunus padus L. subsp. *petraea* (Tausch) Domin (*ltx*) **018**
Prunus persica (L.) Batsch (*l*) **236**
Prunus persica (L.) Batsch var. *nucipersica* (L.) C. K. Schneid. (*ltx*) **236**
Prunus serotina Ehrh. (*l*) **018**
Prunus spinosa L. subsp. *spinosa* (*l*) **050**
Psalliota campestris (L.) Quél. (*ls*) **310**
Pteridium aquilinum (L.) Kuhn subsp. *aquilinum* (*l*) **092**
Pteris aquilina L. (*ls*) **092**
Pulmonaria officinalis L. (*l*) **106**
Pulsatilla alpina (i) **121**
Pulsatilla alpina (L.) Delarbre s.l. (*lg*) **121**
Pungitopo (i) **115**
Punica granatum L. (*l*) **240**
Pyrus communis L. (*l*) **232**
Pyrus communis subsp. *pyraster* (*ltx*) **232**
Pyrus cydonia L. (*ls*) **231**
Quercia [varie specie] (ig) **010**
Querciola (is) **107**
Quercus cerris L. (*l*) **011**
Quercus crenata Lam. (*l*) **012**
Quercus ilex L. subsp. *ilex* (*l*) **013**
Quercus petraea (Matt.) Liebl. subsp. *petraea* (*l*) **010**
Quercus pseudosuber Santi (*ls*) **012**
Quercus pubescens Willd. subsp. *pubescens* (*l*) **010**
Quercus robur L. subsp. *robur* (*l*) **010**
Ramaria botrytis (Pers.) Ricken (*l*) **315**
Ramaria Fr. ex Bonord. spp. (*lg*) **315**
Ramno alpino (i) **068**
Ranuncolo bulboso (itx) **122**
Ranuncolo comune (i) **122**
Ranuncolo montano (itx) **122**
Ranuncolo strisciante (itx) **122**
Ranunculus acris L. s.l. (*lg*) **122**
Ranunculus bulbosus L. (*ltx*) **122**
Ranunculus montanus Willd. (*ltx*) **122**
Ranunculus repens L. (*ltx*) **122**
Rapa (i) **254**
Raperonzolo [varie specie] (igs) **109**
Raphanus raphanistrum L. s.l. (*lg*) **189**
Raphanus sativus L. (*l*) **255**
Raponzolo [varie specie] (ig) **109**
Raponzolo montano (itx) **109**
Raponzolo orbicolare (itx) **109**
Raponzolo plumbeo (itx) **109**
Raponzolo spigato (itx) **109**
Ravanello (i) **255**
Ravanello selvatico (i) **189**
Rhamnus alpina L. subsp. *alpina* (*l*) **068**
Rhamnus cathartica L. (*l*) **067**
Rhamnus frangula L. (*ls*) **069**
Rhinantus L. spp. (*lg*) **141**

Rhododendron ferrugineum L. (*l*) **083**
Rhus cotinus L. (*ls*) **063**
Ribes rosso (i) **047**
Ribes rubrum L. (*l*) **047**
Ribes uva-crispa L. (*l*) **046**
Riso (i) **247**
Robinia (i) **023**
Robinia pseudacacia L. (*l*) **023**
Robinia pseudoacacia L. (*ls*) **023**
Rododendro rosso (i) **083**
Romice [varie specie] (ig) **208**
Romice alpino (i) **209**
Romice comune a foglie ottuse (i) **208**
Rosa [varie specie] (ig) **054**
Rosa L. spp. (*lg*) **054**
Rosmarino (i) **279**
Rosmarinus officinalis L. (*l*) **279**
Rosolaccio (is) **188**
Rovere (i) **010**
Roverella (i) **010**
Rovo [varie specie] (ig) **055**
Rovo a foglie di olmo (itx) **055**
Rovo bluastro (itx) **055**
Rubus caesius L. (*ltx*) **055**
Rubus idaeus L. (*l*) **056**
Rubus L. spp. (*lg*) **055**
Rubus ulmifolius Schott (*ltx*) **055**
Ruchetta (is) **256**
Ruchetta selvatica (i) **216**
Rucola (i) **256**
Rumex acetosa L. subsp. *acetosa* (*l*) **118**
Rumex alpinus L. (*l*) **209**
Rumex L. spp. (*lg*) **208**
Rumex obtusifolius L. subsp. *obtusifolius* (*ltx*) **208**
Ruscus aculeatus L. (*l*) **115**
Saggina (itxs) **246**
Salice [varie specie] (ig) **001**
Salice bianco (itx) **001**
Salice cenerino (itxs) **001**
Salice cinereo (itx) **001**
Salice dorato (itx) **001**
Salice ripaiolo (itx) **001**
Salice rosso (itx) **001**
Salice stipolato (itx) **001**
Salicone (itx) **001**
Salix alba L. (*ltx*) **001**
Salix alba var. *vitellina* (L.) Ser. (*ltx*) **001**
Salix appendiculata Vill. (*ltx*) **001**
Salix caprea L. (*ltx*) **001**
Salix cinerea L. (*ltx*) **001**
Salix eleagnos Scop. subsp. *eleagnos* (*ltx*) **001**
Salix grandifolia Ser. (*ltxs*) **001**
Salix L. spp. (*lg*) **001**
Salix purpurea L. subsp. *purpurea* (*ltx*) **001**
Salix viminalis L. (*ltx*) **001**
Salvastrella maggiore (i) **125**
Salvastrella minore (i) **125**
Salvia dei prati (i) **139**
Salvia domestica (i) **277**
Salvia moscatella (i) **278**
Salvia officinalis L. (*l*) **277**
Salvia pratensis L. subsp. *pratensis* (*l*) **139**
Salvia sclarea L. (*l*) **278**
Sambuco nero (i) **089**
Sambuco rosso (i) **090**
Sambucus ebulus L. (*l*) **222**
Sambucus nigra L. (*l*) **089**
Sambucus racemosa L. (*l*) **090**
Sanguinello (i) **073**
Sanguisorba minor Scop. s.l. (*lg*) **125**
Sanguisorba officinalis L. (*l*) **125**
Santoreggia domestica (i) **281**
Saponaria comune (i) **213**
Saponaria officinalis L. (*l*) **213**
Sarothamnus scoparius (L.) Wimmer (*ls*) **060**
Satureja hortensis L. (*l*) **281**
Scorzone (itx) **317**
Scotano (i) **063**
Secale cereale L. (*l*) **243**
Sedano (i) **275**
Segale (i) **243**
Senape [varie specie] (ig) **189**
Setaria Beauv. spp. (*lg*) **201**
Setaria italica (L.) P. Beauv. (*l*) **248**
Silene cucubalus Wibel (*ls*) **120**

Silene inflata (Salisb.) Sm. (*ls*) **120**
Silene rigonfia (i) **120**
Silene vulgaris (Moench) Garcke s.l. (*lg*) **120**
Sinapis L. spp. (*lg*) **189**
Soffione [varie specie] (ig) **151**
Solanum dulcamara L. (*l*) **172**
Solanum lycopersicum L. (*ls*) **283**
Solanum melongena L. (*l*) **286**
Solanum nigrum L. (*l*) **194**
Solanum tuberosum L. (*l*) **285**
Sommacco (is) **063**
Sonchus arvensis L. s.l. (*lgtx*) **227**
Sonchus asper (L.) Hill subsp. *asper* (*ltx*) **227**
Sonchus L. spp. (*lg*) **227**
Sonchus oleraceus L. (*ltx*) **227**
Sonchus palustris L. (*ltx*) **227**
Sorbo degli uccellatori (i) **020**
Sorbo montano (i) **019**
Sorbus aria (L.) Crantz subsp. *aria* (*l*) **019**
Sorbus aucuparia L. subsp. *aucuparia* (*l*) **020**
Sorbus torminalis (L.) Crantz (*l*) **021**
Sorghum bicolor (L.) Moench (*ltx*) **246**
Sorgo (itx) **246**
Spartium junceum L. (*l*) **059**
Speronella (i) **187**
Spinacia oleracea L. (*l*) **251**
Spinacio (i) **251**
Spino cervino (i) **067**
Spiraea aruncus L. (*ls*) **098**
Spugnola (i) **316**
Stachys officinalis (L.) Trevis. (*l*) **108**
Stella alpina (i) **144**
Stellaria (i) **185**
Stellaria media (L.) Vill. subsp. *media* (*l*) **185**
Stiancia (i) **181**
Stipa pennata L. subsp. *pennata* (*l*) **158**
Stoppione (itx) **198**
Suillus granulatus (L.) Roussel (*ls*) **301**
Suillus grevillei (Klotzsch) Singer (*ls*) **301**
Sulla alpina (i) **127**
Susino (i) **237**
Susino da innesto (i) **237**
Symphytum officinale L. subsp. *officinale* (*l*) **170**
Taccola (itx) **264**
Tamaro (i) **117**
Tamerice alpino (i) **072**
Tamus communis L. (*l*) **117**
Tanaceto (i) **225**
Tanacetum balsamita L. (*ls*) **289**
Tanacetum vulgare L. (*l*) **225**
Tanacetum vulgare L. fo. *crispum* (L.) Fernald (*ltx*) **225**
Taraxacum officinale s.l. (*lg*) **151**
Tartufo [varie specie] (ig) **317**
Tartufo bianchetto (itx) **317**
Tartufo bianco (itx) **317**
Tartufo d'Alba (itxs) **317**
Tartufo fetido (itx) **317**
Tartufo nero di Bagnoli Irpino (itx) **317**
Tartufo nero di Norcia (itxs) **317**
Tartufo nero d'inverno (itx) **317**
Tartufo nero dolce (itxs) **317**
Tartufo nero liscio (itx) **317**
Tartufo nero pregiato (itx) **317**
Tartufo rosso (itx) **317**
Tasso (i) **040**
Tasso barbasso (i) **221**
Taxus baccata L. (*l*) **040**
Teucrium chamaedrys L. subsp. *chamaedrys* (*l*) **107**
Thymus serpyllum L. gr. (*lg*) **138**
Tiglio a grandi foglie (i) **027**
Tiglio ibrido (itx) **027**
Tiglio selvatico (i) **027**
Tilia cordata Mill. (*l*) **027**
Tilia platyphyllos Scop. subsp. *platyphyllos* (*l*) **027**
Tilia x *vulgaris* Hayne (*ltx*) **027**
Timo serpillo [e specie simili] (ig) **138**
Topinambur (i) **288**
Tossilaggine (i) **175**
Tragopogon pratensis L. s.l. (*lg*) **150**
Trebbia maggiore (i) **160**
Trifoglio alpino (i) **129**

Trifoglio bianco (i) **128**
Trifoglio ladino (is) **128**
Trifoglio rosso (i) **128**
Trifolium alpinum L. (*l*) **129**
Trifolium pratense L. s.l. (*lg*) **128**
Trifolium repens L. subsp. *repens* (*l*) **128**
Triticum spp. (*lg*) **242**
Tuber aestivum Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber albidum Pico (*ltxs*) **317**
Tuber borchii Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber brumale Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber foetidum Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber macrosporum Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber magnatum Pico (*ltx*) **317**
Tuber melanosporum Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber mesentericum Vittad. (*ltx*) **317**
Tuber Micheli spp. (*lg*) **317**
Tuber rufum Pico (*ltx*) **317**
Tussilago farfara L. (*l*) **175**
Typha latifolia L. (*l*) **181**
Ulmus campestris Auct. non L. (*ls*) **014**
Ulmus glabra Huds. (*l*) **014**
Ulmus minor Mill. subsp. *minor* (*l*) **014**
Ulmus montana With. (*ls*) **014**
Urtica dioica L. subsp. *dioica* (*l*) **206**
Urtica urens L. (*l*) **206**
Uva d'orso (i) **082**
Uva spina (i) **046**
Uva turca (is) **212**
Vaccinium gaultherioides Bigelow (*ls*) **080**
Vaccinium myrtillus L. (*l*) **079**
Vaccinium uliginosum L. subsp. *microphyllum* (Lange) Tolm. (*l*) **080**
Vaccinium vitis-idaea L. (*l*) **081**
Valeriana comune (i) **174**
Valeriana officinalis L. (*l*) **174**
Valerianella (i) **195**
Valerianella locusta (L.) Laterr. (*l*) **195**
Valerianella olitoria (L.) Pollich (*ls*) **195**
Veccia [varie specie] (ig) **190**
Veccia dolce (igtx) **190**
Veccia montanina (itx) **190**
Ventaglina [varie specie] (ig) **124**
Veratro comune (i) **153**
Veratrum album subsp. *lobelianum* (Bernh.) Arcang. (*ls*) **153**
Veratrum lobelianum Bernh. (*l*) **153**
Verbascum thapsus L. s.l. (*lg*) **221**
Verbascum thapsus L. subsp. *crassifolium* (Lam. & DC.) Murb. (*ltx*) **221**
Verbascum thapsus L. subsp. *thapsus* (*ltx*) **221**
Veronica acquatica (i) **173**
Veronica allionii Vill. (*l*) **140**
Veronica anagallis-aquatica L. subsp. *anagallis-aquatica* (*l*) **173**
Veronica beccabunga (i) **173**
Veronica beccabunga L. (*l*) **173**
Veronica di Allioni (i) **140**
Veronica officinale (i) **140**
Veronica officinalis L. (*l*) **140**
Vescia [varie specie] (ig) **313**
Vesicaria (i) **062**
Vetrice (itxs) **001**
Vetriola minore (i) **207**
Viburnum lantana L. (*l*) **088**
Vicia cracca L. (*ltx*) **190**
Vicia faba L. (*l*) **261**
Vicia L. spp. (*lg*) **190**
Vicia sativa L. s.l. (*lgtx*) **190**
Vigna unguiculata (L.) Walp. (*l*) **260**
Vilucchio bianco (i) **169**
Vilucchio comune (i) **193**
Vilucchio maggiore (itx) **169**
Vimine (itx) **001**
Vinco (itxs) **001**
Viola calcarata L. s.l. (*lg*) **131**
Viola mammola (i) **131**
Viola odorata L. (*l*) **131**
Viola speronata (i) **131**
Vischio (i) **043**
Viscum album L. s.l. (*lg*) **043**
Vitalba (i) **044**
Vite (i) **239**
Vitis vinifera L. s.l. (*lg*) **239**
Vitis vinifera L. subsp. *sylvestris* (C. C. Gmel.) Hegi (*ltx*) **239**

Vitis vinifera L. subsp. *vinifera* (*ltx*) **239**
Zafferano alpino (i) **155**
Zea mays L. (*l*) **246**
Zucca da vino (i) **267**
Zucca dolce (i) **266**
Zucca pepona (is) **266**
Zucca torta (i) **266**
Zucchino (i) **268**

INDICE DEI FITONIMI DELLE PARLATE PIEMONTESI*

I numeri in neretto di questo indice [es. **031**] indicano la scheda o le schede in cui ciascun fitonimo è presente e permettono di individuare facilmente le schede [es. **Scheda 031**], che possono essere poi consultate per poter identificare con più precisione a quale pianta o gruppo di piante è riferito il fitonimo in esame e per individuare, tra l'altro, l'ambito territoriale in cui il fitonimo è indicato come diffuso.

Il presente indice è formato da 7388 fitonimi e comprende per esteso ogni variante fonetica presentata nelle schede, sia per le denominazioni sintagmatiche, formate da una testa e da un elemento modificatore variabile, di solito un aggettivo, come ad esempio **sales dumesti**, **sales giaun**, sia per le denominazioni polirematiche, che, pur essendo formate da più termini, si comportano, in virtù della loro coesione strutturale e della loro valenza idiomatica, come una parola singola, come ad esempio **arba ëd la stisa, arba d'żablin**, **bastun d'San Giuan**.

Per la stesura di questo indice le denominazioni sintagmatiche e quelle polirematiche sono state considerate come univerbate: ai fini del loro ordinamento alfabetico, non si è quindi tenuto conto degli spazi e dei segni diacritici (apostrofo, trattino, ecc.).

In questa lista alfabetica sono presentati tutti i fitonimi delle diverse parlate piemontesi contenuti nel testo delle 317 schede descrittive. Non compaiono in questo indice i termini delle parlate locali del Piemonte relativi a detti, proverbi, parti o usi della pianta, o prodotti derivati dalla lavorazione delle sue parti e i termini locali riferiti a piante citate solo in nota o comunque non collegate direttamente ai soggetti trattati nelle schede.

* A cura di Elena Balbis e Rosa Camoletto.

abdea **005**
abé **031**
abjaší **080**
ablë **044**
aborch **022**
aborn **022**
abosju **051**
abossu **051**
abricutíe **234**
abrus **041**
abuné **079**
abuorn **022**
abur **022**
aburn **022**
åca **212**
acapúi **226**
achileo **148**
ácid fénich **317**
aciuin **195**
acűšu **099**
afatu **048**
afertaglíe **045**
afortesse **045**
afurté **045**
ágar **025**
agari **305**
agari mas-c **305**
ágher **025**
aghërfó **064**
aghërföi **064**
aghët **081**
aghette **081**
agh-höro **025**
ághir **025**
agl **292**
aglia **292**
aglíe **019**
agliéthe **019**
agljā **199**
agnél **304**
agnela **184**, **186**
agreiní **050**
agreníe **050**
agret **025**
agrevu **064**
ägrevu **115**
agrifeju **064**
ågrifɔ̄ju **064**
agrifögiu **064**
agriföi **064**
agrifóin **064**
agrifoju **064**
agrifuéi **064**
agrióta **238**
agró **168**
agruvert **064**
agu **025**
agujansíer **051**
agulense **054**
aʃarabiu **024**
aʃeivre **118**
aʃévura **118**
aʃula **099**
ahchjupöt **120**
ahciardon **149**
ahōrä **025**
ahóuru **025**
ahpine **055**
ái **292**
ái ëd lüv **199**
ái servai **199**
äi **292**
ắi **292**
ắi **292**
aibabuch **150**
aibijun **264**
áibra **002**
aibrin **002**
áibu **008**
ắibura **004**
áiburu dei pai **232**
áiburu dei pjèi **232**
aichla **010**
áidre **079**
aidrét **081**
aidríe **079**
áidro **079**
aigalin **022**
áigar **025**
áigher **025**
aigra **025**
aigräu dla balina **064**
aigret **052**
aigrit **045**
áigru **025**
aimujan **234**
airét **081**
áiše **079**
aišeríer **079**
aišlíer **079**
āivu **033**
ajädríe **079**
ajajin **022**
ajalin **022**
ajastra **025**
ajazola **302**
ajé **019**
ajédra **079**
ajèt **292**
ajèt dle serp **199**
åju **292**
ajucchi **109**
alägrắ **168**
alaí **019**
alaíe **019**
alamanna **198**
albája **264**
albanela **002**
albarei **004**
albarela **002**
albarich **302**
albarin **002**
álbera **002**
alberella **002**
albèria **002**
albethó **002**
albicoch **234**
albla **004**
albóuru **022**
albra **004**
albra bjanca **003**
albra verta **002**
ålbra **003**
ålbra pubia **004**
albre **004**
albrel **002**
albrin **002**, **044**
albro **002**
albrolo **002**
albrun **002**
albū **022**

albuårn **022**
albűo **044**
albuórn **022**
albur **022**
alburn **022**
alburō **280**
alciciocu **290**
alegró **168**
alëiri **019**
alëman **198**
alenburn **022**
algrót **168**
alía **019**
alíe **019**, **020**, **021**
alíer **019**
aliro **019**
alivjun **153**
aljā **019**
aljé **019**, **021**
aljē **019**
aljér **019**
aljéra **019**
aljéro **019**
aljërra **019**
alljeri **019**
almèt **190**
almlōa **052**
almugnin **234**
alögrot **168**
alsjé **019**
altëssa **160**, **204**
alué **019**
aluér **019**
alüín **258**
alüno **075**
alvärtin **164**
alvèin **258**
alvídrja **193**
alvin **258**
alvu **033**
amalancíe **052**
amandíe **235**
amandul **235**
amándula **235**
amandulíe **235**
amándura **235**
amaranchíë **052**
amarancíe **052**
amardū **172**
amarellä **080**
amarellíä **081**
amarenchíe **052**
amarensin **015**
amarët **081**
amarëtta **081**
amaretti **080**
ambar **022**
ambëiná **119**
amber **022**
amborgnu **022**
ambórn **022**
ambrasabó **075**
ambríer **056**
ambrin **002**
ambröina **079**
ambrőina **079**
ambru **056**
ambrüghe **076**
ambȓun **270**
ambruna **079**
ambrüna **079**
ambrune servåge **080**
ambrün-e **079**
ambrünē **079**
ambrünéi **079**
ambrunéi du lu **080**
ambrünér **079**
ambȓünera **079**
ambrűnn-a **079**
ámbrus **056**
ambuärn **022**
ambuiné **119**
ambuino **119**
ambulgnu **022**
ambüorn **022**
ambuöru **022**
amburn **022**
amburnu **022**
ambursa **097**
ämbutáu **136**
amelán **052**
amlón **270**
amlőn **270**
amlóu **270**
amlún **270**
amnass **202**
amnicia **006**
amosa **097**
amosä **097**
amōsa **097**
amósjë **097**
amóusa **097**
ampa **056**
ampérä **056**
ampián **056**
ampíe **056**
ämpiū **056**
ampjé **056**
ampo **056**
ampon **056**
ampóuna **056**
ámpova **056**
ampȓa **056**
ampué **056**
ampuglíer **056**
ampuíe **056**
ampuisse **020**
ampúje **056**
ámpula **056**
ampulé **056**
ampulē **056**
ampulíe **056**
ampulíer **056**
ámpuȓa **056**
ampuȓé **056**
amré **097**
amréi **097**
amrišann-a **286**
amrő **097**
amrón **270**
amrőu **250**
amȓőu **270**
amȓun **270**
amulíer **056**
amurē **055**
amuȓé **097**
amusa **097**
amūsse dë bo **097**
amusso **097**
anbrahabosch **075**
änchbliäma **122**

anciuin **118**, **195**
andivja **291**
aneghié **019**
angarẽ́sja servagia **093**
anghĩ́rja **271**
ängiardo **210**
angîassacîrin **183**
angrena **050**
angribot **045**
angribuot **045**
angürja **271**
anighé **019**
anjèt **170**
anlëvó **033**
anlürga **193**
anmartéi **082**
anmurse **097**
ansarata **291**
ansaîrata **291**
anséla **007**
antumèiśa **223**
ántura **136**
anuglio **152**
anverió **299**
anverió̋ **299**
anvirió **299**
anvrió̋l **299**
anziorja **291**
apét **037**
äpfîlbaum **230**
apittu **045**
apjét **226**
apuiz **020**
apulée **226**
apulíe **226**
aquilegia **148**
aråbi **024**
araira **019**
aîraman **198**
aräśäi **079**
arasch **149**
arba ca fura **157**
arba d'żablin **221**
arba dal cucú **099**
arba da li corni **158**
arba dla ruśắ **124**
arba ëd la stisa **124**
aîrba baluneîra **194**
aîrba baîrca **161**
aîrba brüsca **118**
aîrba caîruin-a **219**
aîrba d'San Giuann **214**
aîrba d'San Pé **289**
aîrba da anciúe **280**
aîrba daî bisse **117**
aîrba dëî cucu **120**
aîrba dië s-ciupat **120**
aîrba díi bugnun **215**
aîrba díi purat **215**
aîrba di pulmun **106**
aîrba dla frìtá **289**
aîrba médica **257**
aîrba rümioiîra **138**
ärba bjanca **224**
ärba di värm **224**
ärba dla mešina **224**
årba d'San Peru **289**
årba mōra **222**
åîrba ceîrea **281**
å̈rba cavalīna **163**
arbabuch **150**
arbacia **123**
arbadona **215**
arba d'żablin **221**
arba ëd la stisa **124**
arbajun **264**
arbal **022**
arbalun **002**
arbarí **002**
arbarin **002**
arbaritt **069**
arbegu **008**
arbèi **264**
arbeithe **003**
arbèja **264**
arbëti **109**
arbi **008**
arbicoch **234**
arbiglion **264**
arbijón **264**
aîrbijun **264**
arbini **250**
árbja **263**
arbjōgn **264**
arbjón **264**
arbjön **264**
arbjóu **264**
arbjúi **264**
arbjúin **264**
arbjúm **264**
arbjun **263**
arbjún **264**
arbjuríë **045**
arblo **008**
arbo **008**
arborn **022**
arbort **022**
arbra **003**, **004**
arbra blancia **003**
arbra pin-a **004**
arbîra pän-a **004**
aîrbîra **004**
aîrbîra cuconn-a **004**
aîrbîra pinn-a **004**
årbîra **004**
arbre pübié **004**
arbrin **002**
arbîrin **005**
aîrbrinē **005**
arbro **002**
arbró sarvai **002**
arbrun **002**
arbruss **002**
arbu **008**
aîrbu **008**
árbua **003**, **004**
arbuin **044**
arbul **008**
árbul **008**
ärbul **008**
arbuletta **002**
arbulin **272**
arbulon **003**
arbur **022**
árbur **008**
árbura **002**, **004**, **280**
å̈rbura gianca **003**
å̈rbura seivoja **002**
arburente **272**
arburenti **272**
arburét **163**

arburin **272**
arburini **272**
arburn **022**
arburu **022**
arbüva **044**
archebüṡ **225**
archebüṡo **225**
archibüṡ **225**
arcicioch **290**
arcioje **109**
arcís **154**
arcõe **210**
arcont **210**
arcosse **034**
arcusä **034**
arcussa **034**
arcuvërd **064**
ardëssa **160**
ärd̂i **244**
ardṡin **083**, **100**
aregníe **042**
arëina **075**
arémbu **208**, **209**
arẽṡṡe **079**
arestabüo **130**
ārfä **033**
argaliha **093**
argalisja **093**
argalisjo **093**
argalissja **093**
argalissja dal bosch **093**
argalissja dī roch **093**
argalissja dle müraje **093**
argalissja dusa **093**
argalissjo **093**
argensana **135**
argensann-a **135**
argensano **135**
argënsano **135**
arghiotti **238**
argialá **037**
argiansana **135**
argiansano **135**
argrafõi **064**
argró **168**
argüë **044**
argulisja díi vernai **172**
argulisja servaja **093**
arguransíi **054**
argussa **034**
arī **019**
arifõi **064**
aris **226**
arjabla **044**
arjai **306**
arjé **019**, **021**
arjèt **021**
aŕj̓ő **306**
arjogn **079**
arjund **217**
arjundéla **217**
arjundella **217**
arjundènn-a **217**
arlisce **151**
arliüm **179**
armándula **235**
armangé **052**
armant **198**
aŕmarèn-a **238**
aŕmassin **237**
arméi **122**
armelái náiri **052**
armóu **211**
armóul **001**
armugná **234**
armugnach **234**
armugnaiga **234**
armugnan **234**
armugnèin **234**
armuliva **064**
armulivér **064**
armunan **234**
árnica **145**
arnudet **120**
arõl **033**
arola **033**, **034**
arolla **033**
aros **168**
arosc **134**, **168**
arövú **033**
arpitun **079**
arpjantai **142**
arquebuse **225**
arṡaíe **079**
arsala **019**
arṡáule **118**
arṡe **030**
árṡe **079**
arselá **019**
arsella **019**
arsëlla **019**
arṡinel **149**
arṡíula **118**
arṡívula **118**
artamigia **223**
artaṡina **083**
aŕteʃin **083**
artemišja **223**
artemišjo **223**
artešin **083**, **100**
aŕtía **206**
articioca **290**
articioch **290**
articioch servai **149, 198**
artimišja **223**, **224**
artimišjo **223**
artmíšja **148**
artnita **105**
artría **206**
artuméišja **223**
arüca servaja **216**
aruèi **055**
arüga **256**
arüga ëd müraja **216**
arüga gentil **216**
arun **010**
arunèi **055**
aruói **055**
aŕuṡín-a **189**
aŕussina **189**
arváiga **055**
arvája **055**
arvajja **055**
arvé **079**
arvéi **055**
arvèi **055**
arvéil **055**
arvéiri **055**
arvéja **055**
arvëja **055**
arvídula **193**

arvídura **169**
arvirasul **151**
arvirja **193**
arvisjóu **151**
arvjulíe **045**
arvői **055**
arvuèi **055**
arzalin **019**
arżalla **020**
arzalot **019**
arżansåna **135**
arżela **019**
aśaire **079**
aśairíe **079**
aśairíer **079**
aśborn **022**
aśburn **022**
aśburnu **022**
äsch **028**
asc-hiä **028**
ásciar **025**
ascursá **034**
aśdra **025**
asecla **134**
aśeiríe **079**
aśënė **149**
aśenét **149**
aśerra **079**
aseto **099**
asetu **099**, **118**
aśiase **118**
aśídula **118**
aśióla **118**
aśíula **099**
aśívula díi babi **208**
aśívura **099**
aśjass **044**
aśjola **099**
asjula **293**
asjurä **099**
aśmarin **279**
aśnét **149**
asparag salvaich **163**
asparcc **295**
asparg **295**
asparś **295**
asperge **295**
asperge selvagge **098**
asperʃ **295**
asprel **163**
asprin **163**
asrun **011**
assüela **099**
assüitto **118**
astarcer **228**
astrafurá **214**
astram **076**
aśulla **099**
atarea **026**
atatíe **088**
athevú **033**
athíe **019**
atigin **083**
atru **088**
atten **024**
aubeire **003**
audea **005**
audeja **005**
aulagníe **042**
aularo **153**
auljé **021**
aulödria **193**
aulűdrja **044**
aulűrja **044**
áuna **006**
aunicia **006**
aunís **006**
auniscia **006**
aurëge d'agnél **221**
aurëge d'aśu **221**
aurëge d'fèja **221**
aurëge d'lüf **221**
aurëge d'mutun **221**
aurëi **304**
auréis d'aśu **221**
aurigi d'aśu **142**
aurüla **169**, **193**
ausella **019**
ausóla **019**
avan-a **202**
avarāiri **153**
avé **031**
avec **031**
avei **031**
avèina **245**
avena **245**
aven-a **202**
avèn-a **245**
avenado **202**
avéno **245**
avēt **031**
avez **031**
avlürga **193**
avnón **202**
avnóu **202**
avöi **031**
avralu **153**
avrus **041**
avsun **190**
ażarola **233**
bacana **044**
badagu **152**
badagu dla primo **155**
badiggu **152**
badóu **300**
baʃaricó **282**
bala rusa **306**
balarot **104**
balaf̂ot **305**
balèina **044**
balëti d'serpènt **100**
bali **100**
báliche naire **069**
balin **017**
balüf̂ie **079**
balze **158**, **185**
bambann-a **158**
bambliné **022**
bamblinéi **022**
bamblinna **022**
bamböglia **154**
banderole **181**
baralót **104**
baravai **201**, **204**
baraval **201**
barba al crava **150**
barbabáich **197**
barbabecu **150**
barbabuch **150**
barba da crava **098**
barba dal fra **150**

baf̂ba d'anżu **163**
barbåna **226**
barbarjá **243**
barbe di fra **121**
barbén **039**
barbeśin **304**
barbig **304**
barbin **304**
barbiśa **186**
barbiśen **304**
barbiśin **304**
barbobuch **150**
barbocia **121**
barbośa **121**
barbuná **130**
barbunaira **130**
barbunera **130**
baf̂bunef̂a **130**
barbunoja **130**
barcúi **210**
bardané **208**
bardanoi **208**
barèt **195**
barët ëd sica **267**
bareta **065**
bärgna selvaja **050**
bargnèt **050**
bargnéu **050**
bargnő **050**
bargnola **050**, **237**
bargnun **237**
bargnun salvei **050**
bargnun sëlvech **050**
bargúi **119**, **210**
bäri **079**
barjulét **082**
barlèt **152**
barlöggiu **154**
barsai **076**
bartella **314**
bartivol **092**
bartjúle **092**
bärżin **304**
baśadone **188**
basagnun **097**
baśalicó **282**
basamé **189**
basann-a **261**
baśaricó **282**
baśaf̂icó **282**
båse **045**
baśile **282**
baśili **282**
baśilich **282**
baśilicó **282**
baśilju **282**
baśircu **282**
baśircu du djovu **207**
baśire **282**
baśirga **192**
baśiſi **282**
baśiſicó **282**
baślicó **282**
bastard **008**
bastóu d'San Péder **221**
bastunaga **274**
bastunaje **134**, **274**
bastun d'San Giuan **221**
bastunogi **274**
battalèngua **192**
baucia **182**
baucias **008**
báula **005**
bażalicó **282**
bcatu **150**
béal **245**
bearava **250**
becálo **055**
bécque **206**
bédul **005**
bedulit **302**
beglióm **265**
behlo **226**
bèi **250**
bei omni **112**
béja **250**
bèja **250**
bejarava **250**
bejóm **265**
béj ömi **265**
bej-ómme **265**
bej-ómne **265**
bejómu **265**
bejuruofa **250**
beladona **188**
bëlgugnun **083**
belin **104**
belín giaun **104**
belladona **220**
belluräfje **293**
belocia **054**
belofremo **188**
belom **100**
beltón **030**
bëltún **030**
belűe **079**
benbűch **089**
benecio **207**
beneditchju **142**
bërbëšin **304**
bëf̂bëšin **304**
bercói **210**
bërfagl **083**
bergahóuru **025**
bergaróuśa **110**
bëf̂gén **304**
berglälja **114**
bërgna **237**
bergnea **050**
bergnő **050**
bergnoa **050**
bergnola **051**
bërgnola **050**
bergnonsel **050**
bergnöra **050**
bergogn **210**
bef̂gugnoi **083**
bef̂gugnole **083**
berlanda **189**
bërrgna **237**
bërsis **080**
bëf̂ta **065**
bertaláis **198**
bertáule **092**
bertéula **092**
bërtéula **092**
bertivu **092**
bertívula **092**
bertjáula **092**
bërtjáula **092**
bertjulle **092**

bërtólica **145**
bertulin-e **101**
bërżin **304**
bés **005**
bës **005**
betonica **108**
bëtonica **108**
betonico **108**
betuja **005**
béula **005**
béulo **005**
bía **243**
bidarava **250**
biéis **005**
biga **250**
bigarava **250**
bigarova **250**
bihtíe **083**
bi óimi **265**
biquino **210**
birava **250**
bircha **005**
birchä **005**
bircho **005**
birinubaum **232**
bis **005**
bisagnun **097**
bíschu **032**
biseru **197**
bistjini **124**, **142**
bisulin **051**
bīu **179**
bjá **243**, **250**
bjäl **005**
bjanchëspino **051**
bjanchèt **317**
bjanchit **299**
bjancohpin **051**
bjancospin **051**
bjarava **250**
bjarava rusa **250**
bjaråva **250**
bjaf̂råva **250**
bjarave **250**
bjaravo **250**
bjarōvu **250**
bjatarava **250**
bjava **243**, **245**
bjava bastarda **202**
bjava servaja **202**
bjåva **243**, **245**
bjavass **202**
bjave **243**
bjavé **197**
bjavetta **119**
bjavinela **197**
bjé **250**
bjedarava **250**
bjega **250**
bjeje **250**
bjéjo **250**
bjel **005**
bjés **210**
bjeta **250**
bjete **250**
bjol **005**
bjöla **005**
bjōla **005**
bjollá **005**
bjof̂a **005**
bjőu **264**
bjóula **005**
bjóulo **005**
bjōva **245**
bjul **005**
bjula **005**
bjulá **005**
bjulé **005**
bjulla **005**
bjulo **005**
bjuf̂a **005**
bla **242**
blá **243**
blacka **209**, **226**
blai **197**
blawberi **079**
blé **243**
blea **250**
bleá **242**
bleo **250**
bleo ruso **250**
bléo **250**
blero **175**
blëtun **030**
blëtún **030**
blin **104**
blitún **030**
blowsberri **079**
blüe **079**
blüé **197**
blüeté **197**
blüétu **197**
blüoté **197**
blüf̂ie **079**
bluf̂ot mas-c **305**
blutún **030**
bócciula **051**
boch żentil **100**
böchä **009**
bóciuja **055**
böcön gras **195**
böcun **195**
bodi **285**
bodíe **040**
boflu **050**, **054**
boflu ët blanciä **051**
böʃadonna **188**
boho **054**
bohu **051**
bohu néiri **067**
böila **005**
bōita ëd bech **150**
bola **005**
böla **005**
bon méigh **224**
bon méigh sarvaigh **223**
bonmeigu **224**
boragia **276**
boraighi **276**
bordön **254**
bőf̂gugnun **083**
borsciul nigrēr **051**
bos d'aśi **068**
bos püt **068**
bos toro **068**
bosch ad ciavatin **065**
bosch bjanch **086**
bosch cadre **065**
bosch d'fer **067**
bosch di pjeggi pulín **065**
bosch di sciavatin **065**

bosch dla leu **058**
bosciu **066**
bósciula **051**
bósciuſa **051**
boṡja **055**
bosra **055**
bösra **051**
bosson **042**
bossu **066**
bossu blanch **070**
bossu rusc **051**
bóssula **051**
bossuſa **051**
bóssura **051**
bóssuſa **051**
bossuſin **050**, **051**
bosu **050**, **051**, **054**, **066**
bosu barlaté **051**
bosu bärlaté **050**
bosu barlet **051**
bosu bjanch **051**
bosu blanch **050**
bosu brüsch **045**
bosu d'brignolo **050**
bosu d'espinolo **051**
bosu marlaté **050**
bosu nèir **050**
bosu ner **051**
bosu níer **051**
bosu níër **050**
bosu nīr **050**
bosu rus **051**
bosu serväi **050**
bösu **055**
bósula **050**, **051**
bóula **005**
bóune **261**
bozo **051**
bozō **054**
bozu **050**, **066**
brach **076**
bräch **076**
braciabusch **075**
brahabóhch **075**
bráigh-hö **009**
braje d'cüch **136**
bräjeſe **085**
brajo d cücűch **136**
bramfüm **079**
brän **242**
branciüelo **103**
brancjuelo **134**
brandera **022**
brando **022**
brangiöi **015**
branguei **015**
brann **242**
brſann **242**
bransun **079**
bránu **242**
brasabosch **044**, **075**
bråsabosch **075**
brasabúsch **075**
bråsabusch **075**
brasciabósch **075**
brassabalín **057**
brathabosch **075**
braviérä **076**
brèch **076**
brëch **076**
brégn **242**
bregna **237**
bregna salvaiga **050**
brëgna **237**
brëgna salveja **050**
brei **076**
breja **078**
brejastra **076**
bren **242**
brèn **242**
brën **242**
brſèn **242**
brēnciul **037**
brendnessia **206**
brénga **030**
brëngi **030**
bréngu **030**
bréngua **030**
brénguła **030**
brénguna **030**
brenn **242**
brënna **242**
bréns **242**
brensemu **272**
brénu **242**
brénva **030**
brënva **030**
brere **076**
brèt **076**
brëtte **175**, **176**
bria **076**
brich **076**
bricoculu **234**
bricúi **210**
bríera **076**
brſieſa **077**
brſiëſrë **076**
briga **076**
brigastru **076**
brigna **048**, **050**, **237**
brigna pricöra **050**
brigna servaja **050**
brſignat **050**
brigné **237**
brignera **237**
brignera servagia **050**
brignero **237**
brignèt **050**
brignët **050**
brigníe **048**, **237**
brigno **050**
brignot **050**
brignulero servażo **050**
brignuljéro **237**
brignun di boro **050**
brignuné **050**
brſinciul **037**
brinsun **079**
brira **076**
brſíra **076**
brísciul **037**
brisolen **051**
briṡun salvai **080**
briua **076**
bríua **078**
bríue **078**
briuét **076**
brivacu **079**
brjämbäri **056**
brjera **076**
brſjeſa **076**

brjeres **076**
brjero **076**
brjëro **076**
bröch **076**
brögna **237**
brohon **079**
bröi **076**
broi dël cūcu **104**
brön **242**
bropa **008**
broppa **008**
brosé **083**
bróua **078**
brozz **134**
bru **076**
brü **076**
brǖ **076**
brüa **080**
brūa **076**
bruacu **075**, **079**
bruancún **075**
bruas **083**
bruastru **076**
bruch **076**
brüch **076**
bruchin **307**
brucirolo **077**
bruciun **079**
bruclëtte **307**
brüé **076**
bruera **076**
brüera **076**
brüéri **083**
brüero **076**
brüf **076**, **077**
bruga **076**, **078**
brüga **078**
brūga **078**
brügastru **076**
brügera **076**
brugh **076**
brügh **076**
brüghe **076**
brugna **237**
brügna **237**
brügna sarvaga **050**
brügnon sarvagio **050**
brugo **076**
brügu **076**, **078**
bruhagl **083**
bruhai **083**
brühchía **083**
bruhchjás **083**
brui **076**
bruira **076**
brüíra **076**
bruíri **083**
brǐüje **076**
brüjere **076**
brujero **076**
brujët **076**
brümbőim **237**
brünëte **081**
brunsai **083**
brunsé **041**
brunsei **083**
brunsemu **272**
brǐunsun **079**
brunżun **079**
bruregl **083**
brüri **076**
brus **041**
brüša-éc **122**
brusai **083**
brüs-cët **163**
brüsche **118**, **163**
brüschét **099**, **118**
brüschèt **099**
brüschin **099**
brüs-ciat **118**
brüsciun **079**
brüsclin **052**
brusé **083**
brüsei **083**
brussa **083**
brussér **041**
brüstjás **083**
brusun nèir **079**
brusun russ **081**
brüsun **079**
brǐuta fèje **146**
brutalavrin **058**
brutirolo **058**
bruttairure **057**
brüu **076**
brűua **076**
brüv **076**
brüva **078**
bruvera **076**
brüvera **076**
brużí **079**
btóniga **145**
bubarelo **152**
bucanèu **155**
bucaneve **155**
buchjér **054**
bucíer **054**
bucin **152**
buciujer **051**
bucunët **195**
bucunīt **195**
budáine **069**
būdragn **052**
būdrogn **052**
budulíe **285**
büfje **313**
bugia **303**
būgnun **079**
büimai dumés-ci **223**
búis **066**
buja **005**
bujenga **015**
buksbaum **066**
bula **005**
bulai **297**, **299**
bulåi **297**
buláina **314**
bulé **299**, **301**, **306**
bulé da sücca **303**
bulé di bjule **302**
bulé di bjulle **302**
bulé di malášša **301**
bulé di malëša **301**
bulé di merše **301**
bulé dla drügia **312**
bulé du sangh **309**
bulé fraplin **315**
bulé gram **298**
bulé marí **298**
bulé matt **298**
bulé velenus **298**

bulé velenuṡ **298**
bulè d'inciostër **312**
bulè di pré **310**
bulè dl'inciost **312**
bulè mat **300**
bulè real **306**
bulè tosi **298**
bulḗ **299**
bulḗ carpa **300**
bulḗ di pin **301**
bulei **297**
buléi cu fümu **313**
buleru **306**
buléru **306**
bulgaf̂in **312**
bumai nér **223**
bumai żéntil **224**
bumbarlét **081**
bumé **223**
buméi **224**
bun-a a tüt **278**
bunëtta **217**
bun fënno **104**
bunfõrt **224**
bun mé **224**
bun mégu **224**
bun meje **224**
bunmí **224**
bunom **139**
bunóm **139**
bunsamé **139**
bunṡommi **139**
bunumat **139**
bunumét **139**
buraccia **114**
burace **152**
buracio **139**
büracu **079**
burage **276**
bürage **276**
burågi **276**
burå∫ **276**
bura∫e **139**
buf̂ã∫e **139**
burai **276**
buf̂ai **297**, **299**
buf̂ai di pin **301**
buráis **139**, **276**
buråja **276**
buran-a **276**
buras **276**
buras bastard **139**
buras dij pra **139**
burås **276**
buf̂as **139**
buraṡa **276**
burasch **276**
burascia **276**
buraṡo **276**
buraṡu **276**
buf̂åsu **276**
buraże **276**
burcëtta **129**
burdon **250**
burè **297**
burè baulin **302**
burè del báule **302**
burè dël övu **306**
buf̂é **299**
burèi **109**
burele **104**
burén **299**
burén di pra **310**
burén scangiáū **300**
bürét **215**
burgnoja **050**
buf̂gugnun **083**
burgugnus **210**
büri **299**
bürjére **076**
burlangin **061**
burlin **051**
burogiu **276**
burõ∫a **276**
burõi **276**
buroṡi **276**
burräce **276**
burräcë **139**
bursé **041**
burséi **041**
bursella **082**
bursér **041**
burslin **051**
burvacul **079**
buṡam **139**
buṡamíe **139**
busch **042**, **093**
busciam **066**
bus-ciass **008**
busciu **066**
busclíe **050**
busclin **051**
büsclói **051**
busé **041**
buṡlon **055**
buṡom **139**
buṡóm **278**
buṡon **139**
büsru **066**
buss **066**
busslin **050**, **051**
bussrèi **050**, **051**
bussréin **051**
bussrin **051**
bussulin **051**
bussun **042**
bustjass **008**
busulèn **051**
buṡun **139**
buṡun-e **174**
butön d'or **122**
buto rabbo **267**
butugna **104**
butun d'or **122**
büvét **152**
buvëzin **304**
buzarina **050**
buzzurun **051**
cabós d'arviëlan **121**
cabrä blő **197**
cabtheithe **062**
cacaróte **314**
cacia **023**
caganeiro **049**
cahtagnola **155**
caipi **007**
caipu **007**
caire **156**
cą̃jare **166**
calai **299**
caläi **299**

calamandrëja **107**
calamandreo **107**
calamandrina **107**
calamandrino **107**
calamía **196**
calëgn **299**
calota da pîevi **065**
camamela **196**
camamía **196**
camamía d'muntagna **148**
camamía ët muntagna **148**
camamila **196**
camamilla **196**
camamilla di aîrpi **147**
camamío d'muntagna **148**
camamöla **196**
camedriu **107**
camemilé **196**
campanela **116**
campaneli **113**, **155**, **193**
campaneli servai **169**
campanella **193**
campaneti **169**
campanetos **104**
campanin **113**, **169**, **193**
camumila **196**
camumilla **196**
cana **296**
cana barnesca **296**
cana di mujiss **180**
cåna **296**
canadèišė **004**
canamía **196**
canamía d'muntagna **148**
canamigia **148**
canamigia d'muntagna **148**
canamíglia **148**
canavöi **134**, **249**
candeîrè **221**
candlé **221**
cándva **249**
cåndva **249**
cane **180**, **181**
canei **181**
canéi **180**
cánës **181**
cånes **180**
canèt **180**
canèt djë smujiss **180**
canët **296**
caneta **180**
canëta **180**
canetta **180**
canëtta **181**
canëtta del salam **181**
canëtte **180**
cangat **249**
cangh **249**
cángua **249**
canigera **207**
canin **180**
canis **180**
cånla **249**
canna **134**
canno **180**
cånn-va **249**
canöti **180**
cantareśa **112**
cantarina **104**
cantarin-a **104**
canu **249**
cánua **249**
cắnua **249**
cánüf **249**
cánuja **249**
canul **249**
cánuv **249**
cắnuva **249**
canv **249**
canva **249**
cånva **249**
cápar **252**
capei **176**
capel **176**
capel dal prèivi **065**
capel da preire **065**
capel da prèive **065**
capel da préu **065**
capel da preve **065**
capel da previ **065**
capel da prevõ **065**
capel del vesco **065**
caplét **175**
capline **308**
caplinn-a **308**
caplun **176**, **308**
caîragn **299**
caîragn aîrbîrin **302**
caîrai **299**
caramía **196**
caramiglio **196**
carbe **249**
carcavlët **120**
card **290**
cård **290**
carda dusa **227**
cardót **198**
cardu argentin **149**
cardun **149**, **198**
cardunèt **149**
caréi **299**
carel **156**
caremadone **188**
cargníe **074**
carlina **149**
cärnadina **303**
carna **300**
carnina **303**
carota **274**
carota dusa **274**
carota salvåja **274**
carotla **274**
carotta **274**
carotto **274**
carottula **274**
carotula **274**
carpan **007**
cárpan **007**
carpané **007**
carpe **007**
carpé **007**
carpén **007**
carpi **007**
cårpi **007**
carpla **007**
carpo **007**
carpre **007**
cärpre **007**
carpu **007**
caîrpu **007**
cårpu **007**

cårpul **007**
carśía **120**
carsóu **166**
carsun **166**
cart **290**
cartola **314**
carűa **274**
carulin-e **004**
carutas **134**
caruvin **132**
caśalaber **024**
caśalabre **024**
casctagn **008**
cáseno **010**
cäsna **010**
caśnio **008**
casno **010**
castagn **008**
castagna **008**
castagna nèjra ëd tera **191**
castägna **008**
castågna **008**
castagné **008**
castagníe **008**
castagníer **008**
castagno **008**
castagnöl **191**
castëgn **008**
castegna **008**
castigna **008**
castlann-a **154**
castlascia **154**
castögna **008**
castügna **008**
cathamanthío **107**
cäu **250**
caulafjor **253**
caulefjū **253**
cåulefjur **253**
caulfjur **253**
caulifjur **253**
cáuna **249**
cåuna **249**
caur **253**
cáur sciure **253**
cavafjor **253**
cavagnoli **141**
cavalifjuȓ **253**
cavalin **159**, **257**
cávan **249**
cavilifjuȓ **253**
cávin **249**
cávon **249**
cavul **253**
cavulfjor **253**
cavulfjū **253**
cavulfjur **253**
cavulfjuȓ **253**
cebo **293**
cegu **024**
ceinás **034**
cëlʃun **166**
cenás **034**
cenëbjera **249**
cënëbbu **249**
centrela **104**
cer **011**
cerea **281**
ceréi **133**
ceréja **132**
cereśa a rape **018**
cereśa bastarda **018**
cereśa d'muntagna **018**
cereśa greca **015**
cereśa salvaiga **049**
cereśa servaja **018**
ceȓeśa **017**
cereśén **049**
cereśjero **017**
ceriśe **017**
cerjeśe **017**
cero **011**
cerru **011**
cerśé **017**
cerśera **017**
cerśinét **120**
ceru **011**
cervasse **134**
cësgné **008**
céula **293**
céure **302**
cevenó **249**
cévre **302**
charbe **249**
chästiniubaum **008**
chatzukuww **163**
chëchëmmu **269**
chegna **008**
chëʃu **184**
cheipi **007**
cheirél **156**
cheirelo **156**
cheirét **156**
chemi **132**
chënëbíe **249**
chënëbu **249**
chercaram **214**
chére **156**
cherel **156**
chernu **042**
chërpapötta **104**
chérpi **007**
cherpo **007**
chèrpu **007**
chèȓpu **007**
chersciun **166**
cherśela **189**
cherson **166**
cheȓssun **166**
chërssun **166**
cherśun **166**
chërsun **166**
chescju **184**
chessia **136**
chessu **184**
chésul **184**
chi dl'inciostȓ **312**
chiárdbäri **097**
chichimer **269**
chichirichéch **112**
chiciaȓ **177**
chifjona **154**
chigomru **269**
chigömru **269**
chimmu **269**
china **137**
chinebbu **249**
chinéin **137**
chinuśa **137**
chiréi **132**
chirél **156**

chiríe **132**, **134**
chirjás **134**
chirjaso **132**
chistaníe **008**
chjávan **249**
chlei **128**
chnovlouch **292**
chorä **243**
chorrabo **098**
chressu **166**
chriäsubaum **017**
chrishböim **017**
ciabra **302**
ciabrabuch **150**
ciabre **302**
ciaburet **083**
ciaburíer **083**
ciabusél **121**
ciágh **038**
ciahtegni **008**
ciai **024**
ciái **038**
ciainás **034**
ciáis **038**
ciaiši **262**
ciaja **024**
ciaju **024**, **025**
cialpre **007**
ciamba îrusa **207**
ciambo ruseto **207**
ciambüs **089**
ciambüs a granas rusas **090**
ciampignun **297**
ciampiruléto **158**
cianavele **134**
ciandlíer **221**
cianëbbu **249**
cianóur **249**
ciantrina **104**
ciapa grive **020**
ciapafoi **121**
ciapa-mosch **092**
ciapel da preire **065**
ciapel da preve **065**
ciaperoles **307**
ciapin-a bó **288**
ciapin-a bő **288**
ciapinabó **288**
ciapin ëd müla **165**
ciaplas **176**
ciaplåss **264**
ciaplé **176**
ciapofol **121**
ciapofuol **121**
ciapüs **176**
ciapüsét **175**
ciarbu **249**
ciardun **149**
ciardusa **149**
ciarduso **149**
ciardusso **149**, **198**
ciarešera **017**
ciarešjero **017**
ciargero **017**
ciarní **300**
ciarpatëlla **080**
ciarpe **007**
ciarpre **007**
ciarpu **007**
ciarufel **121**
ciaspre **007**
ciastagnér **008**
ciatigní **008**
ciatinía **008**
ciau **253**
ciául **253**
ciaulétt **253**
ciáuna **249**
ciaupre **007**
ciaur **253**
ciaurét **253**
ciause del cücű **136**
ciauso cocüo **136**
ciauso d'cücű **136**
ciauso d'cücüch **136**
ciaussío **198**
ciavanel **121**
ciavrela **084**
cicapúi **226**
cicin **154**
ciciumarlu **172**
ciclám **105**
ciclamén **105**
ciclamín **105**, **112**
cicorja **151**, **291**
cicuta **219**
cicüta **219**
cigerchja **263**
cigiáica **263**
cigöla **293**
cigula **293**
cigulla **293**
ciſo **262**
ciſöra **079**
ciljegia de montagna **018**
cimpina **315**
cinciu **118**
ciné **249**
cinú **249**
cinun **249**
cioca **062**, **136**
ciocca **136**
cioche **120**
cioi **253**
ciol **253**
ciöl **032**
ciola **293**
cióu **025**
ciré **133**
cireſa **017**, **079**
cireſette **079**
ciréis **133**
cireišíe **017**
cireš **017**
cireša **017**
cireša blöva **087**
cirēša salvåja **017**
cîreša **017**
cirešé **017**
cirešja **017**
cirešjera **017**
ciriminigit **015**
ciriscia **017**
cirišira **017**
cirišjera **017**
ciriší **017**
ciriżjera **017**
cirjèi **168**
cirjéis **132**
cirješa **017**
ciša **262**

ciše **262**
cišer **262**
cišerca **189**
ciši **262**
cistro **133**
ciucalin-e **193**
ciucarin-e **220**
ciücemèru **172**
ciücèt **154**
ciuchéte bjanche **116**
ciuchétte **120**
ciuchëtte **116**, **169**, **193**
ciuchin **113**, **116**, **120**, **155**
ciuchinët **120**
ciüciai **106**
ciüciamara **172**
ciüciamé **154**
ciüciamei **106**
ciüciamel **154**
ciüciamela **154**
ciüciaméra **172**
ciüciarelo **154**
ciüciarin **106**
ciüciun **106**
ciudén **311**
ciudic **307**
ciudin **307**
ciudin di murui **307**
ciudit **307**
ciué **080**
ciuét **311**
ciuín **307**, **311**
ciulét **120**, **253**
ciuletin **142**
ciuletín **120**
ciuríe **253**
ciurnel **134**
ciusío **198**
ciussíe **198**
civre **302**
cjanabjöi **134**
cjanobjögl **134**
clinto **239**
clopés **120**
cloze **193**
clüsun **184**
coa **253**
cocc **122**
cocca **228**
coch **306**
coché **228**
cocõn **219**
cocona **306**
codra **042**
cödra **042**
có d'sciaval **163**
cogl **253**
coi **176**, **253**
cöidra **042**
cóin **253**
cólar **042**
cole **042**
cóler **042**
cőler **042**
cólera **042**
cóller **042**
cóllër **042**
cólleri **042**
collo **042**
colnabugia **280**
colóra **042**
cólura **042**
colva **042**
cona **296**
cõna **296**
cõnua **249**
cönva **249**
corda **266**
corda särvagia **102**
cordulio **149**
corefjú **253**
corla **042**
corlu **042**
cornabügia **280**
cornabüsa **280**
cornebüša **282**
cõrõnne **151**
cõrpe **007**
cörpu **007**
cöršinét **120**
coru **253**
coŕu **042**
cöscju **184**
coscte **250**
cosste **250**
cossu **184**
coste **142**, **250**
costi **250**
cota **142**, **250**
coto **250**
cöua at rat **163**
cóudra **042**
cóulua **042**
cõza russa **207**
crava **302**
crava nèira **302**
cravai **084**
cravaju **084**
cravan-a **084**
cravann-a **084**
cravarole **214**
cravass **084**
cravassun **084**
cravèi **302**
cravèinn-a **257**
cravëtta näira **302**
cravëtte **302**
cravina **302**
cravina bjänca **302**
creissentin **166**
creissun **166**
creisun **166**
creson **166**
creśone **166**
crespin **045**
crëspin **045**
crespulina **316**
crespulin-a **225**
crespuline **314**
crespuŕin **225**
crespurin-a salvatica **225**
crespurinn-a **225**
crespurinn-a sarvaja **225**
cressjun **166**
cressun **166**
cresun **166**
crësun **166**
crevèinn-a **126**
criél **156**
crignulé **074**
crispin **045**

crispino **045**
crissó **166**
croses **111**
crotís **152**
c-run **011**
crüsca **242**
crüšelete **120**
cua cavalin-a **163**
cua d'aši **163**
cua d'ašu **163**
cua d'caval **163**
cua d'ciavá **163**
cua d'giari **142**
cua dl'aše **163**
cua d'vulpe **142**
cua d'żari **142**
cuar **253**
cuarin **304**
cücabüro **300**, **310**
cücahe **134**, **219**
cucala **010**, **095**
cücamele di ciamp **308**
cücarda **112**
cücca **118**, **136**
cüccamëllë de stugia **308**
cuché **033**
cuchíä **228**
cüciar **177**
cüciaȓ **177**
cucōle **010**
cuconn-a **004**, **306**
cucu **095**, **104**, **152**, **199**
cucú **152**, **199**
cucú dla primo **155**
cucú d'utunn **152**
cucű **136**
cucű dla prima **155**
cucű dla primmo **155**
cucüa **134**, **219**
cücüa **134**, **219**
cucuarda **266**
cücüassa **207**
cucüe **134**
cücül **219**
cücű̈l **134**
cúcula **306**
cuculla **266**
cücüm **269**
cucumar **269**
cücümar **269**
cucumber **269**
cucumbre **269**
cücümbru **269**
cucumbu **269**
cucumel **269**
cücümela **308**
cucumele **312**
cücümeles **305**
cücümella di ciomp **308**
cücümelo di ciomp **308**
cücümé̋lo chë tübo **313**
cucumer **269**
cucumer ašnin **218**
cücümer **269**
cucumma **269**
cucummu **269**
cucumri **269**
cücümru **269**
cucumu **269**
cucun **152**, **306**
cücun-a **306**
cucunja **306**
cúcuȓa **306**
cucurda **266**
cucurda marena **117**
cucurdä **266**
cucurdasso **102**
cucurde maréne **102**
cucurde sarvage **102**
cucurdë **266**
cucurdë sauvagë **102**
cucurdíe **044**
cucurdo **266**
cucurdun **268**
cudline **142**
cudogn **231**, **300**
cudra **042**
cué **253**
cufot **268**
cugé **142**, **177**
cugémero **269**
cügiaron **177**
cuguardo **266**
cugúmmu **269**
cugurda **266**
cugurdo **266**
cugurdo servagio **102**
cugurdun **268**
cuha **266**
cuhe matte **102**
cui **253**
cui dla drügia **312**
cuja **120**, **227**
cujat **120**
cüjat **120**
cujendra **015**
cujét **120**
cujèt **120**
cujët **120**
cujin **120**
culér **042**
culèra **042**
culora **042**
culóra **042**
culű̈m **044**
culumbo **154**
culümíe **044**
cumbarlét **081**
cű̈mmel **132**
cumpohta **154**
cunfjett **136**
cunfregul **015**
cunsavela **170**
cunsolida **170**
cunvatöro **057**
cupéto dl'estisso **124**
curda **266**
curdassa **102**
curdella **114**
curdun **267**
cureina **253**
cüȓel **156**
curéolo **169**, **193**
curgnas **221**
curʃin **179**
curinn-a **253**
curíola **169**, **193**
curíolo **193**
curjolo a bucc **102**
curjolo largio **169**
cuȓjun-a **219**

curná **074**
curnabèch **150**
curnagin **079**
curnagion **079**
curnagiotto **069**, **079**
curnal **045**, **074**
curnål **074**
curnal dla Madona **045**
curnalíe **068**, **074**
curnalin **074**
curnaîin **074**
curnaîot **074**
curnás **134**
curnat **260**
curneta **260**
curnëta **260**
curnètt **260**
curnëtt **260**
curnetta **260**
curnëtta **260**
curnëtte **187**
curnetti **260**
curnëtti **260**
curniciun **269**
cuînitte **187**
curnöti **260**
curnötta **260**
curtel **181**
curtine **142**
curunela **197**
cusa **266**, **268**
cusa da vin **267**
cusa måta **102**
cusä **266**
cusat **266**
cusatin **268**
cuse servaje **102**
cusët **268**
cusja **266**
cuso **266**
cusó **268**
cusot **268**
cusöt **268**
cussa mata **102**
cussa sarvaja **102**
cussa selvaja **102**
cusse **266**
cusso **266**
custèine **250**
custen-i **250**
custine **250**
custin-i **250**
custinn-i **250**
cusutin **268**
cutela **178**, **200**
cutelino **142**
cutlina **142**
cutlinne **142**
cutogn **231**
cutogna **231**
cuvuëlp **221**
dacamara **172**
dagalin **022**
daimascina **237**
dainti d'can **151**
dajot **033**
dalmassin **237**
dalsan **080**
dalśen **079**
danajon **225**
danavé **225**
danea **225**
dangiul **035**
dangla **035**
danżbrela **101**
daraiśíe **079**
dardulin **191**
dareśe **079**
daîmassin **237**
daśa **031**
daśbel **031**
dascbel **032**
dascbil **031**
daśe **031**
daurtin **164**
daušol **035**
daże **031**
dédera **075**
déghen **022**
deigu **022**
delagrós **168**
delagrus **168**
dellera **101**
denc al cön **112**
dencc ëd can **112**
denc ëd can **151**
denet **315**
dent ad ljun **151**
dent d'cóu **151**
dent ëd can **112**
dènt ëd veja **086**
denti de can **151**
dentije **263**
dërmjusa **104**
deše **031**, **035**
dešón **031**
dëstisa candèile **116**
didel **315**
didēti **315**
didin-e **315**
diglēn **316**
dil **040**
dinsana **135**
dis **040**
djätte **226**
djela **310**, **315**
djella **315**
djelle **316**
dona **154**, **302**
dona nèira **302**
dona rusa **302**
done påpåle **188**
done ruse **188**
done veje **225**
donno **188**
dono **188**
dourninslaub **064**
dóuru **198**
dramalincé **052**
dramugnench **234**
drau **041**
draus **041**
drauśé **041**
dravåsa **176**
dravasatta **175**
dréisa **079**
driesching **149**
driugn **079**
driun **079**
dróis **041**
dros **041**

droša **041**
dróušo **041**
drūja **176**
druóšlo **041**
druša **041**
drüvja **176**
dücamar **172**
ducamara **172**
dücamara **172**
dücamāra **172**
duciamèra **172**
ducíc **154**
ducin **093, 195**
dücomaro **172**
duisẽn **224**
duisẽnt **224**
dülagnéi **042**
dulagní **042**
dulagníe **042**
dulcamara **172**
dulciamara **172**
dülciamara **172**
dulciamaro **172**
dulciamèra **172**
dulcin **195**
dulignír **042**
dulzemar **093**
dunëtta **188**
duragna **042**
dursamaru **172**
dusa **093**, **227**, **274**, **317**
dusamar **172**
dusamāro **172**
dusätto **080**
duscemèru **172**
dusc-maru **172**
dusëtta **195**
dussangh **224**
duzamar **172**
edera **075**
édera **075**
edilwiss **144**
édra **075**
éghel **022**
ehchjupét **120**
èi **292**
éiba båica **223**
eiclupét **120**
eicupët **120**
eicurjása **193**
eicurjáso **193**
éidra **079**
éigar **022**
éigher rus **022**
èighër **025**
eigu **022**
éigu **025**
éirä **075**
eire **075**
eisch **028**
eisëns **224**
eišigula **118**
eitheríe **079**
èitho **075**
éivu **033**
èizubló **118**
elagrot **168**
ēlba médica **257**
elbete **250**
éler **075**
élja **075**
éllera **075**
éllura **075**
ëllüſa **075**
ëlvjun **221**
elvo **033**
élvu **033**
embrasabosch **075**
empſe **056**
ëndivja **291**
ëndros **041**
engiardus **210**
engreno **064**
entremiso **223**
epinār **210**
epinavú **115**
erba balunera **194**
erba btónica **108**
erbabuch **150**
erba d'canarin **142**
erba del cücüch **099**
erba dī cai **122**
erba dl'argentina **124**
erba dla rota **148**
erbadona **215**
erba du chiél **122**
erba du cucuc **099**
erba du cucuch **099**
erba du cücüch **099**
erba gialinaira **185**
erba lacianta **227**
erba medica **257**
erba mérica **257**
erba muscatela **278**
erba pivréna **185**
erba pjota **103**
erba pulastra **185**
erba puvrunina **185**
erbarela **002**
erbarin **001**
erbaróut **302**
erba sinchèn-a **167**
erba sjática **095**
erba törföl **099**
eſba bugnun **215**
eſba dij pulmun **106**
érba argenta **124**
érba argiänto **124**
érba aulinna **157**
érba bjanca **148, 224**
érba bjénci **224**
érba bjénze **224**
érba da parapiövi **124**
érba dā panaris **170**
érba dā tus **175**
érba de la rošā **124**
érba del föch **214**
érba del lümases **207**
érba del penís **226**
érba di ciat **174**
érba di purät **215**
érba dla Madona **215**
érba dla rösá **124**
érba dla ruta **148**
érba dla sagna **182**
érba dla sinchena **167**
érba dle lümahe **207**
érba donna **215**
érba d'San Peder **289**
érba d'set virtű **167**
érba du brüšío **214**

érba du leún **221**
érba fort **224**
érba giüdeja **219**
érba lacia **215**
érba lümasa **207**
érba paluŝa **182**
érba per les gavis **163**
érba püserola **207**
érba tajá **147**
éřba ařgenta **124**
èrba amara **289**
èrba a scinch coste **142**
èrba beca **150**
èrba bëca **150**
èrba betonica **108**
èrba bjänca **223**
èrba brisca **118**
èrba brösca **118**
èrba brüsca **118**
èrba-buch **150**
èrba ca fa crué íi dent **215**
èrba ca fa ij pjöi **192**
èrba carera **138**
èrba carola **192**
èrba ca s-ciata **120**
èrba cavalinn-a **159**
èrba cèns **224**
èrba china **137**
èrba chininn-a **137**
èrba cua ëd råt **142**
èrba cucca **118**
èrba cücca **118**
èrba curun-a **207**
èrba da cinch foje **167**
èrba da cruʃe **197**
èrba dal büsoti **122**
èrba dal farnët **148**
èrba dal purchèt **183**
èrba dal savun **213**
èrba dal sèt file **142**
èrba da pjögg **152**
èrba da purcat **183**
èrba da scinguina **167**
èrba del büru **129**
èrba del cucu **152**
èrba del munsignur **170**
èrba del tai **147**
èrba dël rümi **225**
èrba dël savun **213**
èrba di furmighi **147**
èrba di müri **207**
èrba di pjogg **152**
èrba di pori **215**
èrba di puri **215**
èrba di purin **215**
èrba di savon **213**
èrba di savóu **213**
èrba dī ciavèi **105**
èrba díi gat **174**
èrba díi purèt **215**
èrba díi vèrm **225**
èrba dla féura **137**
èrba dla fréu **137**
èrba dla püles **133**
èrba dla rugna **215**
èrba dla ruśá **124**
èrba dla rümjèira **140**
èrba dla tagiűra **142**
èrba dla tajüra **147**
èrba dle cruste **122**
èrba dl'estisa **124**
èrba dnéja **225**
èrba dona **215**
èrba dunéja **225**
èrba d'San Giuann **214**
èrba d'San Giüsèp **154**
èrba d'San Peru **289**
èrba d'Sön Giuann **214**
èrba ëd San Giuån **214**
èrba ëd San Pé **289**
èrba ëd San Pjer **289**
èrba farnëtta **148**
èrba gata **174**
èrba lisca **182**
èrba ludreinn-a **201**
èrba medga **257**
èrba meja **224**
èrba mjènch **203**
èrba mora **194**
èrbamora **289**
èrba murela **194**
èrba niśina **195**
èrba pampiöva **124**
èrba panatarja **207**
èrba panatåvja **207**
èrba parapiöva **134**
èrba pertüśá **214**
èrba péure **138**
èrba pévra **138**
èrba purcatera **183**
èrba purslèinn-a **183**
èrba rabloira **167**
èrba rümjera **163**
èrba rundaneinn-a **215**
èrba rusa **161**
èrba savja **277**
èrba scaleta **147**
èrba scařëtta **147**
èrba s-ciapara **161**
èrba sciula **215**
èrba sjunela **163**
èrba söja **219**
èrba spadin-a **200**
èrba tacaman **192**
èrba tacanta **192**
èrba tachigna **226**
èrba tnëja **225**
èrba vascapin-a **182**
ěřba dla Madona **215**
ěřba dnéja **225**
ěřba d'San Peř **289**
ěřba tnéja **225**
ërbáta d'camomilia **148**
erbe **250**
erberri **097**
erbëti **109**
erbette **250**
erbëtte **250**
erbi **250**
eřbijun **264**
erbjon **264**
erbjúi **264**
erbjun **264**
erbjún **264**
erbo ciato **162**
erbo d'cü **082**
erbo giasént **140**
erbo gioi **203**
erbo giőj **203**
erbo rutto **148**
érbo arblúiro **167**

érbo bjancio **224**
érbo bjanco **224**
érbo bjoncio **224**
érbobuch **150**
érbo da tajá **147**
érbo de la fritá **147**
érbo de la sincheno **167**
érbo de la sinchéno **167**
érbo del marin **215**
érbo del tai **147**
érbo de véire **207**
érbo di buisún **096**
érbo di lac **215**
érbo dla bruśéiro **214**
érbo dla cinquina **167**
érbo dla süo **219**
érbo dla toro **123**
érbo d'San Peire **289**
érbo ëd Sonto Marío **215**
érbo fleithardo **215**
érbo marío **203**
érbo murello **194**
érbo muscatto **278**
érbo muthello **194**
érbo njero **190**
érbo prèino **159**
érbo russo **161**
érbo tajéuro **147**
érbo tajóuro **147**
érbo toro **123**
èrbo cherino **156**
èrbo del marin **138**
erbu dij fuèt **015**
èrbu **008**
èrbu d'Santa Lüsía **049**
èr̂bu **008**
erbulent **272**
erbulénti **272**
erbulin **272**
erburèinti **272**
erburent **272**
erburènt **272**
erburente **272**
erburenti **272**
erburin **272**
ërburin **272**
érdol **163**
érëʃ **013**
ergalisja d'bosch **172**
ergalisjo **093**
ergalisjo de buosch **093**
ergalisjo serważżo **093**
ergensano **135**
ërgënzjåna **135**
ërglensíe **054**
érʃ **013**
erjon **079**
ërla **075**
erlja **006**
erlo **006**
erparā **119**
ërśaíe **079**
ërs-ciunela **163**
érśe **079**, **080**
érśe d'aśe **080**
ërsémiśo **223**
erśíer **079**
erśin Sangian **047**
érśin San Gian **046**
erśo **013**
erśo de lubbo **087**
eî̂v **033**
éî̂v **034**
eî̂vu da pignoi **033**
érvu **033**
erwis **264**
esch **028**
eschjo **001**
eschjupet **120**
es-cialete **147**
és-ciapofol **121**
es-ciupé **120**
ës-ciupet **120**
ës-ciupèt **136**
es-ciupetin **120**
escot **054**
escurjáso **193**
esparge **295**
ëspars **295**
ëspaŕs sarvai **098**
espersē **126**
espersei **126**
esperśéi **126**
espinas **251**
ëspinas **251**
esteilëtto **144**
esteleta **144**
ëstranëllo **145**
estranüelo **145**
ëstre **038**
esturnidelo **145**
éu **306**
éudre **092**
éuśa **092**
éuse **013**
éuśe **092**
ewulebi **148**
fāgh **009**
faʃel **259**
faʃó **259**
faʃō **259**
faʃő **259**
faʃöa **259**
faʃol **259**
faʃulin **260**
fai **009**
faícc **009**
fă̂ifuî̂a **175**
fäis **092**
fåis **093**
faísc **009**
faiśol **259**
faízz **009**
fajate **152**
faji **009**
falagné **015**
falavisch **092**
falecc **092**
falëcc **092**
falésie **092**
falešje **092**
falevasch **092**
falfarin **015**
falt **048**
fámbros **056**
famijole **307**
famjole **307**
famjoî̂e **307**
fanfarin **015**
fånś **297**
fanui **273**

fanúi **134**
fanúi ëd la barba **133**
fao **009**
faraún **015**
faré **300**
farfanela **175**
farfarin **015**
fárfra **175**
fārfu **175**
fárfura **175**
fárfure **175**
fargiulin **152**
fargiulina **104**
fargiurin **152**
fariguleto **138**
farinati **211**
farinele **082**
farinet **211**
farinét **210**
farinët **211**
faîrinèt **211**, **310**
farinun **211**
farläuder **300**
farmüs-ciu **083**
farnüs-c **083**
farnüṡela **082**
farnuselíer **082**
farnüżże **082**
farüs-c **083**
faruṡín-e **189**
fäschubona **259**
faṡel **259**
faṡō **259**
faṡṓ **259**
faṡoi **259**
faṡol **259**
faṡöl **259**
faṡṍu **259**
faṡual **259**
faṡuel **259**
faṡulèi **260**
faṡulin **169**, **260**
faṡuó **259**
faṡurén **260**
fat **048**
fatulai **048**
fatulera **048**
fatulin **048**
fau **009**
fau fransés **007**
fau sarvage **007**
faul **009**
fáula **293**
fava **261**
fåva **261**
favagréja **015**
favagrí **015**
favagrigliá **015**
favagrío **015**
favairun **015**
favalagréja **015**
favaîró **015**
favaîrun **015**
favasa **173**
favasc **214**
favaso **173**
favass **173**
favů̊t **261**
fāve **261**
favelasch **092**
favíol **259**
favo **261**
fåvu **009**
fēʃe **092**
féʃgës **092**
féhpi **157**
fei **009**
fēiʃe **092**
feil **009**
fèis **092**
feiṡiú **259**
feisṓ **259**
feiṡṓl **259**
feiṡṹ **259**
feitun **162**
feles **092**
felës **092**
fenigion **134**
fenugl **273**
fenúgl servage **133**
fënugl **273**
fenugliáses **134**
fenui **273**
fenui sarvage **133**
fënui **273**
ferarel **121**
feré **300**
féreʃ **092**
fërgiulinn-a **152**
ferʃa **092**
ferʃe **092**
ferinét **211**
ferṡa **253**
fēṡ **092**
feṡé **259**
feṡula **259**
feu **009**
féucia **092**
féugia maclä **092**
féugio **092**
feún **129**
fȭgia **092**
fí **229**
fich **229**
ficorja **151**
fié **229**
figh **229**
fighera **229**
fighíe **229**
figu **229**
figubaum **229**
filecc **092**
filëcc **092**
files **092**
filis **092**
fils **092**
fingéi **273**
finigéi **134**
finöcc **273**
finöggiu **273**
finsc **009**
fioch **121**
fiora da s-ciop **136**
firān **239**
fireṡa **017**
firiṡola **092**
fiṡṓl **259**
fítura **099**
fiū ëd mōrz **104**
fiurdalis **197**
fjau **009**

fjö del tabach **145**
fjő dël temp **149**
fjő d'San Giüsép **096**
fjoge **092**
fjoi da s-ciatt **136**
fjöji **092**
fjor ad la rama **100**
fjor ad San Giuan **146**
fjor ad San Peru **146**
fjor benedía **154**
fjor dal bisse **095**
fjor dal brüšá **214**
fjor dal cucu **095**
fjor dal djau **095**
fjor dal pèure **100**
fjor dal pjaighi **095**
fjor de lat **154**
fjor di pjegiu **152**
fjor di pjöcc **152**
fjor dla galla **095**
fjor dla leura **112**
fjor du riš **146**
fjor du sjás **154**
fjör da cücar **154**
fjör da tabach **145**
fjör de Sēn Giuan **110**
fjora giala **104**
fjoroni **299**
fju di cai **122**
fju di cuhe matte **220**
fju di quai **122**
fju fredde **155**
fjugi **092**
fjugia **092**
fjun **129**
fjur ad San Giüsép **096**
fjur ad San ʃuan **146**
fjur at līs **154**
fjur blö **139**
fjur blő **197**
fjur da ciücé **154**
fjur da fām **104**
fjur dal cuccu **112**
fjur dal cucu **199**
fjurdalí **110**, **197**
fjurdalís **110**
fjur da mel **154**
fjur d'amel **131**
fjur de lis **110**
fjur de mategó **110**
fjur de San Giuann **110**
fjur dël capüs **123**
fjur del cuccu **154**
fjur del cücüch **100**
fjur del tabach **145**
fjur des pignes **111**
fjur di bossu **054**
fjur dla Madona **154, 197**
fjur dle martléures **111**
fjur d'leún **221**
fjur d'livjun **221**
fjur d'ljún **221**
fjur d'mai **154**
fjur d'maîsc **104**
fjur d'San Giüsèp **154**
fjur d'San Giüšep **121**
fjure del ciücc **154**
fjur ëd cüch **104**
fjur ëd Pasqua **154**
fjur ëd San Gian **110**
fjur ëd San Lüis **110**
fjur ëd San Peru **110**
fjur frede **155**
fjur-furment **197**
fjurin **104**
fjurinét **154**
fjuî blő del gîan **197**
fjuî ëd lüvjun **221**
fjú deî gîan **197**
fjú d'giüblin **221**
fjú di fürmíe **095**
fjú dla madléina **111**
fjú dîa Madona **197**
fjú du djau **152**
fjū de cucu **104**
fjū paîáiša **154**
fjūr dal bū̄r **122**
fjūre dël ciücc **154**
flambueša **056**
flecc **092**
flech **092**
flechji **092**
flecia **092**
fleis **092**
flèis **092**
flis **092**
flisch fümela **092**
flisch mas-c **092**
flosdalí **197**
flu de më **154**
flu dī mort **155**
flu d'la **215**
flu d'mē **154**
flu d'míj **154**
flu d'San ʃan **154**
flu d'térra **313**
flú d'öju **111**
flumea **154**
flur da brüšadüras **214**
flur de funtáuna **175**
flur d'mai **154**
flur ëd mars **155**
flürdalí **110**
fnai **134**
fnái **134**
fnöc **273**
fnocc **273**
fnöcc **273**
fnögiu **273**
fnuc **273**
fnucc **273**
fnücc **273**
fnugg **273**
fnugin **273**
fnugiu **273**
fnugl **273**
fnui **273**
fnui sërvai **133**
fnujass **219**
fnujèn **273**
fnujèt **147**
fnuju **273**
fo **009**
fo sarvai **007**
foch **009**
fof **009**
föge **092**
fögi **092**
fögia **092**
föglia d'cinch cota **142**
föida **092**

föigi **092**
foja däl rüsá **124**
föja d'mas-ca **064**
foje d'umbrela **124**
foji di scapicia **142**
folecc **092**
fon **009**
fonc **306**
fonf **297**
fongh real **306**
fonʃi **297**
fönöchji **273**
fons calegn **299**
fonsc **297**
fönss **297**
föp **009**
fōr **224**
fore **092**
fore **300**
formènt **242**
formenton **246**
fort **224**
forże **092**
förżë **092**
foss **297**
fóu **009**
fóu carp **007**
fő́ugia **092**
fougrejo **015**
fov **009**
fova **261**
fracaviš **120**
fraga **097**
fräga **097**
fragé **015**
fragn **300**
fragno **028**
fragnu **028**
fragul **097**
fragula **097**
fraʃi **097**
fraiga **097**
fráiga **097**
fraihu **028**
fráino **028**
fraiš **092**
fr̂áis **093**
fr̂äis **092**
fráiša **092**
fr̂áisc **092**
fráise **028**
fr̂aisi **092**
fráison **028**
fráisu **028**
fráiʃ **092**
fraja **097**
fräja **097**
frámbos **056**
frambós **056**
frambōs **056**
frambоša **056**
frambosc **056**
frámbus **056**
franbús **056**
frambus-ce **083**
franch **300**
frandun **300**
frant **300**
frär **300**
frasa **029**
fraša di bōcu **097**
fraša̋ **097**
frásan **028**
frasce **028**
fráscech **028**
frasci **029**
fråsci **028**
frascia **029**
frásciagh **028**
frāscian **028**
frascinela **020**
frascinéla **125**
fr̂åscio **028**
frasciu **020**, **028**
frāsciu **028**
fråsciu **029**
frascu **028**
frase **028**
fräše **097**
frasi **028**, **029**
fråsi **028**, **029**
frásin **028**
frasinai **015**, **029**
frasinela **020**, **029**
frasinéle **125**
frasnel **020**
fraso **028**
fråso **028**
fr̄āso **028**
frassciu **029**
frassignol **015**
frasso **028**
frassu **029**
frå̋ssu **029**
frasu **020**, **028**, **029**
fråsu **028**
frásul **028**
frásun **028**
fratas **121**
fratin **181**
fratun **300**
fré **097**, **300**
frè **300**
frea **097**
freccia **092**
freci **092**
fregiulinn-a **152**
fréi **300**
freidulët **193**
freidulina **152**, **155**
freidulina bjanca **155**
freidulin-a **152**
freidulino **152**, **155**
fréiga **097**
freigiulin-a **152**
frèirő **300**
fr̂èis **092**
freisan **028**
freja **097**
freno **028**
frenu **028**
frér **300**
fresu **028**
frí **300**
frídula **169**, **193**
fríe **300**
fríggule **085**
frigiulin-a **152**
frilau **134**
fringuletta **138**
fríola **097**

frìtóla **289**
frjulenscia **155**
fró **097**
frō **097**
fröga **097**
frol **097**
frola **097**
frȍla **097**
frōsciō **028**
frúi **097**
fruléi **097**
frum **097**
frumantin **241**
frumantun **241**
frument **242**
früment **242**
frumentin **241**
frumón **242**
frumubaum **237**
fu **009**
fuattíer **048**
fufric **015**
fugera **092**
fugero fümela **092**
fugero maschi **092**
fugéro **092**
fügi **092**
fugira **092**
fugliaröla **063**
fümaterä **313**
füʃëro **092**
fuitatsciat **068**
fujarola **145**
fujas **176**
fujola **126**, **142**
fujola dla tésta nèira **125**
fülas **092**
fulecc **092**
fules **092**
fülës **092**
fúlfure **175**
fulmea **154**
fulmëntin **241**
fülüs **092**
fümët **313**
funcc **297**
funch **299**
funchji **299**
funchji di bjulli **302**
funchji fré **300**
funf **297**, **299**
fungarata **298**
fungaratula **298**
fungarotte **310**
fungáttula **314**
fungera **092**
fungg **297**
fungg bianch **299**
fungh **297**
fungiaratta **314**
fungiatula **298**
fungola **314**, **316**
fungulinn-a **314**
funʃ **297**
funʃ bianch **299**
funʃ fër **300**
funʃatula **298**
funʃetho **092**
funs **297**, **299**, **300**, **306**, **307**, **310**
funs calèngh **299**
funs coch **306**
funs di mur **307**
funs di prai **310**
funs föré **300**
funs fré **300**
funs ȍu **306**
funṡ **279**, **299**
funṡ anvaliná **298**
funṡ franch **300**
funsc **297**, **299**
funsc fré **300**
funsc frénch **300**
fünsc de l'inchiostri **312**
fünsc **312**
funsciarol **314**
funs coch **306**
funṡinn-a **314**
funs ȍu **306**
funz **299**
funz fër **300**
furarȍt **115**
furatin **226**
furatȍi **097**
furatun **198**
furit **226**
furmantin **241**
furment **197**, **242**
furmènt **242**
furmënt **242**
furmentun **246**
furmubaum **237**
furnös-së **083**
furżera **092**
fuṡera **092**
füṡin **065**
füstel **076**
füstèt **063**
gaba **001**, **003**, **307**
gåba **001**, **003**
gaban **001**
gabarèn **307**
gabarȍ **307**
gabé **307**
gai **112**
gaiu **112**
gajin **104**
gaju da mort **152**
gal **154**
galantom **152**
galat **155**
galät **131**
galäta **314**
gale **010**
galera **010**, **101**
galét **112**, **126**, **314**
galèt **131**
galët **104**, **112**, **152**, **154**, **155**
galët di mort **152**
galët du lüu **112**
galëta **010**
galetu **139**
gali **022**
galinela **197**
galineli **314**
galineta **195**, **197**
galinëtta **129**
galissja dai mür **093**
galit **112**, **154**
gälmere **153**
galogn **197**

galot **155**
galótula **314**
galüciu **112**, **155**
galufrin **094**
gamba al pula **308**
gamba griša **302**
gambasäca **311**
gamba seca **311**
gamba sóca **311**
gambe d'galinn-a **308**
gambe ŝusce **207**
gambe ruse **207**
gambe sëcche **311**
gambe séche **311**
gambe sèche **311**
gambi ad pula **308**
gambi d'pula **308**
gambi sëcchi **311**
gaŝablin-a **316**
garbúlja **226**
garéi **299**
garíbula **316**
garibullë **297**
garibura **297**
garibura du bletūn **301**
garibura du pin **301**
garibura du prā **310**
gariga **191**
garita **314**
garitto **314**
garitula **314**
garlanda **146**
garlutra **314**
garmún **205**
garofu **094**
garofu di ciamp **184**
garofu dla baraśa **154**
garofui **104**
garofulin **094**
garotula **274**
garótula **314**
garóu **100**
garšía **023**
garső **118**
garufetu **197**
garufĩ **094**
garufin **094**, **154**
garufin del tumbun **154**
garufin ëd parai **154**
garufuletu **094**
garufulin **094**
gaśalabre **024**
gaśaŝola **233**
gasc-ta **025**
gasèja **023**
gaśèja **023**
gaśía **023**
gaśiglia **023**
gaśija **023**
gaspulina **316**
gaśüja **023**
gata **001**, **003**
gatarja **174**
gáttero **003**
gatugn **001**
gatun **003**
gaudrimugna **168**
gáula **302**
gaulëtta **314**
gavlin **302**
gávula **302**
gažia **023**
gažija **023**
gea **250**
geblin **153**
gëcca **219**
gelabre **024**
geli **315**
genáivr **037**
gené **070**
gënëbbr **037**
geneber **037**
genebre **038**
geneiru **037**
genéiver **037**
gënéivru **039**
genepí **143**
genepí magiur **143**
gënepí ner **143**
gënëpí fümél **143**
gënëpí giaun **143**
gënëpí macle **143**
gënëpí mascle **143**
genepín **143**
genesta **060**, **061**
gënestre **060**
gënestrin **057**
genestrjóla **057**
gënestrón **060**
genetiéu **070**
genéur **037**
geneve **037**
gensaine **135**
gënsjana **135**
genson **135**
gentildone **188**
genujät **154**
genujet **154**
genujèt **116**
gënzjõna **135**
gerabel **024**
germara **153**
gernetschberi **020**
gershtä **244**
gërtschä **244**
gëtta **226**
gëtti **226**
ghërlenda **197**
ghërmún **205**
gherna miscianta **040**
gherśavele **189**
ghërśía **023**
ghespin **051**
ghi **043**
ghièula **118**
ghignin **226**
ghigun **121**
ghigunét **121**
ghinghin **226**
ghirlanda **197**
ghjènda **015**
giacaría **122**
giachería **221**
giahonn-a **135**
giajät **184**
giajöi **200**
giajöl **200**
gialabre **024**
gialavärtön **164**
gialdin **314**
gialé **126**

gialebbe **024**
gialét **126**
gialët **126**
gialí **126**
gialina grasa **210**
gialinës grasës **195**
gialinete **314**
giallẽs **126**
giandió **017**
giansana **135**
giansåna **135**
giansan-a **135**
giansanna **135**
giansano **135**
giansjana **135**
gianujét **154**
gianüjét **154**
gianzana **135**
giapofol **121**
giarabju **024**
giarava **250**
giardelo **083**
giarete **226**
giaróuna **135**
giarschtu **244**
gias pér téro **140**
giassó giaun **178**
giata **226**
giatte **226**
giaunẽt **301**
gicamora **172**
gídula **118**
gigliómu **104**
gilufrada **094**
gin-ë **226**
ginéis **037**
ginéiver **037**
gineivru **037**
ginesc-tra **060**
ginestar **060**
ginestica **060**
ginestra **060**
ginestîa **059**
ginestrun **060**
ginévër **037**
ginevre **037**
ginevîin **301**
ginevro **037**
ginevu **037**
gingiánje **203**
gingirino **101**
ginivru **037**
ginn-e **226**
ginöur **037**
ginsanja **135**
ginujëtta **154**
giö **203**
giögl **203**
giöi **203**
gióina **203**
gionch **179**
giötte **226**
gipërtéro **140**
girasol **149**, **151**, **287**
girasú **151**, **287**
gîîrasú **151, 287**
girasúa **287**
girasul **149**, **151**, **287**
girgentsch **019**
girnecc **089**
girosúl **151**
giruflada **094**
girulina **314**
gitugni **184**
gitúi **184**
giüanin va sü **226**
giüèjo dei mel **154**
giugn **179**
giuinche **179**
giunch **179**
giuncöti **154**
giünestra **060**
giütai **142**
giüte **226**
giütte **226**
giütti **226**
giütun **184**
glajöl **200**
glëtto **192**
glié **019**
glinda **015**
gnaclera **226**
gneis **188**
gnela **184**
gnelo **184**
gnéur **037**
gnif **274**
gnifa **274**
gniffa **274**
gniffo **274**
gnifo **274**
gnifri **274**
gnöf **274**
gora **001**
gorin **001**
gra **242**
graföcc **064**
graföi **064**
gräisjagnel **207**
gramägné **205**
gramassin **237**
gramègna **205**
gramëgna **205**
gramigna **205**
gramögna **205**
grampjás **226**
gramún **205**
gran **242**
gran d'San Martin **243**
gran ësprüné **243**
gran sarašin **241**
grän **242**
grån **242**
grîan **242**
gran-e giaune **067**
granét **241**
graneta **067**
granëtta **067**
graniglia **082**
granon **246**
grapigl **226**
graracül **054**
graśagnol **120**
grasciun **166**
grasëgnal **207**
grasët **195**
grason **166**
graspulina **315**
graspulino **315**
grassirun **166**
grassun **166**

gräsun **166**
grataciat **226**
gratacű **054**
gratacüi **226**
grataű **226**
gratocüu **226**
gratta cüél **226**
gratulina **314**
gräu **242**
gravajun **191**
gravalun **081**
gravasa **209**
gravaso **176**
gravaso cavalino **175**
gravasso **209**
gravelun **081**
gravjun **191**
greisirun **166**
greisön **166**
greisun **166**
grën **242**
gréo **206**
greson **210**
gresun **166**
grídula **193**
gridulun **169**
grif **109**
griflä **081**
griföi **064**
griʃela **046**
grinṡela **046**
grío **206**
grióta **238**
gr̂iota **238**
gríoto **206**
grišantem salvèj **223**
griṡela **046**
griṡella **046**
grisöl **155**
gríu **064**
gríule **081**
griuté **238**
griutera **238**
griutíe **238**
griutjëro **238**
griva **080**, **081**
grivja **101**
grívja **081**
grivli **081**
grivo **064**
grivu **064**
grivul **064**
grívula **081**
grívuli **101**
grjåte **081**, **082**
grjulíe **064**
gron **242**
gron de Son Martin **243**
gropa **008**
grösōn **166**
gróu **242**
grouṡeljér **046**
grouṡella **046**
grulíe **064**
grünüṡelo **046**
gruṡeje **046**
grusëlla **047**
gruṡella **046**
grüṡiét **111**
grüṡigliat **120**
gruṡlíe **046**
gruvjo **226**
guara **001**
guargnu **031**
guensía **054**
gugale **010**
gujáinda **015**
güjansíer **051**
gujènda **015**
gujëtta **192**
gulunsíe **045**, **054**
gunfjét **062**
gunnëleto **124**
gunnelettes di sarvanot **124**
gura **001**
guras **001**
guregn **065**
gurèn **015**
gurèt **001**
gürgentsch **019**
gurin **001**, **069**, **179**
gurmarèina **070**
guro **001**
gurra **001**
gurslí **046**
gurun **001**
gúscja **259**
ʃalé **126**
ʃborn **022**
ʃburn **022**
ʃenepí **143**
ʃoʃu **001**
ʃola **118**
ʃuʃmela **154**
ʃunce **179**
ʃunch **179**
ʃünch **179**
ʃuncin **179**
ʃunculin **179**
ʃura **118**
habermorch **150**
habru **245**
haida **076**, **077**
haidaróuṡa **054**
haidu-berrini **079**
haimi **210**
haita **079**
hampf **249**
härdberi **097**
haritsch **121**
hartiffula **285**
hasulnussastuda **042**
hasulstuda **042**
hasunusschtudä **042**
hätpfäl **285**
hémberi **056**
hicorja **151**
hirišír **017**
holderna **089**
hrun **011**
if **040**
ignelu **274**
ilma **014**
ímbre **097**
incéns **224**
incèns **224**
incëns **224**
indivja **291**
ingrason **166**
ingrë **210**
ingrosc **168**

ingürja **271**
inos-cia **015**
insalada **291**
insalata **291**
insens **224**
insèns **224**
invertin **164**
iōstjē **079**
iṡalebre **024**
iṡarabi **024**
is-chent **224**
iscla **001**
isens **224**
isént **224**
iṡént **224**
iṡerra **079**
iṡóp **085**
isöríe **079**
íu d'curbä **313**
jahchjop **136**
janzuwirza **135**
jat **086**
jeppä **083**
jörge **244**
jurjui **079**
jurm **014**
juṡmele **154**
juvuoȓle **210**
kamomilla **196**
kanu **249**
katlina **111**
kukkemiljentsch **099**
l'åca **212**
lacaröra **291**
lacerèi **195**
lacét **120**, **215**, **227**
lacèt **120**, **195**, **227**
lacët **195**
lachjüga **291**
laciacan **151**
lacianciun **151**
laciarèi **175**
laciaréla **227**
laciarin **195**
laciarő **227**
laciarola **215**
laciaröra **227**
lacin **120**, **195**
laciüa **291**
laciuèt **195**
laciüga **291**
laciüghi **195**
laciuí **227**
laciuin **227**
laciuín **195**
laciulèt **227**
laciun **195**
laciunin **120**
laciűo **026**
laciüva **291**
ladèi **128**
ladin **128**
laingui d'bo **142**
laitasin **227**
läitasin **227**
laitin **227**
laitüa **291**
laitüga **291**
laitüin **227**
laiviné **119**
lambrüsca **045**, **099**, **118**
lamburn **022**
lambustē **043**
lampjuncin **220**
lampogn **056**
lampón **056**
lámpua **056**
lampugn **056**
lampúi **056**
lámpui **056**
lampun **056**
lampún **056**
lampunera **056**
langhe buinne **119**
langhiëta **118**
längua **303**
langua ëd bő **303**
lantäggi **263**
lantägia **263**
lantansun **227**
lanteggi **263**
lanteja **263**
lantía **263**
lantigge **263**
lantigi **263**
läntigliä **263**
lantija **263**
lantiji **263**
lapa **226**
lapafon **118**
lapas **176**, **208**, **221**, **226**
lapas che fjaira **226**
lapäs **209**
lapās **209**
lapås **226**
lapasa **176**
lapasèt **175**
lapason **208**
lapasot **209**, **226**
lapass **208**
lapasun **176**
lapazza **208**
lapèi **226**
lapjő **103**
lapóuȓa **226**
lapōza **208**
lapuëȓna **226**
lápula **226**
lápule **226**
lapúrne **226**
laraʃ **030**
laras **030**
larasc **030**
lärch **030**
lares **030**
larés **030**
láresc **030**
laris **030**
larisc **030**
larjun **079**
lars **030**
larsa **030**
larsun **163**
laȓż **030**
larżu **030**
laṡarola **233**
laṡavola **233**
läsca **182**
lat **088**
latarea **026**
latarin **088**

latu **088**
latüga **291**
latūga **291**
latüva **291**
láuna **006**
laur ëspinus **064**
laur servai **100**
laurtí **164**
lavanchei **176**
lavānda **085**
lavånda **085**
lavardin **164**
lavartí **164**
lavartin **164**
lavartis **164**
lavartišia **164**
lavartišu **164**
lavas **208**
lavasa **208**
lavasèt **175**
lavasi **176**
lavaso **209**
lavasöl **208**
lavason **176**
lavassa **176**, **209**
lavassa di chjuntéi **209**
lavassas **176**
lavasso **208**
lavaza **209**, **226**
lavaze dal paro **209**
lavazei **209**
lavazu **208**
lavazun **176**
lavazza **208**
lavënda **085**
lavèrsje **176**
laverten **164**
lavertin **164**
lävertin **164**
lavondo **085**
lažarin **233**
lébbu **222**
lébo **222**
lébu **222**
lecio **182**
lécio **182**
ledra **075**
leirch **030**
leire **075**
leitahún **227**
leitarún **227**
leitín **227**
lélera **075**
léllera **075**
lélufa **075**
lem **190, 264**
leme **190**
leminin **190**
lèmnèt **190**
lemu **264**
lencisctra **060**
lencīstar **060**
lenga d'pich **161**
lénga **303**
lènga **303**
lènga d'bö **119**
lënga buína **119**
lënga d'bŏu **303**
lënga di castagné **303**
lengalina **022**
lénghe d'cin **142**
lënghe d'bü **303**
lénghje d'bo **303**
lengia do ciatiníe **303**
léngo buino **119**
lèngua **303**
lengua ad bö **208**, **303**
lèngua äd can **142**
lengua al cön **142**
lèngua d'be **303**
lèngua d'bo **142**
lèngua d'bö **303**
lëngua d'bö **303**
lèngua d'can **142**
lèngue **119**, **142**
lèngue d'bo **142**
lèngui **119**
lénte **126**
lentía **263**
lentigi **263**
lentigia **263**
lentíglia **263**
lëntíglio **263**
lentija **263**
lëntija **263**
lentijo **263**
lëntijo **263**
lénto **126**, **127**
lera **075**
lerch **030**
lerghjugn **079**
lesca **161**, **182**
lësca **182**
lescas **181**
lescás **181**
lés-ci **182**
lés-ciä **182**
les-cio **182**
lés-cio **182**
lëscun **181**
lest-cia **182**
letasun **227**
letrjón **079**
leva **075**
levjun **221**
lif **040**
ligabosch **044**, **075**
ligaboscu **075**
ligni **155**
ligórbura **044**
ligurisja mara **172**
ligüster **084**
limucé **301**
limugias **181**
linda **027**
lindubum **027**
linhulé **042**
linsola **042**
linsora **042**
linsulé **042**
linsulet **191**
linsulíe **042**
lire **075**
liri **154**
liri al San Giuan **110**
liri d'ava **178**
liri giaun **110**
liri servai **111, 165**
lirjun **079**
liro **178**
liru al San Giuan **110**

liru gialt **178**
lisca **182**
lisco **182**
liscon **182**
lisëtta **197**
lišöra **118**
lisöron **208**
líu **040**
liún **211**
livertéin **164**
livertèin **164**
livertin **164**
livrín **299**
livrő **299**
livrozín **201**
livrózu **201**
livurtin **164**
ljane **044**
ljúm **258**
ljüm **264**
ljűm **258**
ljun **221**
ljunṡa **205**
ljunṡo **203**
löbiu **024**
lofa **313**
lofa dal lüv **313**
lofa da lü **313**
loga **246**
lóhtrje **079**
loi **203**
löi **203**
löju **203**
löm **264**
loré **013**
lösc **190**
lösca **182**
lösco **182**
lostja **079**
lostrja **079**
luartin **164**
lüartin **164**
luartiš **164**
lüén **258**
lüertin **164**
lüfe **313**
lufja **313**
lufon da lü **313**
lüga **256**
luhtrje **079**
luín **258**
lüin **126**
lüín **258**
lüm **264**
lume **264**
lün-hi **184**
lunkuchrud **106**
lüpja **064**
lürjun **079**
lüšarna **257**
lüsca **182**
lüšerna **126**, **257**
lüšèrnä **257**
lüsérne **126**
lüšerno **126**, **257**
lussléjer **079**
lussríe **079**
lustríi **079**
lustrín **079**
lüuín **258**
luvèin **258**
lüvèn **164**
lüvërtí **164**
lüvertin **164**
lüvertin bastard **117**
lüvín **258**
lüvjun **221**
mā **230**
macagnin **316**
maciucan **117**
madernassa **232**
madona **302**
madone **188**
madonne **188**
madono **188**
maenge **052**
magiostra **097**
magiurana **131**
magiuråna **145**
magiurann-a **280**
magiuřin **317**
magiustar **097**
magiustär **097**
magiüstar **097**
magiustra **097**
magiüstra **097**
magiustrin **097**
magnoř**a** **097**
mai **230, 248**
mai cogn **231**
mäi **230, 248**
mäiga **246**
maila **246**
mailga **246**
maintås **171**
maipurcin **151**
máiřas **030**
máistru **224**
majola **097**, **239**
majoř**a** **097**
majorso **097**
majuchlokkatji **113**
majuleto **097**
majulíe **097**
majussa **097**
majussíe **097**
majusso **097**
malagréivu **064**
malagrèivu **115**
malagrivu **064**
malanca **052**
malancé **052**
malancia **052**
malancíe **052**
malancíer **052**
malauro **064**
malbaum **020**
mälberiböim **016**
malëše **030**
malësët **163**
maleṡón **030**
malëšša **030**
malëšsu bianch **031**
malëšsu rus **032**
malé̋šsu **030**
maléthe **030**
malgon **246**
malgot **246**
malincí **050**
malmēgi **224**
malöggiu **030**

malögiu **030**
malösṡu **032**
malothu **030**
malpungènt **115**
malpunsèt **115**
malpunsin **151**
malṡú **030**
malva **217**
mālva **217**
målva **217**
malvo **217**
målvo **217**
malvra **217**
malvro **217**
mamjole **208**
mámmula **131**
mámula **131**
manassëvra **084**
mándola **235**
mándula **235**
mā́ndula **235**
mandulé **235**
mándule **235**
mandulíe **235**
mandulír **235**
mā́ndura **235**
maneinës **315**
manèin-i **315**
manetto **315**
manghèt **113**
manifel **147**
manigot **291**
maninä **315**
manine **315**
manin-e **315**
maninete **315**
maninéte **314**
mansuné **242**
mansunghi **136**
mantåstri **171**
mantråsca **171**
mantun **171**
manuvëtti **119**
maradulza **172**
maragnau **001**
maramó **086**
maranṡan-a **286**
maranṡann-a **286**
maranżan-a **286**
maranżann-a **286**
maraṡan **286**
maráu **097**
maf̂ráu **097**
maf̂ráun **097**
marcairō̃l **207**
marcatemp **149**
marcüral **207**
marèina **238**
mareinubaum **238**
marela **119**
marena **018**, **117**, **238**
maren-a **238**
marèna **238**
maréṡe **030**
marfarule **104**
margaído **146**
margaíto **146**
margareta **146**
margarita **146**
margaf̂rita dī pf̂ra **146**
margaritin **314**
margaritto **146**
maf̂rgaf̂ritun **146**
margela **104**
margherita **146**
margherito **146**
margheritta **314**
margheritto **146**
marghijun **191**
margiagl **203**
margrita **146**
margurita dī pra **146**
marʃagl **203**
marí mege **224**
marí pursín **151**
maricunvai **113**
marifòi **064**
marí mege **224**
marinera **017**
marinṡagna **286**
maripursíe **151**
marišan-a **286**
maf̂rišann-a **286**
marišåuna **286**
marlenscíë **052**
marlipó **277**
marmege **224**
marmot **048**
marmutí **048**
marmutíë **048**
marmutjé **048**
marmutjér **048**
marpügnan **064**, **115**
marpunsíe **151**
marpurcin **151**
marṡan-a **286**
marṡi **030**
marṡu **163**
maf̂sun-a **317**
martal **066**
marté **066**
martel **066**
martela **066**
martèn **046**
martin sech **232**
martinsëch **051**
martlat **066**
martlät **066**
martlèt **066**
martlèt servai **084**
martlin **066**
marunei **307**
marunot **307**
marva **217**
mårva **217**
marżapön **181**
masa **308**
maschi **305**
maṡó **030**
masüchët **109**
maṡuchët **201**
masulá **198**
mata rusa **302**
mathanscíe **052**
matota **302**
maura **083**
mauf̂el **097**
máusa **097**
máuvjo **217**
mäu **250**
mazz da tambür **308**

mē **230**
medica **257**
medighet **224**
medrë **030**
mége **224**
meglia **246**
mègu **224**
mei **230**
méi **224**, **248**
mèi **248**
mèi con **231**
mëi **248**
mèiga **246**
mèila **246**
méiîa **246**
meisina dal brüšá 2**14**
méjo **246**
meju **248**
mel **154**, **230**
melagníe **052**
melán **052**
melance **052**
melancíe **052**
mëlancíe **052**
melancíer **052**
mëldó **030**
mëlévu **030**
mèlga **246**
melgon **246**
melgun **246**
melir **230**
melja **246**
mélja **246**
meljo **246**
melón **270**
mélše **030**
mélši **030**
mélu **097**
mëlún **270**
mënine **315**
menta **171**
menta da babi **171**
menta di babi **171**
menta servagja **171**
mènta **171**
mènta al s-ciat **171**
mènta salvaga **171**
mènta salvèja **171**
mentaso **171**
mentass **171**
mentastr **171**
mentastre **171**
mëntastre **171**
mentastro **171**
mëntatre **171**
mëntënas **171**
mentõtri **171**
mentras **171**
menű **114**
méola **097**
meîa **230**
meîa brüsc-ca **230**
meranšan-a **286**
merderel **080**
mére **157**
mèrga **246**
mërišana **286**
méîja **246**
meîjun **246**
mërlét **080**
meršan-a **286**
meršarot **163**
merše **030**, **301**
mersu **030**
mersulin **301**
mervet **163**
meîžu **030**
mešann-a **286**
méše **030**
méuše **030**
mía **248**
mighèt **113**
miglia **246**
mignin **119**
mignole **097**
míi **248**
milafõi **147**
milaföje **147**
milafoji **147**
milapèîtüs **214**
milävirtű **214**
milefõi **147**
milefueje **147**
milfõje **147**
milja **246**
millepertuis **214**
milofõje **147**
mil-partű **214**
mil-pertű **214**
minciõstru **171**
minifõi **147**
minit **181**
minn-ola **097**
mintras **171**
mirasú giaun **288**
mjal **154**
mjares **030**
mjaîreż **030**
mjeîžu **030**
mjola **097**
mjolo **097**
mjóuše **030**
mlé **230**
mlón **270**
mlun **270**
mo **016**
moasa **097**
moatha **097**
mődica **257**
möj **248**
mõlfõju **147**
molva **217**
mölva **217**
mongafrá **188**
mönun **181**
mörje **246**
moša servaja **001**
mošana **001**
móusa **097**
mőuse **030**
móuve **217**
mpön **056**
mränžõna **286**
mré **097**
mîrè **097**
mréi **097**
mîrel **097**
mîrun **270**
mu **016**
mua **016**
much **034**

mugät **113**
mügat **113**
mughé **113**
mügh**é** **113**
mughèt **113**
mughët **113**
mügh**é**t **113**
mügh**è**t **113**
mugheto **113**
mugnaga **234**
mugnaiga **234**
mügnaiga **234**
mugo **034**
mugöttu **113**
múisa **097**
múja **097**
muletto **211**
mumbransin **151**
mur **016**
muȓ **016**
mura **055**, **056**
mürajola **207**
mure **151**
mure ëd can **055**
mure pursin **151**
muré **016**, **097**
muȓé **097**
murea **097**
muȓei **097**
murel **097**
muȓel **097**
murelle **081**
mürghĕt **113**
muríä **016**
murié **055**
muríe **016**, **055**
murigliä **316**
muriglio **316**
murija **316**
muȓin **097**
murjun **151**
murjunera salvagia **080**
murlina **131**
murné **299**
muron **016**
murön **016**
muȓon **016**
murόu **016**
murpursin **151**
mursé **041**
murtajá **147**
murtel **066**
murú **016**
murū **016**
murun **016**
musa **097**
musan-e **001**
muscarola **092**
muscatel **239**, **278**
müsch **199**
muschèt **317**
nagālli **094**
náile **184**
naiȓa bun-a **317**
naiȓa d'ȓu **317**
nampulé **056**
námpule **056**
napél **123**
nápule **226**
napuler **226**
napulíä **226**
napulíer **226**
napuljero **226**
narcis **154**
narciș **154**
narcís **154**
narciși **154**
narcișo **154**
narcișu **154**
nari **170**
naṡarola **233**
näspula **053**
náspura **053**
nass **040**
nassciu **040**
nata **012**
naușilíer **042**
navjot **191**
navjun **191**, **221**
ndivja **291**
neipulíe **053**
neirana **049**
neiȓun **079**
nela **184**
nella **184**
nello **184**
nelo **184**
nës-cia **015**
néscopu **053**
nescpu **053**
néspan **053**
nésper **053**
nespla **053**
néspoa **053**
néspol **053**
néspra **053**
nespu **053**
nèspula **053**
nespulíe **053**
nespulin **053**
néspuru **053**
néssia **206**
nésspu **053**
nevjun **221**
ngürja **271**
niciola **006**, **042**
niciulér **042**
niciulera **042**
nif **274**
nifóla **042**
ninfa **165**
ninfeja giauna **165**
ninhola **042**
ninhulé **042**
ninsol **191**
ninsola **042**
ninsora **042**
ninsulé **042**
ninsuler **042**
ninsulet **191**
nío **152**, **155**
nirato **228**
niȓjun **079**
niȓun **079**
nisciola **042**
nisciolé **042**
nisciora **042**
nisoja **042**
nisola **042**, **317**
nisora **042**
nisöra **042**

nisoîa **042**
nisoîä **042**
nisso **006**
nissöa **042**
nisuler **042**
nisulera **042**
nisulin **191**
nivarió **299**
nizoja **042**
nizol **042**
nizola **042**
nizoîa **042**
nizöra **042**
nizuîè **042**
nizuri **191**
njá **170**
njali **170**
njela **186**
njelo **094**, **184**
nöc **228**
nöʃ **228**
nöirata **228**
noiše **228**
nos **228**
nös **228**
nosc **228**
nösc **228**
noṡeler **042**
nsalata **291**
nsaîata **291**
nsarōta **291**
nübja **064**
nuciola **042**
nuéi **228**
nueirata **228**
nuerato **228**
nufra giauna **165**
nuʃ **228**
nuʃä **228**
nuʃe **228**
nuí **228**
nuī **228**
nuíä **228**
nuie **155**
nuíe **228**
nuír **228**
nuíri **228**
nuiši **228**
nuiżíe **228**
nujérä **228**
nunṡal **228**
nunú **135**
nurát **228**
nus **228**
nuṡ **228**
nuṡ cassarin-a **228**
nuṡ stercera **228**
nuṡ strèitera **228**
nusaja **042**
nuṡaja **042**
nuṡal **228**
nuṡala **228**
nusboim **228**
nusc **228**
nusce **228**
nüsch **199**
nüsciora **302**
nuše **228**
nuśé **228**
nuśér **228**
nuṡera **228**
nusëtta **029**
nuṡit **228**
nusjär **228**
nuṡolíer **042**
nusspersiga **236**
nussubaum **228**
nuthero **228**
nuvé **228**
nuvíe **228**
nuże **228**
obbre **024**
obér **005**
obēr **004**
obèrra **005**
obi **024**
obīu **024**
obju **024**
oburn **022**
öf **306**
oggiu **024**
ögiō **024**
ögl grō **168**
óibura servaja **002**
öi d'bo **146**
öi ëd gat **096**
oifuja **064**
óimu **014**
oju **292**
olagníer **042**
olaníer **042**
ōlbura **004**
olina **157**
ollina **157**
olm **014**
olme **014**
olmét **125**
olmo **014**
olmu **014**
ōlsō **030**
omadbliama **152**
ṓmpuîa **056**
ona **068**
on-a **006**
onisso **006**
onizza **006**
onizza falsa **069**
opi **024**
oragní **042**
oragníi **042**
oraníe **042**
ōrbura náira **004**
orde **244**
ordi **244**
ördi **244**
orge **244**
örge **244**
örʃ **244**
orʃe **244**
ṓîi **244**
öîifäi **064**
ṓîje **244**
orjëte **314**
orla **210**
orle **210**, **208**
orli **210**
orm **014**
orme **014**
ormen **014**
ormi **014**
ormo **014**

ormu **014**
órṡa **079**
orsella **082**
orṡu **244**
ortía **206**
ōrtjē **079**
ortscía **206**
orz **244**
orżi **244**
orżiu **244**
orżu **244**
oṡdra **025**
oṡélie **118**
oṡmarin **279**
öṡmarin **279**
oṡre **025**
othagníe **042**
othme **014**
ő̆u **306**
óugna **006**
óul **306**
ouro blacka **226**
ovena **245**
pabe **204**
påbe **201**
pabi **201**, **204**
pábja **102**
pabjèt **201**
pabju **204**
pabjún **204**
padrinzemm **272**
pai **232**
pailèt **051**
päir **232**
paisservin **067**
pajarina **162**, **182**
pajasola **162**
pàjer **232**
pajëta **162**, **182**
pajetún **162**
pajtún **203**
palere **239**
palmasa **181**
palmascia **181**
palmetta **181**
pampanela **188**
pampará **104**
pamparüejṡo **188**
pampinela **125**
pamplüch **118**
pampucèt **104**
pampurchin **105**
pampurcin **105**
pampursin **105**
pan ad cücüch **099**
panagai **101**
panansäme **272**
panansulmul **272**
panasach **197**
panassemul **272**
panassömmul **272**
panastrela **201**
panástrja **204**
panatarja **207**
panataf̂ja **207**
pan bjanch **104**
pan brüsch **099**
pan cåd **207**
pan cáud **207**
pancáut **198**
pan cáut **207**
pan ciáud **207**
pan ciaut **207**
pan ciudét **207**
panciudéto **207**
pancrucèt **104**
pancf̂ucet **207**
pancüc **099**
pan cucèt **207**
pancucèt **104**
pancüch **099**, **118**
pancucu **099**
pancuta **154**
pancutta **154**
pan däl cucű **099**
pandecóuta blencia **154**
pan dë cűcü **099**
pan de cucuch **099**
pandecuta **154**
pan dë féino **082**
pan dei cuch **099**
pan d'eisuél **099**
pan del cuccu **099**
pan del cucu **199**
pan del cūcu **099**
pan dël cūcu **104**
pan dël sèrp **117**
pan dër cucu **199**
pan dë vuëlp **082**
pan di cávar **020**
pan di crau **020**
pan dla léura **099**
pan dla Madona **045**
pan dle sèrp **102**
pan du lu **104**
pan d'ūṡel **099**
pan du Signur **104**
pan d'üṡuél **099**
panebrus **104**
pan ëd lüv **181**
panetrarja **207**
pan e vin **099**
pangin **104**
paní **248**
panīgh **248**
panil **248**
paniss **248**
panissa **204**
panisso **201**
pan mol **207**
pän pënigät **113**
pansemmu **272**
pantecóuta **154**
pantecuta **154**
panuflo **305**
panunfla **305**
papanela **188**
papatu **188**
papava **188**
papavar **188**
papaver **188**
papäver **188**
papåver **188**
papavre **188**
papavu **188**
parabő̆ **119**
paf̂adone **188**
paf̂adun **188**
paraliő̆ **119**
parapjő̆va **073**
paf̂apjöva **308**

parasach **197**
parasulin **124**
paredajo **207**
parentarja **207**
parjatela **207**
pa̋rmula **244**
parosach **197**
pärs **236**
parsach **197**
parsé **121**
parsér **121**
paîsi **236**
paîsi criné **236**
paîsi daî vigni **236**
paîsi díi vigne **236**
parusemu **272**
párzigh **236**
parzighin di vigni **236**
paschë **104**
päṡgu **236**
pasnåglie **134**
pasquëtta **104**
passí **032**, **236**
pasta d'eṡu **045**
pastamola **027**, **088**
pastunada **274**
pastunaddë **274**
patacca **285**
patacca da besc-tje **288**
patach **285**
pataîas **176**
patat **285**
patata **285**
patåta **285**
patatta **285**
pateca **271**
patelacan **181**
patenabó **288**
pätënaglia **274**
patén-aille **274**
patidone **188**
patinabó **288**
patinebó **288**
patota **285**
patüchin **195**
päu **250**
paún **158**
paurú **284**
paurun **284**
pavará **185**
pavarana **185**
pavarascia **185**
pavarina **185**
pavarino **185**
pavaron **284**
pavaronja **185**
pavắut **188**
paverina **148**
pavó **188**
pavora **188**
pavóut **188**
pavrón **284**
pavrő́n **284**
pavróu **284**
pavrún **284**
pé **264**
pea **232**
peaje **025**
péar **232**
péccia **032**
pëccia **032**
pëcé **121**
pécia **032**
pé d'aṡu **142**, **175**
pé de done **188**
pé d'galin-a **122**
pé d'oca **103**, **122**, **124**, **175**
pé d'och **122**
pé d'öṡu **175**
peffî **032**
pehé **032**
péi **264**
pèi **232**
peiar **232**
péil d'lu **159**
peileta **020**
péin **035**
péir **232**
pèir **232**
peirèt **051**
pèiru **232**
peirulét **136**
peirulët **122**
pei serîvin **021**
péis **190**
péiṡ **264**
pèi servin **067**
pèi sirvin **067**
pèiver nustran **100**
péjar **232**
péjär **232**
pèjar **232**
pèjer **232**
pejtún **203**
pela **079**
peladé **122**
pélaga **126**
pelagram **126**
pelagr̂åm **126**
pelalènga **192**
pél de lup **159**
pél d'lup **159**
pele **079**
pelfurōta **214**
pelle **079**
pel luatt **159**
pēlsja **280**
pelso **236**
pëlvrin **019**
pëlvrina **138**
pëlvrún **284**
pēmắrlä **080**
pemerlét **080**
pempjeta **104**, **175**
pen **032**, **035**
pen rās **032**
pen sarvó **035**
pën **035**, **036**
pënansümmu **272**
pënarela **314**
pëndo **205**
pendulinn-i **022**
penéllu **019**
pénico **214**
peniset **226**
pèns **236**
pentecuste **099**
pëntecute **154**
pëpíe **188**
pepío **188**
pëplíe **188**

pẽr **232**
per **232**
péricu **214**
përir **232**
përmunaria **106**
pers **236**
pèrs **236**
përsaí **236**
përsaíe **236**
pèrse **236**
pérsëgh **236**
persei **126**
persemul **272**
persér **236**
pèrsgh **236**
pèrsi **236**
persich **236**
pèrsich **236**
persíe **236**
përsiẽ **236**
persigh **236**
persigh lanei **236**
pérsigh **236**
persighin **018**, **314**
persigubaum **236**
persír **236**
persjé **236**
pèrso **236**
pèrsu **236**
pertjulét **092**
peru **232**
përüss **232**
pérvëna **019**
perveṡin **019**
perzighin **314**
perzighin sarvagu **018**
péṡ **264**
peṡaroto **126**
pèsch **236**
pésci **236**
pescia **032**
péscia **032**, **035**
pëscia **032**
pẽscia **035**
pescu **314**
peṡel **192**
pèsga **236**
pèsgu **236**
pëssa **032**, **035**
pësse **032**
pëssé **032**
péssera **035**
pessī **032**
péssi **032**
pèssi **236**
pëssi **032**
pëssra **035**
pëssr̂in **301**
petafïun **080**
pët dal lu **313**
pèt de lüvu **313**
pèt d'lű́u **313**
pët du lu **313**
pët ëd lü **313**
pèt ëd lup **313**
peterenzem **272**
pèt ët luf **313**
pëtíe **049**
pét merlét **081**
petrunsel **129**
petrüšin **080**
petta dal lüf **313**
pëtta du lü **313**
pett da luv **313**
péure d'muntagna **100**
péure mat **100**
pévera **019**, **020**
peverina **020**
peverína **148**
pëvërún **284**
pevrann-a **185**
pevrina **148**
pevrinna **148**
pevrón **284**
pevrún **284**
pgögiu **226**
piadóch **122**
piancin d'usta **123**
piansanghi **136**
pianta dal figi **229**
piantángula **142**
pibbja **003**
pibbu **004**
pibja **004**
pibu **033**
píbura **054**
picái **062**
picun **104**
picután **104**
pidóch **122**
pidrunsín **272**
pié **025**
pigníë **033**
pignin **033**
pignore **079**
pígnu **036**
pilipó **093**
pimarlé russ **081**
pimarlét **080**
pimarlét russ **081**
pimërlet **082**, **232**
pimparlé **081**
pimpetta **104**
pimpinela **104**, **125**
pimpinella **043**
pimpirino **125**
pin **031**, **032**, **034**, **035**
pinaîr̂ő **301**
pinājöi **301**
pinajől **301**
pin alëvó **033**
pin alövu **034**
pinaîr̂ő **301**
pinaröi **301**
pinastru **035**
pin bianch **031**
pincin **159**
pin del cóches **033**
pin del pin-e **033**
pin dla pigna **033**
pineîra **004**
pinfó **064**
pin franchè **043**
pinfú **064**
pin gianch **033**
pinisét **226**
pin néiru **034**
pin-öi **301**
pin rue **035**
pin rus **032**
pin sarvai **035**

pin suffis **034**
pin tran **034**
pin żavagliu **034**
pipë **155**
pipól **215**
pir **232**
piret **136**
piro **232**
pirra **294**
pirulét **136**
pis **020**
pisa **020**
pisacan **151**, **154**, **298**, **309**
pisacin **298**, **309**
písciul **232**
pise **020**
piśél **264**
písera **020**
pisicin **309**
piśicin dal maláśśu **301**
pisjo **020**
pisocian **134**, **298**
píśöl **232**
pisől **264**
pissaîřin **301**
pissenlit **151**
píssera **035**
pissjo **020**
píssra **035**
pisu **020**
pisucian **298**
piʃél **232**
pita curbés **020**
pitadone **188**
pitamerlét **080**, **081**
pitärsin **126**
pitíe **049**
pitomerlét **081**
pittavena **197**
pittho **020**
pittu **045**
pivron **284**
pivróu **284**
pizu **020**
pjai **024**, **025**
pjaire **025**
pjaje **025**
pjamuret **081**
pjamurét **080**
pjamürīt **080**
pjän **025**
pjana **025**
pjant **025**
pjanta **054**
pjanta dal tose **087**
pjanta d'aśu **142**
pjanta di ginn-e **226**
pjanta di tacabutun **226**
pjanta dla füm **044**
pjanta dl'inciost **089**
pjanta dl'incioster **212**
pjanta dl'ostrja **080**
pjänta dl'inciostru **212**
pjantagi **142**
pjantagn **142**
pjantagna **142**
pjantai **142**
pjantaju **142**
pjantana **142**
pjantå̆na **142**
pjantani **142**
pjantasu **142**
pjantażu **142**
pjantéñga **142**
pjantőngula **142**
pjanu **025**
pjatlina **314**
pjáucio **134**
pjáute d'oca **134**
pjegn **025**
pjèi **232**
pjeja **025**
pjejo **025**
pjeju **025**
pjela **079**
pjele maîrinere **080**
pjele saîrvaje **080**
pjena **024**
pjent **025**
pjeu **025**
pjoba **002**, **003**
pjoba bianca **003**
pjobba **003**
pjögiu **226**
pjontach **142**
pjota curbés **020**
pjota d'galin-a **103**
pjota dla gialino **129**
pjota d'oca **103**
pjota ëd müla **175**
pjoti d'oca **134**
pjoto de gialino **129**
pjuba **003**
pjubignel **119**
pjümai **158**
pjumarlét **081**
pjümasēri **180**
pjumbera **104**
pjümèt **158**, **180**, **246**
pjuté **134**
pjutin **103**
pjutine **315**
pjutun **134**
pjüvis **020**
plaja **024**
plaje **025**
planta du liún **211**
planta d'uórs **096**
plantagn **142**
plantåi **142**
plantursino **134**
plarel **310**
plaró **310**
plarő **310**
plaröl **310**
plaróla **310**
plautasino **134**
plautaso **134**
pláuto **134**
plena **025**
plenu **025**
ploe **025**
plota d'gialiná **103**
plóuta d'liun **124**
plücagalèinn-e **192**
plum **158**
plüm **158**
plümét **158**
plumő̆t **158**
plun **159**
plusa **158**

pná di żari **163**
pnansai **197**
pnansemu **272**
pnass ëd lüv **181**
pobja **002**, **003**
pocia **032**
póggina **002**
poʃ **264**
poʃu **264**
pói **264**
póiʃu **264**
póir **232**
poiṡ guȓű **264**
póis **190**
póiṡ **264**
póiṡ gulű **264**
pöis **264**
pol **188**
poli **188**
polra **188**
pólura **188**
pom **230**
pöm **230**
pomu d'óu **283**
por **294**
pōr **294**
poracce dā pȓim **155**
pore **294**
pori **215**
porri **294**
poru **294**
pöurína **148**
pragarő **310**
pȓaiȓő **310**
praisō **310**
pransemmu **272**
pransëmu **272**
pȓansimu **272**
pranső **272**
pransömnu **272**
pransömu **272**
pȓansümmu **272**
pranzem **272**
pranzëm **272**
pranzemmu **272**
pranzëmmu **272**
prarő **310**
praröl **310**
pratarő **310**
pravangun **075**
pregüstu **227**
préire **199**
prela **119**
premunaria **106**
premurét **080**
prënsëmmu **272**
prensemu **272**
prënzëmlu **272**
prenzemmu **272**
prësemu **272**
presemul **272**
prezemul **272**
prí **232**
pȓicogn **231**
primavera **104**
primmo-flur **147**
prös **232**
prük **076**
prünët **050**
prüníe **237**
prunsamu **272**
prunsemmu **272**
prunsemu **272**
prunsumu **272**
prüs servai **052**
prüsc **232**
prüsé **232**
prüsē **232**
prüséi di roch **052**
prüsét **051**
prüsèt **019**
prüsët **052**
prüsí **232**
prüsíe **232**
prüsíe servage **052**
prüsíer **232**
prusjér **232**
prüsot **052**
prüss **232**
prüzz **232**
pscil **033**
p-sciún **034**
psié **236**
psurin **045**
pubbja **004**
pubja **003**, **004**
pübja **002**, **003**, **004**
pübjé **003**
pübjun **002**
pucc **020**
pucé **053**
puciu **053**
puerjől **138**
pufe **313**
püff **313**
pugn **198**
pügnél **138**
pügnér **055**
pugno **198**
pugno giauno **198**
pugnu **149**
puʃi **264**
pui **226**
püi **020**
púiʃu **264**
puís **020**
püís **020**
púiṡu **264**
pujől **138**
püla **020**
pulős **138**
puljöl **138**
pülléri **020**
pulmonaria **106**
pum **230**
pum alié **019**
pum cudogn **231**
pum da tèra **285**
pum graná **240**
pum granǻ **240**
pum granéi **240**
pum granéin **240**
pum granin **240**
pum pudogn **231**
pum pudor **231**
pum rüṡnènt **230**
pum salväch **019**
pum salvé **230**
pum sarvagu **230**
pumarlé **080**, **081**
pumasc **019**

pümass **158**
pumata **283**
pumatica **283**
pumåtica **283**
pumé **020**, **230**
pumē **230**
pümerlét **080**
pumëti **081**
pumí **230**
pumī **230**
pumíe **230**
pumíe selvagge **230**
pumíer **230**
pumin **019**, **052**
pumpudognu **231**
pumpudor **231**
pumu **230**
pungènt **115**
pungola **316**
pungöra **316**
punsun **149**
püpanela **188**
pupöl **188**
püppía **188**
puraccia **114**
puracio **114**
pūrana **185**
purasa **114**
purasc **114**
purascia **154**
puråsi **199**
purassa **114**, **152**, **199**
puråssa **114**
purazza **114**
purét **114**
purét servai **114**
purèt sarvai **114**
purët **294**
puretta **294**
puretto **294**
purhin **299**
purhlin **299**
purin **215**, **294**
purjő **138**
purjol **138**
purjöl **138**
purogn **284**
purōzza **114**
pursc-lana **183**
purscläna **183**
pursé **299**
purseme **272**
pursin **151**, **299**
purslan-a **183**
pursön **299**
pursumlin **272**
purun **284**
pūrun **284**
puȓun **284**
pürusī **232**
purzin **299**
püs **020**
püṡa **020**
pusẽt **138**
pusiä **020**
puslano **183**
püt **068**
püta **018**, **069**
pütin **069**
pütmerlet **080**
puvërjn̆a **185**
puvraiga **185**
puvrogna **185**
puvrón **284**
puvrún **284**
puvrunja **185**
quarnal **074**
raba **254**
ȓabaȓb **209**
rabbjo **043**
rabbo **254**, **267**
rabelassi **044**
rabiṡasa **189**
räbjä **055**
rabjéu **045**
rabjo dal pumìe **043**
rabjola **161**
rabo **254**
radic **291**
radicc **291**
radicia **151**, **291**
radicia a bastón **291**
radiciun **291**
radis **291**
raghicc **291**
rahprela **226**
raíʃa duze **093**
raís dūsa **093**
rajussa **182**
rakultra **037**
rama nèira **084**
ramaira **057**
ramasèi **237**
ramasot **214**
ramassin **237**
ramencér **052**
rampun **109**
rampüns **122**
rampunsc **109**
rampunsun **195**
ramugná **234**
ramugnaiga **234**
ramugnan **234**
ramuliva **064**, **084**
ramuliva bastarda **013**
ramulivo **040**, **064**
raneglode **237**
ranëtta **095**
raṡaröl **051**
raṡarola **233**
raṡarola servaja **021**
rascarola **192**
raspanela **192**
rasparela **163**
rasparella **163**
rasparola **192**
raspela **192**
raspulènt **317**
rata **083**
ratacoa **163**
ratagin **083**
ratagit **083**
ratascin **083**
ratascitt **083**
rataṡin **083**
rateisin **083**
rati **083**
ratilera **083**
ratisin **083**
ratta **083**
ratta bljemme **083**

rattubljäma **083**
rausel **168**
rava **254**
råva **254**
ŕava **254**
ravanasciu **189**
ravanastŕa **189**
ravanastre **189**
ravane **189**
ravané **255**
ravanèi **255**
ravanel **255**
ravanela **189**
ravaneles **189**
ravanen **255**
ravanét **255**
ravanët **255**
ravanetu **255**
ravaní **255**
ravanín **255**
ŕavanin **255**
ravasa **176**
ravechji **254**
ravèt **254**
ravẽt **254**
ravo **254**
ravón **250**
ravőn **250**
ravóu **250**
ravőu **250**
ravún **250**
ravún rus **250**
ražmanen **279**
real **306**
rèbbi **055**
rèbbja **055**
regalisjo **093**
regiansano **135**
régula **216**
regulisja **093**
regulissja **093**
reʃabbi **024**
rei **101**
rei duso **093**
reis ducin **093**
réis doscia **093**
reisdinsana **135**
reisinët **047**
reišinët blan **046**
rémbu **208**
rémbu dl'alp **209**
remüliva **066**
rendžin **239**
rënó **075**
reparass **119**
reśes **110**
rëšije **017**
ŕešjass **044**
retesin **083**
rëula **010**
revëltin **164**
rëvla **010**
reżetith **045**
riāba **274**
ribina **023**
rícula **216**, **256**
ricunvai **113**
ridún **102**
rigalisja **093**
rígula **216**, **256**
riguliscia **093**
rigulisja **093**
rigulisja ëd bosch **093**
rigulissja **172**
rigulizja **093**
rigulizja d'busch **093**
rigulizja de roch **093**
rigulizja d'muntagna **093**
rigulizja salvaja **093**
rigulizja salvega **093**
rigulun **256**
rímas **208**
rímes **208**
rimiliva **066**
rims **208**
ris **247**
riš **247**
riš cruel **247**
riš cruẽt **247**
riš cruvaröl **247**
rišarulé **051**
risc **247**
rišgórbura **044**
rišin **239**
ŕjá **306**
rjondéla **217**
rjund **217**
rjundela **217**
rjundélo **217**
rjundininn-a **217**
ro **010**
rō **010**
robiglio **023**
rocke **243**
rofa **254**
rogla **010**
rógora **010**
róje **055**
rokku **243**
rol **010**
rola **010**, **034**, **228**
rómbice **208**
rőnża **055**
röš **054**
roša **041**
roša salvägia **054**
rösa **054**
röša del cuccu **054**
röša dī büsun **054**
röša dle ciuende **054**
röša salveja **054**
röša servaja **054**
röšemadonne **188**
röšin **054**
rošmarin **279**
röšmarin **279**
róu **010**
röula **010**
róuru **010**
róuvla **010**
rova **254**
rōva **254**
rove **010**
rovéi **055**
rovla **010**
rövla **010**
rovra **010**
rovre **010**
ru **010**
ru frésca **012**
ru vert **012**

îru **010**
rüa **216**
rüa gentil **216**
îrüa **256**
ruái **055**
ruäi dla mura pumma **056**
ruascé **055**
ruašín **055**
rübén **023**
rubilja **023**
rubiljèi **307**
rubin **023**
rübin **023**
rübín **023**
rubina **023**
rübina **023**
rübiún **063**
rubjolo **161**
rucarin-a **175**
rűcula **256**
rüdo **148**
rue **010**, **055**
rue verde **012**
ruea **055**
ruéi **055**
ruèi **055**
rüga **256**
rugerola **161**
rüggo **256**
rugra **010**
rugre **010**
rugu **010**
rugul **010**
ruí **055**
ruíe **055**
ruíi **055**
ruja **055**
rul **010**
rul vërda **012**
rül **010**
rūl **010**
îul **010**
rula **010**
rulu **010**
rumagnata **270**
rümas **208**
rúmdi **055**
rumé **122**
rümé **122**
rumes **209**
rümes **208**
rümf **024**
rüms **209**
rűmüs **208**
runcagiu **065**
runcaʃu **065**
îuncaja **065**
runcarola **065**
runcasa **065**
runcascen **065**
runcasse **065**
runcastr **065**
rundäli **217**
rundanini **187**
rúnde **055**
rundelle **217**
rundélo **217**
rúndië **055**
rúnfle **055**
runiṡa **055**
runsa **055**
runṡa **055**
runṡa bjanca **055**
runṡás **055**
runsé **055**
runṡé **055**
runṡi **055**
runsíe **055**
runsíe follo **055**
runṡíe **055**
rúnṡo **055**
runsós **055**
rúnsule **055**
rúnṡule **055**
runtho **055**
rúnva **055**
rúnża **055**
rüo **148**
ruon **010**
rur **010**
rurî **010**
rure **010**
rúre chestagníe **011**
rüre citrun **012**
ruru **010**
rüs **209**
rusé **063**
ruṡela **188**
ruṡele **188**
ruṡeli **188**
rusitt **302**
ruṡmaní **279**
ruṡmanin **279**
rusmarei **279**
ruṡmarí **279**
rusmarin **279**
ruṡmarin **279**
rüṡmarin **279**
rusmerèin **279**
ruso d'űu **306**
russé **010**
russette **081**
russigljóu **151**
ruta **148**
ruta dumestja **147**
rutho **010**
rutto **148**
ruvai **055**
ruvé **055**
rüvèi **055**
rüvel **010**
ruvéu **055**
ruvi **055**
ruvla **010**
ruvo **010**
ruvra **010**
ruvre **010**
ṡabëttes **081**
sabino **039**
ṡablin **104**
sacarela **228**, **235**
sacreggia **138**
safrané **309**
saʃla **001**
sải **243**
sáigra **243**
ṡáigura **118**
sailada **243**
sáis **001**
saiṡru **262**
salabre **024**

ṡalabre **024**
salada **291**
salada d'aṡu **227**
salada d'soma **227**
saladét **195**
saladët **195**
saladin **195**
salam **181**
salam ad riṡere **181**
salam di manin **181**
salamit **181**
salar **275**
sälar **275**
salas **001**
saläs **001**
salasc **001**
saläsc **001**
salaṡet **195**
salata **291**
salåta **291**
salate brüsche **118**
salatin **195**
salato **291**
salatta **291**
salbei **277**
sale **001**
salea **281**
salebre **024**
sa̋leri **001**
sales **001**
sales dumesti **001**
sales giaun **001**
sales percé **001**
sales pertié **001**
salës **001**
sa̋leri rus **001**
sali **001**
sali di brench **001**
salíe **001**
salíer **001**
salis **001**
salisc **001**
saliṡet **195**
saliṡin **001**
saljä **001**
saljún **001**
sällër **275**
sa̋lleri **001**
sals **001**
salṡé **001**
salṡet **195**
salsèt **195**
saluera **141**
sålüs **001**
salvegia **138**
salvia **085**
salvja **139**
salvja ëd San Per **071**
salvjas **085**
salvjo **277**
salvjo muscatello **278**
sambí **089**, **222**
sambich **089**
sambíu **089**
samblüch **089**
samböit **089**
sambövu **089**
sambrin **044**
sambū **089**
sambű **089**
sambuch **090**
sambuch russ **090**
sambüch **089**, **090**
sambüch a gråne russe **090**
sambücher **089**
sambüchí **089**
sambüchíe **090**
sambüchíe rus **090**
sambücir **089**
sambuèsc **089**
sambugh **089**
sambugo **089**
sambugu **089**
sambügu **089**
sambügu rusu **090**
sambüirot **103**
sambülé **089**
sambür **089**
sambür rus **090**
sambüré **089**
sambürechji **103**
sambürin **103**
sambüro **089**
samburöt **089**
sambüs **089**
sämbüt **089**
sampéira **289**
sandarea **281**
sandblacka **175**
sanfèn **126**
sanfuén **126**
sangargnel **069**
sangarot **210**
sanghin **001**, **073**, **309**
sangianét **058**
sangiann **111**
sangiann níër **111**
sangin **086**
san-giuan **146**
sangiuann **085**, **110**
sangragiola **281**
sangre **084**
sangrinolo **129**
sangu **084**
sanguaju **001**
sanguanèn **073**
sanguanin **073**
sanguéi **073**
sanguèin **073**, **309**
sanguèt **073**
sangugnő **073**
sanguign **309**
sanguignen **098**
sanguignö **073**
sanguignő **069**
sangüignöl **073**
sanguignola **073**, **129**
sanguignun **073**
sanguin **073**, **069**, **084**, **309**
sanguina **073**
sanguinass **309**
sanguinen **001**, **309**
sanguinin **073**, **084**
sánguli **073**
santaura **137**
santina **146**
Sant Johannes bliäma **146**
Sant Johanns blüama **175**
sap **031**, **032**
såp **031**
sapin **031**

sapunaîja **213**
sapunoîŕa **213**
sapunorja **213**
ṡarabi **024**
saîrada **291**
saraṡet **195**
saraṡét **195**
saraṡin **121**, **241**
saŕråta **291**
saratta **032**
sarenta **032**
sarënta **032**
sarento **032**
sarföi **128**
sarʃ **001**
sari **001**
saridula **310**
saronta **032**
sarṡ **001**
sarṡ brupé **001**
saŕṡ **001**
saŕṡ dër cîave **001**
saŕṡ gian **001**
såŕṡ **001**
sarṡat **195**
sarṡei **195**
sarṡèi **307**
ṡarṡeljo **190**
sarṡet **195**
sarṡèt **195**
sarsët **195**
sarṡétu **195**
sarṡit **195**
saŕṡún **001**
sarun **011**
sarvja **139**, **277**
saṡ **001**
saṡla **001**
saudi **001**
sáudi **001**
sáudja **001**
sauge **001**
sáugi **001**
sáula **293**
saurent **211**
saurin **163**
sauṡ **001**
sauṡe **001**
sáuṡe **001**
sauṡi **001**
sauṡju **001**
sauṡo **001**
sáużju **001**
savia salvega **139**
savina **039**
savino **037**, **039**
savío **039**
savja **139**, **277**
savja dij pîra **139**
savja salveja **139**
savja servaja **139**
såvja **277**
sävja **277**
savunarja **213**
savunèla **213**
savunin **213**
savunin-a **213**
savunoira **213**
savunötė **213**
savunötte **213**
savurin **163**
ṡborno **022**
ṡbrincèt **218**
sbrins **002**
ṡbrinsaröl **218**
scagnèt **065**
scagnit **065**
scajola **291**
scaleta **125**, **147**
scalëtte **125**
scanabèch **150**
scansöna **136**
scardunera **100**
scaîrita **125**
scarola **291**
scarpa dal cuccu **112**
scarpa del cucco **152**
scarpa dla Madona **112**
scarpe dla Madona **111**
scarpëttula **149**
scarpina cavèi **226**
scarpina caví **226**
scarplèt **149**
scarplëtta **149**
scarprä **007**
scarpulla **149**
scaîŕšé **227**
scarṡerèt **227**
scaîŕső **227**
scarṡől **227**
scarṡuîrèt **227**
scascia fevra **137**
sc-calëtti **147**
scèiʃa **017**
scélleru **275**
scer **011**
sceru **011**
scerun **011**
sc-fríguîra **138**
sc-gîavaza **175**
scharljing **134**
scherpurin-a **225**
schëṡlín **086**
schisèt **218**
schjóp **062**
schjupëtt **136**
schneiberger **145**
schwinblüama **151**
schworzholderna **089**
sciaburela **121**
sciahgníe **008**
sciairel **132**
sciairél **132**
s-ciaja **021**
scialanscin **152**
sciämpa ad räna **122**
sciantrel **314**
s-ciapapreje **125**
sciapel di prere **065**
s-ciapofol **121**
sciar **011**
sciargníe **008**
sciarlanscin **155**
sciarol **011**
sciaron **011**
sciåŕṡ **001**
sciarṡő **017**
s-ciataviṡ **120**
sciatgníe **008**
scicorja **151**
sc-ièt **241**

scigola **293**
scigolla **293**
scigula **293**
scigulla **293**
scill **033**
scindrintu **211**
scinevu **249**
sciō **253**
sciöca **266**
sciōʃu **001**
s-ciopat **120**
s-ciopateste **175**
sciorba **020**
sciorba sarväga **020**
sciorbu **019**
scióu **253**
sciraśő **017**
scireiśa **017**
scirél **133**
scireśa **017**
scireső́l **017**
sciriśa **017**
scirišő **017**
scirjél **132**
scirjèl **132**
sciron **011**
scirsī **017**
sciscjola **154**
sciú **188**
sciú da purassa **152**
sciú dr̃’õr̃i **154**
sciū d’amée **106**
sciua dël fragiu **152**
sciüca **266**
sciuch **080**
sciuchei salvöcc **102**
sciüchèi **268**
sciüchin **268**
sciücot **268**
sciuflő́r **253**
sciula dal lü **199**
s-ciupatíe **082**
s-ciupèt **120**
s-ciupët **120**, **136**
s-ciupetin **120**
s-ciupëtin **120**
s-ciupetino **120**
s-ciupitti **120**
sciuvülüra **163**
scjairél **133**
scjola **293**
scju dea fracc **155**
scjúa dël gran **197**
scjüela **293**
scjüella **293**
scjula **293**
scjúla **293**
scjulla **293**
sc-lech **092**
scorza **259**
sc-parżu **295**
sc-pringola **316**
scpungioi **316**
scravjún **191**
scrisciulat **120**
scrišun **166**
sc-run **011**
scrus **120**
scr̃uśat **120**
scrusc **120**
scrusët **120**
sc-tèla **144**
sc-teŕa **144**
scū **060**
scua **060**, **061**
scuass **073**
scubbe **061**
s-cüfja da vegia **116**
s-cüfja ëd nona **116**
scuín **078**
scúmboŕa **316**
scúmbuŕa **316**
scuri **300**
scuríole **193**
scurjola **169**
scurśöre **227**
scuva **060**
sé **243**
séa **243**
seál **243**
seba **293**
sebbä **293**
sebo **293**
sebolo **293**
ségа **243**
sègla **243**
segu **243**
sèi **243**
seich **089**
sèigra **243**
séil **243**
séila **243**
seili **243**
seiŕada **243**
seiŕåda **243**
seiréi **133**
seirí **133**
séiri **132**
sèjla **243**
sél **243**
sél marsénco **243**
sél üvernenco **243**
ső́l **243**
sela **275**
selar **275**
sélar **275**
sèlar **275**
sèlär **275**
sélari **275**
sèldru **275**
seleŕ **275**
séler **275**
sèler **275**
selerí **275**
séleri **275**
séleŕi **275**
séleru **275**
séllar **275**
séller **275**
séloru **275**
sembó **089**
śenepí salvèi **148**
séner **275**
seneschi **211**
seneschièt **211**
senës-cia **015**
senes-cin **015**
śenestra **059**
senetíer **050**
senghignol **129**
sengiōa **210**

senicle **211**
s̈ënsauna **135**
senseirun **310**
senserin **015**
sëntaureo **137**
séntura **032**
seo d'caval **163**
sep **299**
sepa **293**
sëpe **299**
ser **011**
serea **281**
sërea **281**
sëreʃ **017**
sëréi **132**
sereis̈jé **017**
sereis̈jero **017**
serent **032**
serenta **032**
serentas **032**
sereṡa **017**
serfoi **128**
serföju **128**
sèrgu **190**
seri **011**
seĥjada **243**
serjéis **132**, **133**
sero **011**
sèrp **138**
serpentaria rusa **119**
sèrpu **138**
sërpu **138**
serpúl **138**
sérpul **085**
sërpúl **138**
sèrpulèt **138**
sèrpulin **138**
serpún **138**
sërpur **138**
serru **011**
seru **011**
serüa **011**
sèrva nèira **069**
servin **159**
seṡebuníe **050**
sëttu **118**
setu **118**
séulo **293**
s̈garisja **093**
s̈-giorbura **044**
s̈gnura **302**
s̈gögiu **226**
sgĥavaza **176**
s̈groja **259**
s̈gura mata **001**
s̈gurin **001**
sica **266**
sicca **266**
sicca d'aṡu **218**
sicoiĥa **291**
sicoiĥa sëĥvaja **291**
sicória **151**
sicorja **151**
sicorja di pra **151**
sicorja salüáiga **151**
sicorja salvaja **291**
sicorje **151**
sicorjo **151**, **291**
sicot **268**
sicóut **268**
sicurjëtta **291**
sicütto **219**
sídrja **133**
sigolla **293**
sigula **293**
sigulin **199**
sigulla **293**
sigulla dal bisi **199**
siliríu **275**
sinchéino **167**
sinch föi **167**
sinchjena **124**
s̈inestra **060**
s̈inevĥin **301**
síngria **186**
sinicle **211**
sinisclét **211**
sinquenéĥvi **142**
sinsagna **203**
sirëi **132**
sireis̈íe **017**
sireṡa **017**
sirisĵero **017**
sirisŝ **017**
sirjogna **215**
sirjögna **215**
sirögna **215**
sirögno **215**
siruegno **215**
sis̈ **262**
sis̈ërëtto **125**
sis̈re **262**
sistra **133**
sistro **133**
sithogna **215**
sitra **133**
sitrë **133**
situlé **118**
sítura **118**
siv **293**
siva **219**, **293**
sivá **245**
sivaja **245**
sivajo **245**
s̈ívula **118**
s̈ívura **118**
siżre **262**
sjalap **082**
sjårbĥa **044**
s̈ju **040**
sjula **293**
sjula dël serp **199**
sjula dle bise **199**
sjula mata **199**
sjula sarvaja **199**
sjule **199**
sjule däl séch **199**
sjulin **199**
sjulo **293**
sjulot **199**
sjun **157**
sjuĥa **163**
sjurin **163**
sjuru **163**
slavasa **176**
s̈lavazza **208**
s̈ljass **044**
s̈lozza **182**
snäbär **037**
s̈nai **037**
s̈náistra **059**

snáiv **037**
ṡnáivër **037**
ṡnáivî **037**
ṡnar **275**
ṡnávî **037**
ṡnebra **037**
ṡnestra **059**, **060**
ṡnoge **154**
snujèt **116**
ṡnujèt **154**
söch **089**
socles **136**
sōgiu **001**
soʃu **001**
söich **089**, **090**
ṡola **001**
sola **293**
solas **001**
solbro **068**
solfrega **015**
sólvja **277**
sönevîín **301**
sorba sårvaiga **020**
sörba **020**
sorbe **019**
sorjo **019**
sorṡi **001**
sorṡu **001**
soṡre **001**
sóstje neir **079**
sóstje russ **081**
sóula **293**
spadoch gialt **178**
spadon giald **178**
sparg **295**
spárgulo **207**
sparlingola **316**
sparmasa **181**
spars **295**
sparṡ **295**
sparṡ salvei **098**
spaîṡ **295**
spārs **295**
spâîṡ **295**
sparsei **126**
sparss **295**
spaudín **310**
spërsé **126**
speṡgu **236**
spina dla lever **045**
spin-a bianca **045**
spin-a del Signur **045**
spina maleṡia **045**
spin-a nèira **050**
spin-a vent **045**
spiná **055**
spinacc **251**
spinafó **064**
spinafòi **064**
spinarat **115**
spin-arat **115**
spinas **251**
spinas sarvage **210**
spinas sarvagi **210**
spinas selvagiu **210**
spinäs **251**
spinås **251**
spinasat **210**
spinasc **251**
spinas **251**
spinass **251**
spinass servai **210**
spinåss **251**
spinasu **251**
spinaud **045**
spinaz **251**
spinē **055**
spiné **055**
spinèla **046**
spinélla **046**
spinëtta **045**, **051**
spingarola **316**
spingora **316**
spingoîa **316**
spinőu **198**
spinōzu **251**
spinōzu salvō **210**
spinun **226**
spōlzo **295**
spörcc **295**
sporṡu **295**
sprel **163**
spréla **163**
springola **316**
spîringola **316**
spîringoîa **316**
sprun d'cavajer **187**
spugnola **316**
spügnola **316**
spunciaratu **115**
spungarola **316**
spungiarat **115**
spungiola **316**
spungola **316**
spungoîa **316**
spunsun **198**
spüssa man **069**
spüssun **317**
spustru **069**
squaratta **163**
sras **011**
srëża a uṡella **020**
ssalṡèt **195**
ssangugnèin **073**
sserfoi **128**
ssica **266**
sspårṡ **295**
ssré **011**
ssrega **017**
ssreʃu **001**
ssreṡa **017**
ssrun **011**
stalasciangu **147**
starnüdelo **145**
stéca **091**
stecadá **091**
stëcadá **091**
stécade **091**
stéccadő **091**
stèila alpina **144**
steilete **144**
steilëtte **144**
stèili **095**
stèla **144**
stenga **317**
sterfoi **128**
storṡa **160**
storṡacoi **112**
stosa **204**
stoṡa **160**
stosja **204**

strafurá **214**
stram **076**
stranüdelo **145**
stranüelo **145**
streṡa **017**
strinella **145**
strögno **215**
strosa **201**, **204**
stroṡa **160**
strosa lüv **123**
strügnarelo **145**
strünarele **145**
strünello **145**
strünelo **145**
strüníca **145**
stübbe **313**
stubiarő **310**
stubióu **198**
stubjon **198**
stubjun **198**
stüdä dros **041**
stügiui **198**
stugiun **198**
stupabarlèt **138**
stürnella **145**
stürníca **145**
süa **219**
süasa **219**
süca **266**, **307**
süca da véin **267**
süca mata **102**
süca salveja **102**
sücairole **307**
sücät **268**
sücca **266**
sücca sarvaja **102**
süchét **268**
suclétta **313**
suco **266**
sücóit **268**
sücot **267**, **268**
sücotu **268**
suéifa **032**
sufi **032**
süfi **032**, **034**
sūfja **032**
süfjë **032**
süfjo **032**
sufjon **151**
súifë **032**
súihë **032**
sula **293**
sülja **015**
suljèngh **317**
sunai **062**
sunajét **120**
ṡunch **179**
ṡuncin **179**
sunëjét **120**
ṡúngula **179**
sunʃe **179**
süpa cagne **106**
supötti **104**
surālla **047**
sürcra **188**
sürcri **188**
sűřcuřa **188**
suřéntuřa **032**
sűrja **015**
süsarella **154**
süṡeina **001**
susen **237**
süṡena **237**
süṡënë **001**
süsét **154**
sušin **237**
süṡin servaig **050**
süssarelo **154**
süssët **154**
süssomel **154**
ṡveiřass **044**
tabacas **145**
tabach de montagna **145**
tabach du djau **313**
tabachera **145**
tacabüsoti **122**
taca taca **226**
tacatüt **226**
tacc **027**
tachèt **226**
tagúi **118**
tai **027**
täi **027**
tajalènga **192**
talevre **058**
taltre **141**
tamalina **020**
tamarét **081**
tamariʃ **020**
tamariʃe **020**
tamaris **072**
tamarīs **020**
tamblin **020**
tanaíe **225**
tanas-c **015**
tanäsch **015**
tanavea **225**
tanavéa **225**
tanavëc **225**
tanavèja **225**
tandëi **022**
tandijà **239**
tandöi **022**
taneja **225**
tanësca **015**
tänesca **015**
tanna **031**, **032**
tanno **031**
tannu **032**
tápari **252**
tapenabó **288**
tapinabó **288**
tarfő **128**
tarfögl **128**
tarfoi **128**
tarföi **128**
tarfujat **128**
tarfürin **128**
tariful **285**
tarifule **285**
tarmulinn-a **302**
tartarája **141**
tartarea **141**
tartareja **141**
tartareo **141**
tartarí **141**
tartaríe **141**
tartifal **285**
tartiffula **285**
tartifil **285**
tartifla **285**

tartiful **285**
tartifula **285**
tartifulass **285**
tartifule **285**
tartré **141**
tartre **141**
tartro **141**
tartüfla **285**
tartüflu **285**
tartugliera **088**
taŕun **309**
tass **040**
tat **088**
tåt **088**
tatíe **088**
tatíë **088**
tatu **088**
tatülá **088**
tatulíe **088**
tatulin **088**
tatulin-a **088**
taturī **088**
taturíä **088**
taverné **003**
te **027**
tè ët muntagna **140**
tè sarvage **140**
tea **027**
tega **259**
tegl **027**
teglia **027**
tegljú **027**
tei **027**
tëi **027**
teiga **259**
teigl **027**
teit **027**
teja **027**, **249**
tëja **027**
tejöl **027**
tenasca **015**
tenaveja **225**
tëneja **225**
tënës-cia **015**
tenëss-ciu **015**
tenner **031**
tërbi **160**
tërbja **160**
tèrföi **128**
tërföi **128**
teŕmu **002**
termulin **020**
tertifful **285**
tertrié **141**
testa dle done **121**
testagner **008**
testa nera **299**
testanía **008**
teste di fra **121**
tettu **088**
thei **027**
thuthu **010**
ti **027**
tí **027**
tía **027**, **035**, **088**
tíal **027**
tíäl **027**
tiël **027**
tifu **285**
tifulhuba **297**
tigio **027**
tigiu **027**
tigl **027**
tiglio **027**
tiglju **027**
tigúi **118**, **119**
tígui **109**
tigulon **246**
tíi **027**
tijö **027**
tijöl **027**
tili **027**
tilju **027**
tilu **027**
tim **138**
timäl **020**
timala **020**
timé **020**
timid **138**
timit **138**
timu **138**
tíol **027**
tiŕbi **160**
tiŕmu **002**
tistagníe **008**
tistaníer **008**
tíu **027**
tíul **027**
tjallu **035**
tjele **079**
tjöl **027**
tjore **027**
tjú **027**
tjún **035**
tlippä **152**
tnäsca **015**
tnass **040**
tnea **225**
tnéa **225**
tnësca **015**
toai **118**
tögl **027**
toi **027**
töi **027**
toja **027**
töja **027**
tora **123**
törbi **160**
torlu **162**
toro **068**, **100**, **117**, **123**
tös **123**
tosci **152**
tösci **100**
töse **117**
tösghe **100**, **123**
tösgu **117**, **194**
tosi **100**, **194**
tősigi **068**
tosse **040**, **100**
trafën **128**
trafjei brüsch **099**
trafögl **128**
trafoi dla léura **099**
traföi **128**
trafői cavalin **257**
trafuéi bianch **128**
trafuéi ros **128**
trafüéi **128**
trafujét **129**
trafujèt **099**
trafurela **214**

trafurello **214**
tramulin-a **002**
tramulinn-i **020**
tramuluiro **002**
tratifu **285**
trêb **160**
trëbi **160**
trëbja **160**
trecará **214**
trecaram **214**
trefal **285**
trêib **160**
tréi corn **096**
trémlu **002**
trëmlu **002**
trëmmu **002**
trēmu **002**
trémul **002**
trëmula **002**
trêmulin **002**
tremulina **002**
tribbe **160**
tribi **160**
trîbi **160**
tríffla **285**
trifflo **285**
triffo **285**
tríffula **285**
trifla **285**
trifőgl **099**
trifoi **128**
triföi **128**
triföi bastårt **128**
triföi brüsch **099**
triföi nustrari **128**
triföjat **128**
trifolla **285**
trifuéi **128**
triful **285**
tríful **317**
trifula **317**
trifula bjanca **317**
trífula **285, 317**
trifuîra **317**
trifuîra naîra **317**
trifuîra naîra d'nisola **317**
trífura **285**
trífuîra **285**
trîfuîra bjanca **317**
trîfuîra növa **317**
trióurë **128**
triurë **128**
trivureza **002**
trivurōa **002**
trosne **041**
tróusna **041**
trüch **134**
trüffa **285**
trüfo **285**
trüfula **285**
trűfula **285**
trúmpule **134**
trun **309**
trîun **309**
trus **134**
trusèt **291**
tschinistra **060**
tübu **181**
tulipëch **181**
tumata **283**
tumatca **283**
tumatica **283**
tumåtica **283**
tumatich **283**
tumatiga **283**
tumatika **283**
tumatiša **283**
tumatte **283**
tümel **020**
tumela **020**
tümello **020**
tumeto **217**
tumi **085**
tümí **020**
tumlé **020**
tunèt **085**
tupeabon **288**
tupinabó **288**
tüpinabó **288**
türcc **241**
türel **020**
turíe **068**
türmel **134**
turtagna **088**
tušungblätter **147**
tütei **246**
tüvél **210**
ua dal büssci **212**
ua dal merlo **212**
ua del büssi **117**
ua de Spagna **212**
ua di serpènt **100**
üa de cüchi **047**
üa di bogi **102**
üa d'Sen Żan **047**
uârla **210**
uärmu **014**
ubërrä **002**
uborch **022**
ubur **022**
uchrud **203**, **205**
üeli **214**
uëlme **014**
üérge **244**
uëta **047**
üeto **047**
uëtta bjanca **046**
uëtta dal merlo **212**
uëtta di sarpènt **117**
uga da bågio **102**
üga de Spagna **212**
üga marina **212**
ugäta **047**
üghét **047**
ughetta **047**
üghëtta **047**
ugnalíe **042**
uʃevre **099**, **118**
úimo **014**
úimu **014**
úimuru **014**
üisä **224**
üisën **224**
uisënch **224**
uisẽnt **224**
üjätta **047**
ulagna **042**
ulagné **042**
ulagnér **042**
ulagníe **042**
ulagníer **042**

ulaníer **042**
uléina **157**
ulenna **157**
ūlero **153**
uletta **193**
ulivér **033**
ulivëtta **084**
ulm **014**
ūlm **014**
ulmä **014**
ulme **014**
ulmo **014**
ulmu **014**
ultía **206**
uluch **304**
umbrele **308**
umbreléi **308**
umbrileti **147**
ūme **014**
unëscia **006**
unge d'gat **315**
ungëtta **175**, **181**
ungia cavalin-a **175**
ungia d'caval **181**
ungin **315**
unglåsa **175**
unglasä **176**
unglase **175**
unglasës **176**
ungletto **175**
únia **006**
uniccia **006**
unisa **006**
uniscé **006**
uniscia **006**
unissa **006**
üo pássero **047**
uolme **014**
uör̂le **208**
uőrmu **014**
upi **024**
upsciul **033**
uragníe **042**
uram **014**
urbjon **264**
urcei dra Madona **122**
urchí **206**
urcin **304**
urdi **244**
urecia d'leon **120**
urëgge d'agnél **221**
urëgge d'aśu **221**
urëgge d'fèja **221**
urëgge d'lüf **221**
urëgge d'mutun **221**
urëgna **042**
uregníe **042**
urèi **101**, **304**
urēiśä **079**
urel **101**
ürél **020**
ürgamara **172**
ürge **244**
urgëtta **142**
ürgi **244**
urgión **142**
urgiun **304**
urgiún **304**
urglín **314**
uriē **304**
uríe d'aśu **142**
uríe d'cuní **142**
urigi d'agnél **221**
urigi d'aśu **221**
urigi d'fèja **221**
urigi d'lüf **221**
urigi d'mutun **221**
urigia d'levra **120**, **142**
urije d'aśu **142**, **170**
ur̂ije d'can **142**
ur̂ije d'fèja **142**
ur̂ije d'leur̂ **142**
ur̂ije d'përru **142**
urijína **314**
ürinna **075**
urío d'aśe **170**
urjate **304**
urjënt **280**
urjon **079**
urjulön **079**
urjun **079**, **304**
urjún **304**
urm **014**
ur̂m **014**
urmant **198**
ur̂mat **125**
urme **014**
urme sarvage **007**
urmenatho **007**
ur̂met **125**
urmi **014**
urmía **007**
urmin **278**
urmo **014**
urmu **014**
úrmuru **014**
urnavel **122**
urséla **019**
urtëja **206**
urtía **206**
urtía grengia **206**
ürtía **206**
urtiga **206**
urtígh **206**
urtighé **206**
urtíi **206**
urtija **206**
ürtíja **206**
urtió **206**
urtió grinśa **206**
ürtío **206**
ürtjá **206**
urtmía **223**, **224**
urtnilja **223**
urtöja **206**
urtumišja **223**
usélla **019**
usénch **224**
üśerabi **024**
usjën **224**
uslin **019**
uśmarin **279**
üśmarin **279**
ustogbliäma **155**
uśúttula **099**
utheglie d'ánën **142**
uthme **014**
utrīga **206**
üuetta dla Madona **045**
üva ameȓican-a **239**
üva dal mèrlu **212**

üva da tenṡe **212**
üva da tènṡe **212**
üva del cucú **199**
üva del mar **047**
üva de Sangiuan **047**
üva de Spagna **212**
üva díi mort **212**
üva dle sèrp **102**
üva d'San Giuan **047**
üva frola **239**
üva laca **212**
üva marina **047**
üva marina bianca **046**
üva meſican-a **239**
üva meſicann-a **239**
üva ramá **047**
üva rusa **212**
üva spinëtta **045**
üva tremá **047**
üvä tramá biancä **046**
üvèin **047**
üvertin **164**
uvet **047**
üvëtta rusa **212**
üvíe **239**
vabja **044**
vabje **044**
vabjé **044**
vacarola **302**
vacca d'aularo **152**
vacca di ularo **152**
vacéiri **153**
vaces **152**
vachette **152**
vaciarello **152**
vai **009**
vajola **106**
valaro **153**
valavſe **153**
valeriåna **174**
vallana **042**
vanzjé **001**
varaire **153**
vararo **153**
varāru **153**
varasu **153**
vaſavſe **153**
varcögnu **210**
varé **153**
vaſéſ **153**
vargne **031**
värgnu **031**
varle **210**
vā̃ſle **210**
varma **217**
vaſma **217**
varna **006**
vaſna **006**
vå̊rna **006**
värqüeigno **210**
varṡin **119**
varṡola **120**
varṡuletti **120**
vartis **164**
varżin **120**
varżit **120**
varżol **195**
vaṡanel **149**
vascöi **210**
vegna dij gran **202**
vëgna **245**
vē̦ina **006**, **041**
vèina **245**
velis **001**
vélis **001**
velürga **193**
vena mata **202**
vena selvaja **202**
vena servaga **202**
vèna **245**
vèn-a **245**
vench **001**
venche **001**
vencía bloi **001**
vencía giauno **001**
vencir **001**
vènna **245**
verchëgna **210**
vercögnu **210**
vercüignu **210**
verdospin **064**
vermesci **115**
vermeṡju **083**
vermüs-ciu **083**
verna **006**
verna giauna **069**
verna püta **069**
veſna **006**
vernin **041**
verno **006, 068**
verquene **210**
vérres **001**
verriő **299**
verṡ **253**
vërṡ **253**
vērṡ **253**
verṡa **253**
vérṡa **120**
vèrṡa **253**
verṡóla **120**
vertesin **083**
vertis **164**
vertriṡi **164**
verús **041**
vervéi **041**
verż **253**
verża **253**
vèrża **253**
vërza **253**
vërżait **120**
verżëtti **120**
verżola **195**
verżulëtti **120**
vesa **190**
véscja **190**
vëscja **190**
vespedela **163**
vëssa **190**, **313**
véssa **190**
véssja **190**
vésso **190**
vësso **190**, **313**
vezza **190**
vi salvéja **044**
vi servágio **044**
vi véje **239**
ví **239**
vī **239**
vich **239**
vid **239**
vídula **193**

víduſa **193**
vidurn **193**
viduſun **169**
vigh **239**
vighe **239**
vigna **239**
vij **239**
viʃe **239**
víllja **018**
vimbri **044**
vímula **044**
vinci **001**
vioſtuſe **044**
viransul **151**
viſassú **151**
virasú **151**
viſasú **151**
virasul **151**, **287**
virasulegl **151**
virasuléi **151**, **287**
virasulèi **151**
viro-sulegl **287**
virosuléi **151**
virśa **253**
virża **253**
vis **239**
viś **239**
viś merican-e **239**
viśabja **044**
visalbra **044**
visch **043**
vischjo **043**
vischju **043**
viscu **043**
vissa **190**
vísula **238**
vísuſa **238**
vit **239**
vīt **239**
vithasol **151**
víu **239**
viulëtta ëd muntagna **105**
vjabja **044**
vjabla **044**
vjāble **044**
vjalba **044**
vjalbra **044**
vjanda **242**, **245**
vjarbra **044**
vjáſbuſa **044**
vjerba **044**
vjérbure **044**
vjeru **153**
vjobra **044**
vjola **104**
vjola del corno **187**
vjōletá **131**
vjoli **104**
vjorba **044**
vjorna **044**, **088**
vjulata **131**
vjulé **154**
vjulèt **128**
vjulēt **154**
vjuleta **131**
vjulëta **131**
vjulete d'Pasche **096**
vjuleto **131**
vjuletta **131**
vjulëtta **104**, **131**
vjuletto de muntagno **131**
vjulëtto **131**
vjulitta **131**
vjureta **131**
vjuretta **131**
vjuſitta **131**
vjurn **088**
vlaru **153**
vlèin **258**
vlogru **193**
vlürga **169**
voima **217**
vojarbra **044**
volaro **153**
volma **217**
volva **299**
vonśíe **001**
vorgië **001**
vorsc **001**
vörśe **001**
vorśi **001**
vörża **253**
vöscja **190**
vössa **190**
vougalzunga **193**
vraire **153**
vralu **153**
vranseglie **044**
vrar **153**
vraru **153**
vrau **153**
vrav **153**
vrere **153**
vrídula **193**
vross **041**
vrus **041**
vſus **041**
vuargnu **031**
vuarne **031**
vujarbli **044**
vulgrá **193**
vuretta **074**
vurmant **198**, **226**
vurū **041**
waitz **242**
weiss **242**
wetz **242**
wiltiróuśa **054**
windbaum **002**
wintergrieni **075**
wiss-tanna **031**
wis-tannu **031**
żagnun **097**
żahëgnír **008**
zainás **034**
zairel **132**
żalét **126**
żampignun **297**
żanauri **037**
żanestra **060**
żanon **097**
żanugn **097**
żarabi **024**
żarabiu **024**
zarbo **249**
zårbu **249**
zarišiét **147**
zariżjera **017**
záula **293**
zaulétt **253**
żefran **155**

zekka **266**
zél **243**
zëlföju **128**
ženeivrë **037**
ženéivru **037**
ženepin **143**
ženestra **059**
ženevîrin **037**
ženevro **037**
ženevru **037**
zer **011**
zèrgu **190**
zibilja **293**
zica **266**
zicorja **291**
zicorja salvádega **151**
zicorja salvega **291**
žicorja **291**
zicorjé **291**
zicurjón **151**
zikka **266**
zikkji **268**
žinesc-tra **060**
žinéuro **037**
žinevru **037**
žinivru **037**
žinžanja **203**
zirjögna **215**
žisogna **203**
zjöl **027**
zjula **293**
žnái **037**
žnáis **037**
žnáivru **037**
zo **253**
zol **253**
zūa **219**
züca **266**
zūca **266**
žuca **266**
žüca **266**
žüca pateca **271**
zūcaloti **301**
žücca **266**
zücchi salvaighi **175**
žücèt **266**
züchët **268**
žüchin **268**
žüchja **266**
zücorja **291**
zücot **267**, **268**
zūcotu **268**
zücutin **268**
žunch **179**
zunga **119**
žunugiat **154**
žüšina **134**

APPENDICE: CARTE LINGUISTICHE[241]

[241] Queste carte, elaborate a mano da Gian Paolo Mondino, sono state digitalizzate da Elena Balbis per la parte linguistica e da Giancarlo Prono per la parte grafica.

Fig. 1 - Mappa del Piemonte utilizzata per la realizzazione delle 24 carte linguistiche, con l'indicazione dei principali corsi d'acqua citati nel testo.

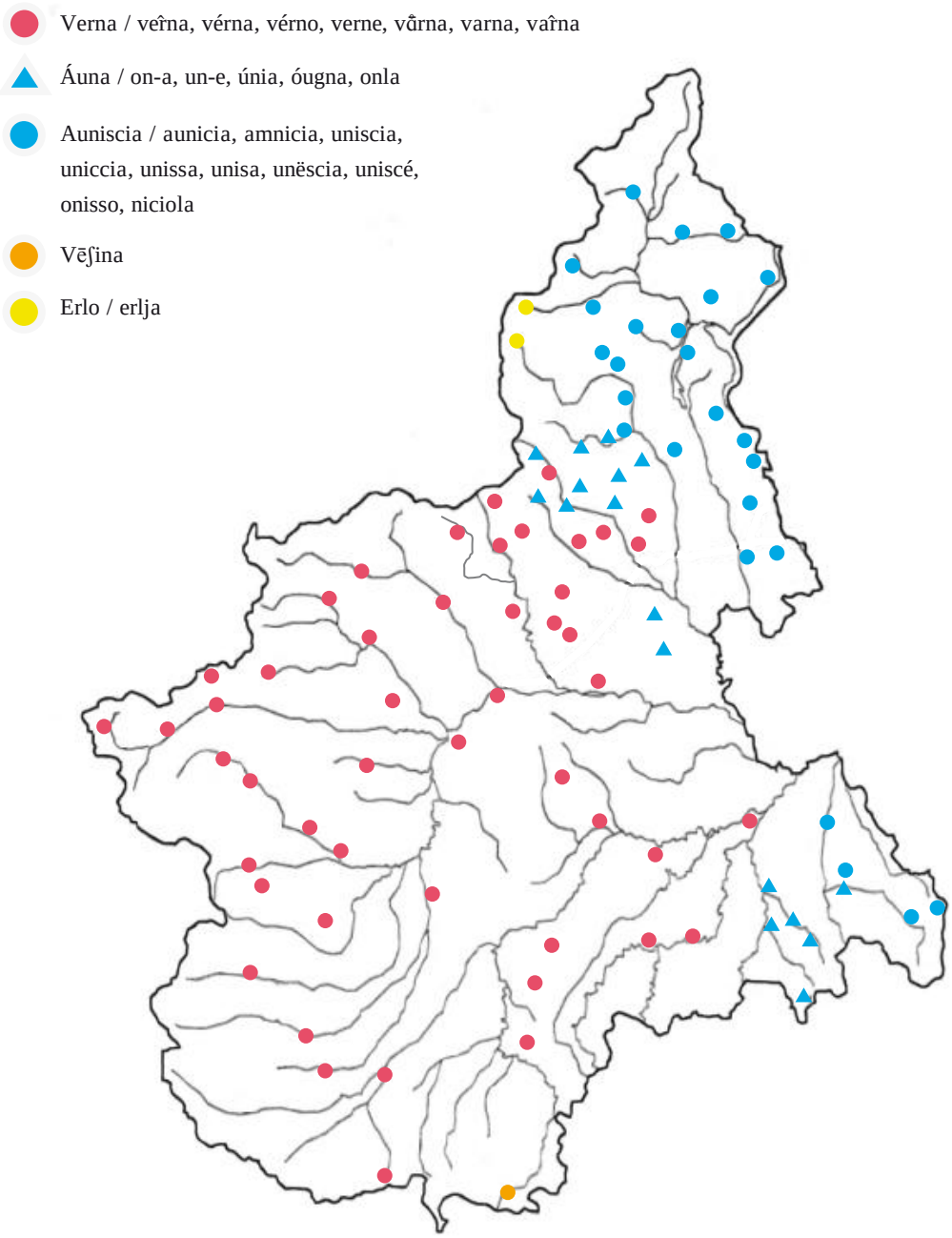


Fig. 2 - Ontano nero, ontano bianco; *Alnus glutinosa*, *Alnus incana* - Betulaceae [v. scheda 006]

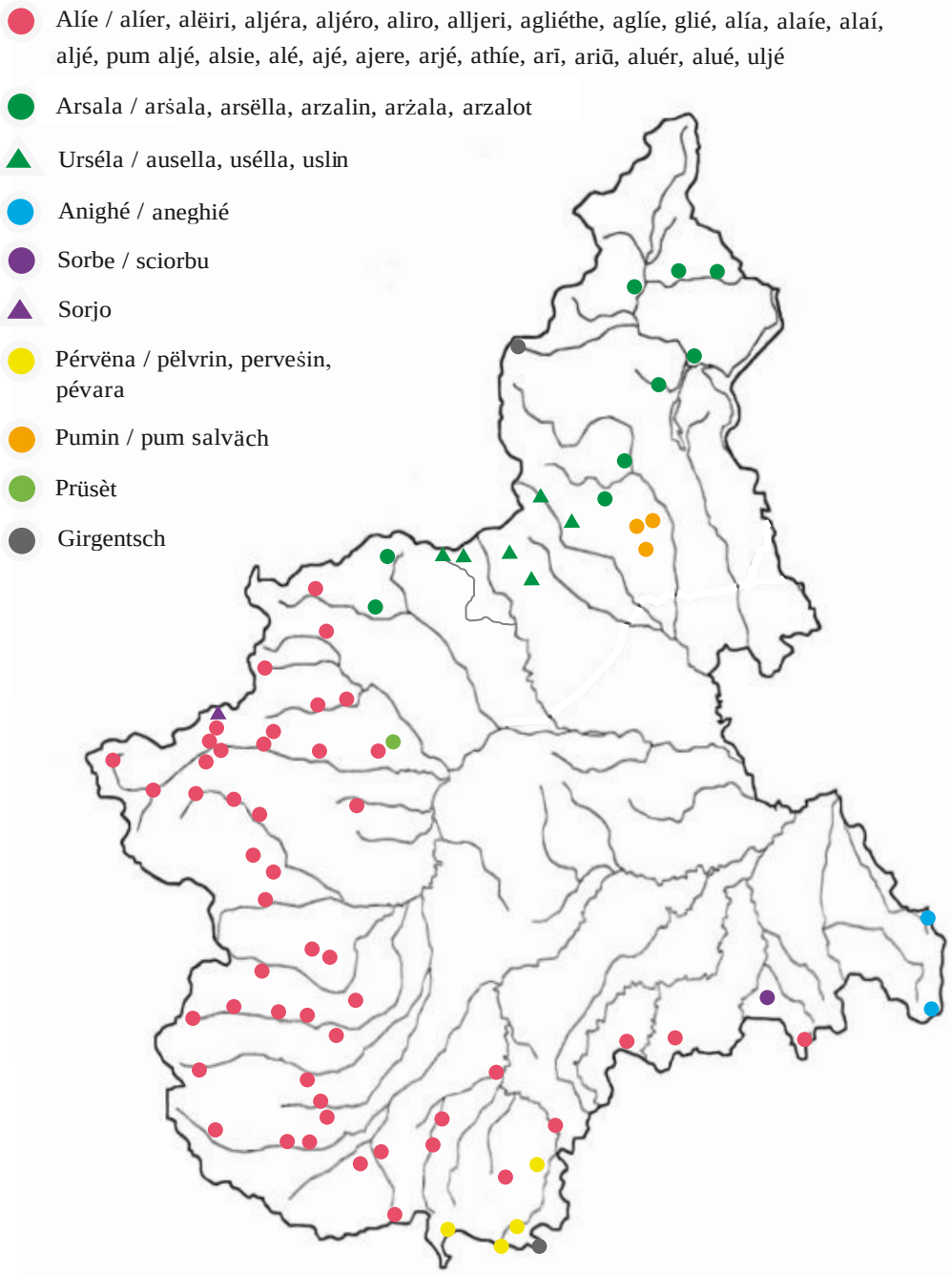
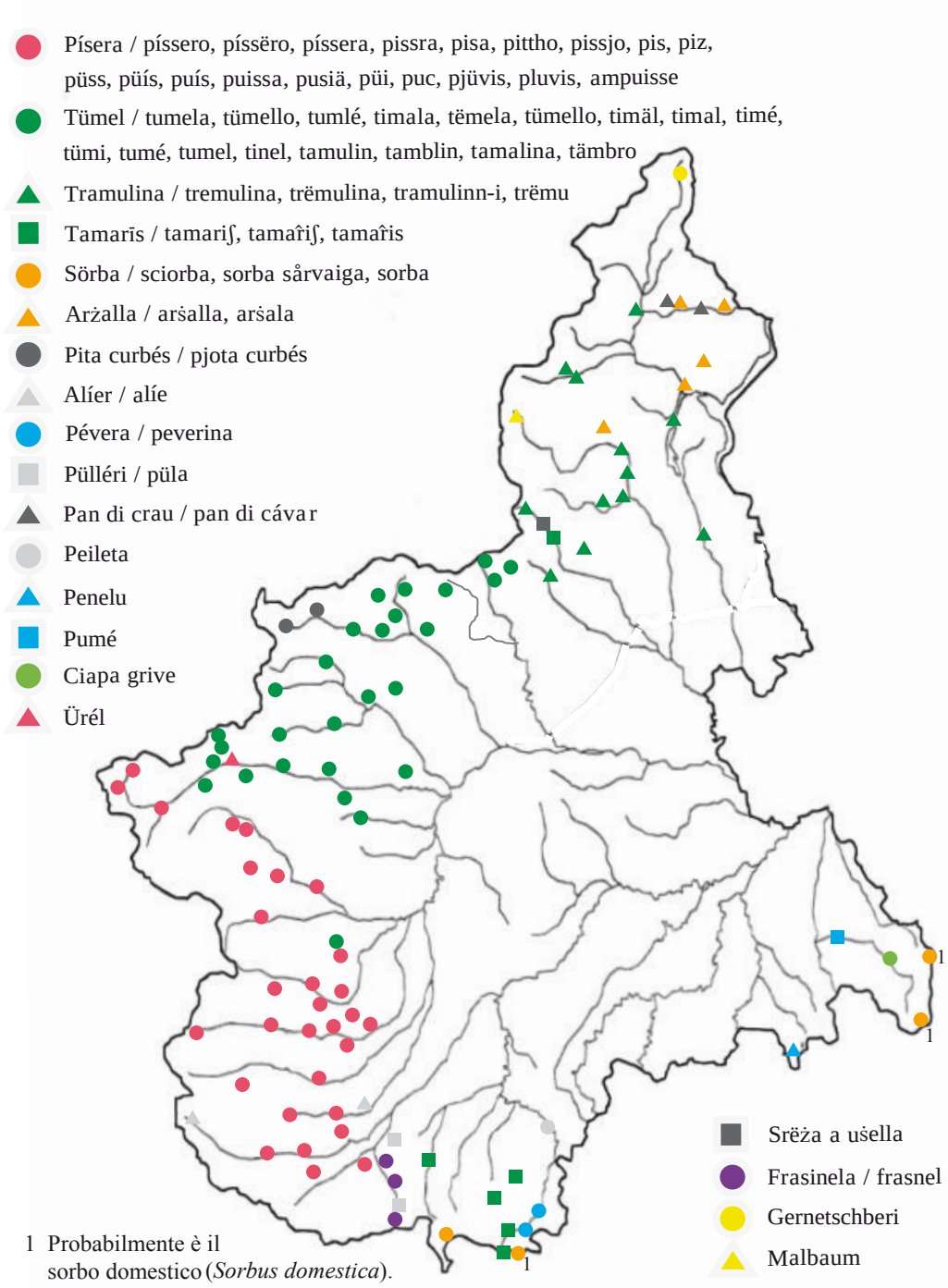


Fig. 3 - Sorbo montano o farinaccio; *Sorbus aria* - Rosaceae [v. scheda 019]



1 Probabilmente è il sorbo domestico (*Sorbus domestica*).

Fig. 4 - Sorbo degli uccellatori; *Sorbus aucuparia* - Rosaceae [v. scheda 020]

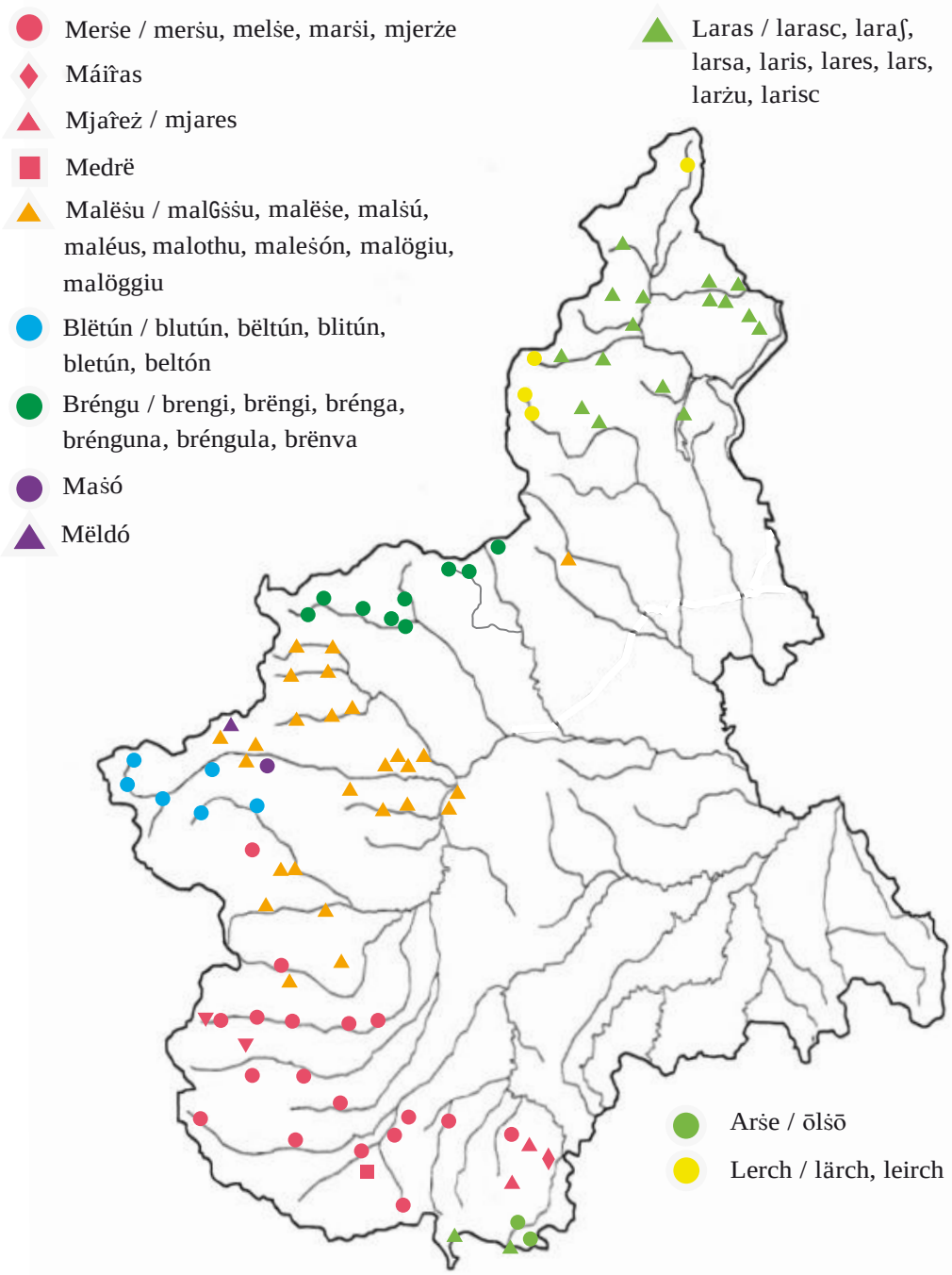


Fig. 5 - Larice; *Larix decidua* (= *Larix europaea*) - Pinaceae [v. scheda 030]

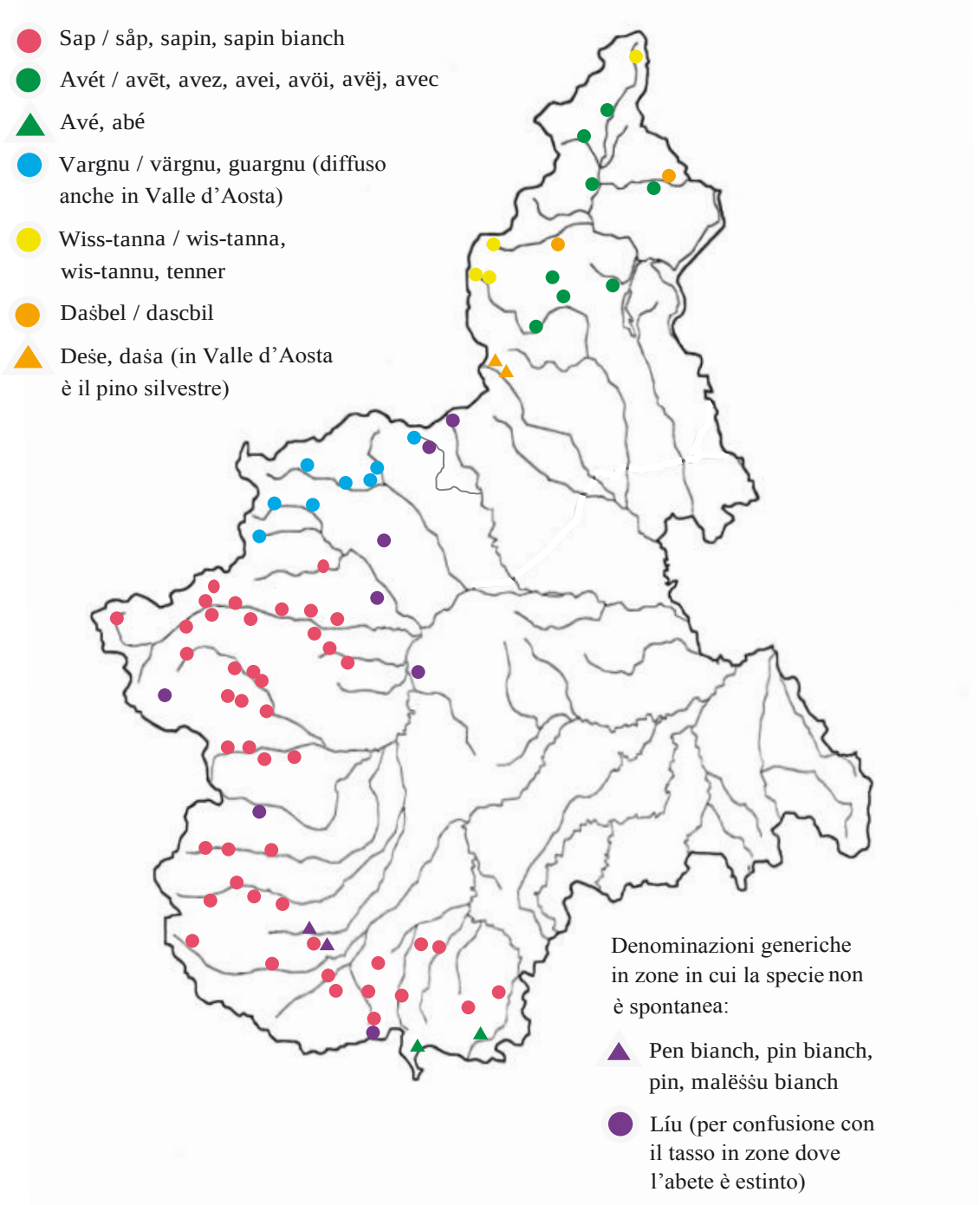


Fig. 6 - Abete bianco; *Abies alba* - Pinaceae [v. scheda 031]

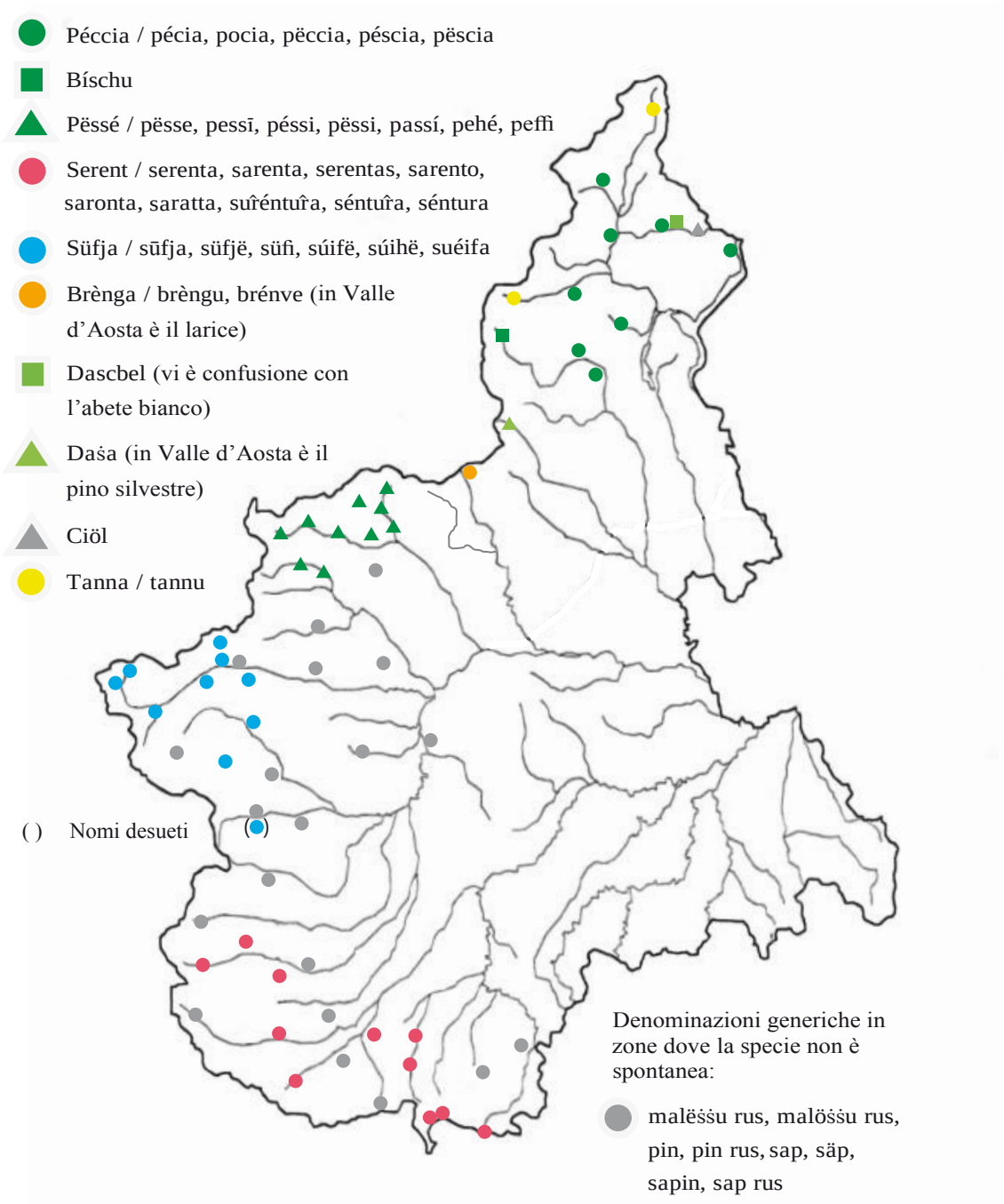


Fig. 7 - Abete rosso; *Picea abies* (= *Picea excelsa*) - Pinaceae [v. scheda 032]

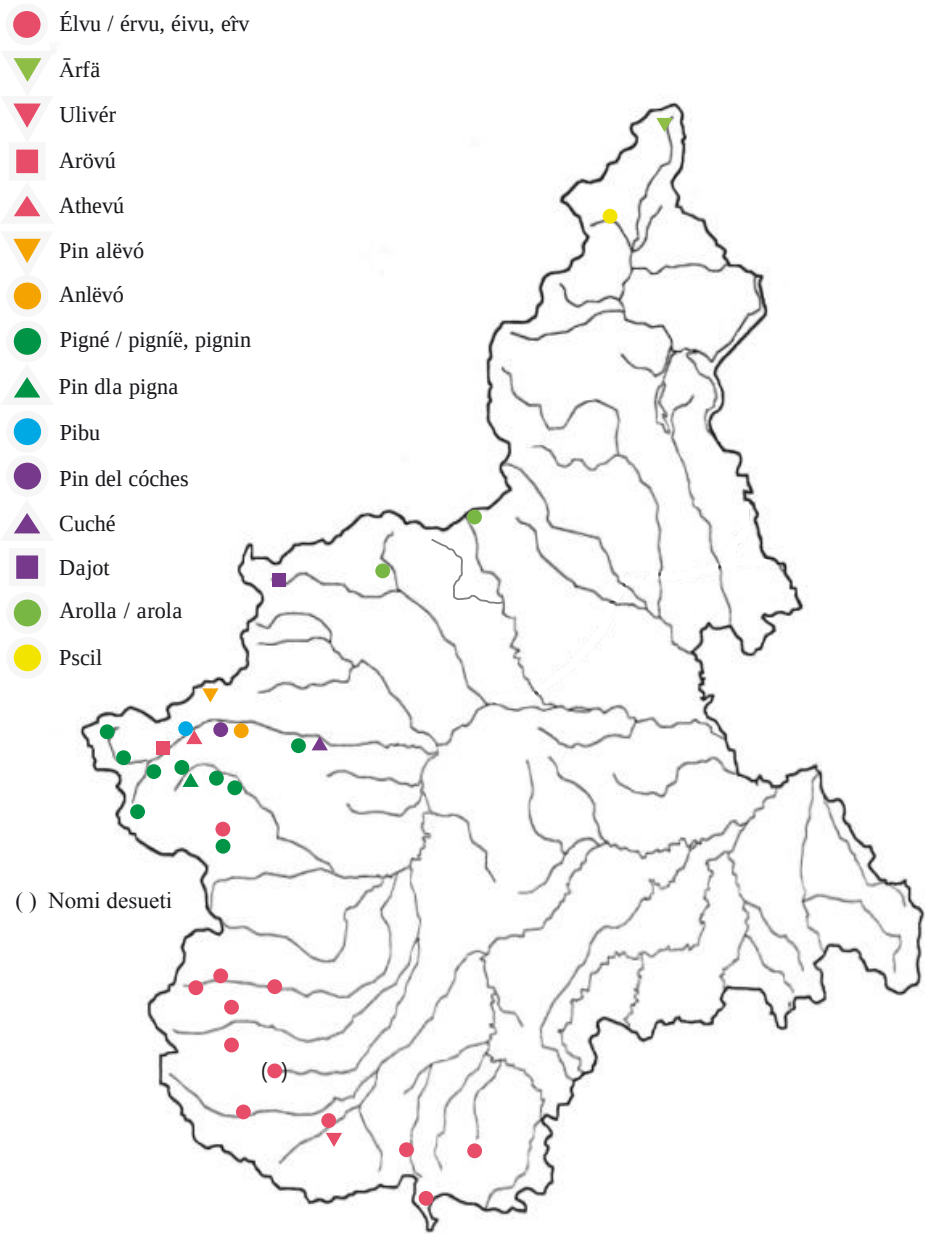


Fig. 8 - Pino cembro; *Pinus cembra* - Pinaceae [v. scheda 033]

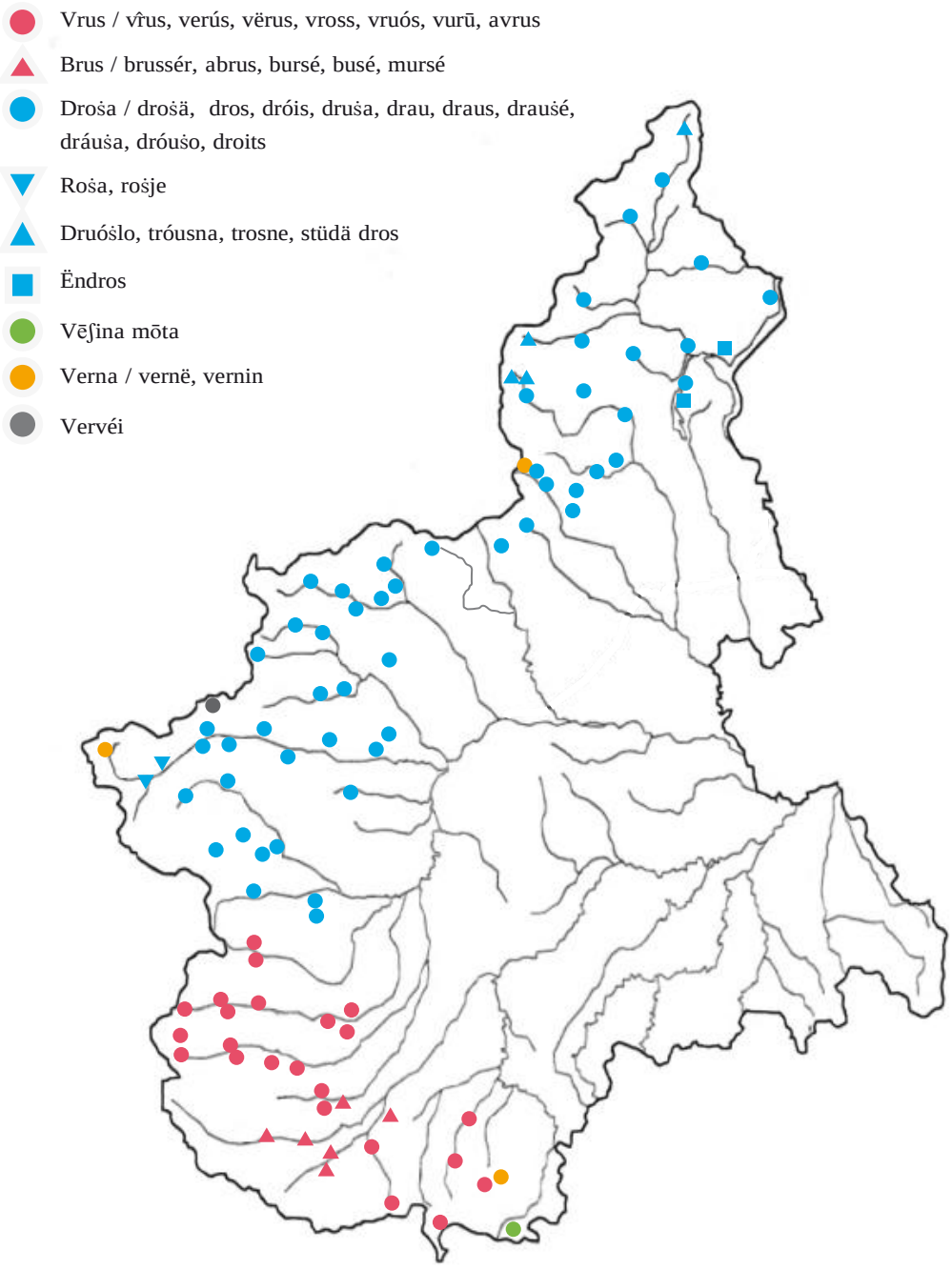


Fig. 9 - Ontano alpino o ontano verde; *Alnus viridis* - Betulaceae [v. scheda 041]

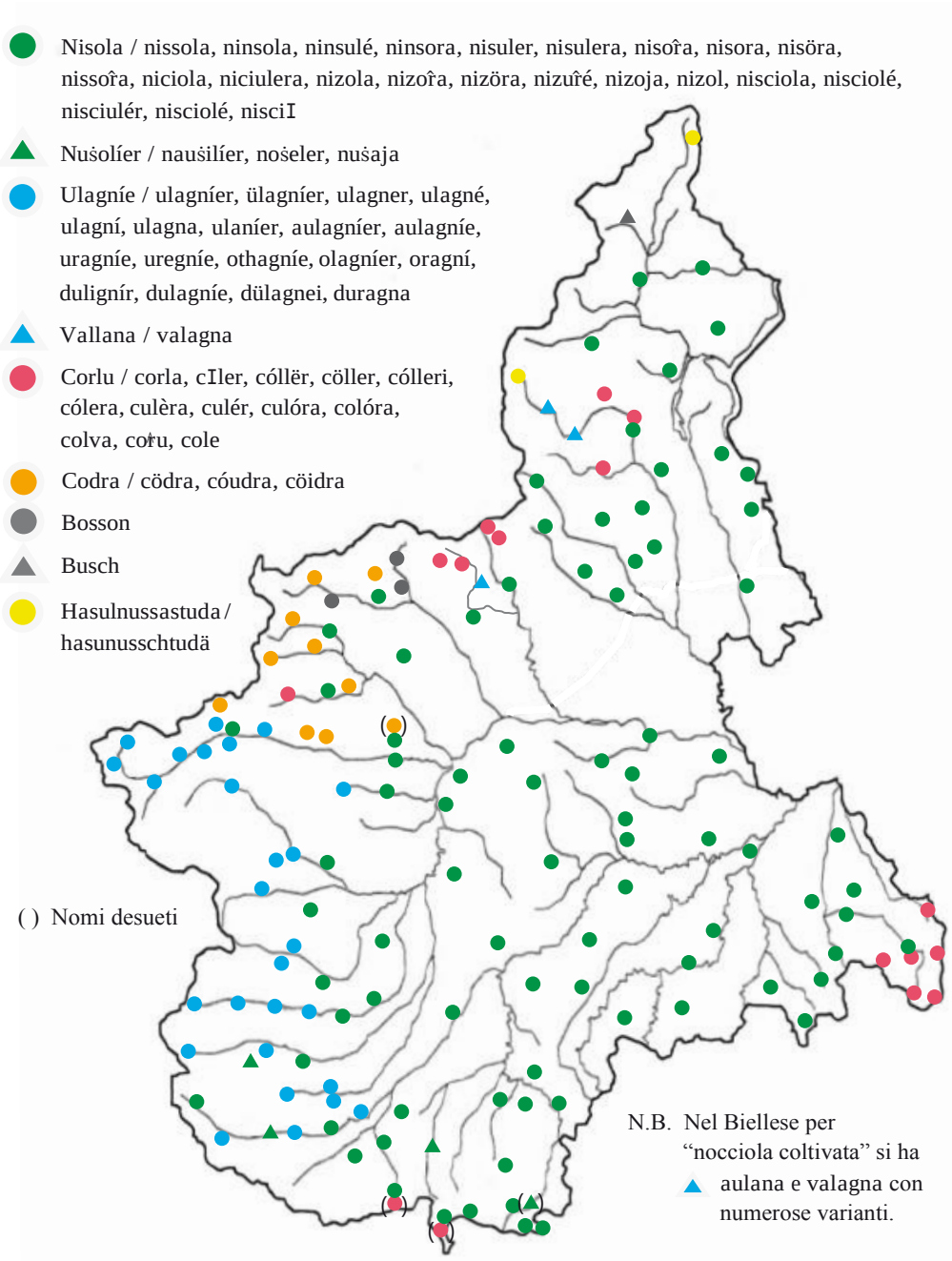


Fig. 10 - Nocciolo; *Corylus avellana* - Corylaceae [v. scheda 042]

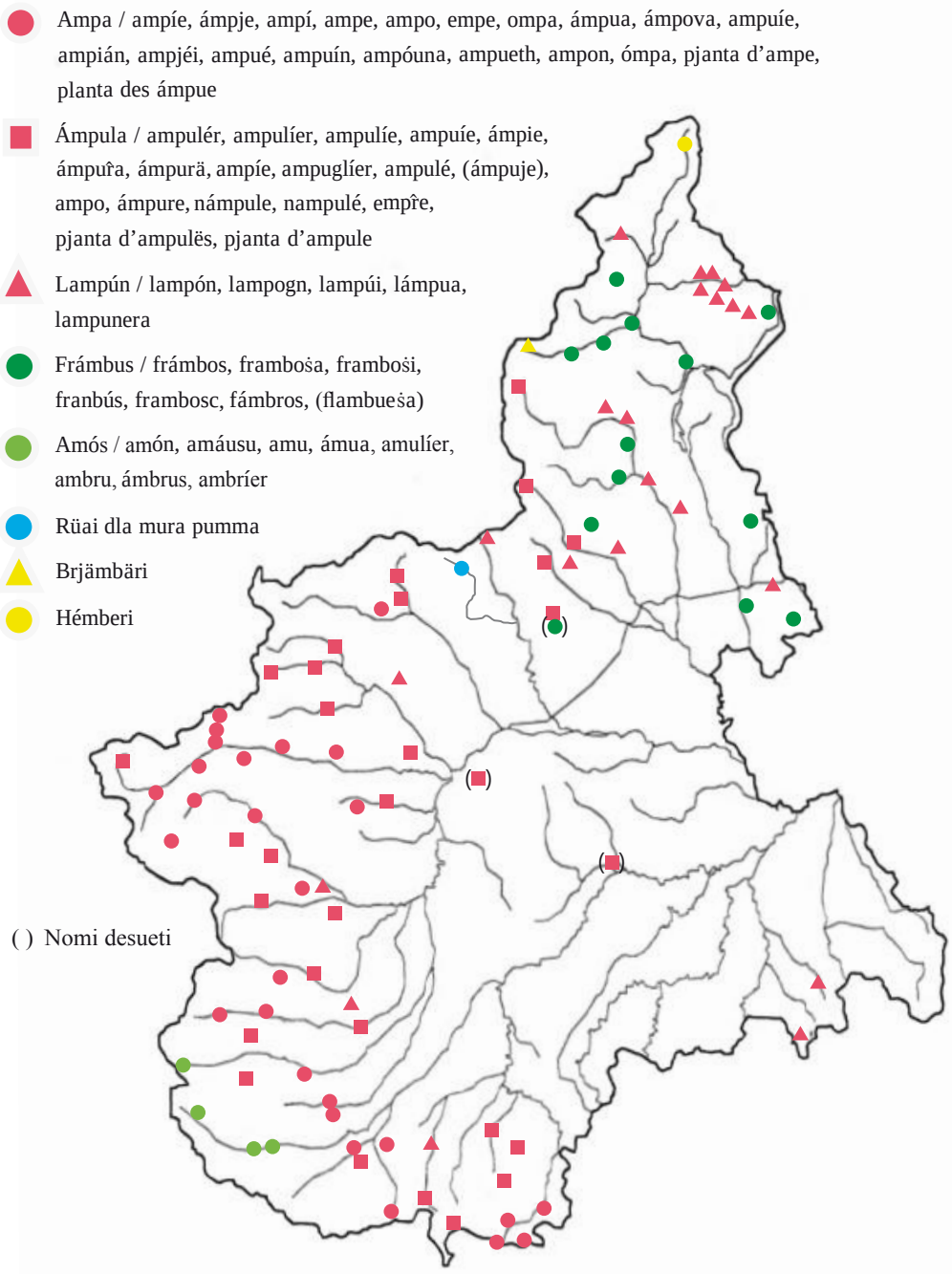


Fig. 11 - Lampone; *Rubus idaeus* - Rosaceae [v. scheda 056]

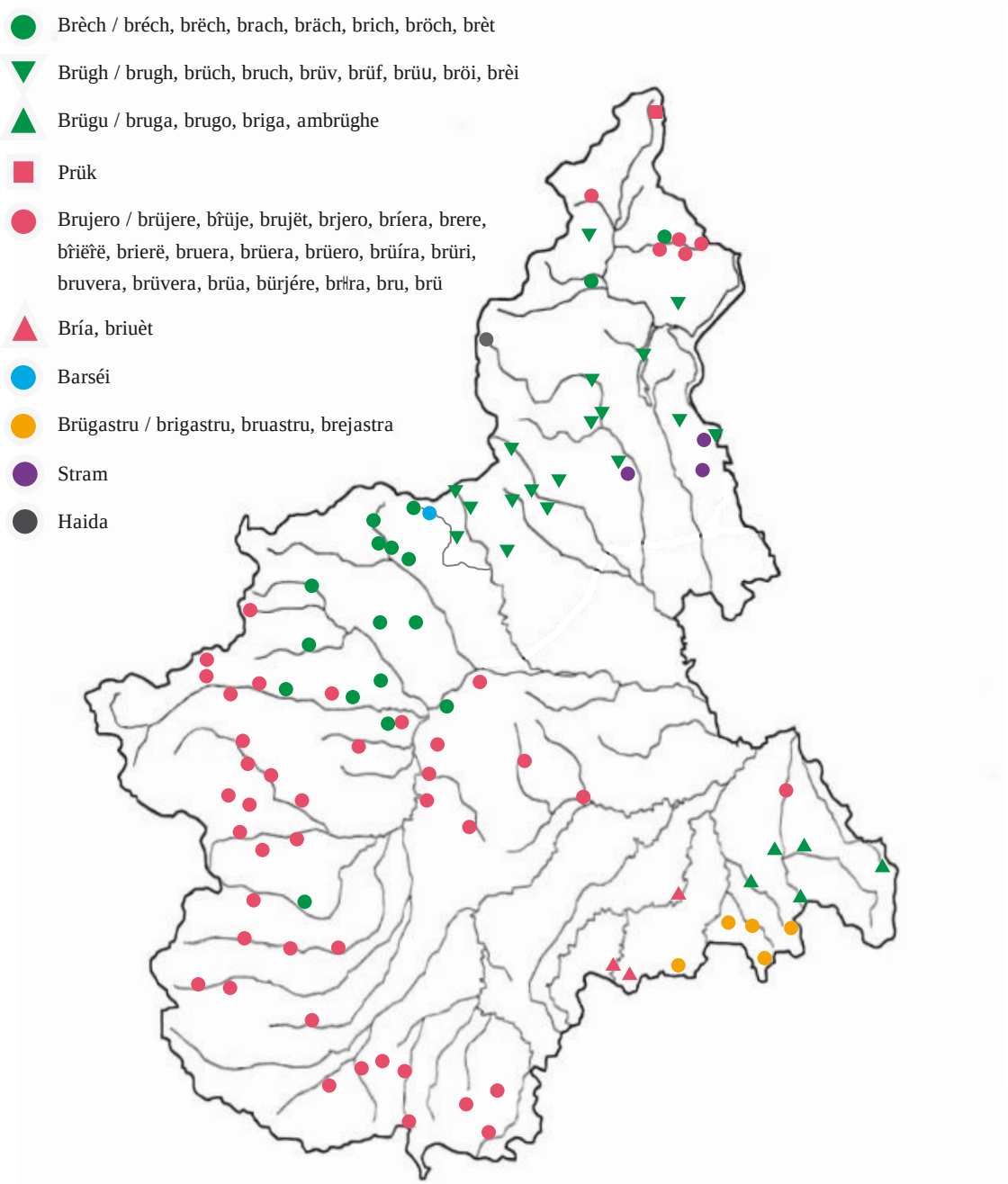


Fig. 12 - Brugo; *Calluna vulgaris* - Ericaceae [v. scheda 076]

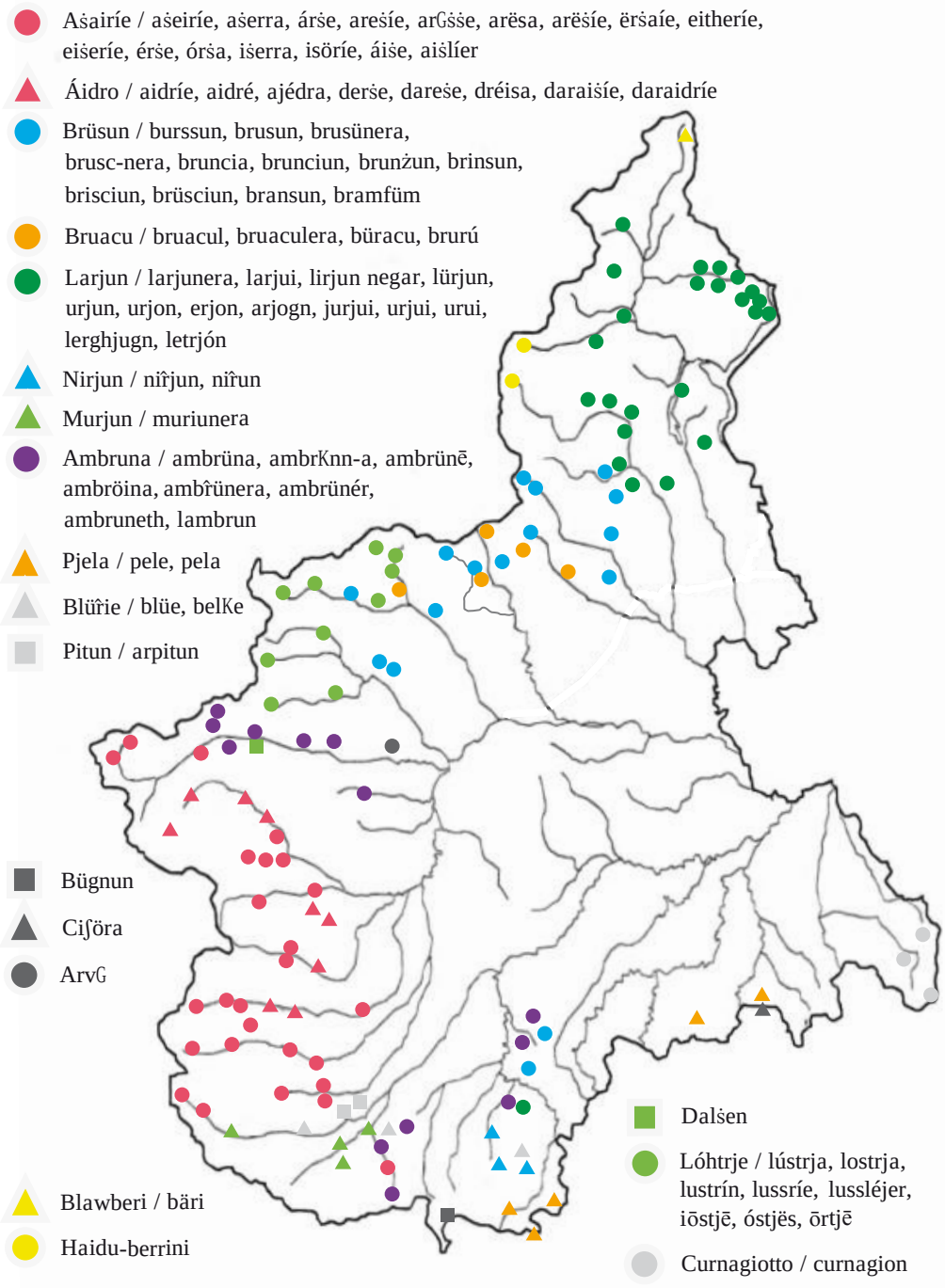


Fig. 13 - Mirtillo nero; *Vaccinium myrtillus* - Ericaceae [v. scheda 079]

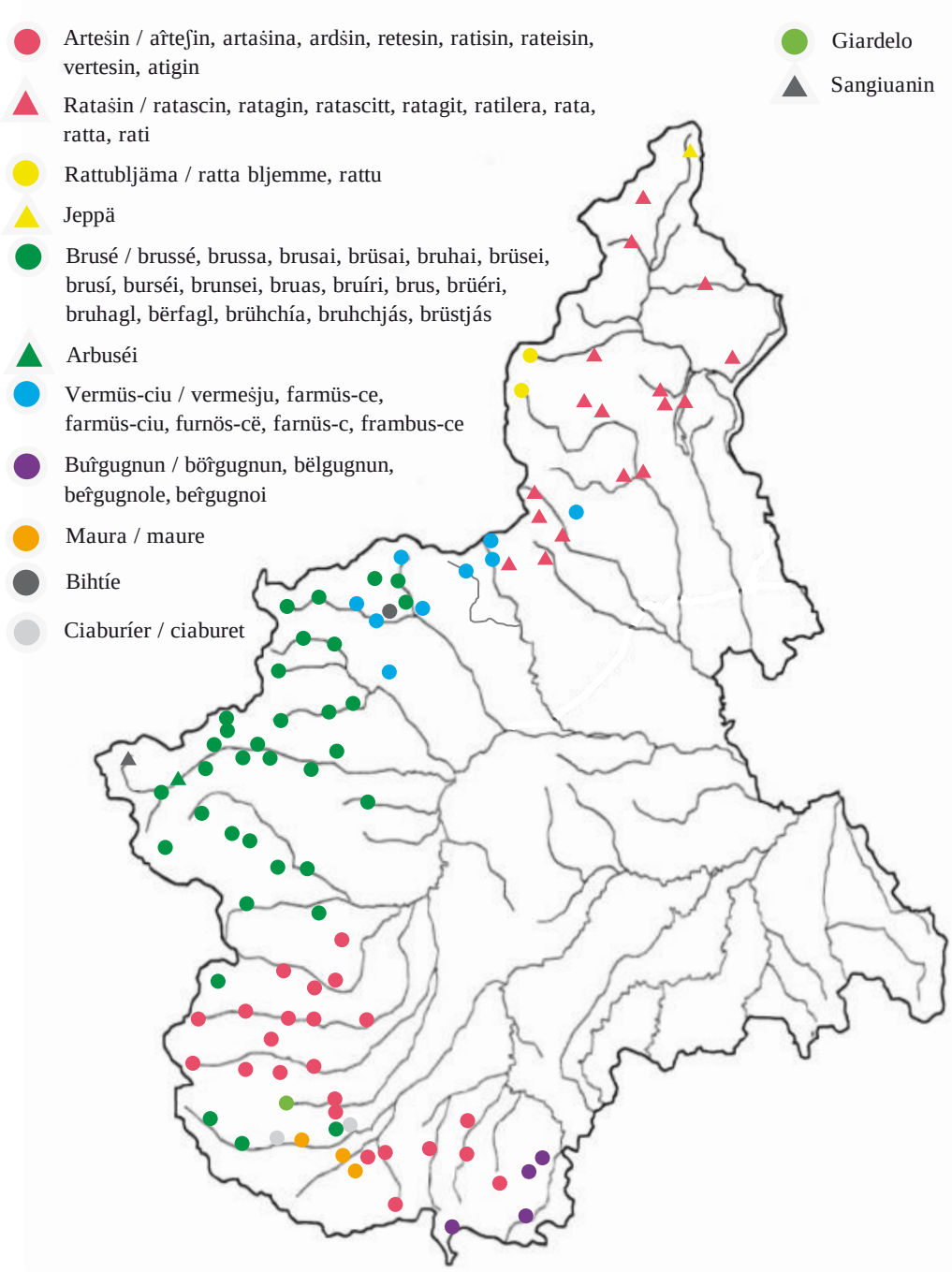


Fig. 14 - Rododendro rosso; *Rhododendron ferrugineum* - Ericaceae [v. scheda 083]

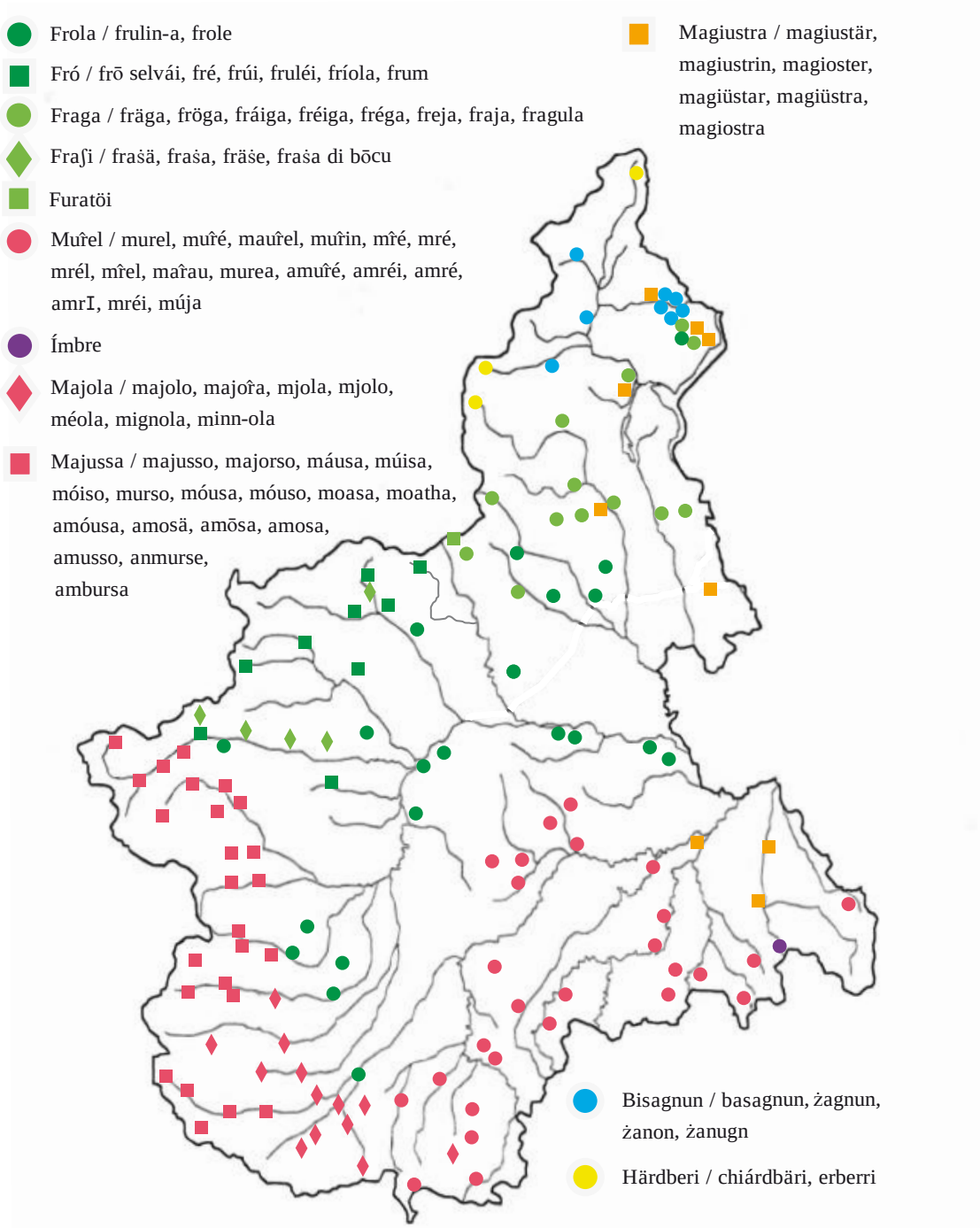


Fig. 15 - Fragola comune; *Fragaria vesca* - Rosaceae [v. scheda 097]

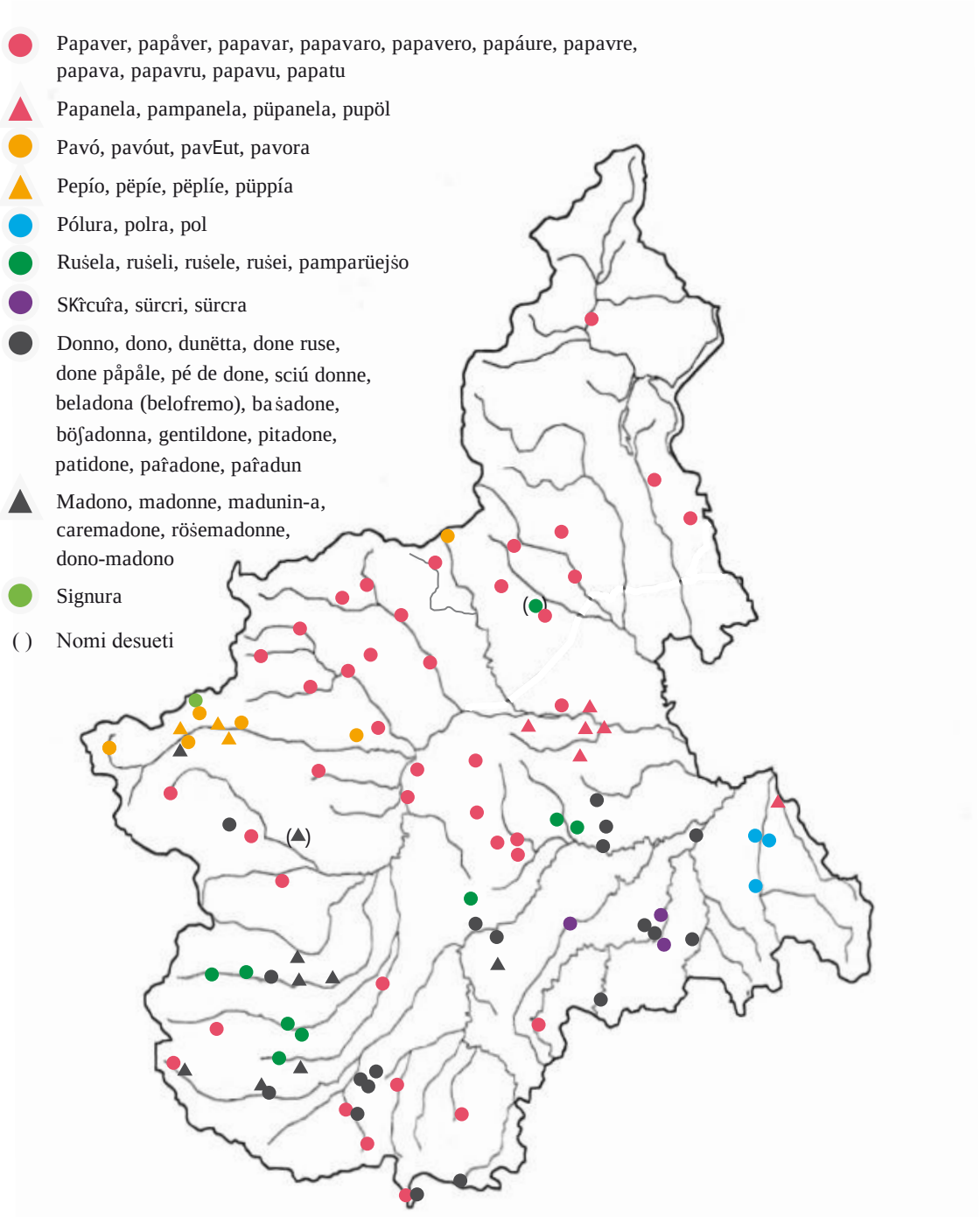


Fig. 16 - Papavero o rosolaccio; *Papaver rhoeas* - Papaveraceae [v. scheda 188]

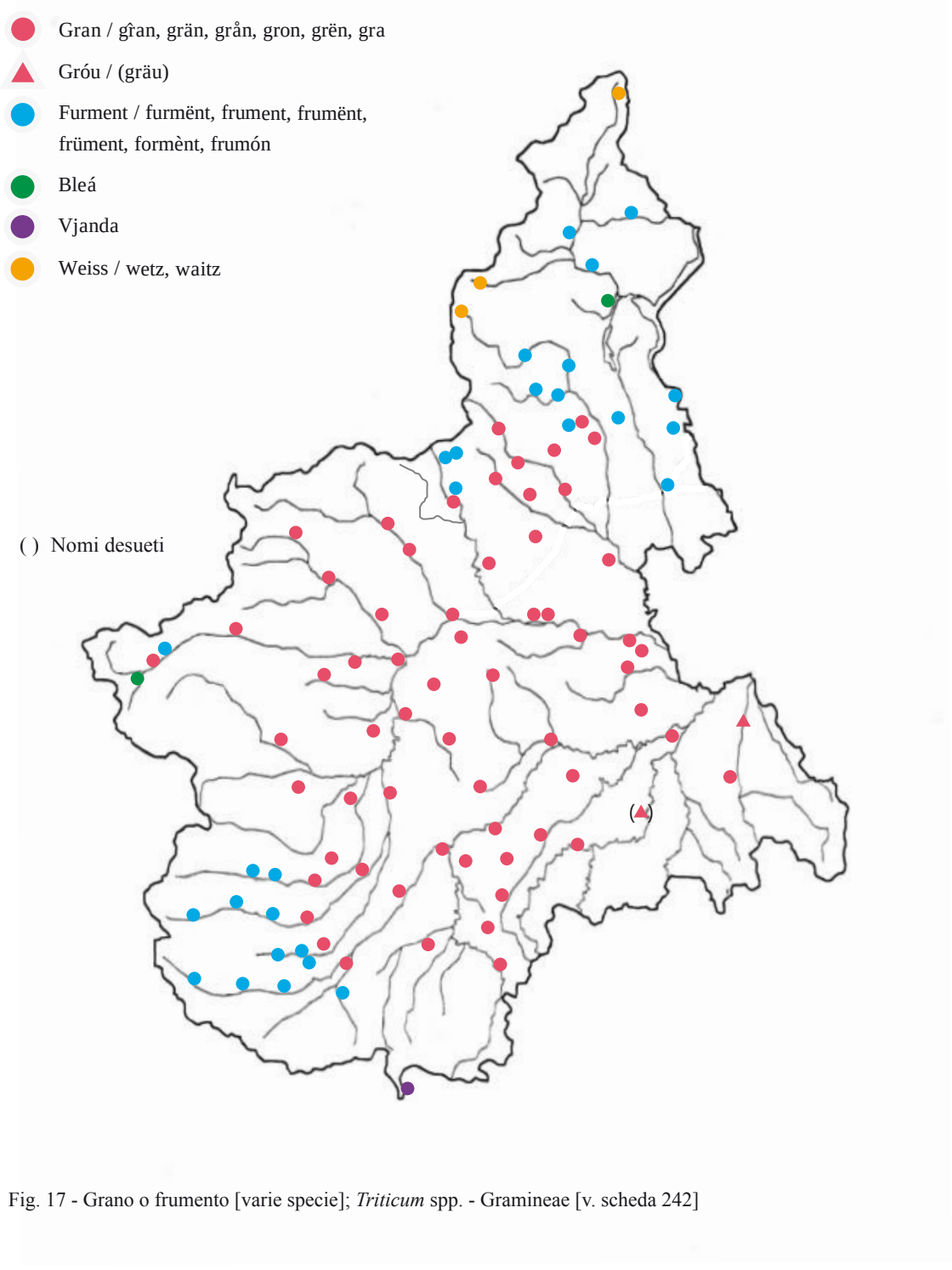


Fig. 17 - Grano o frumento [varie specie]; *Triticum* spp. - Gramineae [v. scheda 242]

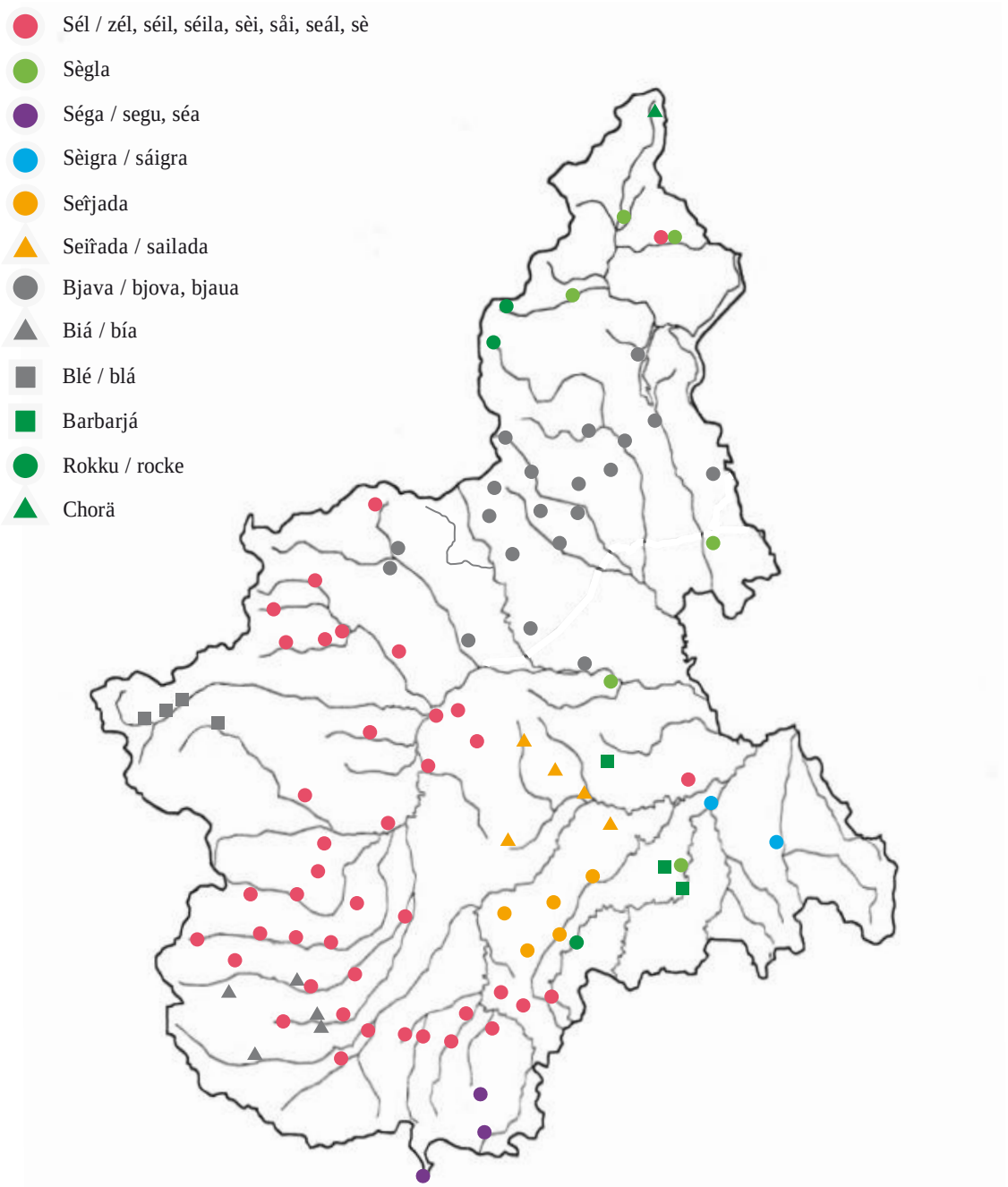


Fig. 18 - Segale; *Secale cereale* - Gramineae [v. scheda 243]

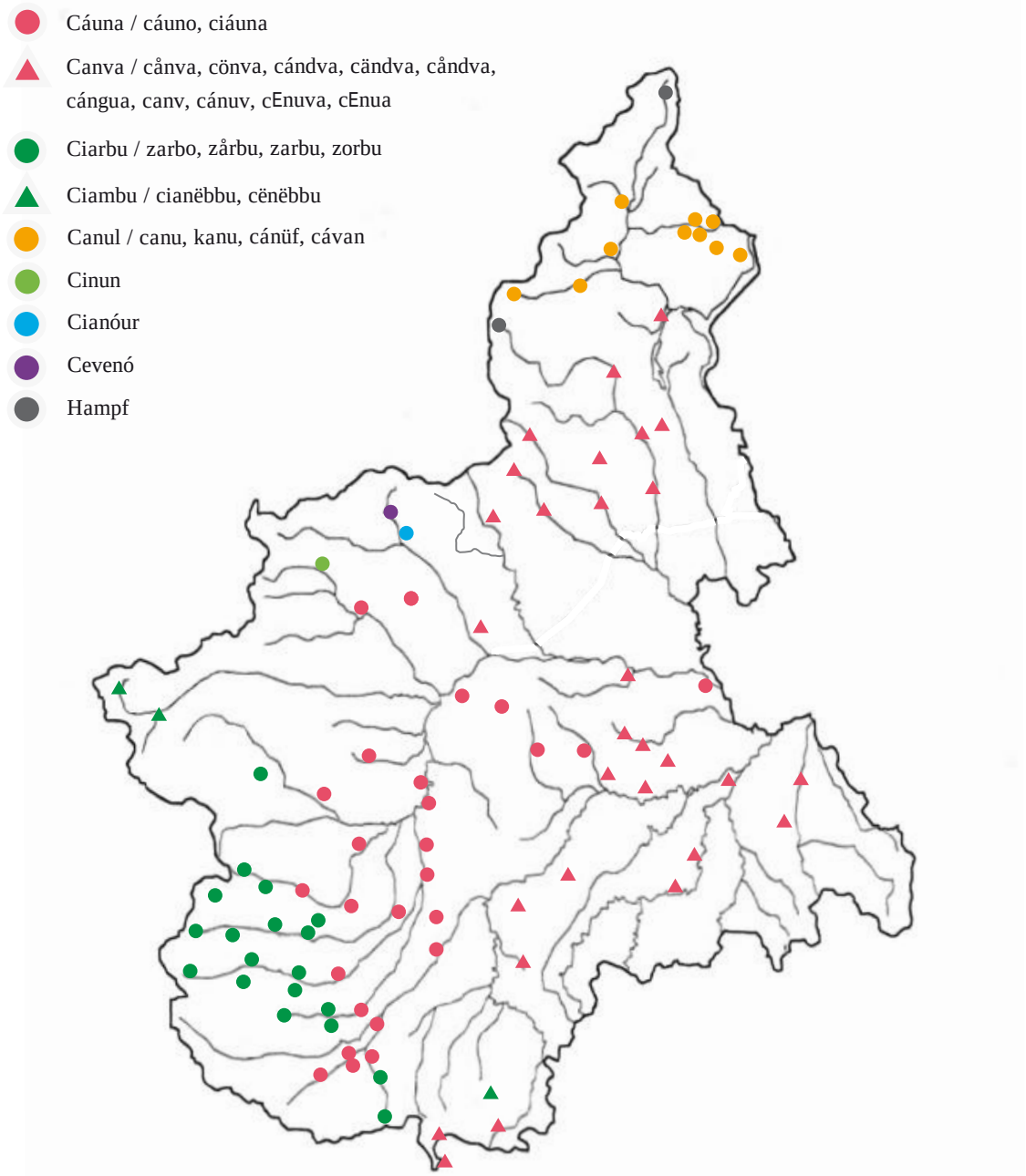


Fig. 19 - Canapa; *Cannabis sativa* - Cannabaceae [v. scheda 249]

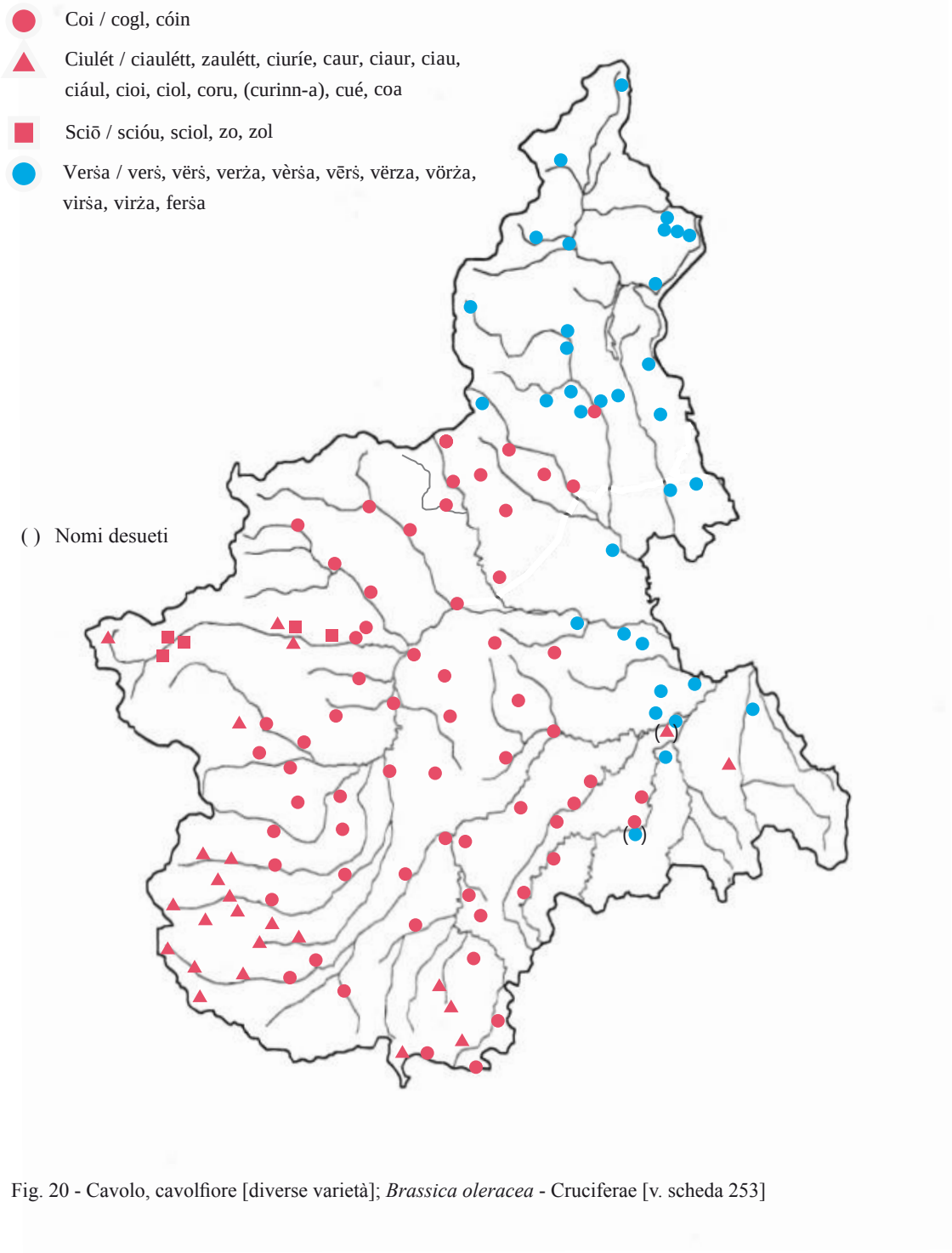


Fig. 20 - Cavolo, cavolfiore [diverse varietà]; *Brassica oleracea* - Cruciferae [v. scheda 253]

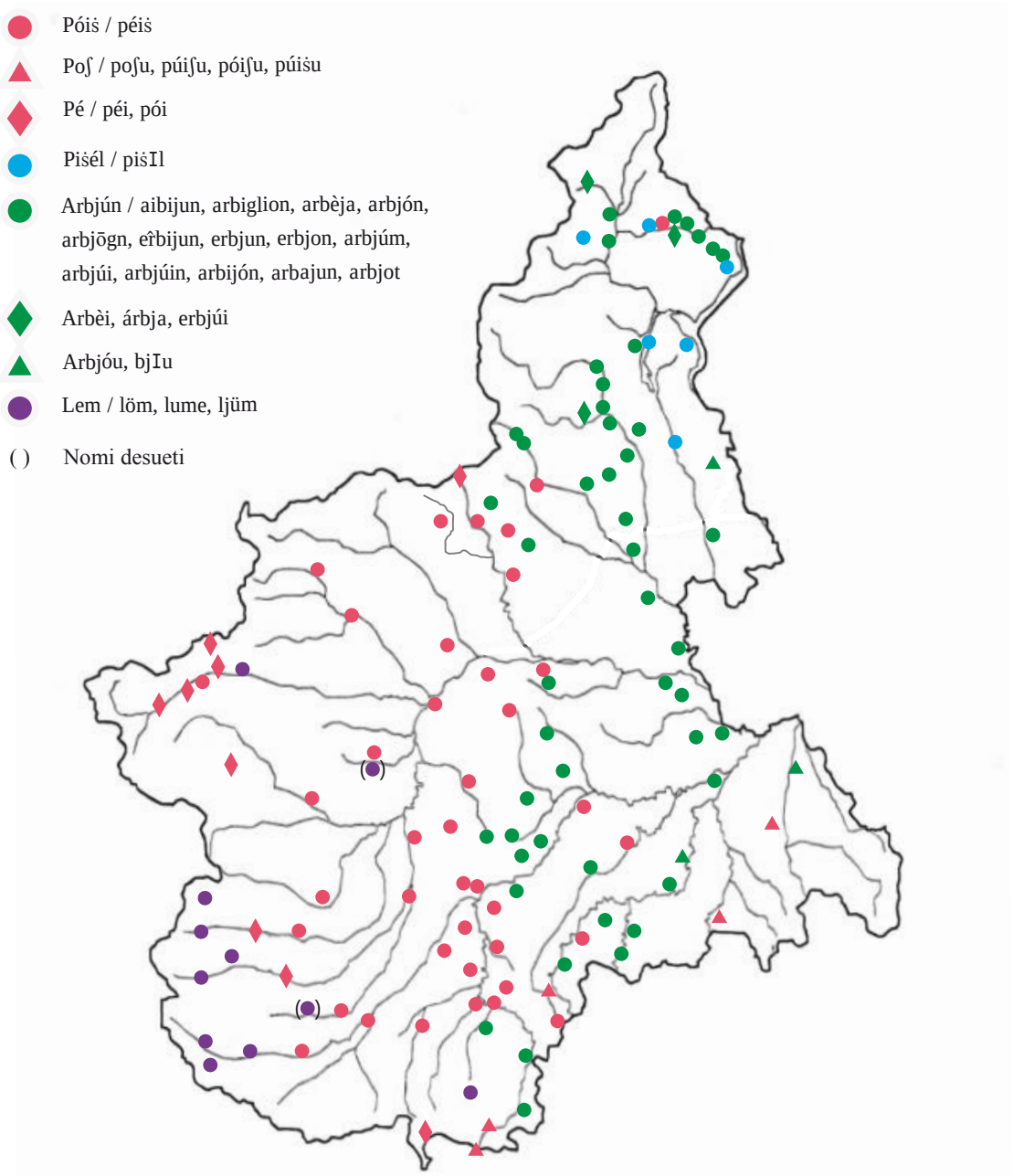


Fig. 21 - Pisello; *Pisum sativum* - Leguminosae [v. scheda 264]

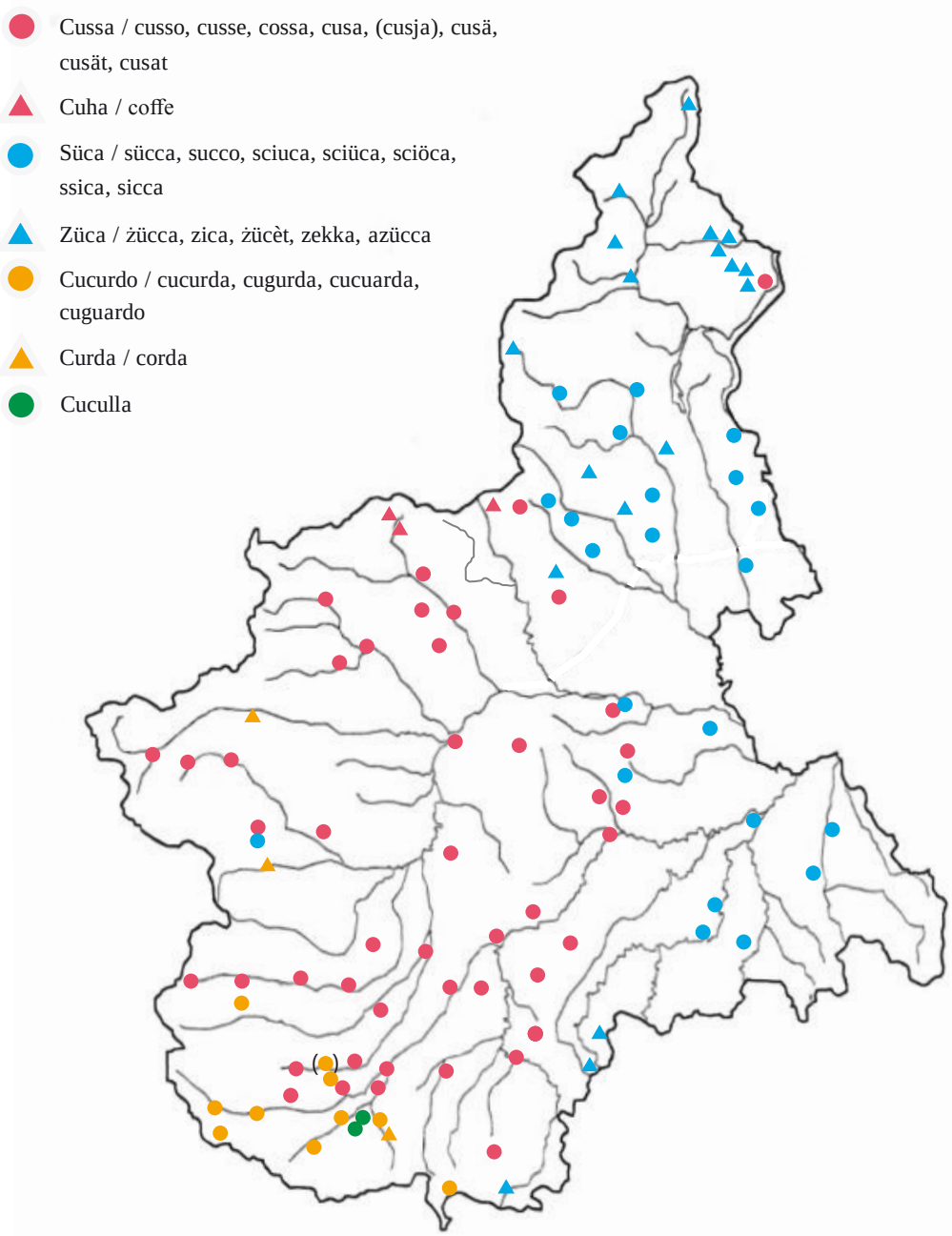


Fig. 22 - Zucca dolce, zucca torta o zucca pepona; *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata* - Cucurbitaceae [v. scheda 266]

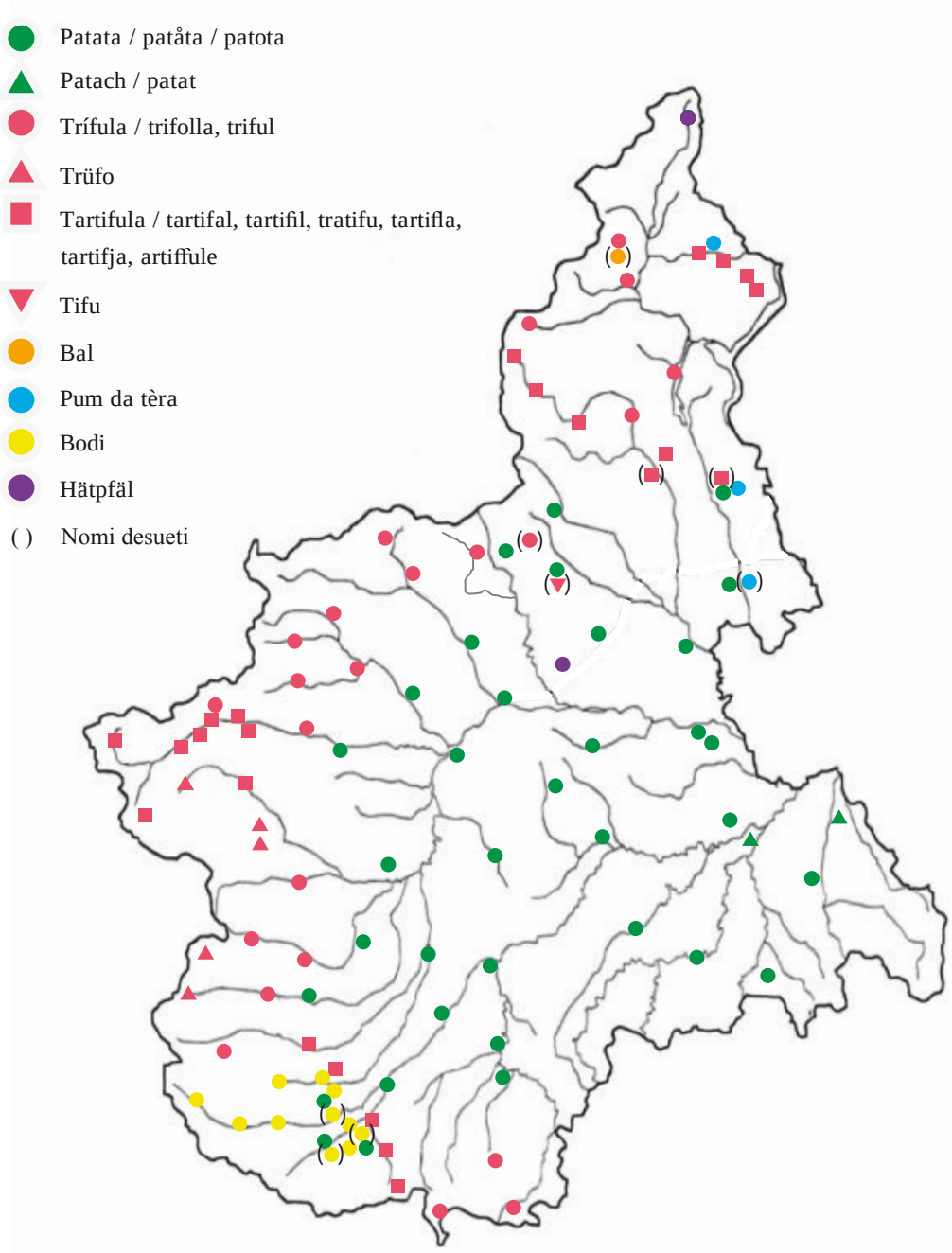


Fig. 23 - Patata; *Solanum tuberosum* - Solanaceae [v. scheda 285]

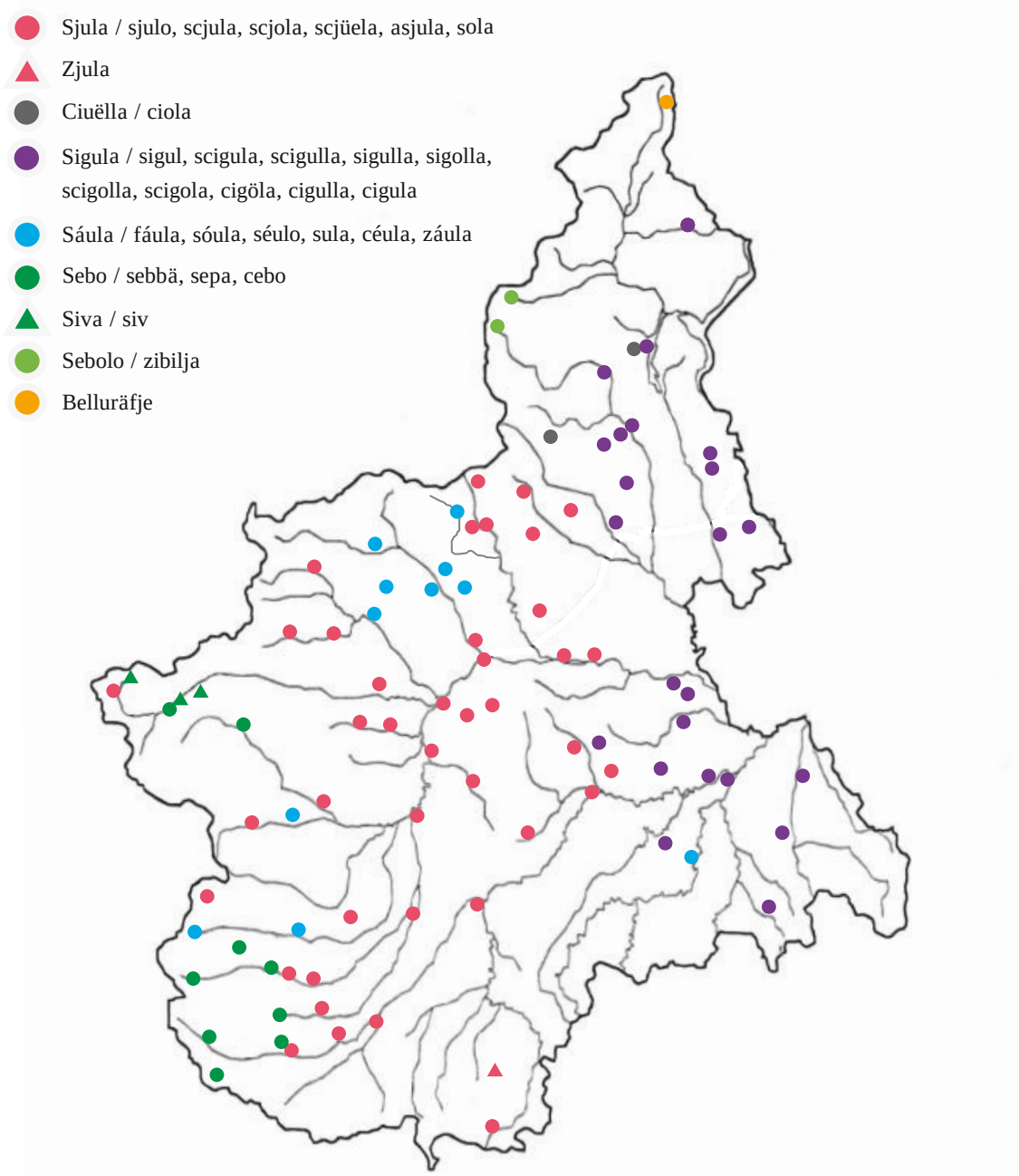


Fig. 24 - Cipolla; *Allium cepa* - Liliaceae [v. scheda 293]

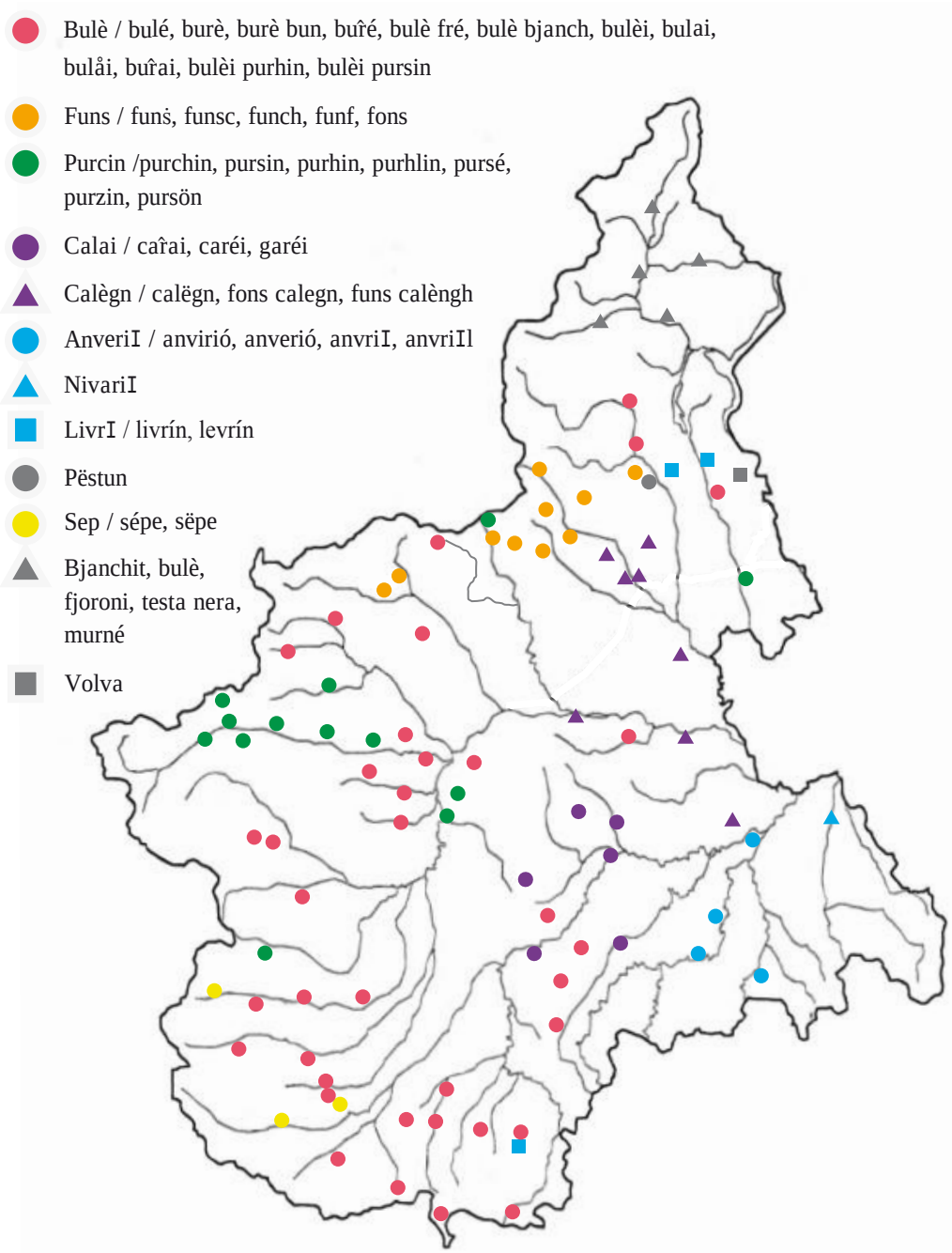


Fig. 25 - Porcino [varie specie]; *Boletus* spp. - Boletaceae [v. scheda 299]