

Le piante nelle tradizioni



popolari della Sicilia



Aranci, mandarini e limoni, mandorle e capperi, pistacchi e fichi d'India, ma anche mandragora, periploca, sommacco e assenzio arbustivo. Il viaggio alla scoperta delle tradizioni erboristiche italiane questo mese fa tappa nella **maggiore isola** del Mediterraneo, dove le **contaminazioni arabe e normanne**, e i **precetti della scuola salernitana**, si ritrovano nella **cultura**, nella **lingua**, nella **cucina** così come nella **medicina popolare**

Sicilia: un'isola baciata dal sole, l'isola dei vulcani (Etna, Stromboli) ma anche degli agrumeti e del dolce profumo di "zagare" (fiori d'arancio) a primavera. Un'isola che guarda verso l'Africa: colonia greca, poi romana, quindi territorio di conquista per arabi, normanni, svevi e spagnoli. Natura e cultura si fondono nella meravigliosa terra di Scilla e Cariddi, dei pupi e dei carretti multicolori. E le vestigia di tale incontro sono, come sempre, affascinanti. In Sicilia, dopo le famose ricerche dell'antropologo G. Pitrè (1) sulla medicina popolare, e di altri antropologi vissuti in epoca recente, come E. Guggino (2), sono state intraprese indagini etnobotaniche a tutto campo, negli ultimi 20 anni, soprattutto da F. Lentini dell'Università di Palermo (3-25), in collaborazione con altri studiosi. Da segnalare anche i contributi di Amico e Sorce (26), Arcidiacono (27-31), Barbagallo (32-34), Catanzaro (35,36), Galt e Galt (37), Napoli (38-49), Raimondo (50), Schicchi (51,52), Tumino (53), Venturella (54). Per i lavori di questi ricercatori la Sicilia è una delle regioni meglio note dal punto di vista etnobotanico e, per la ricchezza di specie (circa 3.000 taxa), è uno dei territori con la più alta biodiversità vegetale nell'intero Mediterraneo. Ancora oggi vi ritroviamo alimenti tipici (55-58), ingredienti e

metodi di preparazione che ricordano le antiche civiltà che l'hanno dominata (25,59), di cui restano tracce anche nei nomi dialettali (60,61). La vicinanza geografica e culturale al Nord Africa è attestata da un confronto tra le due aree considerando i rispettivi usi in medicina popolare: dei 92 taxa censiti, 47 hanno usi comuni ai due territori, 45 invece diversi (19). Anche la tradizione della scuola salernitana ha lasciato tracce notevoli. Ne fa fede il detto: "La dieta è lu primu midicamentu" corrispondente a "*Fortior haec meta est medicinae, certa dieta*" della suddetta scuola (1).

Tra le piante di maggiore tipicità, citate - come tutte quelle del presente articolo - secondo la nomenclatura di Conti et al. (62), ne elenchiamo alcune.

L'astragalo siciliano (*Astragalus siculus* Biv.); nell'area dell'Etna il decotto delle radici triturate era bevuto per eliminare i calcoli renali e vescicali (32).

Il pistacchio (*Pistacia vera* L.). Il territorio di Bronte, dal suolo vulcanico improduttivo per altre colture, è la più importante area di coltivazione dei pistacchi in Europa (30). Importato in Sicilia dagli arabi, come evidenzia anche il termine dialettale "frastuca" o "fastuca" che deriva appunto dall'arabo *fustuq* (60). La raccolta dei frutti si effettua ogni 2 anni a settembre, con

► sacchi di tela al collo, sui terreni accidentati ove crescono questi alberi. Il terebinto è stato utilizzato da secoli come porta-innesto per il pistacchio (29-31), i cui frutti aromatizzano torroni, cassate, torte, gelati, pasticcini (25,26,56). La medicina popolare annovera l'uso della resina applicata in loco come balsamico (32) o scaldata e strofinata in caso di reumatismi, distorsioni e lombaggini (26).

Il sommacco (*Rhus coriaria* L.), le cui foglie ricche in tannini servivano per conciare le pelli (33) ed erano commerciate a Bronte (31). La polvere delle foglie tritate si spargeva su infiammazioni cutanee (32). Le foglie di "summaccu" si ponevano nelle scarpe sotto il piede come anti-sudorifero (3,26,30,45), ma i contadini sostenevano che abusandone si poteva danneggiare il cuore (3).

La periploca (*Periploca angustifolia* Labill.), pianta di rupi calcaree delle isole meridionali e particolarmente di Lampedusa, il cui succo combatteva la stitichezza (1).

La mandragora (*Mandragora autumnalis* Bertol.), "mandragula", "mannarona", che cresce non solo in Sicilia ma anche in Sud Italia e Sardegna. Le foglie fresche si applicavano sulle piaghe come cicatrizzanti (1) e pestate sui foruncoli per farli maturare (3,6,9,26,32); il succo di radici e foglie come analgesico sulla cute. Anticamente un pezzetto di radice si poneva in tasca allo sposo, come portafortuna amoroso (6), con riferimento alle proprietà afrodisiache, citate nella Bibbia (Gen 30:14-15) e in Machiavelli, tuttavia erba assai tossica, perciò anche detta "erva di li stregghi" (9).

Lassenzio arbustivo (*Artemisia arborescens* L.), "erva bianca", diffuso altrove ma in Sicilia stimato panacea. Infuso di foglie/fiori (16,21), succo (16) e decotto di foglie (26) sono vermifughi e calmano il dolore di punture di insetti. Il decotto era bevuto come febbrifugo (10), l'eno-lito in quanto antimalarico; il decotto curava la scabbia (uso esterno) (16,21,30). Antimalarici: decotto e infuso in vino per 3 giorni e 3 notti all'aperto (1); o decotto di foglie tritate ridotto a metà bollendo, "più efficace del chinino" (30) e digestivo; anti-emorroidario; oleolito della pianta pestata (26).

Ipérico (*Hypericum perforatum* L.), "piricò". L'oleolito rosso dei fiori è applicato su scottature e ferite (6,9), come quello ottenuto da infiorescenze del più noto *Hypericum perforatum*

(fenomeno della vicarianza). Per le Egadi è citato l'uso analogo della specie *Hypericum pubescens* Boiss. (14).

Il fico d'India (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.), "ficurinnia". Infuso di fiori (35,37) e decotto sono diuretici (13,26,30,32,36); mucillagine ed epidermide delle 'pale' sono emostatiche (30,32).

Pitrè alla fine del XIX secolo descrive la figura dell'erbaio, "irvaloru", preparatore di beveroni "rinfrescanti" (decotti di malva, gramigna ecc.) e anche medicine: egli "tiene tutte le pareti fino alla volta...tappezzate di fasci d'erbe...dalla "erva grassudda" (*Hyoscyamus niger*), dalla malva...fino alle "ervi di lu bagnu"...(rosmarino, maggiorana, timo, ecc.), con le quali si fa un decotto eccellente per il primo bagno del neonato e per altri bagni eccitanti del corpo" (1). Nella Sicilia tradizionale figure come lo "irvaloru" affiancavano medico e farmacista nella cura delle popolazioni più povere.

■ Medicina umana

AFFEZIONI DELLE VIE RESPIRATORIE

Nella panoramica di antichi rimedi contro la tosse spiccano i decotti di uva passa, fichi secchi e cicerbita (*Sonchus* sp.pl.), e il succo di fico d'India; e per la pertosse una ricetta a base di fico d'India e il decotto di cavolo zuccherato (1). Di recente sono stati individuati nelle campagne e montagne siciliane, per curare affezioni respiratorie: decotto di radice di carciofo selvatico (10); inalazioni con foglie e resina di lentisco (6) o con *Marrubium vulgare* (6,30); decotti di mandorle (mallo) e fichi secchi (32); carrube e orzo (35); origano (14); fiori di malva, fichi secchi e polpa di limone (36). Adatto ai bambini è risultato lo sciroppo di frutti di gelso nero (*Morus nigra*) "ceuso nivuru" (9,32,35,36); di uso pediatrico sono anche decotti zuccherati di semi di melograno dati a cucchiaini come anti-catarrali dei bronchi (13) e infusi di fiori di malva (35).

AFFEZIONI DELL'APPARATO DIGERENTE

Numerosi rimedi figurano già nelle prime ricerche. In caso di acidità di stomaco si mangiavano lattuga, finocchio dolce o selvatico o cavolo crudo, e si bevevano decotti di foglie di alloro o infusi di nepitella (consigli in genere razionali ma a volte infarciti di rituali). Le infiammazioni gastro-intestinali erano contrastate con: succo di indivia o di "cardeddu" (*Sonchus oleraceus*); "lat-



Acantho (*Acanthus mollis*), in Sicilia rimedio per ferite, psoriasi, infiammazioni intestinali e diabete

tata" o "minnulata", acqua spremuta da mandorle dolci con una sola amara; "cabbasisata", succo di tuberi di *Cyperus esculentus*, che richiama il suono arabo *habb 'aziz* o *habiziz*. In caso di stipsi, succo di nepitella e olio d'oliva; i vermi intestinali si debellavano mangiando semi di limone o bevendo succo di foglie di alloro (1). Di recente è stato riferito l'uso antielmintico del decotto di foglie di timo (*T. capitatus*) (26); più potente (tenie) è risultato il decotto di corteccia di "ceusu biancu" (*Morus alba*) (6). Digestivo/carminativo è l'infuso di origano (8), il decotto di foglie fresche di acanto calma infiammazioni (26); quello di foglie di *Plantago serraria* è antidiarroico, e utile per indigestioni quello di scorza di un limone (6). Per regolare l'intestino si beveva (Etna) il decotto di *Micromeria consentina* (32). Il succo di *Dittrichia viscosa* era ritenuto un valido anti-ulcera (11).

AFFEZIONI DELL'APPARATO URINARIO

Varie piante dette "spaccapietre", usate soprattutto in decotto, sono note come diuretiche e favorevoli l'espulsione dei calcoli renali (21): *Athamanta sicula* (16,26) (radici fresche); *Ceterach officinarum* (6,9,10); *Lobularia mariti-*

ma subsp. *maritima*, *Parietaria* sp.pl., *Polypodium cambricum*, *Salvia verbenaca* (16), *Hyoseris radiata* subsp. *radiata* (radici) (14), *Paronychia argentea* (radici, cime) (7,30). Della rara *Withania somnifera* subsp. *somnifera* è stato descritto allo stesso scopo l'infuso di foglie (9). Rimedi per calcoli vescicali erano decotti di: cipolla bianca e nepitella, semi di ortica, calcatreppola (1). Tra le erbe diuretiche della tradizione *Paronychia argentea* (parte aerea) (32) e *Alkanna tinctoria* subsp. *tinctoria* (radici); la seconda anche per cistiti e nefriti (effetto colorante delle urine simile al blu di metilene, noto disinfettante urinario) (33).

AFFEZIONI DELL'APPARATO CIRCOLATORIO

Pitrè riporta, in caso di contusioni, l'applicazione di olio di maggiorana, i cataplasmi di cicerbite (*Sonchus oleraceus*), l'uso di "erba de li giari" (capelvenere) contusa e soffritta con sugna, i bagni di "ruggia de li tincituri" (*Rubia tinctorum*). Lenivano le emorroidi infiammate, a Noto, le foglie cotte di *Verbascum sinuatum* (1). Sugli ematomi una più recente tradizione delle Egadi ricorda l'uso del "cavulu marinu" (*Glaucium flavum*) applicato pesto con sale (14). Per le contusioni sono stati descritti: impacchi di decotto di timo (*T. capitatus*) (26); di *Dittrichia viscosa* fresca o in olio/vino ecc. (26); foglie di *Agave* e *Plumbago europaea* peste per qualche giorno, senza eccedere (effetto caustico) (30). Davano sollievo applicazioni anti-emorroidali con decotto di foglie (14) o foglie fresche (6) di "erba pi morroidi" (*Ranunculus ficaria*), cataplasmi di radici bollite di *Eryngium campestre* (30), succo di foglie di "margaritedda gialla" (*Calendula arvensis*) (6). Il succo di un limone bevuto 2-3 volte la settimana è stimato anti-ipertensivo (6,26).

AFFEZIONI DEL SISTEMA ENDOCRINO

Proprietà galattagoghe erano attribuite, a fine '800, alla lattuga cotta, al pane con sesamo, al finocchio selvatico in minestra (1). In tempi recenti è stato riportato che il decotto di crescita, bevuto dopo il parto, incrementerebbe la produzione di latte, del colostro in particolare (10). Nell'Agrigentino sono state evidenziate inedite specie antidiabetiche: acanto, *Artemisia arborescens*, *Ballota hispanica*, *Crepis vesicaria* subsp. *vesicaria* (7). Stesse proprietà sono state attribuite in altre aree

Usi domestici-artigianali e vari

La canna (*A. donax*) era adoperata per realizzare un grande silos per grano (9,31), soffitti di casupole (31), per "incamicciare" damigiane, fare graticci, cesti, zufoli (29, 31). Pianta del pastore per eccellenza era la ferula ("ferla"): con il fusto sono fatte tipiche sedie di campagna, "fillizze" (9,10,29,31), contenitori (21), apiari rustici, marche lignee, turaccioli, fiaccole (13). Si brucia per affumicare sciami di api e maneggiarle una volta stordite; con le



Ferula communis

foglie pluripennate si filtrava il latte appena munto (31). A Ustica con il fusto, tagliato in due, si affilano i coltelli (13). A Mazara del Vallo per la veglia della festa dell'Assunta si facevano fiaccole con lo scapo florale secco e svuotato all'apice di agave, "zabbara", in cui era posto uno straccio con del petrolio (9). Poiché resiste alla combustione l'artemisia (*A. arborescens*) fresca era legata a una canna per spegnere le candele in chiesa (29). Altra pianta tipica è l'oleastro "agghiastru" (*Olea europaea* var. *sylvestris*) con cui si confezionano cesti per raccolta di uva, "carteddi" e di prodotti agricoli, "panàri" (9,10,29), fatti pure con lentisco, rovo (13), salice (29), giunco (31), corniolo, vitalba (33), melocotogno, mirto (59). Molto usate per legare, intrecciare, impagliare bottiglie sono le foglie di stramma (*Ampelodesmos mauritanicus*) (10,29, 31,45); quelle di tifa (*T. latifolia*) sono adoperate per impagliare seggiole e damigiane, per legacci, stuoie, borse (31,33). Alle Eolie con i rami di *Genista ephedroides* si fanno tettoie e scope, con i fusti il manico del torchio per l'uva (11). A Bronte la lunghissima radice secca di *Gypsophila arrostii* subsp. *arrostii*, "sapunara" era usata in pezzetti per fare il bucato e anche commerciata (31). I tuberi in polvere di *Asphodelus ramosus* subsp. *ramosus* servivano a fare una colla e il succo di radice di *Atractylis gommifera*, "mastica sarvaggia", una pania per uccelli (33). Tridenti per trebbiatura erano ricavati da rami triforcuti di olmo e

bagolaro; collari per campanacci (ovini e bovini) da olmo, orniello, acero dei campi, bagolaro (29). L'ultimo legno scaldato al fuoco si piega facilmente conservando la curvatura (31). Scope anche di uso agricolo sono realizzate con: *Osyris alba* (10,45), *Verbascum sinuatum* (13,45), *Dittrichia viscosa* (10), *Achillea ligustica*, *Calicotome infesta* subsp. *infesta* (31), palma nana (10,14,45), erica ecc. I materassi erano imbottiti con *Avena fatua* o crine di palma nana (29).

Rami tagliati in segmenti uguali e intaccati di fico selvatico (10) o domestico (29,31) sono immersi nel siero di latte per favorire la flocculazione delle albumine e far formare la ricotta; un tempo i pastori usavano i fiori di "quagghialatti" (*Galium verum*) per far coagulare il latte (33).

Per la pesca di frodo si utilizzavano i fusti ricchi di lattice e tagliati di varie specie di euforbie (9,13,16,29,37) e una specie della macchia (*Daphne gnidium*), schiacciata tra due pietre (29), che erano gettati in corsi d'acqua lenta per stordire le anguille e pescarle (ma tutto il pescato era tossico).

Le parti verdi di lentisco sono schiacciate e macerate nell'acqua, la quale tinge le reti dei pescatori (9,35) e le nasse di verde per camuffarle sotto l'acqua (37). Per le nasse si usa anche una colorazione tratta dal terebinto. Il succo dei frutti di mirto era adoperato come inchiostro per scrivere (35) e quello di frutti di stracciabrache per fare un inchiostro rosso (37). A Pantelleria il mesocarpo di mandorle era bollito nell'acqua in cui si immergevano indumenti da tingere (35).

Per uso agricolo su biancospino, prugnolo selvatico e pero mandorlino sono praticati innesti di piante da frutto (10). Con la corteccia di rami di *Daphne gnidium* si tengono insieme innesti (35,37); con foglie di stramma si legano le pale di fico d'India proteggenti piantine di pomodoro dal sole (37).

► ai decotti di *Hypochaeris radicata* (al mattino a digiuno), *Brassica fruticulosa* subsp. *fruticulosa* (32), *Juncus acutus* subsp. *acutus* (fiori) considerato ottimo (3), *Asparagus acutifolius* e *A. albus* (giovani getti) (13), e a quello di foglie di noce e pesco (36).

AFFEZIONI DELLE ARTICOLAZIONI

La tradizione siciliana conosce, rispetto a regioni a clima freddo, un basso numero di pratiche relative a questo settore: macerato di origano in olio d'oliva in caso di dolori muscolari e artrosi (14) e di parti aeree lesse di *Marrubium vulgare* su articolazioni dolenti (9); applicazione in caso di dolori reumatici (9) e artrosi (6) di "erba rassud-da" (*Hyoscyamus albus*) fresca e pestata (joscina); uso interno di decotti di foglie di orniello (32,59).

AFFEZIONI DEL SISTEMA NERVOSO E DEGLI ORGANI DI SENSO

Antico è l'uso della linfa della vite tagliata, da conservare in una boccetta per gli occhi arrossati (1). In caso di carie dentaria, sono stati descritti più di un secolo fa: suffumigi con decotto di giusquiamo, introduzione nel dente cariato di gomma di olivo o gocce di linfa di tasso barbasso, sciacqui con iperico, applicazioni di ruta (1). Come analgesico per odontalgie si fumavano fiori di origano (26), si facevano sciacqui con decotti di caprifoglio (*Lonicera*

implexa subsp. *implexa*) (14) o foglie di olivo selvatico (26), si ponevano sui denti foglie lesse di mirto (16) o *Plumbago europaea* (32,33), le ultime potenzialmente vescicanti (63). Pediluvii analgesici erano fatti con decotti di foglie di spina santa (*Lycium europaeum*) (26). Si beveva come sedativo l'infuso di radici tritate di valeriana rossa, un cucchiaino dopo i pasti (6,32).

AFFEZIONI DELLA PELLE

Pitrè ricorda che le punture di ortiche erano alleviate strofinando foglie di malva e ripetendo lo scongiuro: "Trasi marva e nesci ardica!" (entri malva ed esca ortica). Per le ferite era famoso "lu 'nguentu di nipitedda" composto da miele bollito con foglie di nepitella (*Calamintha nepeta*); erano anche applicate foglie di lentisco (Mazara) o succo di agave. I paterecci maturavano con bulbi di giglio bianco. In caso di orticaria il sangue era "rinfrescato" con decotto di malva, "cardedda" (*Sonchus asper*), acqua di mandorle dolci o "cabbasini" (*Cyperus esculentus*). I geloni erano curati con foglie di sorbo domestico o lisciva di cenere di ginestra comune (1). Un tipico uso siciliano è quello della "erba i muntagna" (*Sideritis italica*): le foglie sono portate in tasca dai pastori delle Madonie per averle sempre disponibili come emostatiche (16, 21). Anche

le foglie di *Dittrichia viscosa* si pongono su ferite (10,16,32) ed ematomi (16); i frutti in polvere sono vulnerari (21), come le foglie di acanto (45) e di *Anagyris foetida* (32). Hanno usi peculiari: alle Egadi *Ballota hispanica*, decotto per rimuovere la crosta latte; *Calicotome spinosa*, foglie sbollentate in aceto su ascessi e *Typha* (*T. angustifolia*, *T. latifolia*), infiorescenza emostatica(14); a Pantelleria *Daphne gnidium*, la corteccia pesta dei rami è cicatrizzante (35); sull'Etna *Linaria reflexa* per ustioni, foruncoli e ferite (32); *Plantago serraria*, foglie in olio d'oliva su piaghe (6); *Asphodelus ramosus*, il decotto di tuberi cura scottature (45). Per infiammazioni da punture di insetti: succo o strofinazioni di foglie di *Plantago serraria* (6) e di *Echium vulgare* subsp. *pustulatum* (32). La polvere di foglie di mirto si pone sulle pelli arrossate dei bambini (16); la membrana dei nodi di canne (gen. *Arundo*) ha uso emostatico/cicatrizzante (13,30). Sarebbero utili alla psoriasi: *Artemisia arborescens*, "erba bianca", *Verbascum sinuatum*, "barbazzu", *Rhagadiolus stellatus*, "erba stidda", *Parietaria officinalis*, "erba di vientu", *Dittrichia viscosa*, con acanto, agave, coccomero asinino e verbeno. Il decotto di tali specie (colte a primavera, pestate, immerse in acqua e vino) è ridotto a metà con l'ebollizione, fatto riposare 12 ore, strofinato sulla pelle 2-3 volte al giorno per 3-6 mesi (17). La "pilusedda" (*Kichxia spuria*) posta nelle scarpe è anti-sudorifera e cura piccole piaghe (26).

USI ANTIPARASSITARI E VARI

I fiori di oleandro, sparsi a terra, si ritengono repellenti per scarafaggi (9); l'infuso di foglie dell'arbusto era applicato contro la scabbia (32). Per allontanare i topi dai casolari si pongono a terra bulbi di scilla (6), che sono anche potenti raticidi (9,33) e repellenti di parassiti di fagioli (10). Con l'unguento di squame di bulbo di scilla in olio d'oliva e zolfo, o di succo di limone, olio e zolfo, si curava la scabbia (3). In tempo di guerra i giovani getti di ginestra (*Spartium junceum*) pesti applicati in loco allontanavano pulci e pidocchi "con sicuro successo" (10).

Tra gli antimalarici si citano i decotti di assenzio (1) e di radice di capperò (30) e l'infuso di verbeno (36). La corteccia di orniello si usava per decotti febbrifughi (32,45).

Usi religiosi e rituali

I primi sono spesso legati a feste calendariali: per esempio i rami in frutto di corbezzolo sono appesi nelle case a Natale a fini ornamentali e augurali (16); l'asparago è usato come addobbo per il presepe o per incorniciare il quadro della Sacra Famiglia (28). La letteratura etnobotanica siciliana è ricchissima di rituali (1,47 ecc). A Pantelleria il rosmarino era bruciato per allontanare gli spiriti maligni (35,37); la ruta e il marrubio curavano lo "scantu", una forte emozione in rapporto a persone e fatti avvertiti come pericolosi e che potevano causare malattie (37). Sui Monti Iblei l'antico uso anti-rabbico dei cinorodi (falsi frutti) di *Rosa*

canina ("sacchitieddu") in tisana è avvalorata dal nome (*kyon* = cane; *rodon* = rosa) attribuito dai greci che li stimavano utili per curare gli effetti del morso di cani rabbiosi (48). Secondo una terapia magica dell'ernia si tagliava il fusto di un giovane olmo longitudinalmente e si faceva passare per 3 volte il giovane paziente, recitando una preghiera; la cura riusciva, secondo la "magia simpatica", se in un anno la fenditura dell'albero si rimarginava bene (49). Per fare scongiuri verso sciatica, fuoco di S. Antonio, ferite, verminosi, si recita una formula ("pircantata") e si usano 7 erbe medicinali, 7 legni, 7 oggetti di ferro (46).

■ Medicina veterinaria

Nelle Madonie e sui Nebrodi i pastori utilizzano le due specie *Helleborus bocconei* e *Pulicaria odora*, dette “radicchia”, per diagnosticare e curare la polmonite (16,21); le radici essiccate e fatte a pezzetti sono infisse nel petto degli animali, proteggendo la ferita con bende; si forma dopo qualche giorno una grossa vescica piena di pus, che viene incisa, allontanando il materiale infetto e la radice introdotta in precedenza. È opinione comune che l'animale guarisca entro pochi giorni. Tale uso dell'elaboro è noto anche nel messinese (10); altrove sono descritte le modalità rituali di raccolta della radice (29). Una pratica simile (Bronte) riguarda la radice di *Ranunculus trilobus*, pure chiamato “radicchia”: pezzetti di questa si pongono in tre buchi praticati nell'orecchio dell'animale, a costituire un triangolo; il decorso è simile a quello già descritto, salvo varianti rituali (30). La “erva bianca” (*A. arborescens*), mescolata al foraggio, risulta essere valido rimedio contro la diarrea del bestiame (16). I frutti pestati di “milunedda di surci” (*Ecballium elaterium*) erano purganti per i muli (6). In caso di infiammazioni intestinali e calcoli renali si davano in pasto abbondanti rizomi di gramigna puliti. Il decotto concentrato di radice di fico d'India con olio d'oliva curava il meteorismo (35). A scopo galattagogo infiorescenze di agave (9) e fronde di polipodio (37) sono date in foraggio fresco ai bovini; valeriana rossa alle capre (45). Infusi/decootti di radice di “masticogna” (*Atractylis gommifera*) erano utili in parassitosi (pediculosi) ma solo a uso esterno, per la notevole tossicità della pianta (9,10,36). Frizioni con menta puleggio allontanavano le mosche dal bestiame (29). Come vulnerari si applicavano il decotto di *Verbascum sinuatum* in olio d'oliva su fenditure di zoccoli di equini e ovini (36) o le foglie bollite (10), il bulbo pesto di scilla (3), le foglie di “nepitella” (30) e la radice tuberizzata di *Asphodelus ramosus* subsp. *ramosus* pulita e schiacciata (29,30). Le ceneri di parti resinose di pino d'Aleppo spalmate con olio curavano infezioni cutanee (32). Fusti di ferula spaccati in due, privi del midollo, servono da strumento ortopedico per immobilizzare un arto fratturato con l'ausilio di legacci vegetali (29,30). Le cariossidi di loglio si ponevano nel pastone di animali irrequieti per renderli docili (36).

PIANTE PERICOLOSE PER IL BESTIAME

Come riferito dalla viva voce della gente, l'ingestione eccessiva da parte del bestiame di un'avventizia, *Oxalis pes-caprae*, “ariedduci”, provoca infiammazioni intestinali, collasso e morte. È noto che un ranuncolo (*R. sceleratus*) mangiato fresco determina gravi intossicazioni, spesso letali, mentre i disturbi scompaiono con l'essiccamento: allo stato secco la pianta può essere impunemente mangiata dall'animale. I giovani getti del “dabs” (*Elaeoselinum asclepium* subsp. *asclepium*) provocano soprattutto in estate avvelenamento a causa del lattice contenuto; gli animali muoiono soffocati per la infiammazione della cavità orale che impedisce la respirazione (54).

ALIMENTAZIONE ANIMALE

È noto che una specie di macchia, l'ipocisto (*Cytinus hypocistis*), “lupa di rusiedda”, e il centonodi (*Polygonum aviculare*) sono molto ricercati dai maiali (33); questi sono ghiotti anche di fichi d'India, papaveri campestri (37), ghiande (29,37). Tra le erbe gradite alle galline: stellaria (*S. media*) (29), parietaria (37) e ortiche fresche. Le ultime incrementerebbero la produzione di uova (9,35,37). Il papavero selvatico stimola la crescita dei tacchini (30,31); gramigna (45) e vilucchio (*Convolvulus arvensis*) (9) quella dei conigli. In Sicilia le carrube sono da secoli mangime per bestiame (35); in foraggio sono dati *Lotus corniculatus*, *Typha latifolia* (33) ecc.

■ Alberi da frutta

Il mandarino (*Citrus deliciosa*) fu introdotto tra il 1810 e il 1820 nell'Orto Botanico di Palermo e in meno di 30 anni divenne una delle specie che più hanno contribuito a trasformare il paesaggio agricolo dell'isola (cfr. la famosa “Conca d'Oro” presso Palermo, grande estensione di agrumi tra cui anche aranci, dai frutti colorati come l'oro). L'uso degli agrumi si è talmente radicato nella tradizione siciliana da rientrare anche nella sfera rituale: per la festività di S. Giuseppe a Pantelleria, nelle famiglie si prepara un altare, ai piedi del quale si depongono panieri con frutti del cedro (*Citrus medica*) come offerta di primizie al Santo (35). La pasticceria siciliana fa spesso uso della squisita pasta di mandorle, di fichi secchi, uva sultanina, noci ecc. (57,58). Le mandorle sono alla base del “pesto alla trapanese” e della



Capparis spinosa

“cubaida” (25). Si consumano talvolta i frutti di: *Crataegus azarolus* e *Pyrus amygdaliformis*; di uso comune nespolo (*Mespilus germanica*), fico d'India (21) ecc. In base a un programma di raccolta e conservazione del germoplasma frutticolo sono state individuate quasi 200 cultivar (pistacchio, carrubo, fico d'India, azzeruolo ecc.). La maggior ricchezza varietale spetta al pero con 51 cultivar (52,56). Sono tipici: la fragola di Maletto (CT) e i fichi d'India dell'Etna, di cui i più apprezzati sono gli autunnali o “bastarduni”, ottenuti asportando fiori e cladodi primaverili per stimolare una seconda fioritura in luglio-agosto (56).

■ Alimentazione minore

Le verdure spontanee, raccolte in inverno-primavera, hanno un sapore che non ha eguali, perché risultato di una crescita secondo ritmi biologici naturali. I piatti tradizionali possono essere apprezzati presso gli agriturismi, che possiedono a volte coltivazioni di piante tipiche, con beneficio per l'economia locale. Nel recente studio di Lentini e Venza riguardante l'intera isola (25) sono citate 188 specie spontanee della ▶

► cucina tradizionale, con nomi dialettali e ricette, paragonate a usi di altre aree italiane e del Mediterraneo. Tra queste piante, 62 (di cui 23 *Asteraceae*) sono consumate crude o in insalata; 74 (con 26 *Asteraceae* e 12 *Brassicaceae*) si mangiano lesse; 37 sono aromatizzanti; in numero limitato si conservano in salamoia. L'uso di 30 taxa è esclusivo della Sicilia. Nel lavoro sono anche elencati 78 funghi. Un'altra importante ricerca è quella di Arcidiacono e Pavone relativa all'area dell'Etna (28), in cui gli autori descrivono in ampie schede, con note circa la pulitura dell'erbaggio, l'ecologia ecc., oltre 40 specie edibili. Le erbe spontanee tipiche, oltre ai comuni caccialepre, carciofo selvatico, tarassaco ecc., sono assai numerose:



Fraxinus ornus

la cardogna (*Scolymus grandiflorus*), "scoddi" (10,31), in un piatto caratteristico di Bronte figura in minestra con le tagliatelle e le foglie bollite (raccolte in inverno) ridotte alla sola nervatura centrale per eliminare le spine (31).

La radicchietta tirrenica (*Crepis bursifolia*), "ricuttella", apprezzata solo in Sicilia per alimentazione, di cui si usano le rosette basali (25,27) nell'area dell'Etna.

La "lattuchedda di S. Giuseppe" (*Fedia graciliflora*, syn. *Fedia cornucopiae*), raccolta quando è ancora tenera, verso la metà di marzo (16). Appartiene alla famiglia delle valerianelle. Si mangia cruda con olio e limone anche a Mistretta (ME) dove è chiamata "lattuchedda i maio" (10).

Il cavolicello (*Brassica fruticulosa* subsp. *fruticulosa*), descritto per Eolie (11) e Sicilia orientale (25) e apprezzato contorno di salsicce alla brace (28). Il "cauliceddu" è la verdura "regina" del territorio etneo, ricercata da autunno a primavera e oggetto di sagre; "caliciddara" sono i venditori anche ambulanti dell'erba (28,31). Se ne cuociono i giovani getti, le foglie tenere o la piantina (28). L'asparago bianco, "sparaciu biancu" (*Asparagus albus*) dai cladodi molli come il coltivato, che si affianca (13,16,25,28) al più comune

A. acutifolius e la cui parte edibile sono i turioni; tali specie, come il *Ruscus hypoglossum*, "sparaciu di tronu", sono mangiate in omelettes, paste, riso (21,28).

Il cappero, le cui cime tenere dei tralci possono essere consumate come verdura; poichè contengono l'amarissima rutina, esse sono sbollentate, strizzate, quindi poste in acqua fredda, meglio se salata, da sostituire 2-3 volte al dì, poi cucinate e condite con olio, limone e origano (28).

L'asfodelo giallo (*Asphodeline lutea*), i cui getti (privati delle foglie avvolgenti) o i fiori sono lessati o infarinati in frittata con formaggio (25,28,29,31,45).

Tra gli usi alimentari inconsueti: la palma nana (germogli crudi in insalate nel ragusano, come in Sardegna e Tunisia) e il cardo siriano *Notobasis syriaca* (teneri fusti crudi con pane e formaggio di capra) (25). I tuberi dello zigolo (*Cyperus esculentus*) sono utilizzati e commerciati nel trapanese; il rizoma di *Hermodactylus tuberosus* (uno degli alimenti preferiti dell'istrice) è mangiato nell'area dell'Etna alla brace o bollito senza epidermide. Mai citato è l'uso alimentare del guado (*Isatis tinctoria* subsp. *tinctoria*), "maju", fiori in boccioli lessati e conditi con olio e limone, o fritti (non facilmente digeribili) (28).

Variamente cucinati sono i bulbi di *Allium ampeloprasum* (25). Raro è l'uso dei getti sbollentati e soffritti di *Lycium europaeum* (25,31). Gli "sparacogni" (*Tamus communis*) sono tra gli erbaggi più apprezzati in area etnea: ad aprile-maggio sono venduti in mazzi e rientrano nei menù dei ristoranti di Bronte come specialità locale (parti apicali lesse amaro-gnole per pastasciutte, verdure, frittate) (28,31). Una vera leccornia sono le cime di nuovi getti di *Silene vulgaris* subsp. *tenoreana* e i ciuffi delle tenere foglie lesse, fritti in polpette con uova e pecorino (28). Di gradevole sapore amaro-gnole sono i nuovi getti primaverili di rami di *Smilax aspera*, rossastri e tenerissimi, cucinati come asparagi (28). Specie di uso esclusivo in alcune comunità sono tipiche di altre aree mediterranee, come *Barlia robertiana*, mangiata a S. Pietro di Caltagirone (CT) e a Bodrum (Turchia); e *Plantago coronopus* (messinese, Tunisia, Creta). Tra le altre eduli (cfr.25): *Carlina hispanica* subsp. *globosa* (27,28); *Plantago lagopus* (10), *Lactuca viminea* e *Hyoseris radiata* subsp. *radiata* ("radicchiu"), rosette lesse; *Crepis vesicaria*, parti aeree e rosette lesse (29,31); *Biscutella maritima*, foglie cotte (45); *Onopordon illyricum*, ricettacoli e gambo ripuliti da spine o strato corticale, rispettivamente;

Hypochaeris radicata, foglie basali e parti aeree bollite e soffritte con olio e aglio; *Brassica rupestris* subsp. *rupestris*, ricercata durante carestie (29).

■ Cibi-medicina

Oltre 30 piante sono segnalate come cibo-medicina nella tradizione sicula (24,25). Per esempio si è riscontrato che le foglie di finocchio sono diuretiche e quelle di *Beta vulgaris* subsp. *maritima* lassative. Talvolta la stessa pianta può avere diversi effetti, come i frutti di fico d'India che possono causare stipsi se consumati con i semi, ma diventano invece lassativi senza di essi (25). Tra i prodotti vegetali notevoli in questa ottica, citiamo la famosa "manna", ottenuta dalla linfa azzurrognola che in alcuni *Fraxinus* (*F. ornus* subsp. *ornus* e *F. angustifolia* subsp. *angustifolia*) fuoriesce, in estate, dal tronco e dai rami principali incisi. La manna è un dolcificante naturale con proprietà leggermente lassative, adatto soprattutto agli anziani, pura o sciolta in acqua o latte (45). Emolliente e sedativo della tosse, è anche utile ai diabetici perché non altera la glicemia (55,57). Tra i suoi principi attivi (cumarine glicosidate) il più abbondante è la mannite o D-mannitolo ("zucchero di manna"). Per Schicchì et al. (51) in relazione all'inclinazione del tronco o all'applicazione su

Fiori di *Citrus sinensis*



esso di appositi rilievi, si differenziano: 1) il "cannolo" o "manna in cannolo", la parte più pregiata del prodotto; 2) la "manna in sorte" o "manna di pala", scolata fino a terra e cristallizzata in cladodi di fico d'India; 3) la "manna in rottame", che si rapprende lungo il tronco. La raccolta si effettua ogni settimana, da metà settembre ai primi di dicembre sulle Madonie, presso Pollina e Castelbuono (16,55); tipico della seconda località è un dolce con manna detto "mannetto" (25). Galeno chiama la manna "miele di rugiada" e Dioscoride "miele di frassino" (57) (orniello: in greco *melia*) (59). L'uso delle granite si ricollega all'usanza, iniziata dai Greci, di sfruttare per la conservazione dei cibi le nevi etnee, mantenute in caverne e pozzi; furono tuttavia gli Arabi a realizzare un sorbetto ad arte con succo di limone, polpa di fragole ecc. Una granita è preparata con more di gelso nero (58).

■ Usi aromatizzanti

Si citano: l'uso di foglie tagliuzzate di finocchio per aromatizzare la "pasta con le sarde" (PA) a Natale (25,37) e la minestra con le fave secche detta "maccu" da cui il detto "essere favi e finocchi" con riferimento a cose o persone che filano in perfetto accordo (25); le piante tenere di finocchio selvatico

bollite e tritate in frittelle con uova a Ustica (13); il "finucchièddu marinu" (*Crithmum maritimum*) che dà un tipico sapore a varie pietanze, uso delle Egadi (14); il timo (*T. capitatus*), a Pantelleria usato con sale per conservare il pesce (37,64); l'alloro che profuma i fichi (33); il salvione giallo (*Phlomis fruticosa*), uso aromatizzante anche turco (25). Ad Alcara Li Fusi l'origano è raccolto per tradizione il 5 agosto, al ritorno dalla visita al Santuario della Madonna delle Grazie (29). Con fusto e infiorescenze di finocchio è allestito il cercine ("curuna di finucchiettu") posto alla superficie del contenitore ("giara di crita") delle olive in salamoia, che aromatizza il liquido e impedisce alle olive di galleggiare fuori di esso, evitando che ammuffiscano (29,31).

■ Liquori e altre e bevande

La farina di carrube posta in forno aromatizza i vini (9,36) e la "erva muscatedda" (*Salvia sclarea*) dà loro una nota di moscato (33). La buccia di 2-3 arance è posta per 15-20 giorni in 1 L di vino rosso: un bicchierino di questo vino è tonico e digestivo (6). Dalle bacche di mirto si ricava un liquore, cfr. ricetta (29). Alcool per liquori è ottenuto da frutti fermentati di corbezzolo (33). Per dare alle botti un grato aroma vi si lasciavano per una notte i decotti di fusti fioriti di *Daucus carota* subsp. *maximus*, radici fresche di carciofo selvatico e scorze di arance secche (10); di bucce di arancio, foglie di alloro, sambuco, "carducci" (31); di erba cedrina (36).

■ Nomi dialettali

Nel dialetto siciliano si nota l'influenza della lingua araba in vari fitonimi: "carrubba" per il carrubo, dall'arabo *harrub(a)*; "giummarra" per la palma nana, da *gummar*; "summaccu" per il sommacco, da *summaq*; "zafrano" per lo zafferano da *za'faran* (60). Però "cartèdda", che designa la cesta, proviene dal greco *kartallos*; i getti di erbe eduli sono detti "taddi" dal greco *thallós*, germoglio (28); "canìgghia" (crusca) deriva dal latino volg. *canilia* (61). ■

■ **Bibliografia**

1. Pitrè G. (1896), *Medicina popolare siciliana*. Torino-Palermo.
2. Guggino E., 1989. *La medicina popolare / Sicilia*. In: *Medicine e magie* (ed. T. Seppilli), Bergamo, Electa: 204-209.
3. Lentini F., 1987. *Indagini etnobotaniche in Sicilia. II. L'uso tradizionale delle piante in alcune comunità del Trapanese*, in *Atti del Convegno 'Ricerca Sperimentale in Farmacobotanica' (Urbino, 25-26 settembre 1987)*, "Studi Urbinati" a. LX, s. C, n. 29: 151-167.
4. Lentini F., 1991. *Sintesi dei dati acquisiti sull'uso popolare delle piante in provincia di Palermo*, "Giornale Botanico Italiano" 125, 3: 316.
5. Lentini F., Di Martino A., Amenta R., 1996. *La flora popolare dell'isola di Pantelleria (Trapani)*, p.70, in *Atti dell' VIII Convegno della Società Italiana di Fitochimica, Arzana (Nuoro), 22-25 maggio 1996*, SIF, SIPHAR, Gruppo di Lavoro Pianta Officinali della SBI, Istituto di Botanica ed Orto Botanico dell'Università di Cagliari.
6. Lentini F., Aleo M., 1991. *Indagini etnobotaniche in Sicilia. V. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Erice (Trapani)*, "Atti della Accademia di Scienze Lettere e Arti di Palermo": 1-30.
7. Lentini F., Amenta R., 1992. *Indagini sull'uso tradizionale delle piante della flora locale nelle comunità dell'Agrigentino*, "Giornale Botanico Italiano" 126, 2: 371.
8. Lentini F., Aleo M., Amenta R., 1993. *L'uso popolare delle piante nelle isole Egadi (Sicilia)*, "Giornale Botanico Italiano" 127, 3: 702.
9. Lentini F., Catanzaro F., Aleo M., 1988. *Indagini etnobotaniche in Sicilia. III. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Mazara del Vallo (Trapani)*, "Atti della Accademia di Scienze Lettere e Arti di Palermo": 1-29.
10. Lentini F., Raimondo F.M., 1990. *Indagini etnobotaniche in Sicilia. IV. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Mistretta (Messina)*, "Quaderni di Botanica Ambientale Applicata" (Palermo) 1: 103-117.
11. Lentini F., Giani S., Amenta R., 1995. *L'uso popolare delle piante nelle isole Eolie (Sicilia)*, *Acta technologiae et legis medicamenti*, "Pharmacia mediterranea" 6 (3): 351-355.
12. Lentini F., Di Martino A., Amenta R., 1996. *La flora popolare di Ustica (Palermo)*, "Giornale Botanico Italiano" 129, 2: 167.
13. Lentini F., Di Martino A., Amenta R., 1994. *Contributo alla conoscenza della flora popolare dell'isola di Ustica*. "Quaderni di Botanica Ambientale Applicata" (Palermo) 5: 47-54.
14. Lentini F., Aleo M., Amenta R., 1997. *L'uso popolare delle piante nelle isole Egadi (Sicilia)*, "Acta Phytoterapeutica" 4, 2: 88-94.
15. Lentini F., Venturella G., Raimondo F.M., 1988. *Sintesi delle indagini etnobotaniche condotte in Sicilia*, "Giornale Botanico Italiano" 122, 1: 221.
16. Raimondo F.M., Lentini F., 1990. *Indagini etnobotaniche in Sicilia. I. Le piante della flora locale nella tradizione popolare delle Madonie (Palermo)*, "Naturalista siciliano" (Palermo), s. IV, 3-4: 77-99.
17. Amenta R., Camarda L., Di Stefano V., Lentini F., Venza F., 2000. *Traditional medicine as a source of new therapeutic agents against psoriasis*, "Fitoterapia" 71: 13-20.
18. Lentini F., 1994. *L'uso popolare delle piante nelle isole Eolie (Sicilia)*, in *Atti XXI Congresso Internazionale Società Farmaceutica del Mediterraneo latino, Lipari (Messina)(Abstract)*.
19. Lentini F., Faqi Said A., Amenta R., 1995. *Relazioni botaniche tra Sicilia e Nord Africa*, in *Atti dell' Accademia di Scienze Lettere ed Arti di Palermo*, s. 5, 15, a. accad. 1994-1995: 85-101.
20. Lentini F., Di Martino A., Amenta R., 1996. *Le piante di uso popolare nell'arcipelago delle Pelagie (AG)*, Congresso S.B.I. "Genziane e specie amaro-aromatiche", Abstracts, Camerino 8-10 giugno 1995: 32.
21. Lentini F., 2000. *The role of ethnobotanics in scientific research. State of ethnobotanical knowledge in Sicily*, "Fitoterapia" 71: 83-88.
22. Lentini F., Venza F., Amenta R., (2001), *Traditional Medicine in Sicily: Plants Used for Treatment of Skin Diseases*, in *Third International Congress of Ethnobotany, Napoli 2001, September 22-30, Abstracts*, "Delpinoa", n. s., 43: 24.
23. Lentini F., Amenta R., Venza F., 2003. *Piante utilizzate per la cura del piede: fitoterapia ed etnobotanica*. Atti 98° Congresso S.B.I. Catania, 24-26 settembre 2003.
24. Lentini F., Amenta R., Venza F., 2007. *Le piante cibo-medicina della tradizione popolare siciliana*. Atti 102° Congresso S.B.I. – Palermo, 26-29 settembre 2007.
25. Lentini F., Venza F., 2007. *Wild food plants of popular use in Sicily* "Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine" 3:15
26. Amico F.P., Sorce E.G. (1997), *Medicinal plants and phytotherapy in Mussomeli area (Caltanissetta, Sicily, Italy)*, "Fitoterapia" 68: 143-159
27. Arcidiacono S., Pavone P., Salmeri C., 1995. *Le specie spontanee usate per l'alimentazione animale umana nel territorio dell' Etna (Sicilia Orientale)*. "Giornale Botanico Italiano" 129,2: 165.
28. Arcidiacono S., Pavone P., 1994. *Erbe spontanee commestibili del territorio etneo*. "Bollettino Accademia Gioenia Scienze Naturali" (Catania) 27, 346: 461-588.
29. Arcidiacono S., Napoli M., Oddo G., Pavone P., 2007. *Piante selvatiche d'uso popolare nei territori di Alcara li Fusi e Militello Rosmarino (Messina, N-E Sicilia)*. "Quaderni di Botanica Ambientale e Applicata", 18, 105-146.
30. Arcidiacono S., Napoli M., Pavone P., 2002. *Piante selvatiche utilizzate nella medicina popolare e veterinaria nel territorio di Bronte (Catania)*. "Quaderni di Botanica Ambientale e Applicata" 10 :105-118.
31. Arcidiacono S., Napoli M., Pavone P., 2003. *Piante selvatiche d'uso popolare nel territorio di Bronte*

- (Catania).
- “Quaderni di Botanica Ambientale e Applicata” 14 :151-172.
32. Barbagallo C., Longhitano N., Meli R. (1979), *Contributo alla flora del versante ovest dell'Etna con osservazioni sulle piante officinali*, “Pubblicazioni dell' Istituto di Botanica dell' Università di Catania”, n.1.
33. Barbagallo C., Furnari F., 1967. *Flora officinale del territorio di Caltagirone (Catania)*. “Atti Ist. Bot. Univ. Pavia, s.6, III: 45-165.
34. Barbagallo C., Grillo M., Meli R., 1979. *Nota sulle Piante Officinali Spontanee e Coltivate del Territorio di Cesarò (Messina)*, “Fitoterapia” 2: 57-66.
35. Catanzaro F., 1968. *Piante officinali dell'isola di Pantelleria*, “Webbia” 23: 135-148.
36. Catanzaro F., 1970. *Le piante officinali del territorio di Bivona (Ag) nella tradizione popolare*, “Fitoterapia” 2: 66-83
37. Galt A. H., Galt J. W., 1978. *Peasant Use of Some Wild Plants on the Island of Pantelleria, Sicily*, “Economic Botany” 32: 20-26.
38. Napoli M., 1995. *Nomi dialettali dei più diffusi funghi a lamelle siciliani. (Agaricales, Russulales)*. “Micologia e Vegetazione Mediterranea”, 10, 25-38.
39. Napoli M., 1996. *Nomi dialettali dei più diffusi funghi privi di lamelle della micoflora siciliana (Aphylophorales, Boletales, Heterobasidiomycetes, Gastromycetes, Ascomycetes)*. “Micologia Italiana”, 1, pp. 37-47.
40. Napoli M., 1999. *Considerazioni sui valori simbolici dell'elemento vegetale nelle festività pasquali in Sicilia*. “Etna Uomo Ambiente”, 8(3), pp. 25-28.
41. Napoli M., 2000. *Indagine etnobotanica su alcune piante utilizzate, in Sicilia, nella medicina popolare, per curare le convulsioni, lo “spavento” e l'elmintiasi. Le ‘erbe dello scongiuro’*. “Formazione psichiatrica”. A. XXI (3-4), 67-80.
42. Napoli M., 2001. *Indagine su usi particolari ed insoliti dei vegetali in Sicilia: le piante, i fiori, i frutti e i semi utilizzati per gioco*. “Bollettino del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani” (BCSFLS), 19, pp. 265-291.
43. Napoli M., 2000. *La “Festa dell'Alloro” (“A ddaurata”) di Troina (Enna)*. “Etna Uomo Ambiente”, IV(9): 27-30.
44. Napoli M., 2002. *Utilizzazione nella pratica erboristica e magico-religiosa di Epilobium parviflorum Schreber (Onagraceae) nel territorio di Casalvecchio siculo (Messina)*. Atti del Convegno “Andar per verdure”, Linguaglossa 19-20 XII 1997: 164. Siracusa.
45. Napoli M., Giglio T., 2002. *Usi popolari di piante spontanee nel territorio di Monterosso Almo (Ragusa)*. “Bollettino Accademia Gioenia Scienze Naturali”, vol. 35, 361, pp. 361-401.
46. Napoli M., 2004. *Piante officinali utilizzate nel territorio dei Nebrodi nel corso di antiche pratiche erboristiche popolari. Il “rito delle sette erbe”*. “Formazione Psichiatrica” 1-2: 189- 196.
47. Napoli M., 2002. *Indagine sul significato magico-apotropaico di alcuni vegetali in Sicilia: le piante utilizzate nella tradizione popolare contro le fatture e il malocchio*. “Formazione Psichiatrica” 3-4: 3-17.
48. Napoli M., 2005. *Segnalazione dell'antico uso erboristico di Rosa canina L. (Rosaceae) per le presunte proprietà antirabbiche, in Sicilia*. “Formazione Psichiatrica” 1-2: 143-155.
49. Napoli M., 2003. *Indagine sul valore terapeutico attribuito ad alcuni vegetali nelle antiche pratiche erboristiche popolari siciliane. Le piante utilizzate per la cura dell'ernia nel territorio di Caltagirone (Catania)*. “Formazione Psichiatrica” 1-2: 39-50.
50. Raimondo F.M., 1980. *Le piante della flora locale nella tradizione popolare delle Madonie*, “Giornale Botanico Italiano”, 114: 142, 1981.
51. Schicchi R., Camarda L., Di Stefano V., Spadaio V., Pitonzo R., 2007. *Analisi qualitativa dei costituenti cumarinici presenti in campioni di manna prodotti da esemplari di Fraxinus angustifolia (Oleaceae) delle Madonie*. Atti 102° Congresso S.B.I., Palermo, 26-29 settembre 2007: 388.
52. Schicchi R., Marino P., Raimondo F.M., 2007. *Raccolta e conservazione del germoplasma frutticolo negli agrosistemi tradizionali della Sicilia*. Atti 102° Congresso S.B.I., Palermo, 26-29 settembre 2007: 185.
53. Tumino G., 1978-1979. *Le piante medicinali della provincia di Messina nella tradizione popolare e nella terapia attuale*, “Lavori dell' Istituto di Farmacognosia dell' Università di Messina” 12: 1-33. (6)
54. Lentini F., Venturella G., 1989. *Rassegna delle piante tossiche della flora siciliana*. “Atti dell' Accademia di Scienze Lettere ed Arti di Palermo” (1988-89). CO.GRA.S. Centro stampa Facoltà di Ingegneria.
55. www.sicilia.indettaglio.it/ita/comuni/pa/castelbuono/prodotti/prodotti.html
56. www.atlanteparchi.com/parco.regionale.etna/frutta.html
57. www.atlanteparchi.com/parco.regionale.madonie/dolci.html
58. www.atlanteparchi.com/parco.regionale.nebrodi/dolci.html
59. Guarrera P.M., 2006. *Usi e tradizioni della flora italiana. Medicina popolare ed etnobotanica*. Roma, Aracne.
60. Caracausi G., 1983. *Arabismi medievali in Sicilia*. Bollettino Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani. Suppl.5.
61. www.linguasiciliana.it
62. Conti F., Abbate G., Alessandrini A., Blasi C., 2005 - *An annotated checklist of the Italian Vascular Flora*. Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio. Dipartim. Biologia Vegetale Univ. “La Sapienza”, Palombi, Roma.
63. Schauenberg P., Paris F., 1977. *Le piante medicinali*. Newton Compton ed., Roma.
64. Picchi G., Pieroni A., 2005 *Atlante dei prodotti tipici. Le erbe*. INSOR, RAI, Agra ed, Roma.