

## Usi popolari delle piante selvatiche nel territorio di Villarosa (EN – Sicilia Centrale)

S. ARCIDIACONO<sup>2</sup>, R. COSTA<sup>1</sup>, G. MARLETTA<sup>3</sup>, P. PAVONE<sup>1</sup>, M. NAPOLI<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dipartimento di Botanica, Università degli studi di Catania, Via A. Longo, 19 – 95125 Catania

<sup>2</sup> Socio onorario ANISN Catania

<sup>3</sup> Docente scuole secondarie

**ABSTRACT** – *Popular uses of wild plants from Villarosa (Enna, C Sicily)*. – In the present work the authors report the result of ethnobotanical research, which have been carried out in an area of particular ethnobotanical interest in the territories of Villarosa (Enna, C Sicily). Data concerning 90 wild species used in the alimentation, agriculture, handicraft, human and veterinary medical care, and other ethnobotanical uses are reported. These data want to contribute to avoid the loss of traditional knowledge on uses concerning the wild plants.

**Key words:** wild plants, popular uses, Villarosa (Enna), C Sicily.

### INTRODUZIONE

In passato, il riconoscimento delle piante era legato a necessità pratiche connesse alla vita quotidiana. Le dinamiche socio-economiche e l'abbandono degli antichi stili di vita hanno limitato le conoscenze etnobotaniche esclusivamente a un ristretto numero di persone, soprattutto di anziani, determinando, progressivamente, la perdita delle pratiche tradizionali. Al fine di tramandare il ricco patrimonio culturale legato alle tradizioni sull'uso delle piante è stato condotta un'indagine di tipo etnobotanico nel territorio di Villarosa (Enna).

### IL TERRITORIO

#### *Caratteri fisiografici dell'area*

Il comprensorio di Villarosa, situato in provincia di Enna, si estende per 55 km<sup>2</sup> all'interno di una depressione alla base del Monte Giulfo (761 m). Il territorio è delimitato dai fiumi Salso (Imera meridionale) e dal fiume Morello. Confina con i comuni di Alimena (PA), Bompietro (PA), Calascibetta, Caltanissetta (CL), Enna, Santa Caterina Villarmosa (CL). Presenta un'altitudine media di circa 650 m.s.l.m. ed è caratterizzato da un'orografia prevalentemente di tipo collinare in cui predominano forme morbide dovute alla particolare costituzione degli affioramenti geologici, argille e marne, poco resistenti all'erosione. Il rilievo è rappresentato nella parte centrale dal Monte Giulfo (m. 761) nella parte settentrionale da Cozzo Viglio (m. 628), da Cozzo Centimolo (m. 594) e dal Monte Serralunga (m. 558), nella zona sud-orientale dal Monte Marcasita (m. 590) e da Cozzo San Giuliano (m. 526). Sotto il profilo geo-

logico l'area è costituita da estesi affioramenti di sabbie plio-pleistoceniche, alternate a calcareniti, a cui si aggiungono localmente anche argille marnose, argille brecciate, sia plioceniche che tortoniane ed affioramenti di roccia calcarea appartenenti ai depositi evaporitici della serie gesso-solfifera del Miocene superiore (Messiniano). Proprio i depositi evaporitici, con i sali di potassio e lo zolfo contenuto nei banchi di gesso e derivato dall'azione dei batteri solfodecompositori (*Desulfovibrio desulfuricans*), hanno rappresentato la ricchezza mineraria su cui è stata basata l'economia villarosana fino alla prima metà del secolo scorso. La caratterizzazione climatica è stata condotta utilizzando i dati registrati dalle stazioni pluviometriche di Villarosa (525 m, Fig. 1), Leonforte (640 m, Fig. 2) e dalle stazioni termopluviometriche di Enna (950 m), di Villa Priolo (565 m, Fig. 3) e di Barrafranca (448 m, Fig. 4). Le variazioni mensili delle temperature e delle precipitazioni sono tipiche del clima mediterraneo, ma con un effetto continentale derivato dalla distanza dal mare accentuato dalle catene montuose. La temperatura media annua è di 14 °C, con una media delle massime calcolata per i mesi di luglio e agosto che non supera i 30 °C. I valori delle massime assolute, per gli stessi mesi, sono intorno ai 34 °C. Per quanto riguarda invece la media delle temperature minime, i valori dei due mesi più freddi (gennaio e febbraio) sono di circa 3-4 °C. Per quanto riguarda le precipitazioni si riscontrano valori di circa 480 mm/anno. Per quanto riguarda la distribuzione mensile delle precipitazioni nelle singole stazioni, è evidente una discreta simmetria nell'ambito dei valori medi tra la piovosità dei mesi invernali (gennaio, febbraio, marzo) e quella dei mesi autunnali (dicembre, novembre e ottobre), ad eccezione di un picco generalizzato durante il mese di ottobre. I dati relativi a temperature e precipitazioni sono

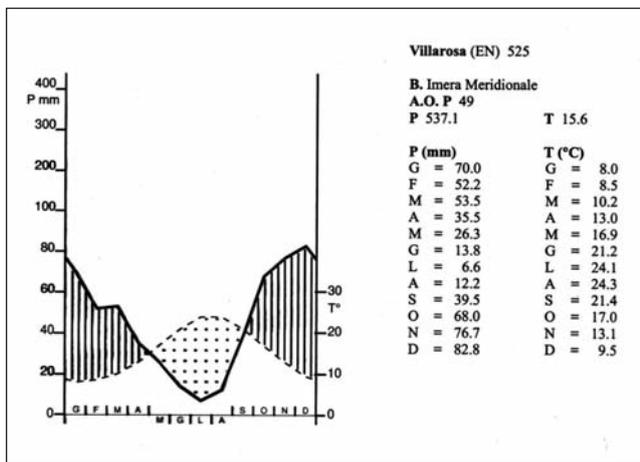


Fig. 1 - Diagramma termoudometrico di Villarosà.

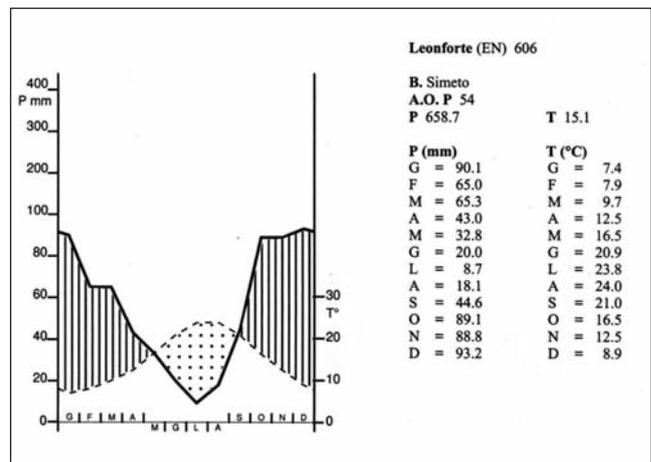


Fig. 2 - Diagramma termoudometrico di Leonforte.

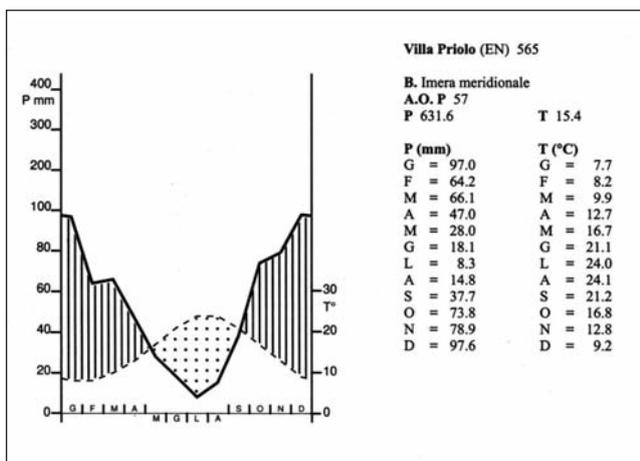


Fig. 3 - Diagramma termoudometrico di Villa Priolo.

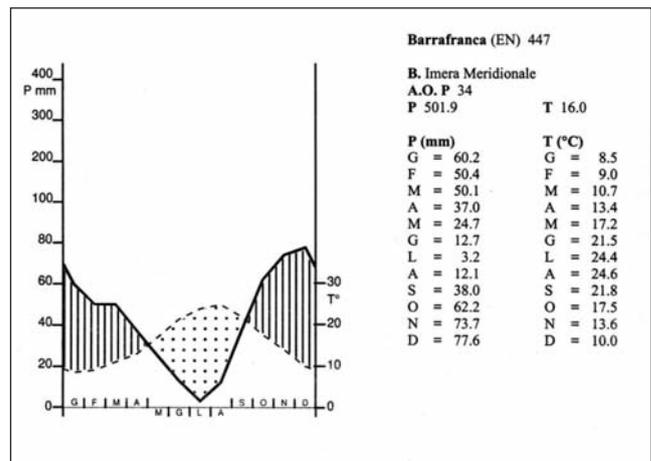


Fig. 4 - Diagramma termoudometrico di Barrafranca.

stati elaborati per delimitare le fasce bioclimatiche sulla base della classificazione proposta da Rivas-Martinez, (2004). Nel territorio oggetto di studio si individua una fascia di tipo mesomediterraneo secco superiore ed una di tipo termomediterraneo secco superiore.

#### Caratteri socio-economici

Villarosa ha una spiccata vocazione agricola e il paesaggio rurale è caratterizzato da latifondi a masseria. I seminativi cerealicoli sono gli aspetti colturali prevalenti, invece, poco estesi sono gli appezzamenti riservati a mandorleti, nocioleti, vigneti e alla coltivazione dei fichi d'india, localizzata soprattutto in prossimità dei torrenti, nelle stazioni poste in pendio e nelle aree non idonee alle coltivazioni cerealicole. Diffusa è la pratica della pastorizia transumante, soprattutto di ovini. Fino alla prima metà del secolo scorso l'economia villarosana era basata principalmente sulla estrazione mineraria dello zolfo e dei sali potassici, con 20 miniere localmente note come *pirrere* che determinarono una complessa organizzazione produttiva e sociale. Questa situazione economica cambiò radicalmente a partire dalla fine della seconda Guerra Mondiale che portò alla chiusura di tutte le miniere siciliane a causa del collasso nel settore estrattivo dovuto agli alti costi d'estrazione e per la

carenza infrastrutturale nei trasporti. Il fenomeno provocò una massiccia emigrazione dei moltissimi lavoratori villarosani in direzione dei paesi esteri soprattutto verso le città di Morlanwenz (Belgio) e di Le Quesnoy (Francia).

#### METODI DELLA RICERCA

Lo studio è stato condotto attraverso un censimento floristico delle specie di maggior utilizzo popolare. I dati sono stati raccolti attraverso interviste realizzate con gli abitanti del posto, agricoltori, pastori, massaie, artigiani, ecc. Per la determinazione e per l'ordinamento sistematico dei *taxa*, si è fatto riferimento alla Flora d'Italia (PIGNATTI, 1982), per la nomenclatura alle checklist di CONTI & al. 2005 e GIARDINA & al. 2007.

I *taxa* esaminati sono elencati nella Tab. 1. Essi sono stati corredati da una scheda indicante il nome scientifico, il nome comune, il nome dialettale della località d'indagine, la famiglia di appartenenza ed una descrizione dei principali impieghi etnobotanici. Le notizie riportate sono state ritenute valide solo se confermate da almeno tre soggetti intervistati. Particolare attenzione è stata dedicata al recupero delle espressioni culturali come aneddoti, metafore, ecc., legate al rapporto uomo-ambiente. Le schede riportano anche i *fitonimi* e le espressioni dialettali.

Tab.1 - Specie censite di interesse etnobotanico nel territorio di Villasora.

Nome scientifico	Nome comune	Nome vernacolare
<i>Agave Americana</i> L.	Agave	Zabara
<i>Ampelodesmos mauritanicus</i> (Poiret) Dur. Et Sch	Tagliamani	'Ddisa
<i>Anacyclus clavatus</i> (Desf.) Pers.	Camomilla	Panipanuzzu
<i>Artemisia arborescens</i> L.	Assenzio arboreo	Erba bianca
<i>Arundo donax</i> L.	Canna comune	Canna
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Asparago pungente	Sparacogna (pianta), Sparaci (turioni)
<i>Asparagus albus</i> L.	Asparago bianco	Sparaciu veru
<i>Asparagus horridus</i> L.	Asparago spinoso	Sparacogna
<i>Asphodeline lutea</i> (L.) Rchb.	Asfodelo giallo	Garufi
<i>Asphodels ramosus</i> ssp. <i>ramosus</i> Z.Diaz & Valdés	Asfodelo mediterraneo	Purrazza
<i>Avena fatua</i> L.	Avena selvatica	A'ina
<i>Beta vulgaris</i> L.	Bieta	Billetti sarbaggi
<i>Borago officinalis</i> L.	Borragine	Vurraina
<i>Bupleurum lancifolium</i> Hornem	Bupleuro granaiole	Troiaca
<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi	Mentuccia comune	Niputedda
<i>Calicotome spinosa</i> (L.) Link	Ginestra spinosa	Alastru
<i>Capparis spinosa</i> L.	Cappero	Chiapparu
<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medicus	Borsa del pastore	Vurza pastorica
<i>Carlina gummifera</i> (L.) Less.	Masticogna	Masticognu
<i>Celtis australis</i> L.	Bagolaro	Millicuccu
<i>Centaurea calcitrapa</i> L.	Fiordaliso stellato	Scubbiculisi
<i>Chamaerops humilis</i> L.	Palma nana	Scupazzu
<i>Charybdis pancration</i> (Steinh.) Speta	Scilla marittima	Cippudduni
<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria comune	Cicoria mailulina
<i>Citrus aurantium</i> (L.) Osbeck	Melangolo, Arancio amaro	Arancju amaru
<i>Convolvulus althaeoides</i> L.	Vilucchio rosso	Curniola
<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Biancospino	Russulidda
<i>Crepis vesicaria</i> L.	Radicchiella vescicosa	Cicoria a punitiddu
<i>Cynara cardunculus</i> L.	Carciofo selvatico	Carduni sarbaggju
<i>Cynodon dactylon</i> Pers.	Gramigna	Gramigna
<i>Cytisus villosus</i> Pourret	Citiso	Muddacchina
<i>Daucus carota</i> L. ssp. <i>carota</i>	Carota selvatica	Jhjasha
<i>Dittrichia viscosa</i> (L.) Greuter	Ceppica	Pilucara
<i>Ecballium elaterium</i> (L.) Rich.	Cocomero asinino	Cucummarazzu
<i>Eleoselinum asclepium</i> (L.) Bertol.	Eleoselino	'Ddabbs
<i>Erigeron bonariensis</i> hort. ex Link, Enum.Hort.Berol.	Seppola	Pulicara
<i>Eucalyptus calmadulensis</i> Dehnh	Eucalipto	'Calipsu, Calissu
<i>Euphorbia rigida</i> Bieb.	Euforbia rigida	Rizzitiddu
<i>Ferula communis</i> L.	Ferula comune	Ferla
<i>Ficus carica</i> L.	Fico	Ficu
<i>Foeniculum vulgare</i> Miller subsp. <i>vulgare</i>	Finocchietto selvatico	Finuccchjddu di campagna, Finucchju sarbaggju
<i>Gypsophyla arrostii</i> Guss.	Gipsofila di Arrosti	Erba sapunara
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Liquirizia	'Niculizia
<i>Helloborus bocconei</i> Ten.	Elleboro di Boccone	Radicchia
<i>Helminthotheca echioides</i> (L.)	Aspraggine	Spiredda
<i>Hirschfeldia incana</i> (L.) Lagr-Foss.	Senape lassana	Mazzareddi
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Erba di San Giovanni	Piricò
<i>Juncus acutus</i> L.	Giunco pungente	Iuncu
<i>Lagurus ovatus</i> L.	Piumino	Muscidda
<i>Lathyrus articulatus</i> L.	Cicerchia	Chierchiaru
<i>Laurus nobilis</i> L.	Alloro, Lauro	Addauru
<i>Lupinus albus</i> L.	Lupino	Luppinu
<i>Malva sylvestris</i> L.	Malva selvatica	Marba
<i>Marrubium vulgare</i> L.	Marrubio	Marrubiju
<i>Melilotus italicus</i> (L.) Lam.	Meliloto	Treu

Nome scientifico	Nome comune	Nome vernacolare
<i>Micromeria consentina</i> (Ten.) N. Terrac.	Issopo	Sopu
<i>Moricandia arvensis</i> (L.) DC.	Moricandia	Cavuluzzi o Aricchi da Madonna
<i>Notobasis syriaca</i> (L.) Cass.	Cardo siriano	Piscjalazzu
<i>Olea europea</i> L. ssp. <i>sylvestris</i>	Olivastro	Agljastru
<i>Onopordum illyricum</i> L.	Onopordo	'Napurdu
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Miller	Fico d'India	Ficudinia
<i>Oxalis pes-caprae</i> L.	Acetosella	Calacitra
<i>Papaver somniferum</i> L.	Papavero da oppio	Paparina
<i>Parietaria judaica</i> L.	Vetriola	Erba di vintu
<i>Phlomis fruticosa</i> L.	Salvione giallo	Sarbjuni
<i>Pinus pinea</i> L.	Pino domestico	Pignu
<i>Polycarpon tetraphyllum</i> L.	Migliarina	Spezzapetri
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Porcellana comune	Puccidana
<i>Prunus dulcis</i> (Miller D. A. Webb)	Mandorlo	Minnula
<i>Quercus virgiliana</i> (Ten.) Ten.	Roverella	Cerza
<i>Reichardia picroides</i> (L.) Roth	Caccialepre	Caccialibbru
<i>Ridolfia segetum</i> Moris	Aneto puzzolente	Anitu
<i>Rumex crispus</i> L.	Romice crespo o Lapazio	Lapazza
<i>Ruta chalepensis</i> L.	Ruta	Aruta
<i>Salix alba</i> L.	Salice	Salicju
<i>Salvia sclarea</i> L.	Scanderona, Chiarella, Erba sclarea	Muscatidrrara
<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	Savucu
<i>Scolymus grandiflorus</i> Desf.	Cardogna maggiore	Scuddi
<i>Scorzonera cana</i> (C. A. Meyer) Griseb.	Scorzonera delle argille	Pidi di gaddu
<i>Senecio delphinifolium</i> Vahl	Senecio granuloso	Camumidda
<i>Sinapis alba</i> L.	Senape bianca	Sinàpa
<i>Sixalix atropurpurea</i> ssp. <i>grandiflora</i> (Scop.) Soldano & F. Conti	Vedovina marittima	Scuparinu Tradintedda
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Crespigno comune	Cardedda 'ppi' cristiani
<i>Spartium junceum</i> L.	Ginestra odorosa	Inestra
<i>Sulla coronaria</i> (L.) Medik.	Sulla	Sudda
<i>Typha angustifolia</i> L.	Lisca maggiore	Buda
<i>Ulmus minor</i> Miller	Olmo comune	Urmu
<i>Urtica membranacea</i> Poiret	Ortica membranosa	Ardichedda fimminina
<i>Verbascum sinuatum</i> L.	Verbascu sinuato	Scupazzu

#### SCHEDE DEI TAXA CENSITI

##### ***Agave americana* L.**

**Famiglia:** *Agavaceae*

**Nome comune:** Agave

**Nome dialettale:** *Zabara*

Gli allevatori (*caprara*), durante il periodo estivo, danno alle capre le foglie succose (*zabari*) per supplire alla carenza di acqua. Anche il robusto stelo fiorifero veniva utilizzato dai pastori come tutore per limitare gli effetti della frattura degli arti degli armenti. Lo stelo tagliato nella misura dell'arto infortunato, veniva aperto a metà e privato del midollo. Le due docce così ottenute e applicate all'arto, venivano congiunte con legacci (*trizzi*) di *ampelodesmo* (*Ampelodesmos mauritanicus*). L'arto veniva così immobilizzato e con il tempo le fratture rinsaldate (*'ncummate*).

##### ***Ampelodesmos mauritanicus* (Poiret) Dur. Et Sch.**

**Famiglia:** *Poaceae*

**Nome comune:** Ampelodesmo, Tagliamani

**Nome dialettale:** *'Ddisa*

L'Ampelodesmo è una pianta erbacea perenne formante grossi cespugli densi e larghi anche più di 1 m. Dal centro dei cespi si dipartono culmi robusti alti 1-2 m (*bushigghi*), terminanti in una pannocchia ampia e unilaterale di fiori poco appariscenti. In passato, con le foglie legate per l'apice in gruppi di 5+5, venivano ottenuti legacci (*trizza di Iliami*) che venivano impiegati in agricoltura in vario modo: per legare i tralci della vite ai tutori che li sorreggevano oppure per riunire fra loro i manelli (*jirmiti*) di frumento in modo da formare i covoni (*gregne*). I cespi di Ampelodesmo, per la preparazione dei legacci, venivano falciati e le foglie poste ad essiccare al sole. Quando occorreva costituire il legaccio, le foglie venivano prima inumidite con immersio-

ne in acqua, riunite in mazzetti (di circa 10 foglie per ciascuno) ed intrecciate fra loro procedendo dalle estremità più sottili.

Per assemblare i manelli di grano veniva impugnato un fascetto di spighe con la mano sinistra mentre con la mano destra, provvista di falce (*fauci*), lo si mieteva. I culmi venivano riuniti in fascetti (*minzu jirmitu*), annodati fra loro tramite lo stelo (*busu*) dello stesso frumento, e poggiati a terra con le reste rivolte in avanti. La stessa procedura veniva ripetuta ma sistemando un altro fascetto con le reste rivolte dalla parte opposta ed ottenendo così un manello intero (*jirmitu*). Il culmo dell'*Ampelodesmo* era adoperato anche per definire (*sistiari*) l'impianto nella semina del frumento. A tal fine, dopo aver eliminato l'infiorescenza dal culmo, lo si conficcava ogni tre metri nel suolo (*chiantava n'to tirrenu*). Questa indicazione forniva al contadino che seminava a spaglio (*spagliu*), un orientamento preciso per la dispersione delle sementi.

Con le foglie dell'*Ampelodesmo* si allestiva anche una speciale ramazza (*scupa di lliama*) che veniva utilizzata per pulire i pavimenti domestici e soprattutto per togliere la cenere dal forno prima del suo uso, dopo essere stata intrisa d'acqua. I culmi (*bushigghi*) dell'*Ampelodesmo*, una volta secchi, venivano falciati e ripuliti dalle foglie inguainanti, tagliati su misura ed utilizzati per costruire le tapparelle (*cassine*) domestiche (Foto 1). I culmi, avendo un diametro decrescente dalla base verso l'apice, venivano disposti secondo un orientamento di tipo "testa-coda" e legati fra loro in sequenza con un sottile filo di spago, al fine di garantire la forma rettangolare della tapparella (*vineva latina*).

### ***Anacyclus tomentosus* (All.) DC.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Camomilla

**Nome dialettale:** *Panipanuzzu*

E' una pianta diffusa nei pascoli aridi e negli incolti delle colline argillose di Villarosa. Viene utilizzata a scopo alimentare: gli apici vegetativi appena spuntati sono consumati crudi, lessati oppure preparati in frittelle dopo essere stati prima sbollentati.

### ***Artemisia arborescens* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Assenzio arbustivo

**Nome dialettale:** *Ebba janca*

Questo suffrutice robusto grigio-argenteo e dall'odore aromatico gode presso il popolo villarose di una indiscussa attività terapeutica antielmintica, specialmente nella eliminazione degli ossiuri (*virmi*) parassiti intestinali con particolare ricorrenza nei bambini. Secondo la tradizione locale, per eliminare i parassiti che sopraggiungerebbero in seguito ad eventi di panico o di improvvisa collera, occorrerebbe intervenire con una prassi magico-terapeutica. Si tratta di un rituale chiamato *ciarmari i virmi* o *'nsurtiri i virmi*, praticato da alcuni anziani (*ciarmaturi*) custodi del rito a cui è stato tramandato oralmente dalla generazione precedente. Per *ciarmari i virmi* si fa odorare al bambino dell'Assenzio macinato, quindi lo si fa adagiare in posizione supina in modo tale che il *ciarmaturi* possa praticare, con la mano sinistra unta di olio santo, dei movimenti massaggiatori circolari sul ventre, recitando una formula (*razzoni pi virmi*) che avrebbe il potere di eliminare i parassiti. Inoltre, la



Foto 1 - Tapparella (*cassina*) ricavata con i culmi (*bushigghi*) di *Ampelodesmos mauritanicus*.

mano che esegue il massaggio deve essere benedetta (*ciarmata*) da una persona più anziana del *ciarmaturi*. La pratica di tale rituale andrebbe eseguita esclusivamente durante il tramonto; in quanto, secondo la credenza popolare, la luce del sole aumenterebbe la potenza, e quindi la resistenza del verme. In particolare, gli effetti del rituale sarebbero particolarmente efficaci se praticati nel pomeriggio del Venerdì Santo. Di seguito si riporta la formula sanatoria (*razzione pi virmi*) usata nel comprensorio di Villarosa:

*Luni Santu,  
Marti Santu,  
Mircuri Santu,  
Juvi Santu,  
Vennari Santu,  
Sabatu Santu  
Duminica di Pasqua Lu vermi n'terra casca  
Pasqua e pasquni cadi lu vermi a facci abbuccuni  
taglju unu,  
taglju dui  
taglju lu vermi ca aviti vui  
taglju tri taglju quattro taglju cinqu  
taglju lu vermi di lu cintu  
taglju sei taglju lu vermi di lu feli  
taglju sette taglju ottu taglju novi  
taglju lu vermi di lu cori  
taglju deci taglju lu vermi ca ti reggi.*

L'*Artemisia* veniva anche utilizzata nella medicina popolare per la cura degli orecchioni. A questo proposito, si avvolgeva dentro un panno un mazzetto di foglie di assen-

zio, quindi lo si arrotolava e dopo averlo riscaldato su una fonte di calore, lo si apponeva sulla parte dolorante.

Nella veterinaria popolare il decotto di assenzio è ancora usato per disinfettare gli eczemi e le eruzioni cutanee, provocate dalla scabbia, dei cani e gatti. Ancora oggi, grazie all'intenso odore aromatico, l'Artemisia è utilizzata per tenere lontani i topi dalle colture e dagli ambienti domestici. Ad esempio, per evitare che le radici dei carciofi vengano mangiate dai roditori, si pone un mazzetto di Artemisia accanto ad ogni pianta coltivata; per allontanarli dalle cantine, garage o abitazioni basta esporre un mazzetto di Artemisia fresca.

#### **Arundo donax L.**

**Famiglia:** *Poaceae*

**Nome comune:** Canna domestica

**Nome dialettale:** *Canna*

La Canna domestica o Canna comune è una pianta erbacea, graminiforme di grandi dimensioni, elofita che nel territorio villarosese forma dense macchie in corrispondenza dei terreni umidi che si trovano soprattutto ai margini dei campi coltivati o lungo gli argini di effimeri corsi d'acqua a carattere stagionale. Questa pianta ha rivestito un importante ruolo economico fino alla metà del secolo scorso quando dai canneti, che venivano impiantati nei terreni in cui la falda acquifera era superficiale, si ricavava un discreto profitto. Ma, dalla data citata, la canna ha perduto il suo valore economico, perchè tutti i manufatti da essa ricavati sono stati sostituiti con oggetti ottenuti da materie plastiche.

Il suo culmo, contemporaneamente flessibile e resistente, si prestava alla lavorazione per l'ottenimento di svariati oggetti di uso agricolo, pastorale, domestico, artigianale e ludico. Il culmo, veniva ridotto a sottili listelli, intrecciati insieme a virgulti (*virica*) di altre piante quali l'Oleastro (*Aggljastru*), il Carrubo (*Carrubbu*) e il Salice (*Saliciu*), per il confezionamento di diversi tipi di contenitori. In particolare con le fettucce di canna si ottenevano i laterali dei recipienti, mentre con i virgulti delle altre piante si facevano i fondi, i pilastri, l'orlo e i manici degli stessi. L'abilità dell'artigiano era fondamentale. Il cestaio, infatti, dava la forma e il disegno al manufatto, usando con maestria le sue mani e si avvaleva al massimo, dell'ausilio di un coltello e

di un semplice strumento a zufolo ottenuto dalla canna stessa. Fra questi recipienti ricordiamo i cofani, i panieri ed i canestri. I cofani (*cufina*) avevano una forma tronco-conica e capacità di circa 50 litri, erano forniti di due stretti manici sull'orlo dell'imboccatura ed usati per il trasporto a spalle della frutta. I panieri (*panara*) erano anch'essi di forma tronco-conica, ma possedevano una minore capacità (circa 20 litri), avevano un unico ampio manico ad arco e venivano impiegati nella raccolta della frutta ed in altre attività agricole. I canestri (*cannistra*) erano contenitori di vari oggetti prevalentemente di uso domestico.

Un manufatto ottenuto dalla Canna che merita una particolare attenzione è la cavagna (Foto 2). Si tratta di un singolare contenitore per la ricotta costituito essenzialmente da stecche ricavate dal culmo della pianta, ma alla cui costituzione concorrono parti di piante diverse: il legno di Olivastro (*Aggljastru*) e quello di Caprifico (*Ficara*) [o, in alternativa, di Tamerice (*Bruca*)], la cordella di foglie di Palma nana (*Scupazzu*) e i legacci di foglie di Ampelodesmo (*Ddisa*). Gli artigiani che lo realizzano hanno una perizia assolutamente non comune: sono in grado di manipolare fettucce vegetali di spessori minimi, inferiori al millimetro. La sua singolare forma ogivale discende dalle esigenze commerciali di un tempo in quanto, grazie alla sua forma, un considerevole numero di cavagne poteva essere stipato nelle sacche (*vertuli*) con le quali i venditori ambulanti le trasportavano per distribuirle agli acquirenti.

Dal culmo dell'*Arundo* lasciato integro si ricavavano altri oggetti. Ad esempio, in campo agricolo particolari arnesi (*canneddi*) erano adatti a proteggere le tre dita della mano sinistra che, durante la mietitura, potevano esser colpite dalla falce che il mietitore brandiva con l'altra mano. Oppure, i culmi integri venivano adoperati come aste lunghe 2-3 metri, con funzione di tutore (*canni pi 'mpalari*) per i tralci delle viti. In ambiente domestico gli impieghi della canna erano molteplici: l'arnese su cui si raccoglieva il filato, l'aspo (*matassaru*) si otteneva conficcando perpendicolarmente due corti stecchi di legno su un segmento di canna lungo circa 60 cm. Una lunga canna poggiata su due trespoli era il sostegno ideale per stendere il bucato. Dalla canna la massaia otteneva corti rocchi dalle estremità a zufolo che servivano da forma sulle quali modellare (*ncannulari*) la cialda dei cannoli (*scoccia du cannolu*). Un importante utensile domestico era il silo casalingo (*cannizzu*), utilizzato per conservare i cereali o i legumi, che costituivano la fondamentale riserva alimentare delle famiglie rurali del passato (Foto 3). Questo utensile era realizzato da esperti artigiani chiamati *mastri cannizzari*, i quali fessuravano longitudinalmente, e da un solo lato, il culmo, quindi lo aprivano a libro schiacciandolo sopra una superficie piana, così da realizzare delle fettucce lunghe quanto la lunghezza della canna fessa e larghe 5-8 cm. Infine, intrecciavano queste fettucce ad ordito e trama per ottenere un graticcio. Per comporre il silo si ripiegava il graticcio su sé stesso, parallelamente ai suoi lati più lunghi e si facevano combaciare i due lati corti, infine questi venivano cuciti fra loro con del fil di ferro per realizzare un cilindro cavo con basi virtuali. La base superiore del cilindro costituiva la bocca dell'attrezzo attraverso la quale venivano caricate le granaglie, mentre la base inferiore veniva poggiata su un piano di legno. Infine, per prelevare la quantità giornaliera di cibo si praticava una finestrella (*zappeddu*) in prossimità della



Foto 2 - La Cavagna è un manufatto realizzato con diverse piante.



Foto 3 - Silo casalingo (*cannizzu*).

base. Il silo era di dimensioni varie, in base alle scorte che la famiglia stimava di consumare durante l'annata: ve ne erano alcuni alti anche 2 metri e con diametro di un metro. In questi sili enormi per impedirne lo sfasciamento la circonferenza mediana veniva rinforzata da una fettuccia metallica. Con le canne venivano realizzate anche le coperture dei tetti delle case rurali (*tetti 'ncannizzati*). Per queste opere, dopo aver tagliato le canne nella misura opportuna e ripulite dai residui di foglie, venivano legate fra loro con del fil di ferro sottile (*trancafilu*) in modo da ottenere delle ampie stuoie. Le stuoie venivano adagiate per traverso sullo scheletro del tetto che era formato da travi portanti di legno. Al di sopra delle stuoie di canna veniva steso un impasto di gesso (*ittata di issu*) ed infine, si mettevano in posa, ad embrice, le tegole (*canali*). In passato, con le canne fesse venivano confezionati originali telai che venivano utilizzati per la commercializzazione dei fichi secchi interi (*passulina*) o tagliati a metà. La forma di questi telai potevano essere varie: a stella (*cori*) oppure nella forma a *signurina* in cui le canne disposte ad X sono sormontate da una immagine di volto femminile ritagliato da qualche rivista. Con le canne si realizzavano anche i tetti a botte (*dammusi*) delle case di città. La canna veniva utilizzata anche dai pastai (*pastari*), i

quali usavano far seccare certi tipi di pasta lunga e piatta (*lasagneddi*), su lunghe canne sostenute orizzontalmente da un paio di trespoli. Con la canna si facevano anche oggetti di svago, fra cui particolare rilevanza aveva lo zufolo (*fri-scalettu*). Questo strumento musicale era fatto con un segmento del culmo lungo circa 30 cm, tagliato ad un'estremità in forma di becco di flauto. Sul corpo della canna, vicino all'imboccatura, si praticava con il coltello una finestrella rettangolare e, a seguire, sei fori circolari, ottenuti con un ferro rovente. Queste aperture venivano usate per tasteggiare sullo strumento. L'ancia dello zufolo si ricavava dalla Ferula oppure dall'Oleandro ed era un cilindretto tagliato anch'esso a becco di flauto che veniva introdotto nella canna, a perfetta tenuta, eccetto che per una stretta banda superiore. Oggi, gli zufoli di canna sono prodotti in gran quantità, ma hanno perduto la funzione di strumento musicale divenendo oggetti tipici dell'artigianato locale e venduti nelle località turistiche. Con la canna veniva realizzato anche l'aquilone (*stidda*) che veniva costruito con carta velina colorata, colla d'amido, spago e due sottili listelli di canna: uno formava il *longherone*, sul quale si legava lo spago, e l'altro costituiva lo *sbatacchio*, che veniva piegato a mo' di arco in modo da impartire all'insieme la necessaria rigidità.

#### *Asparagus acutifolius* L.

**Famiglia:** *Liliaceae*

**Nome comune:** Asparago pungente

**Nome dialettale:** *Sparacogna*

L'asparago è una pianta arbustiva, sempreverde, con fusti ramosissimi, foglie ridotte a minute squame sostituite da cladodi, aghiformi, rigidi, terminanti in una spinula cornea pungente di 1 mm. Con il termine "asparago" oltre ad indicare l'intera pianta si individuano anche i turioni commestibili e amarognoli. Nel dialetto locale le parti sono diversificate da due termini: la pianta ed i suoi tralci spinosi sono chiamati *sparacogna* mentre i turioni sono denominati *sparaci*. I turioni dell'asparago pungente sono ritenuti molto più gustosi di quelli dell'asparago coltivato e per tale motivo è utilizzato come pianta alimentare. Gli *sparaci* sono preparati in vari modi, ad esempio sono consumati nelle frittiture con le uova oppure lessati ed aggiunti come condimento nei risotti. Una ricetta tipica del luogo è quella della pietanza detta *scjhuscjhariddu*, in questo caso i turioni vengono posti in una casseruola con poca acqua e cucinati a vapore. Appena cotti si aggiungono uova sbattute e formaggio grattugiato così da ottenere un cibo dalla consistenza spugnosa. Questi turioni sono molto ricercati sicché nella stagione opportuna (marzo-aprile) molti contadini raccolgono e vendono a mazzetti i turioni su panchetti improvvisati.

I rametti di asparago rimangono verdi a lungo e non perdono i cladodi una volta raccolti, per questo motivo, diventano elementi decorativi nella ricostruzione delle scene legate alla natività. A tal fine, vengono adagiati ad arco sopra il Presepe (*Presepiu*), e cosparsi con fiocchi di cotone idrofilo per simulare la volta celeste (Foto 4).

#### *Asparagus albus* L.

**Famiglia:** *Liliaceae*

**Nome comune:** Asparago bianco

**Nome dialettale:** *Sparaciu veru*

I germogli dell'Asparago bianco (turioni) sono molto



Foto 4 - Tralci di asparago nel presepe (*presepiu*).

ricercati per fini alimentari e numerosi sono i raccoglitori che, nel periodo compreso tra novembre e marzo, organizzano in paese un piccolo mercato locale. In cucina si preparano stufati (*affucati*) in padella utilizzando pochissima acqua. Durante la raccolta i contadini, per superare le difficoltà legate alla spinosità della pianta e poter introdurre la mano tra le ramificazioni, piegano col piede i tralci mettendo a nudo anche eventuali getti occultati dall'intrico dei rami.

***Asparagus horridus* L.**

**Famiglia:** *Liliaceae*

**Nome comune:** Asparago spinoso

**Nome dialettale:** *Sparacogna*

Questa pianta è apprezzata per i turioni che una volta raccolti vengono cucinati con modalità comuni alle altre specie di asparagi.

***Asphodeline lutea* (L.) Rchb.**

**Famiglia:** *Liliaceae*

**Nome comune:** Asfodelo giallo

**Nome dialettale:** *Garufi*

Questa pianta è apprezzata per i teneri germogli (*giummi*) che vengono raccolti prima della fioritura e con i quali, dopo essere stati mondati dalle foglie e dalle squame cartilaginee (*si munnanu*), vengono preparate gustose frittate.

***Asphodelus ramosus* ssp. *ramosus* Z. Diaz & Valdés**

**Famiglia:** *Liliaceae*

**Nome comune:** Asfodelo mediterraneo

**Nome dialettale:** *Purrazza*

Nel territorio è radicata la credenza che dalla fruttificazione della pianta sia possibile prevedere l'andamento del raccolto del frumento (*lavuri*). Infatti, se l'Asfodelo presenta una copiosa fruttificazione, per analogia, lo sarà anche quella delle spighe di grano, da cui deriva il detto: "*l'annata si ni va apprissu la purrazza*". Inoltre, in passato le radici tuberizzate venivano consumate dalla povera gente in sostituzione delle carote. Questo espediente gastronomico era praticato anche dagli abitanti del vicino villaggio di Villapriolo per questo motivo, gli abitanti venivano appellati dai villarosesi *purrazzara*, sottolineando così la loro non florida condizione economica. Si racconta che un giorno

alcuni buontemponi di Villapriolo invitarono un gruppo di villarosesi ad un banchetto in cui alcune pietanze erano radici di Asfodelo camuffate da carote. I villarosesi trovarono molto buono il desinare, sicché fu dimostrato che anche gli abitanti di Villarosa divennero *purrazzara*.

***Avena fatua* L.**

**Famiglia:** *Poaceae*

**Nome comune:** Avena selvatica

**Nome dialettale:** *Aina*

Era pratica popolare (così come per la specie *Avena sativa* L., abbondantemente coltivata e usata come biada per gli animali di allevamento, soprattutto cavalli) preparare con le foglie e lo stelo dell'*Aina* infusi e decotti perché di queste piante erano note l'azione purgativa e diuretica. Questi preparati venivano somministrati anche agli animali per rinfrescarne l'apparato digerente. Ma oltre a riconoscerne le proprietà diuretiche, emollienti, rinfrescanti, vitaminiche, l'*Avena* era popolare anche tra i bambini e ragazzi perché con alcune sue parti era semplice improvvisare del materiale da gioco.

Le spighette venivano sfilate dalla pannocchia e lanciate dalle ragazze sui golfini delle coetanee; quindi, venivano contate le spighette che rimanevano impigliate tra i tessuti e pronosticavano il numero degli innamorati (*zziti*) che avrebbero incontrato.

Lo stelo cavo serviva, inoltre, a preparare un rudimentale strumento musicale chiamato *sampugna*. A tal fine un segmento nodale del culmo veniva isolato e troncato in maniera tale che ad una estremità rimanesse un nodo e che all'altra rimanesse l'apertura. Quindi con le dita si schiacciava la parte mediana del segmento in modo da creare delle fessure longitudinali. Soffiando sulla estremità libera veniva emesso un suono che poteva essere modulato modificando le fessurazioni con movimenti di va e vieni rispetto alla bocca del suonatore. Quando a *sampugna* non emetteva il suono desiderato, allora il ragazzo puniva lo strumento schiacciandolo con il piede e recitando una cantilena: *Clo clo clo sutta i pedi di San Calò o mi soni o ti scaccju*.

Un altro modo per passare il tempo era quello di preparare un cappio per catturare le lucertole. Per far ciò venivano eliminate tutte le spighette dalla pannocchia e realizzato un nodo scorsoio. Su di esso, veniva versata un po' di saliva e la trappola posta dinanzi alla fenditura in cui era stata vista rintanare la lucertola che, uscendo dalla tana attratta dall'odore della saliva, rimaneva catturata dal cappio.

***Beta vulgaris* L.**

**Famiglia:** *Chenopodiaceae*

**Nome comune:** Bieta

**Nome dialettale:** *Biletti sarbaggi*

E' una nota pianta per uso alimentare, della quale si consumano le foglie e le cime che vengono preparate in vari modi. Tradizionalmente la Bieta viene preparata in frittata, oppure cucinata con olive nere e aglio o insieme a salsa di pomodoro e patate, o utilizzata come ingrediente nelle minestre di legumi.

Da questa pianta selvatica sono state selezionate le biete coltivate (*billetti manzi*), che però hanno acquisito un sapore ed un aspetto molto diverso.

***Borago officinalis* L.****Famiglia:** *Boraginaceae***Nome comune:** Borrachine**Nome dialettale:** *Vurraina*

La cime giovani, le foglie tenere e la pianta intera, sono consumate come pietanza di verdura lessata e condita con olio e sale o sono utilizzate come ingrediente nelle minestre di fave secche sgusciate (*maccu*), insieme al Finocchietto e alle foglie del Carciofo selvatico. La presenza delle setole non costituisce un ostacolo al consumo di questa verdura in quanto queste perdono rigidità dopo la cottura. Le giovani foglie, quando consumate crude in insalata, vengono condite con aceto per far svanire la rigidità dei peli. La Boragine è ritenuta un cibo lenitivo ad azione antinfiammatoria e rinfrescante, ma nel territorio di Villarosa si evidenzia una contraddizione in tal senso in quanto questa specie è anche considerata una verdura irritante (*viddura cauda*).

***Bupleurum lancifolium* Hornem****Famiglia:** *Apiaceae***Nome comune:** Bupleuro granaioolo**Nome dialettale:** *Troiaca*

La *Troiaca* nella medicina popolare è utilizzata come antiacido. A tal fine si prepara un infuso ponendo le foglie in acqua, portando ad ebollizione e facendo riposare il tutto per 5 minuti prima di essere bevuto dal paziente.

***Calamintha nepeta* (L.) Savi****Famiglia:** *Lamiaceae***Nome comune:** Nepitella**Nome dialettale:** *Niputedda*

Nella medicina popolare è utilizzata per disinfettare le ferite, per lenire le punture di insetti ed attenuare dolori somatici di origine nervosa. Il suo utilizzo prevede la macerazione della parte aerea in alcol ed applicazione del preparato sulla parte interessata con del cotone. Le proprietà terapeutiche sono riconosciute sia per l'uomo che per gli animali. In veterinaria si utilizza per curare la mastite bovina o ovina lasciando macerare le infiorescenze in olio d'oliva per 15 giorni e applicando l'unguento sulla parte infiammata per 8 giorni. Le proprietà fitoterapiche della pianta sono ritenute dai locali così importanti che si preparano delle conserve di infiorescenze di Nepitella che vengono raccolte in estate, essiccate e conservate in barattoli di vetro.

***Calicotome spinosa* (L.) Link****Famiglia:** *Fabaceae***Nome comune:** Ginestra spinosa**Nome dialettale:** *Alastra*

E' un arbusto densamente ramificato con rami terminanti in spine robuste. Proprio per questo intrico naturale di spine veniva utilizzato per predisporre recinzioni e limiti armati sui muretti a secco, per delimitare ovili (*mànnari*) o poderi. Il legno della ginestra spinosa un tempo, veniva impiegato anche come combustibile nel riscaldamento dei forni domestici. A tal fine i contadini si recavano negli alastreti, macchie degradate soprattutto ad opera di incendi e, con la roncola, raccoglievano enormi fasci di alastra che caricavano sulle spalle, protette da un grembiule (*fadali*) ottenuto dalla pelle di ovino.

***Capparis spinosa* L.****Famiglia:** *Capparidaceae***Nome comune:** Cappero**Nome dialettale:** *Chiapparù*

Il Cappero viene utilizzato a scopo alimentare: dalla pianta (*macchia di chiapparà*) si raccolgono boccioli (*but-tuneddi*), i frutti (*cucummariddi*) e le cime tenere dei tralci (*tinnirumi*). Questa pianta contiene un glucoside la capparirutina che ha proprietà toniche e diuretiche, ma che la rende irritante e molto amara (*amarumi*). Pertanto, ai fini eduli, le diverse parti devono seguire un'adeguata deamarificazione (*cura*) che prevede o l'ammollo in acqua fredda per 2-3 giorni, cambiando ripetutamente l'acqua oppure, previa sbollentatura, l'immissione in un canestro con del sale (*panaru cu sali*) per qualche giorno. I boccioli e i frutti, lavati e conservati sotto sale o sottolio, sono utilizzati per aromatizzare i cibi e condire numerose pietanze.

***Capsella bursa-pastoris* (L.) Medicus****Famiglia:** *Fabaceae***Nome comune:** Borsa del pastore**Nome dialettale:** *Vurza pasturi*

Nella medicina popolare con le sue foglie si prepara un cataplasma come presunto rimedio antiemorragico specialmente nei casi di epistassi, metrorragie e menorragie.

***Carlina gummifera* (L.) Less.****Famiglia:** *Asteraceae***Nome comune:** Masticogna**Nome dialettale:** *Masticognu*

E' una pianta erbacea che possiede una grossa radice a fittone che può raggiungere 80 cm di lunghezza e 15 di diametro. Proprio questo fittone era utilizzato dai pastori per costruire la capocchia del bastone con cui veniva rimestata la ricotta (*ruminaturi*) all'interno di un particolare pentolone (*quadara*). Il bastone era ricavato da un ramo di Olivastro (*Agghiastru*) scelto in modo tale che le ramificazioni terminali potessero agganciarsi alla capocchia quando le due parti erano ancora tenere. Così facendo accadeva che esse, seccando, potessero saldarsi fra loro. L'utilizzo della capocchia di Masticogna era collegata alle caratteristiche di morbidezza e fibrosità della sua radice che impediva l'usura del fondo della *quadara* di rame a causa del continuo sfregamento. Il cappuccio del *ruminaturi* poteva essere ottenuto anche con materiali diversi dalla Masticogna, tuttavia sembra che l'utilizzo di questa pianta favorisse la coagulazione ed impartisse alla ricotta un aroma apprezzato.

***Celtis australis* L.****Famiglia:** *Ulmaceae***Nome comune:** Bagolaro**Nome dialettale:** *Millicuccu*

Il legno di quest'albero possiede particolari doti di flessibilità e durezza. Per queste qualità viene usato ancora oggi dai pastori per costruire il collare (*cuddaru*) da applicare al collo dei bovini e degli ovini. Per la costruzione di tale arnese si isola dalla pianta un tronchetto, lungo circa un metro che viene lavorato con l'ascia (*accetta*) e con una sorta di coltello a due manici (*raspa*) fino ad ottenere un asse rettangolare avente lo spessore di appena 2 cm. Il collare deve assumere una conformazione arcuata pertanto nel caso di

legno secco, è necessario renderlo morbido immergendolo, per un certo tempo, in acqua bollente. Invece nel caso di legno fresco si agisce così come il legno si trova. A questo punto, un'estremità dell'asse, viene introdotta nell'apposita fenditura di un utensile chiamato *votacuddaru*, e quindi, la tavoletta viene forzata e ripiegata ad "U". La conformazione ad "U" viene garantita con una legatura, mantenuta fino a quando il legno asciugandosi, assumerà perennemente la sagoma voluta. Il collare viene completato con una traversa (*puntagghiera*) alla quale si attacca il campanaccio. La traversa è generalmente realizzata in cuoio, ma può essere ottenuta anche in ferro e rivestita in cuoio, ed è fissata all'arco del collare mediante due fermi a forma di cuneo (*chiaveddi*) realizzati anch'essi in ferro o in cuoio. Questi collari, spesso, vengono decorati dagli stessi pastori (Foto 5).

Con il legno del bagolaro venivano ricavati anche altri due attrezzi utili in campo domestico ed agricolo formati da sottili e stretti (circa 3 cm) listelli incurvati ed incrociati. La cupola (*circu*) era un oggetto di forma emisferica che si poneva sopra il braciere (*conca*) con la funzione di evitare che i bambini venissero a contatto con il fuoco e consentire di stendere ad asciugare la biancheria. Il porta brocche (*porta quartara*) si poneva a bilancia sulla sella delle cavalcature per alloggiare due brocche di acqua (*quartare*) per dissetare i contadini.

I frutti del Bagolaro sono delle piccole drupe eduli dalla polpa dolce e particolarmente gradevole. Un tempo, ghiotti ne erano i ragazzi che da questi frutti traevano una leccornia ed un momento ludico. I noccioli (*nozzula*) delle drupe, privati della polpa, venivano utilizzati come munizioni di una cerbottana (*buccina*) ricavata da un internodo di canna. Con quest'arma innocua intraprendevano interminabili battaglie fra bande rivali.

### ***Centaurea calcitrapa* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Fiordaliso stellato

**Nome dialettale:** *Scubbiculisi*

Si utilizzano le foglie a scopo alimentare che vengono prima pulite e sottoposte a bollitura e quindi consumate condite con olio.

### ***Chamaerops humilis* L.**

**Famiglia:** *Arecaceae*

**Nome comune:** Palma nana

**Nome dialettale:** *Scupazzu*

La Palma nana non cresce nel territorio in esame ma alcuni manufatti realizzati con le sue foglie erano molto diffusi. La bugnola (*coffa*) era un contenitore che aveva molteplici impieghi: veniva utilizzata dal contadino per riporvi le sementi durante la semina a spaglio o dall'allevatore per appenderla al collo del bestiame (*pruvena*) e riporvi il mangime: favetta (*favedda*) o crusca (*canigglja*, Foto 6). Anche in ambito domestico la pianta era assai apprezzata: dall'affastellamento del germoglio centrale (*curina*) si otteneva la scopa casalinga e dalle sfibratura delle foglie esterne si ricava una fibra (*crinu*) utilizzata per riempire i materassi.

### ***Charybdis pancratium* (Steinh.) Speta**

**Famiglia:** *Liliaceae*

**Nome comune:** Scilla marittima

**Nome dialettale:** *Cipudduni*



Foto 5 - Collare (*cuddaru*) istoriato.

È una pianta erbacea utilizzata nella medicina popolare. È dotata di un grosso bulbo subsferico o piriforme carnoso di 6-15 cm di lunghezza, generalmente emergente dal suolo, che viene raccolto a fine agosto poco prima della fioritura per scopi medicamentosi. Il bulbo comprende uno strato esterno di brattee involucriali, uno strato intermedio costituito dalle squame mediane ed uno più interno costituito da squame bianchicce e mucillaginose. Nel territorio il voluminoso bulbo era usato per curare gli arrossamenti cutanei e l'irrefrenabile prurito (*favuni*) che affliggeva gli agricoltori quando immagazzinavano le fave in ambienti angusti e poco ventilati. Tale disturbo era causato dalle esuvie, fluttuanti nell'aria all'interno del magazzino, di un acaro (*Pyemotes ventricosus*) parassita di un infestante del seme della leguminosa (*Bruchus rufimanus*, Foto 7), localmente detta *gad-dinedda*. Per calmare il fastidiosissimo prurito i contadini strofinavano sulla pelle arrossata una poltiglia ricavata dalle squame del *cipudduni*.

### ***Cichorium intybus* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Cicoria

**Nome dialettale:** *Cicoria maiulina*

Pianta erbacea frequente lungo le vie, negli incolti e ruderi o infestante gli orti. Le foglie basali giovani costituiscono un'ottima verdura che viene raccolta durante i mesi



Foto 6 - Bugnola (*coffa*) per gli animali da soma.

invernali. Si consuma lessata e condita con olio e limone. Viene comunemente commerciata durante la fiera del paese.

***Citrus aurantium* (L.) Osbeck**

**Famiglia:** *Rutaceae*

**Nome comune:** Melangolo o Arancio amaro

**Nome dialettale:** *Arancju amaru*

E' un albero sempreverde di medie dimensioni con chioma rotondeggiante e ampia che viene utilizzato come portainnesto per le altre specie di agrumi. Inoltre, dai suoi rami si ottengono i manici della zappe (*marruggi*). L'Arancio amaro compare in un motto locale, che parla proprio del suo sapore sgradevole:

*Aranci, aranci  
cu javi guai si chianci.*

***Convolvulus althaeoides* L.**

**Famiglia:** *Convolvulaceae*

**Nome comune:** Vilucchio rosso

**Nome dialettale:** *Curniola*

E' considerata un ottimo mangime per i conigli da allevamento. Viene dato in pasto dopo essere stato falciato e posto a riposare per 24 ore.

***Crataegus monogyna* Jacq.**

**Famiglia:** *Rosaceae*

**Nome comune:** Biancospino

**Nome dialettale:** *Russulidda*

Durante l'estate questa pianta produce frutti rossi, carnosì che vengono mangiati dai passanti per sfizio. In agricoltura viene utilizzato come portainnesto per l'Azzeruolo

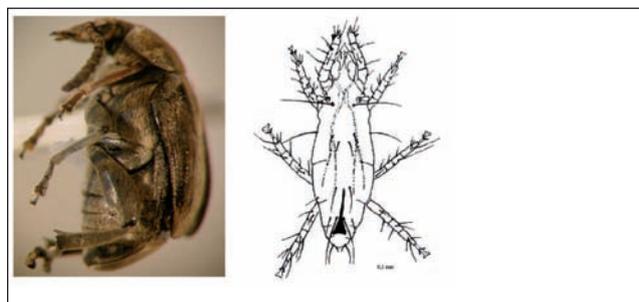


Foto 7 - A sinistra, infestante del seme delle leguminose (Tenchio delle fave, *gaddinedda*); a destra suo acaro parassita.

(*Nzalora*) coltivato. E' una pianta della quale sono note le proprietà medicinali, infatti le preparazioni ottenute con le sommità fiorite del biancospino hanno azione cardioattiva; inoltre, con i fiori essiccati all'ombra, viene preparato un infuso ad azione sedativa, che viene utilizzato per conciliare il sonno. L'infuso si prepara ponendo in acqua calda per circa 15 minuti i fiori, filtrando e bevendo il preparato durante il giorno.

***Crepis vesicaria* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Radichiella vescicosa

**Nome dialettale:** *Cicoria a punitiddu*

E' una pianta perenne o bienne comune negli incolti e lungo le vie. Le foglie sono utilizzate a scopo alimentare e vengono consumate lessate.

***Cynara cardunculus* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Carciofo selvatico

**Nome dialettale:** *Carduni*

Pianta spinosa alta fino a 1,5m con fusto robusto coperto da peluria ragnatelosa. Le foglie sono grandi e incise o pennatosette, munite di spine gialle e riunite in un cespo (*zzotta*). Sul finire dell'inverno, emerge (*spica*) uno scapo fiorifero sormontato da un voluminoso capolino, ricoperto di squame.

Durante l'inverno, prima che la pianta emetta gli scapi fiorali (*spichi*), si raccoglie il cespo basale con l'aiuto di una zappetta (*zapudda*), e si monda eliminando sia le foglie esterne, che sono le più dure, sia quelle del germoglio centrale (*civu du carduni*) che sono le più ispide. Vengono selezionate le foglie mediane e, per ciascuna di esse, si elimina la lamina armata di aculei (*si munna*) fino a lasciare la grossa nervatura centrale. Le nervature si pongono in una soluzione di acqua e limone, per evitare l'annerimento, quindi si sbollentano (*si squadanu*) e si immergono in una pastella composta da farina, acqua, sale, pepe nero e uova e si friggono. Le nervature possono anche essere consumate crude intingendole nel sale (*a strica sali*).

Quando la pianta è *spicata*, invece, si raccoglie il capolino ancora immaturo. I capolini giovani costituiscono i carciofini (*cacucciuliddi*) che vengono preparati lessandoli con acqua e sale e desquamati foglia a foglia (*cozza a cozza*) così come si fa con i carciofi da orto (Foto 8).

Una filastrocca popolare, tipica del periodo natalizio, fa riferimento ai carducci del carciofo selvatico:

*L'à saputu lu massaru,*



Foto 8 - Carciofini (*cacucciuliddi*) esposti per la vendita.

*nun aviva cchi ci purtari,  
j cci vaju 'ppi pirdunu  
e cci purtu un mazzu 'i carduna*

***Cynodon dactylon* Pers.**

**Famiglia:** *Poaceae*

**Nome comune:** Gramigna

**Nome dialettale:** *Gramigna*

Nella medicina popolare questa pianta è utilizzata come depurativa e diuretica per il trattamento delle alterazioni dell'apparato urinario, delle infiammazioni alla vescica e contro i calcoli renali. Eliminerrebbe, infatti, la renella ed eserciterebbe una azione preventiva sulle coliche del rene (*rugnuni*). Si prepara un infuso con le radici stolonifere che deve essere assunto giornalmente.

***Cytisus villosus* Pourret**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Citiso

**Nome dialettale:** *Muddacchina*

E' un arbusto utilizzato sia in ambito cosmetico-sanitario che domestico. Con le foglie fresche si prepara un infuso per pediluvi particolarmente indicato nei casi in cui una eccessiva sudorazione genera alterazione spongiose sulla pelle (*pidi squadati*).

In ambito domestico i rami ancora provvisti di foglie, riuniti in fasci, venivano usati come scopa da forno, che intrisa d'acqua, serviva per pulire la cavità prima di immettervi le pagnotte.

***Daucus carota* L. ssp. *carota***

**Famiglia:** *Apiaceae*

**Nome comune:** Carota selvatica

**Nome dialettale:** *Jhjasha, Ciasca*

La Carota selvatica e la Carota giallastra (*D. aureus*) sono considerate nel territorio delle piante infestanti che disturbano la coltivazione del frumento. La parte erbacea contiene particolari sostanze che impartiscono odori e sapori sgradevoli alla farina ottenuta. Per eliminare tali inconvenienti le spighe vengono lasciate ad asciugare al sole e private dei residui delle infestanti prima di procedere con la trebbiatura (*pisata*).

***Dittrichia viscosa* (L.) Greuter**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Ceppica

**Nome dialettale:** *Pilucara*

E' una pianta erbacea perenne, vischiosa e pelosa, che emana uno sgradevole odore resinoso. Possederebbe delle virtù medicinali per cui le sue foglie sono utilizzate nella preparazione di un decotto con il quale sono praticati dei pediluvi per il trattamento dell'eccessiva sudorazione dei piedi (*pidi squadati*).

***Ecballium elaterium* (L.) A. Rich.**

**Famiglia:** *Cucurbitaceae*

**Nome comune:** Cocomero asinino

**Nome dialettale:** *Cucummarazzu*

Nella veterinaria popolare la pianta è utilizzata dai pastori per sanare le ferite degli animali. Le parti vegetative vengono poste all'interno di un panno di juta (*cannavazzu*) e pestate con una pietra piatta in modo da far espellere il succo (*u sucu*). Quindi, la tela intrisa di succo viene spremuta (*si mungi*) ed il liquido ricavato versato sulla ferita. Nella medicina popolare, un tempo era diffusa la pratica di spalmare il succo del cocomero asinino sulle alterazioni della pelle per la cura delle impetigine (*pitinie*).

***Elaeoselinum asclepium* (L.) Bertol.**

**Famiglia:** *Apiaceae*

**Nome comune:** Eleoselino

**Nome dialettale:** *Ddabbs*

Fra i pastori del luogo c'è il convincimento che la pianta sia connessa ad una patologia che interessa le greggi pascolanti. Un alto numero di agnelli, nati sul finire del mese di luglio, al momento dello svezzamento, vengono colpiti da un morbo (clostridiosi) che si manifesta con diarrea, dolori intestinali, rifiuto di poppare il latte, torpore e isolamento dal gruppo. Il successivo decorso è quasi sempre infausto: l'animale non si muove, si sdraia in un luogo in ombra e muore.

La eziologia di tale infermità si deve ricercare nell'azione di un batterio, il *Clostridium perfringens*, le cui spore sono presenti nel pascolo e si rendono attive al calore estivo; germi questi che si attivano appena giunti nelle vie intestinali del giovane animale e qui creano uno stato di tossicosi acuta.

Da una ventina d'anni sono stati messi in commercio degli efficaci vaccini (Covexin, Clostrivex, ecc.) che, se somministrati tempestivamente alle pecore gravide, riescono a contrastare sensibilmente la morbilità trasmettendo l'immunità al poppante con l'assunzione del colostro.

La natura del male, così come appena descritta, è assolutamente ignorata dai pastori del luogo. Questi credono, invece, che la sua causa debba esser ricercata in un'erba che viene brucata dagli agnelli nel passaggio dalla nutrizione latte a quella erbacea. Questa erba è l'Eleoselino (*Elaeoselinum asclepium*), detto localmente *Ddabbs*. Una pianta pluriennale che emette i nuovi getti (*ca scatta*) in agosto e che, a detta dei pecorai, gli agnelli preferirebbero alla altre erbe in quanto le sue foglie avrebbero un sapore simile a quello del latte materno. Questa erba possederebbe un veleno capace di agire esclusivamente sulla immatura costituzione degli agnelli, portandoli alla morte. Il male infatti è chiamato *Vilenu du Ddabbs*.

Gli attuali proprietari di greggi conoscono e usano gli antidoti sopraccennati, però nella convinzione che contrastino l'azione maligna della Ddabbs. Un tempo, quando non esisteva alcuna cultura veterinaria scientifica, i pastori, per combattere siffatto morbo, usavano un inusitato stratagemma: mandavano innanzi al gregge di pecore e di nuovi agnelli un nutrito drappello di capre a ripulire il pascolo da questa nefasta erba, dato che, sempre sulla base delle credenze locali, queste possedevano una naturale immunità verso il presunto veleno dell'Eleoselino.

***Erigeron bonariensis hort. Ex Link***

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome Comune:** Seppola

**Nome dialettale:** *Pulicara*

E' uso popolare schiacciare le foglie fra le dita, e porle sopra le punture di insetti. Secondo la convinzione popolare eviterebbe il formarsi dei ponfi.

***Eucalyptus camaldulensis Dehnh***

**Famiglia:** *Myrtaceae*

**Nome comune:** Eucalipto

**Nome dialettale:** *Calissu, Calipsu*

Le foglie dell'Eucalipto per le proprietà balsamiche ed espettoranti degli oli essenziali contenuti, sono utilizzate per la preparazione di decotti,

***Euphorbia rigida Bieb.***

**Famiglia:** *Euphorbiaceae*

**Nome comune:** Euforbia rigida

**Nome dialettale:** *Rizzitiddu*

E' una pianta perenne, cespugliosa, laticifera. Il lattice possiede proprietà soporifere ed è utilizzato nella pesca di frodo soprattutto delle anguille. Le piante raccolte vengono sminuzzate ed immerse in un contenitore d'acqua dove esse liberano il lattice (*attassu*). L'emulsione di acqua e lattice viene quindi riversata nelle anse del fiume dove i pesci intontiti per effetto della droga, possono essere facilmente recuperati. Questo tipo di pesca è considerato illegale in quanto provoca la morte di tutta la piccola fauna presente nello specchio d'acqua.

***Ferula communis L.***

**Famiglia:** *Apiaceae*

**Nome comune:** Ferula

**Nome dialettale:** *Ferla*

Con il fusto, raccolto quando maturo (*spiddutu di spicari*) e prima che abbia maturato i semi nelle ombrelle, venivano realizzati manufatti casalinghi, agricoli, veterinari e artigianali. Tra gli oggetti domestici molto diffuso era un caratteristico sgabello (*furlizzu*) di forma cubica utilizzato soprattutto come sedile. L'artigiano per costruire il *furlizzu* tagliava il fusto asciugato al sole, in tronchetti di circa 40 cm, praticava un buco con un punteruolo rovente alle estremità e li sovrapponeva disponendoli a pira di modo che i fori praticati coincidessero. Quindi veniva costruito un pianale che fungeva da coperchio per il manufatto. Il tutto veniva assemblato utilizzando quattro più due verghe diritte e sottili (*vastuni*) ricavate dai polloni (*brucculuni*) flessibili di Olivastro (*Aggljastru*) che dovevano essere staccati all'ascella del nodo del fusto, in modo da lasciare, nel punto del taglio, una sorta di "capocchia". I virgulti venivano intro-

dotti attraverso la serie di fori con la capocchia, che aveva la funzione di ancorare i tronchetti, inserita dalla parte inferiore del manufatto. La cima che sporgeva sul lato superiore, essendo ancora tenera, veniva ripiegata così da formare una sorta di uncino il quale, una volta seccato, avrebbe tenuto il tutto saldamente. Questo oggetto, oggi, viene commercializzato come prodotto artigianale tipico di una realtà contadina quasi scomparsa. Un tempo, era un oggetto domestico di fondamentale importanza in quanto le famiglie contadine, trovandosi spesso in difficoltà economiche e non potendo acquistare sedie di legno o i panchetti per poggiare oggetti, costruivano con questa pratica gli arredi essenziali. Con il fusto della Ferula venivano costruite anche le coperture temporanee estive (*logge*) utili per ripararsi dal sole durante i lavori di mietitura e di trebbiatura (*pisata*) oppure per riporre all'ombra i contenitori con l'acqua (*quartara e bummuli*) o il fiasco del vino (*sciascu cò vinu*). In ambito veterinario il fusto secco della ferula veniva utilizzato per soccorrere un ovino al pascolo quando si fosse fratturato un arto. A tal fine si isolava un segmento del suddetto fusto, lungo quanto l'arto infortunato, si spaccava longitudinalmente in due parti, si privava del suo midollo interno, e si creava così un tutore che consentiva di immobilizzare (*'ntaviddari*) l'arto fratturato. Per attenuare l'attrito fra la pelle dell'animale e il tutore, il pastore interponeva fra le due docce, della lana o uno straccio (*na pezza*), infine avvolgeva saldamente i due tutori con legacci di Ampelodesmo (*lliarmi di Ddisa*), in modo da bloccare la parte lesa.

Inoltre, con la ferula venivano costruite le arnie (Foto 9) per l'allevamento delle api (*casci ppi lapi*), attraverso l'assemblaggio a forma di parallelepipedo oblungo, di rocchetti ottenuti dal fusto al quale venivano aggiunte due basi (sempre in legno di ferula) delle quali, solamente una era mobile e dotata di una finestrella per il passaggio degli insetti. Tali arnie però non erano realizzate in loco ma importate da alcuni paesi dell'area iblea.

***Ficus carica L. var. caprificus***

**Famiglia:** *Moraceae*

**Nome comune:** Caprifico

**Nome dialettale:** *Ficu*

Il Fico selvatico è un albero dal tronco corto e ramoso che può raggiungere altezze di 4-10 m (*ficara*), dal quale sono derivati per selezione ed incroci, le numerose varietà di fico domestico *Ficus carica var. domestica*, coltivate per i frutti mangerecci che vengono consumati freschi o come



Foto 9 - Arnia (*cascia 'ppi lapi*).

frutta secca. Soprattutto in campo culinario con i fichi secchi (*passuluna*) si preparano particolari ciambelle dolci chiamati *buccellati*, tradizionalmente farciti con un ripieno a base di fichi e zucchero, oggi arricchito anche da mandorle, uva passa, noci e cacao. Il fico selvatico o Caprifico, *Ficus carica* var. *caprificus*, invece, è una pianta legnosa, spontanea con caratteristiche vegetative simili a quelle del fico domestico, dal quale si differenzia per le dimensioni ridotte, talora si presenta sotto forma di arbusto, e per le infruttescenze (siconi) non commestibili. Viene impiegato nella pastorizia per la preparazione della ricotta ovina: si utilizzano alcuni giovani rami aventi un diametro di circa 2 cm sui quali vengono praticati dei tagli obliqui all'altezza delle gemme affinché fuoriesca il lattice (*affaccia u latti*). Il rametto selezionato viene spezzato in segmenti di circa 10 cm ed immerso in acqua salata all'interno di un recipiente (*cisca*) per qualche minuto, in modo che il lattice si possa diffondere nell'acqua. L'emulsione ottenuta con i rametti si versa in un pentolone (*quadara*) dove nel frattempo è stato riscaldato il siero (*lacciata*) del formaggio (Foto 10). Per favorire il mescolamento della emulsione viene usato un particolare bastone ligneo, il rimestatore (*ruminaturi*). Quando il siero che contiene una buona percentuale di proteine latte, comincia a coagulare (*quagghiari*) per dare la ricotta, il legno del Caprifico viene rimosso mediante una adatta schiumaiola (*buzzunettu*).

***Foeniculum vulgare* Miller**

**Famiglia:** *Apiaceae*

**Nome comune:** Finocchietto

**Nome dialettale:** *Finucchju sabbagju, Finucchjuddu di campagna*

E' una pianta aromatica ampiamente utilizzata in ambito culinario nella preparazione di diverse pietanze: pasta con le sarde, pasta con le acciughe (*finucchiddi sminuzzati, anciovi e muddica*), *frascatula* (un piatto caratteristico del luogo), frittate di verdure, *macco* di legumi, sugo di carne, ecc. I semi del finocchio selvatico vengono raccolti in autunno, quando la pianta è in allegaggione (*'ngranata*), cioè nella fase di passaggio dal fiore al frutto. Sono aggiunti alla carne suina durante la fase del tagliuzzamento per insaporire il tritato nella preparazione della salsiccia. I semi



Foto 10 - Rametti di *Ficus carica* utilizzati per la preparazione della cagliata.

di Finocchetto vengono anche usati come ingrediente nelle zuppe di legumi e per aromatizzare le conserve.

Sembra che la pianta abbia un'azione fitoterapica. I locali la utilizzano nel trattamento delle difficoltà digestive (aerofagia e vomito). Infatti, viene preparata una tisana ponendo in infusione i semi di finocchio in acqua calda, foglie di alloro e prezzemolo, ed aggiungendo della scorza di limone.

Il Finocchietto nel territorio è anche citato in una curiosa filastrocca popolare che recita:

*Finucchieddu di campagna,  
Mastru alleguru s'allagna,  
s'allagna 'pi la zita,  
ca la voli 'cchiù pulita,  
'cchiù pulita nun ci né  
pi-glia-ti-lla cu-mu jè-ghjè  
pi-glia-ti-lla cu-mu jè-ghjè*

***Gypsophyla arrostii* Guss.**

**Famiglia:** *Caryophyllaceae*

**Nome comune:** Erba lanaria

**Nome dialettale:** *Erba sapunara*

E' utilizzata come pianta ad azione insettifuga. Localmente le piante di Erba lanaria vengono raccolte ed appese in fasci alle porte e finestre delle abitazioni per tenere lontano le mosche.

***Glycyrrhiza glabra* L.**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Liquirizia

**Nome dialettale:** *'Nculizia*

Le parti ipogee lavate, tagliate e ridotte in bastoncini vengono masticate (*rusicati*) come piacevole passatempo. Questa pratica era molto più diffusa in passato tanto che la pianta di liquirizia era oggetto di un considerevole commercio. Infatti, i contadini usando grosse zappe (*zappuni*), la sradicavano, prelevavano le radici ed i rizomi (*radica*), che riducevano in bastoncini. Dopo essere stati decorticati (*muninati*), questi bastoncini venivano venduti a certi stabilimenti di Catania dove subivano ulteriori trattamenti prima di essere commerciati.

***Helleborus bocconei* Ten.**

**Famiglia:** *Ranunculaceae*

**Nome comune:** Elleboro

**Nome dialettale:** *Radicchia*

E' una pianta erbacea che non cresce nel territorio, ma che veniva portata, in forma di mazzetti di radici essiccate, da alcuni monaci che annualmente giungevano dalle Madonie a Villarosa per chiedere l'elemosina (*cerca*). L'Elleboro rivestiva in passato un ruolo importante nella veterinaria popolare. Si riteneva, infatti, che potesse curare la polmonite bovina (*buzzia*). La terapia prevedeva innanzi tutto, che venisse praticato un foro nella giogaia (*tuvagglja*) dell'animale malato mediante un oggetto appuntito, come la lesina, utilizzata dal sellaio o dal calzolaio per forare il cuoio, o un particolare ago (*saccurafa*) usato per trapuntare i materassi. Analoga destinazione poteva essere il padiglione auricolare. Nel foro, quindi, veniva introdotta una piccola porzione della radice che induceva nell'animale un processo infiammatorio con formazione di pus. Dopo qualche

giorno, quando la tumefazione raggiungeva l'acme, il pastore la incideva con un coltello in modo tale da far uscire il materiale purulento. La convinzione dei vaccari era quella che la necrosi locale attirasse nella gioiatura il male che affliggeva l'animale, e che, una volta rimosso il materiale infetto, la malattia polmonare venisse debellata.

### ***Hirschfeldia incana*(L.) Lagreze Fossat**

**Famiglia:** *Brassicaceae*

**Nome comune:** Senape lassana

**Nome dialettale:** *Mazzareddi*

E' una pianta erbacea perennante dal sapore amarostico della quale vengono utilizzati a scopo alimentare sia le foglie basali (*a macchia*) sia i germogli fioriferi (*spicuni*) quando i fiori sono ancora in boccio. Nel primo caso le foglie si troncano alla base prima che la pianta spighi, si lessano dopo di che si separa la verdura dal brodo di cottura; in quest'ultimo si fa cucinare la pasta aggiungendo dopo la verdura che era stata precedentemente separata. Nel secondo caso gli assi fioriferi si soffriggono aggiungendo ad essi: cipolla, pelati, fave fresche (*faviane*) e finocchietti, indi si usano come condimento per la pasta asciutta. Col nostro erbaggio si possono fare gustose frittate cocendolo a fuoco lento (*arriminatu*) e aggiungendo le uova, pecorino, sale e olio. Un piatto particolare si ottiene soffriggendo i *mazzareddi* con cipolla e pan grattato, e riversando il tutto sulla pasta previamente lessata.

### ***Hypericum perforatum* L.**

**Famiglia:** *Guttiferae*

**Nome comune:** Erba di Sangioanni

**Nome dialettale:** *Piricò*

E' una pianta erbacea utilizzata nella medicina popolare, per l'azione antisettica e cicatrizzante del suo olio essenziale (ipericina). Con l'Erba di San Giovanni si prepara un unguento: le sommità fiorite del Piricò sono raccolte durante il mese di maggio e poste a macerare in olio d'oliva all'interno di un contenitore di vetro trasparente che viene collocato in un luogo aperto (*o sulì e o sirenu*) per circa tre mesi. Alla fine del periodo, si ottiene un macerato denso e bruniccio detto "*uglju di buttiglja o di Piricò*". Il preparato, oltre ad avere azione cicatrizzante, bloccherebbe eventuali emorragie superficiali che sopraggiungono in seguito a ferite (*staglja u sangu*).

### ***Juncus acutus* L.**

**Famiglia:** *Juncaceae*

**Nome comune:** Giunco pungente

**Nome dialettale:** *Iuncu*

Le foglie e i culmi del giunco, grazie alle caratteristiche di flessibilità e resistenza, sono impiegati nella realizzazione di lavori d'intreccio. Con questo materiale un tempo venivano realizzate le fiscelle (*fascetti*), contenitori che venivano impiegati per riporre la ricotta o la tuma. La rinomata flessibilità e resistenza dei culmi è ricordata nel detto popolare:

*Calati juncu*

*ca passa la china.*

### ***Lagurus ovatus* L.**

**Famiglia:** *Poaceae*

**Nome comune:** Piumino

**Nome dialettale:** *Muscidda*

Pianta erbacea annuale, le cui infiorescenze a spiga di forma ovata, piumosa e di colore biancastro, sono utilizzate come elemento decorativo. La *Muscidda*, come molte altre specie appartenenti alla famiglia delle Poacee, viene raccolta ed utilizzata come fiore secco nelle composizioni floreali.

### ***Lathyrus articulatus* L.**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Cicerchia

**Nome dialettale:** *Chièrchiaru*

E' una pianta erbacea utilizzata a scopo alimentare per la preparazione di una farina che viene ottenuta tramite molitura dai semi contenuti nei baccelli (*vaiani*) e quindi, impiegata nella preparazione di pane, pasta o polenta.

### ***Laurus nobilis* L.**

**Famiglia:** *Lauraceae*

**Nome comune:** Alloro

**Nome dialettale:** *Addauru*

E' una pianta nota per le caratteristiche aromatiche che trova ampio utilizzo sia in cucina che nella medicina. Infatti, le foglie essiccate sono impiegate per aromatizzare moltissimi alimenti, dalle carni, al pesce, alle verdure, alle zuppe. Inoltre, grazie ai suoi principi attivi costituiti da olio essenziale, sostanze grasse, tannini, amidi e resine, possiede proprietà che stimolano gli enzimi della digestione. Le foglie dell'alloro e quelle del prezzemolo, sono utilizzate nella preparazione di un infuso per il trattamento del mal di stomaco.

### ***Lupinus albus* L.**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Lupino

**Nome dialettale:** *Luppinu*

E' una pianta utilizzata nella medicina popolare per una ipotetica cura del diabete. I semi del Lupino vengono posti a macerare in acqua al fine di liberare il principio amaro in essi contenuto, quindi la tintura così ottenuta viene somministrata al malato. La cura trae origine dalla teoria della "segnatura". Secondo questa teoria popolare una pianta con proprietà officinali possederebbe alcuni segnali indicanti l'applicazione idonea per la cura della patologia. Nel caso specifico i semi hanno un gusto molto amaro, ed è proprio questo principio amaro che annullerebbe l'incremento della edulcorazione (iperlicemia) del sangue indotta dalla disfunzione diabetica.

### ***Lycium europaeum* L.**

**Famiglia:** *Solanaceae*

**Nome comune:** Spina santa

**Nome dialettale:** *Spinazza*

E' un arbusto spinoso alto 1-3 m con rami flessibili che in passato trovava numerose applicazioni:

i suoi rami venivano utilizzati per creare una difesa spinosa sui muretti a secco che delimitavano gli ovili (*manna-*

ra) delle pecore (Foto 11). A tal fine si raccoglievano i rami, si facevano essiccare e poi si posizionavano sulla cerchia muraria. C'è da precisare che fino ad una cinquantina di anni fa non erano in uso reti metalliche per delimitare le proprietà. Veniva, inoltre, utilizzata per formare nei poderi confini inaccessibili. Con le ramaglie secche si costituivano delle barriere spinose per rendere i limiti dei poderi e delle tenute coltivate inaccessibili, così da impedire l'accesso del bestiame pascolante. Nella veterinaria popolare la *Spinazza* veniva impiegata nella cura delle pecore affette da *Agalassia contagiosa*. E' questa una malattia infettiva prodotta da un microrganismo batterico: il *Mycoplasma agalactae*, il quale provoca febbre, cheracoongiuntivite (biancore latteo nell'occhio dell'animale), artrite e soprattutto arresto della secrezione latte. I sintomi sono evidenziati, oltre che dall'assenza di produzione di latte, dall'indurimento della mammella, dall'opacamento della cornea e arrossamento delle congiuntive. Al giorno d'oggi il morbo è combattuto con vaccini (Aglovax) e con farmaci specifici (Baytril).

Un tempo i pastori curavano la malattia (detta localmente *a sicca*) con un rimedio naturale. Questo consisteva nell'usare una spina della cosiddetta *Spinazza*. Con tale spina si salassava (*sagnava*) l'animale infermo, perforando uno dei vasi sanguigni che emergevano sulla pelle delle sue orecchie. Fatto sgorgare il sangue infetto, si praticava un'addizione alla cura introducendo un pizzico di zucchero nell'occhio malato del soggetto.

Inoltre, questa pianta ha anche un impiego alimentare. Le tenere foglie delle innovazioni primaverili una volta lesate sono un'ottima verdura mangereccia.

***Malva sylvestris* L.**

**Famiglia:** *Malvaceae*

**Nome comune:** Malva

**Nome dialettale:** *Marba*

E' ampiamente utilizzata in ambito domestico nella preparazione di infusi rinfrescanti per l'apparato digerente o con proprietà emollienti delle affezioni del cavo orofaringeo.

Inoltre, è una pianta molto comune nel territorio in esame. Quando ci si vuole burlare di qualcuno che dice di non conoscere qualcosa di evidente, i locali utilizzano il detto "*Ma nun canusci mancu a marba*".

***Marrubium vulgare* L.**

**Famiglia:** *Lamiaceae*

**Nome comune:** Marrubio

**Nome dialettale:** *Marrubju*

Tradizionalmente il marrubio è impiegato nel trattamento sintomatico della tosse e delle affezioni bronchiali acute benigne, con manifesta attività mucolitica ed espettorante. E' anche utilizzato nella veterinaria popolare per curare la tigna del cane (*cascata du pilu*) che si manifesta con la perdita della peluria. La cura prevede la preparazione di una tintura a base di foglie di marrubio che si utilizza spalmandola sulla pelle dell'animale infettato.

***Melilotus italica* (L.) Lam.**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Meliloto

**Nome dialettale:** *Treu*



Foto 11 - Recinzione spinosa realizzata con *Lycium europaeum* (*spinazza*).

E' una pianta infestante le coltivazioni di frumento (*lavuri*) che compete con il grano sottraendo i nutrienti, per tale motivo deve essere estirpata con la scerbatura (*munna-ri u lavuri*). Questa operazione al giorno d'oggi si effettua con diserbanti, ma fino ad una cinquantina di anni fa, veniva effettuata faticosamente a mano.

***Micromeria consentina* (Ten.) N. Terrac.**

**Famiglia:** *Lamiaceae*

**Nome comune:** Issopo

**Nome dialettale:** *Sopu*

E' una pianta frequente nei siti ruderali. E' utilizzata a scopo medicinale in quanto tutta la parte aerea contiene principi attivi. Nella medicina popolare le foglie e le sommità fiorite sotto forma di infuso, sciroppo o soluzione sono utilizzate nella cura delle malattie da raffreddamento con proprietà stimolante ed espettorante.

***Moricandia arvensis* (L.) DC.**

**Famiglia:** *Brassicaceae*

**Nome comune:** Moricandia

**Nome dialettale:** *Cavuluzzi, Aricchi da Maronna*

E' una pianta erbacea annua utilizzata a scopo alimentare le cui foglie sono, dopo lessatura, commestibili. Tuttavia, è anche considerata una pianta con effetto irritante (*cauda*) per l'apparato digerente.

***Notobasis syriaca* (L.) Cass.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Cardo siriano

**Nome dialettale:** *Piscjallazu*

E' una pianta erbacea annua, spinosa, popolarmente cono-

sciuta come cardo. Il suo robusto scapo fiorifero (*trunzu*) è raccolto quando è ancora tenero, si decortica (*si munna*) e viene consumato cotto, bollito in acqua.

***Olea europaea* L. var. *sylvestris* Brot.**

**Famiglia:** *Oleaceae*

**Nome comune:** Olivastro

**Nome dialettale:** *Agljastru*

E' una pianta, arbustiva, sempreverde con foglie coriacee, semplici, intere, ellittico-lanceolate, con picciolo corto e margine intero, spesso revoluti. In passato, i suoi polloni (*sancisuchi*) venivano utilizzati per lavori d'intreccio quali: panieri (*panara*), cofani (*cufina*), custodie per il furetto (*panariddi ppo' frittù*, Foto 12) e particolari coppie di canestri bilanciati (*canciddi*), usati per trasportare merce varia sul dorso delle bestie da soma. Siffatti canestri erano dotati di manici ravvicinati attraverso i quali veniva inserito un tronchetto robusto che veniva legato all'asse che sorreggeva il canestro controlaterale, mediante una corda resistente. Il tutto veniva posto sopra la bardella (*vardedda*), ed assicurato con un ulteriore legatura.

***Onopordum illyricum* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Onopordo

**Nome dialettale:** *Napurdu*

E' una pianta erbacea spinosa, comune nei campi incolti, tra i ruderi, lungo i bordi di strada, e soprattutto presso gli ovili. E' un cardo spinosissimo che, tuttavia, viene utilizzato a scopo alimentare. Il suo scapo (*zuccu*) viene raccolto e consumato lessato come verdura mangereccia, dopo essere stato nettato dalle spine e dalla scorza.

***Opuntia ficus-indica* (L.) Miller**

**Famiglia:** *Cactaceae*

**Nome comune:** Ficodindia

**Nome dialettale:** *Ficudinia*

E' una pianta perenne che può raggiungere i 3-4 m di altezza, di origine americana ma diffusa e naturalizzata nel territorio e che trova almeno due impieghi in campo etnobotanico. Dai suoi cladodi ricchi in mucillagini si estrae un succo che è utilizzato nella medicina popolare per curare la gastrite, mentre i frutti eduli delle varietà domestiche, oltre ad essere consumati freschi per l'elevato valore nutritivo diventano ingredienti principali nella preparazione di dolci particolari: i *mustazzola* e i *sulicchiati*. La preparazione dei *mustazzola* comprende due fasi. Durante la prima, i frutti sono nettati delle spine e capitozzati, ridotti in tocchetti ed ancora completi della buccia, sottoposti ad un processo di bollitura prima di venire setacciati con il passapomodoro (*sitacciu*). Durante la seconda fase, l'impasto ottenuto viene sottoposto ulteriormente a bollitura fino a ridursi (*accutturari*) di una buona metà, quindi si versa su un pianale di legno, sopra il quale è stata sparpagliata della farina; infine l'impasto viene steso con il matterello e tagliato in strisce rettangolari. Le strisce del composto vengono essiccate al calore del forno e riposte, insieme a foglie di Alloro e bucce (*scorci*) d'Arancio essiccate, all'interno di canestri (*cannistri*). La preparazione dei *sulicchiati* ricalca quello dei *mustazzola*, ma ne differisce durante la seconda fase quando all'impasto cremoso si aggiungono farina, can-



Foto 12 - Cestino per il trasporto del furetto (*panariddu ppo' firttu*).

nella e pepe nero. Inoltre il composto ottenuto in seguito a setacciatura, anzichè essere steso su un pianale, viene versato in particolari piatti di terracotta (*fangotti*), che vengono posti ad essiccare al sole (da cui deriva il nome). Infine si taglia a strisce.

***Oxalis pes-caprae* L.**

**Famiglia:** *Oxalidaceae*

**Nome comune:** Acetosella

**Nome dialettale:** *Calacitra*

E' una pianta erbacea perenne provvista di un fusto stolonifero sotterraneo con bulbilli di 5-8 mm e rizomi panciuti (Fig. 5). La parte aerea dell'Acetosella è ricca di un succo acido (acido ossalico) che stranamente è utilizzato nella pratica popolare per rimuovere le macchie di unto. Si tratta evidentemente di una credenza, in quanto che le sostanze acide non sono in grado di solubilizzare i grassi. Inoltre, è usanza schiacciare tra i denti e succhiare, per passatempo, i peduncoli fiorali per assaporarne il sapore acidulo. In passato durante l'estate quando la parte aerea della pianta appassiva, nei terreni smossi dalle stagionali pratiche agricole, i ragazzi andavano a cercare i bulbilli (*castagnole*) e i rizomi (*pin-nuneddi*), che dopo aver eliminato la membrana bruniccia che li ricopriva, li arrostitavano (*caliavano*) sopra una brace (*supra o luci*) improvvisata sul posto per consumarli.

***Papaver somniferum* L.**

**Famiglia:** *Papaveraceae*

**Nome comune:** Papavero da oppio

**Nome dialettale:** *Paparina*

I semi del papavero, sono usati sia nella preparazione dei biscotti che di forme di pane aventi finalità devozionale. Sopra le forme di pane chiamate *panuzzi* di San Giuseppe, di Santa Rita e di Sant'Antonio (secondo la festività ricorrente), essi vengono cosparsi quando l'impasto di farina è ancora crudo, di modo che vi aderiscano a cottura avvenuta.

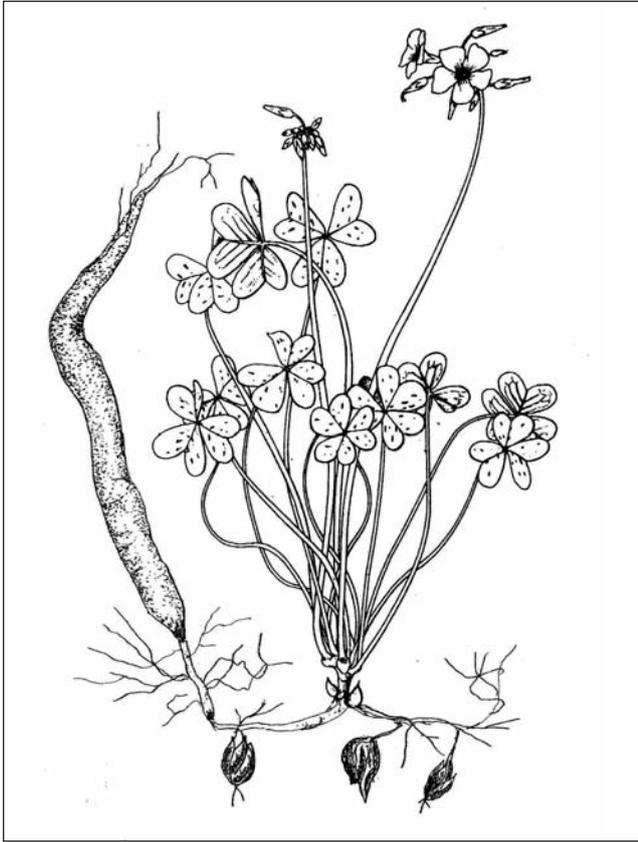


Fig. 5 - Disegno schematico di *Oxalis pes-caprae* con bulbilli (*castagnole*) e rizomi (*pinnuneddi*) – (da Gianguzzi, modif.).

Inoltre, per indurre al sonno i bambini particolarmente irrequieti, si somministra un decotto ottenuto dalla buccia della capsula (*scorcia da paparina*) contenente alcaloidi ad azione calmante.

***Parietaria diffusa* M. et K.**

**Famiglia:** *Urticaceae*

**Nome comune:** Vetriola

**Nome dialettale:** *Erba di vintu, Erba d'abbintu*

La pianta gode di particolari virtù medicinali. Infatti, con la parte aerea chiusa tra teli, si ottiene un cataplasma che viene apposto sullo stomaco dolente, per attenuarne lo spasmo. Inoltre, il succo ottenuto pestando (*smunciannu*) le foglie in un mortaio e bevuto a stomaco vuoto, ha proprietà rinfrescante per l'apparato digerente. Per le stesse finalità terapeutiche, diuretiche, depurative, con le piante raccolte la mattina presto o la sera tardi, viene preparato un infuso. Questa pianta è detta "*erba d'abbintu*", poiché porta l'acquietamento (*l'abbintu*) delle sofferenze fisiche.

***Phlomis fruticosa* L.**

**Famiglia:** *Lamiaceae*

**Nome comune:** Salvione giallo

**Nome dialettale:** *Sarbjuni*

E' una pianta dalla splendida fioritura primaverile gialla. E' credenza diffusa quella che, nonostante il Salvione giallo ostenti tanta ricchezza di fiori, questi non vengano visitati dalle api, (analoga considerazione è fatta per la Ginestra odorosa lo *Spatium juncem*). Da ciò deriva il seguente detto: "*S'a lapa pigghiassi u meli inta a inestra e 'nto sarbjuni, u patruni fora baruni*" che traslato significa:

"Se l'ape bottinasse nelle ginestra e nel salvione l'apicoltura diverrebbe ricca".

***Picris echioides* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Aspraggine

**Nome dialettale:** *Spiredda*

E' una pianta erbacea annuale che cresce frequentemente in aree fortemente antropizzate sui bordi delle strade assolate. Le foglie di questa erba spinulosa (*spinusa*), hanno un duplice utilizzo, vengono consumate sia lessate come alimento che per usi fitoterapici. Infatti, pestandole (*pistannuli*) si ottiene un cataplasma che si appone sulle piccole ferite (*taggljuzzi*), come antiemorragico (*pi stagnjari u sangu*), oppure, l'intera pianta schiacciata (*ammaciata*) si adopera come calmante ponendola sopra le enfiature e i traumi (*ucchiazzuni*). I locali non fanno distinzione nell'utilizzo tra questa pianta e la congenerica *P. hieracioides*.

***Pinus pinea* L.**

**Famiglia:** *Pinaceae*

**Nome comune:** Pino domestico

**Nome dialettale:** *Pignu*

Le pigne immature del pino domestico sono utilizzate in una stranissima cura delle emorroidi. A tal fine vengono poste sette piccoli strobili acerbi a macerare in un litro di vino rosso, che viene portato ad ebollizione. Quindi il liquido viene filtrato (*si scula*) e, ancora tiepido, versato in recipiente dove possano liberarsi i vapori. Allora il paziente pratici i suffumigi (*fumentu*), esponendo la parte lesa sopra il recipiente fumante.

***Polycarpon tetraphyllum* L.**

**Famiglia:** *Caryophyllaceae*

**Nome comune:** Migliarina

**Nome dialettale:** *Spezzapetri*

E' una specie che si rinviene con facilità nei bordi delle strade, sui muri e ruderi. E' utilizzata per scopi medicinali in forma di infuso che viene assunto al mattino e alla sera, in quanto rimuoverebbe i calcoli renali.

***Portulaca oleracea* L.**

**Famiglia:** *Portulacaceae*

**Nome comune:** Porcellana

**Nome dialettale:** *Pucciddana*

Gli steli e le foglie della portulaca sono utilizzati a scopo alimentare o consumati crudi in insalata oppure come condimento nella preparazione di pizze e scacciate.

***Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb.**

**Famiglia:** *Rosaceae*

**Nome comune:** Mandorlo selvatico

**Nome dialettale:** *Minnula*

Con il legno di questo piccolo albero venivano ricavati due attrezzi complementari usati nella mietitura del grano. Gli arnesi ottenuti, venivano adoperati quando i mannelli di frumento (*jirmiti*), falciati dai generici mietitori, dovevano essere assemblati nel covone (*gregna*). I fasci di frumento venivano raccolti da un particolare mietitore (*liaturi*) mediante un grosso uncino di ferro (*a'nginu*), il cui manico era ottenuto da un ramo del mandorlo selvatico. Questo

arnese veniva manovrato con la mano destra e portava i fasci di frumento fra le punte di una grande forcina (*a'ngi-medda*), ottenuta con il legno della stessa pianta che, invece, veniva impugnata con la mano sinistra. Fatto ciò, il contadino deponeva circa dieci manelli su un legaccio (*Iliama*) di Ampelodesmos (vedi) o di Agave (*Zabara*), dispiegato a terra e poi, aiutandosi con il ginocchio, li legava fra loro, così da formare un covone.

***Quercus virgiliana* (Ten.) Ten.**

**Famiglia:** *Fagaceae*

**Nome comune:** Roverella

**Nome dialettale:** *Cerza*

I contadini utilizzavano il legno di questo albero per costruire indispensabili arnesi impiegati nella coltura del frumento. Fra questi strumenti erano particolarmente importanti il tridente (*tradenta*) e la pala. Il primo si ricavava da un ramo diritto ad una estremità del quale venivano praticate due incisioni lunghe circa 40 cm e incastrati due cunei di legno più duro così da formare un oggetto triforcuto. La pala si ricavava da un unico tronco avente un diametro di circa 30 cm che veniva lavorato con l'ascia da falegname.

***Reichardia picroides* (L.) Roth**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Caccialepre

**Nome dialettale:** *Caccialibbru*

È una pianta che cresce nei luoghi sassosi (*tirrenu pitrascu*) e sui muri. Le sue foglie si spezzettano (*si pizziano*) e sono utilizzate a scopo alimentare crude in insalata o lessate e consumate come verdura bollita o con l'aggiunta di pasta.

***Ridolfia segetum* Morris**

**Famiglia:** *Apiaceae*

**Nome comune:** Aneto puzzolente

**Nome dialettale:** *Anitu*

È una pianta annuale considerata una delle malerbe che maggiormente disturbano la coltivazione del frumento per le essenze odorose (nauseabonde) che emana. Infatti, se lasciata crescere a contatto con le spighe del frumento, apporta odori e sapori sgradevoli alla farina che verrà successivamente macinata (*anitu fa dannu 'ndo furmintu*). Pertanto, le spighe sono poste ad asciugare al sole e nettate dai residui delle infestanti prima di procedere con la trebbiatura (*pisata*).

***Rumex crispus* L.**

**Famiglia:** *Polygonaceae*

**Nome comune:** Romice cresco, Lapazio

**Nome dialettale:** *Lapazza*

Le foglie di maggiori dimensioni, una volta essiccate, venivano utilizzate per approntare materiale per il fumo analogo alle cartine delle sigarette.

***Ruta chalepensis* L.**

**Famiglia:** *Rutaceae*

**Nome comune:** Ruta

**Nome dialettale:** *Aruta*

Un tempo era diffusa fra il popolo di Villarosa la credenza che ponendo un rametto della pianta sotto il materas-

so e recitando "*aruta passa, l'angelo la saluta*" si riceveva una non meglio identificata benedizione. Inoltre, si riteneva che tenesse lontano le serpi grazie al suo sgradevole odore. La Ruta era anche utilizzata nella medicina popolare per una cura delle emorroidi (*pè murroidi*). A tal fine, veniva preparato un cataplasma ottenuto per macerazione per una settimana in olio d'oliva, di 30 g di foglie di Ruta aggiungendo 20 g della parte aerea di Verbascum. Dopo una settimana, il composto veniva portato ad ebollizione per 20 minuti a fuoco lento, quindi si filtrava (*si sculava*) ed infine era pronto per essere usato nella medicazione topica.

***Salix alba* (L.)**

**Famiglia:** *Salicaceae*

**Nome comune:** Salice bianco

**Nome dialettale:** *Salicju*

I polloni del Salice bianco sono utilizzati dagli intrecciatori per la realizzazione di contenitori di vario impiego. Con i vimini più sottili si preparano le aste portanti (*pilastru*), il fondo e le cinture dei panieri (*panara*) che vengono completati con listelli di canna. Con quelli aventi diametro maggiore si ottengono particolari *canestri bilanciati* (*canciddi*) (Foto 13), usati per trasportare merce varia sul dorso delle bestie da soma. Per questi canestri i vimini venivano fessi longitudinalmente in modo da ridurre il diametro e migliorarne la flessibilità. Questi doppi canestri erano dotati di manici ravvicinati attraverso i quali veniva introdotto un tronchetto robusto che legato, mediante una corda resistente all'asse, sorreggeva il canestro controlaterale. Il tutto veniva poi posto sopra la bardella (*vardedda*), alla quale venivano assicurati con un ulteriore legatura.

***Salvia sclarea* L.**

**Famiglia:** *Lamiaceae*

**Nome comune:** Scanderona, Salvia moscatella

**Nome dialettale:** *Muscatidrrara*

È una pianta che è utilizzata come aromatizzante, insieme ad altre erbe, nella pratica della stufatura delle botti (*conza*). Quando la botte si svuota del vino d'annata, restano nel suo interno certi residui (*fezza*) presenti nel mosto. Questi rimasugli vengono rimossi con energica sciacquatura a base di acqua calda e bicarbonato e rimestando con una scopa di *Ddisa*. Questi lavaggi tuttavia, non sono sufficienti



Foto 13 - Canestri bilanciati (*canciddi*).

ti ad eliminare totalmente i fondigli in cui si sviluppano microrganismi che liberano odori sgradevoli compromettendo il vino novello che verrà immesso da lì a poco. Il vignaiolo, il giorno prima dell'immissione del vino novello, introduce nella botte una mistura odorosa ottenuta bollendo per 3-4 ore e quindi filtrando, un composto a base di foglie di Scanderona (un fascetto), carrube, bucce d'Arancio amaro essiccate, foglie di Amarena (*Amareddi*), frutti e foglie di Melo cotogno (*cutugnu*), foglie di Pesco e radici di Cardo selvatico (*Carduni amaro*). Il composto, ancora caldissimo, è versato nella botte che viene immediatamente tappata e tenuta serrata per almeno 24 ore. La pratica della stufatura è applicata solamente alle piccole botti di circa 500 litri (*carrateddi*) che vengono posizionate su travi sollevate da terra da quattro piedistalli, e agevolmente rimaneggiate manualmente.

***Sambucus nigra* L.**

**Famiglia:** *Caprifoliaceae*

**Nome comune:** Sambuco

**Nome dialettale:** *Savùcu*

I fiori sono utilizzati a scopo alimentare per aromatizzare un particolare tipo di focaccia.

***Scolymus grandiflorus* Desf.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Cardogna maggiore

**Nome dialettale:** *Scuddi, Scoddi*

Questo cardo spinoso viene utilizzato a scopi alimentari. Le sue foglie, riunite in rosetta basale, vengono raccolte prima che la pianta emetta l'infiorescenza (*spicuni*) ed utilizzate come verdura mangereccia. Si preparano nettandole delle spine (*sannu a spiddari*) e dopo averle lessate si consumano insieme alla pasta o come verdura bollita condita con olio (Fig. 6).

***Scorzonera cana* (C.A. Meyer) Griseb.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Scorzonera

**Nome dialettale:** *Pedi di gaddu*

La sua presenza nel territorio non è costante nelle diverse annate. Della pianta si utilizzano a scopo alimentare le foglie dal sapore dolce che vengono consumate sia lesse che crude in insalata.

***Senecio delphinifolius* Vahl**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Senecio granuloso

**Nome dialettale:** *Cucumidda*

È una pianta utilizzata per preparare tisane concilianti il sonno. I presunti principi attivi sono contenuti nelle infiorescenze che vengono raccolte in primavera, raggruppate in mazzetti, lasciate asciugare all'ombra e quindi conservate in vasetti di vetro scuro ed adoperate all'occorrenza.

***Sinapis alba* L.**

**Famiglia:** *Brassicaceae*

**Nome comune:** Sènape bianca

**Nome dialettale:** *Sinàpa*

La parte aerea della *Sinàpa* si consuma lessata. Tuttavia

se ne sconsiglia un utilizzo continuo ed in grande quantità in quanto ritenuta un cibo irritante (*viddura cauda*).

***Sixalix atro purpurea* (Scop.) Soldano & F. Conti**

**Famiglia:** *Dipsacaceae*

**Nome comune:** Vedovina

**Nome dialettale:** *Trandidedda*

I fusti di questa pianta erbacea vengono uniti fra loro per ottenere un arnese con funzione di rastrello (*scuparina trandidedda*) che veniva utilizzato per appianare l'ultimo strato dell'aia (*aria*), ottenuta con la pula impastata con acqua. I fusti della *Trandidedda* erano preferiti a quelle di altre piante perché essendo flessibili, non rovinavano il sottostante strato formato da terra compattata.

***Sonchus oleraceus* L.**

**Famiglia:** *Asteraceae*

**Nome comune:** Crespigno comune

**Nome dialettale:** *Cardedda pi' cristiani*

È una pianta utilizzata a scopo alimentare che è anche considerata un alimento dalle proprietà rinfrescanti e lenitive. Viene consumata nelle insalate o cotta nelle mistanze insieme ad altre verdure o come ingrediente delle zuppe insieme ad altri ortaggi. L'attributo *pi' cristiani* che compare nella denominazione dialettale deriva dal fatto che nel territorio è presente una pianta simile il *Sonchus asper*, che è chiamata *Cardedda pi' porci*, in quanto non ritenuta idonea come cibo per l'alimentazione umana, ma relegata ad alimento per i maiali.

***Spartium junceum* L.**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Ginestra odorosa

**Nome dialettale:** *Inestra*

Durante la primavera e l'estate, questa pianta esibisce una fioritura che emana un penetrante profumo. Così come per il Salvione (*Phlomis fruticosa*), da quanto riportato dagli abitanti del luogo, sembra che questo odore non attiri gli insetti impollinatori. Da tali osservazioni deriva il seguente detto: "S'a lapa pigghiassi u meli inta a inestra e 'nto sarbjuni, u patruni fora baruni". Che significa: "Se l'ape bottinasse nella ginestra e nel salvione l'apicoltore diverrebbe ricco".

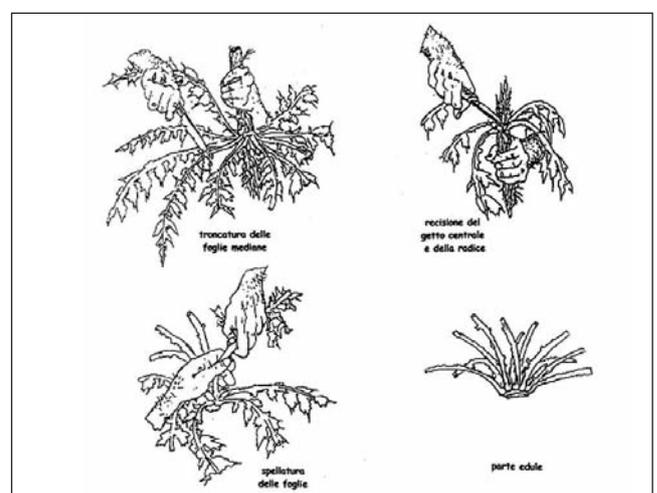


Fig. 6 - Fasi relative alla preparazione del cespo di *Scolymus grandiflorus* (*scuddi*) per scopi alimentari.

***Sulla coronaria* (L.) Medik.**

**Famiglia:** *Fabaceae*

**Nome comune:** Sulla

**Nome dialettale:** *Sudda*

E' una pianta da foraggio. Dalla Sulla si ottiene il fieno (*finu*) per gli animali da cortile soprattutto i conigli. Data l'elevata qualità del foraggio deriva il detto "attruvasti a sudda" riferito a persona che si approfitta di una situazione favorevole.

***Typha angustifolia* L.**

**Famiglia:** *Thyphaceae*

**Nome comune:** Mazzasorda

**Nome dialettale:** *Buda*

I flocculi (*ciuffu*) delle infiorescenze venivano impiegati nella medicina popolare per frenare le emorragie da taglio (*staggljari u sangu*). Inoltre, in campo agricolo con le cime fogliose si preparavano le coperture necessarie per proteggere dalle intemperie la bica del fieno (*burgju do fenu*, Fig. 7). Il fieno veniva costipato a formare un cumulo compatto a base triangolare e veniva adagiato su un fianco, quindi si procedeva nell'allestimento della copertura idonea. Questa si otteneva disponendo sugli spioventi numerosi fascetti di Mazzasorda (*jazzini*), derivanti dall'unione di 5/6 cime fogliose legate fra loro con legacci (*lliami*) di Ampelodesmo. Questi fascetti erano collocati ad embrice fra loro e trattenuti da puntali, ottenuti con il fusto del Finocchietto ripiegato ad arco, conficcati all'altezza della legatura e fissati su listoni della stessa pianta disposti parallelamente rispetto alla massima lunghezza degli spioventi. Infine, sullo spigolo della bica venivano collocati questi fascetti disposti a cavalletto oppure un cordolo di terra argillosa.

***Ulmus minor* Miller**

**Famiglia:** *Ulmaceae*

**Nome comune:** Olmo

**Nome dialettale:** *Urmu*

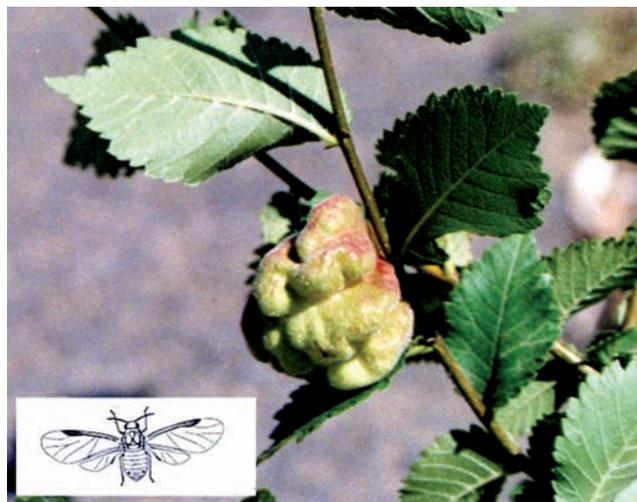


Foto 14 - Galla (*badduzzi d'urmu*) ed insetto induttore (nel riquadro).

E' un albero caducifoglio piuttosto longevo, che può vivere oltre 500 anni, sul quale si sviluppa una formazione galligena (*badduzzi d'urmu*) indotta da un afide (*Eriosoma lanuginosum*) (Foto 14). All'interno della galla si accumula un liquido denso e vischioso (melata) che viene utilizzato a scopi medicamentosi per attenuare gli effetti delle contusioni, il gonfiore dei bernoccoli (*cucuruni*) e per disinfettare le piccole ferite (*taggljuzzi*). Inoltre, i giovani polloni sono utilizzati nei lavori di intreccio per la fabbricazione di ceste e panieri.

***Urtica membranacea* Poiret**

**Famiglia:** *Urticaceae*

**Nome comune:** Ortica membranacea

**Nome dialettale:** *Ardichedda fimminina*

E' una pianta comune negli incolti, aree antropizzate e bordo strada. Avrebbe una potere officinale nella cura dei geloni (*rosuli*). A tal fine viene praticato un pediluvio in

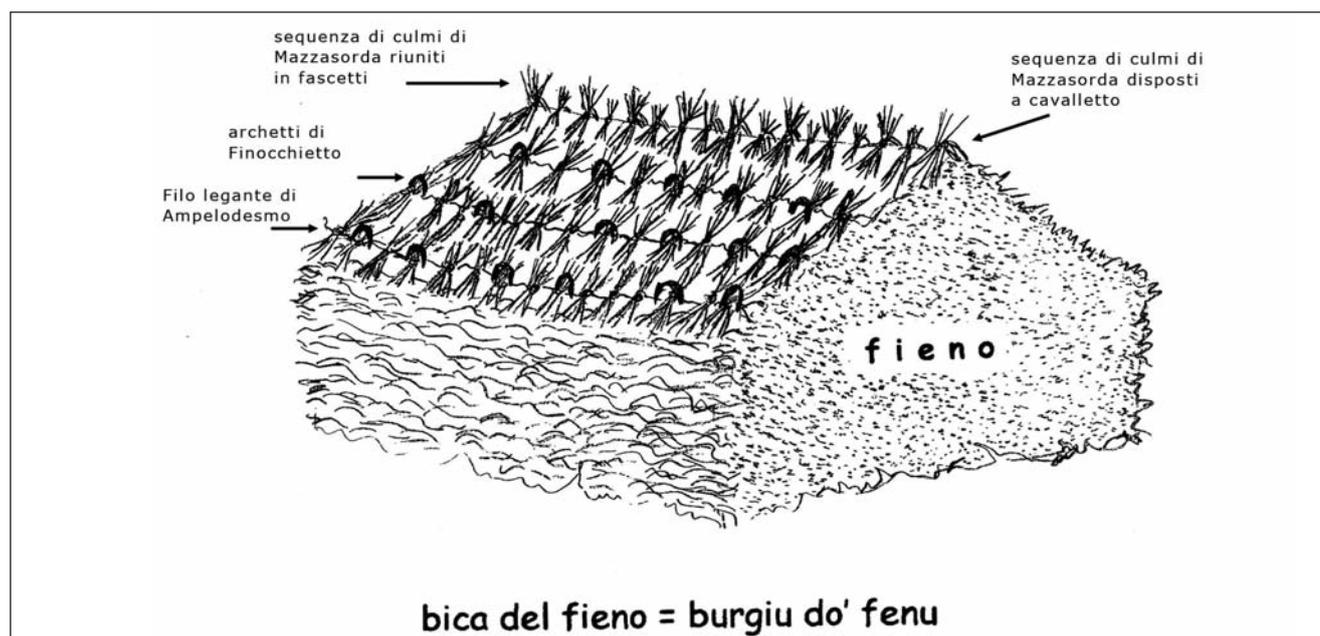


Fig. 7 - Utilizzo di *Typha angustifolia* nella realizzazione della copertura del fieno (*burgju do' fenu*).

acqua calda in cui sia stata fatta bollire la parte aerea della pianta. Inoltre, con l'*Ardichedda fimminina* pestata, si ricava un cataplasma che avrebbe la capacità di arrestare le emorragie delle piccole ferite. Secondo una credenza locale il potere urticante della pianta sarebbe annullata dalla seguente filastrocca che andrebbe ripetuta almeno tre volte: "*Ardica, ardichedda nu mi mizzicari, ca quannu si malata ti vignu a visitari*". Un'altra specie di ortica *Urtica pilulifera*, detta localmente *Ardica masculina*, induce poteri urticanti (*abbamba*) più marcati dell'*U. membranacea*.

**Verbascum sinuatum L.**

**Famiglia:** *Scrophulariaceae*

**Nome comune:** Verbasco candelabro

**Nome dialettale:** *Tassu barbassu*

E'una pianta erbacea che nella medicina popolare è adottata nella cura delle emorroidi (*pè murroidi*). La cura prevede la preparazione di un cataplasma ottenuto facendo macerare per una settimana in olio d'oliva, 20 g della parte aerea di Verbasco e di 30 g di foglie di Ruta. Dopo tale periodo, il composto è portato ad ebollizione per 20 minuti a fuoco lento, quindi filtrato (*sculatu*) ed infine pronto per essere usato nella medicazione topica.

In campo agricolo i fusti molto ramificati, vengono raccolti ed affastellati, lasciati ad asciugare e legati fra loro per costituire una ramazza adatta a pulire la stalla o per essere adoperata nell'aia (*aria*) durante la trebbiatura (*pisata*).

**RISULTATI E CONCLUSIONI**

Nel corso dell'indagine è stato evidenziato che nel territorio di Villarosa le utilizzazioni delle piante selvatiche si riferiscono prevalentemente alle seguenti categorie: piante alimentari, medicina popolare, agricoltura, pastorizia, usi domestici, simbologia e tradizioni, artigianato, veterinaria popolare e valenza ludica (Fig. 8). Nella Tab.2 l'utilizzo è ripartito nelle diverse categorie ed è contrassegnato da un simbolo (●). Dalla stessa tabella deriva anche il numero di specie che trova impiego in ciascuna categoria, come di seguito indicato, ed il numero complessivo degli usi possibili che è di 147 (maggiore rispetto al numero delle specie rilevate in quanto, una data pianta può essere utilizzata in più settori):

Categorie di utilizzo	N° di specie
Alimentari & Aromatiche	34
Medicina popolare	30
Agricoltura & Pastorizia	24
Usi domestici	14
Simboliche & Credenze	14
Industriali & Artigianali	11
Veterinaria popolare	10
Giochi & Passatempi	10

L'analisi ha evidenziato come il rapporto uomo-territorio sia stato molto forte e che ancora oggi resistono testimonianze di questo patrimonio culturale legato ai saperi naturalistici locali.

Molto diffuso è l'impiego in campo alimentare ed aromatico delle specie (34). Questo dato è tipico delle popula-

zioni che hanno continui rapporti con gli ambienti naturali che circondano i centri abitati: i villarosesi usano andare nei dintorni in cerca di verdure mangerecce, non per necessità economiche quanto per poter consumare cibi genuini e saporiti. Fra le piante commestibili ne sono state evidenziate di non comuni come il Cardo siriano (*Notobasis siriacus*), il Fiordaliso stellato (*Centaurea calcitrapa*) e la Scorzonera (*Scorzonera cana*).

Il ragguardevole numero di specie che trovano utilizzo (30) nel settore della medicina popolare è un elemento che si riscontra comunemente nelle popolazioni dei paesi a forte connotazione agricola. In essi, infatti, è assai diffusa la pratica della automedicazione e le conoscenze tradizionali si tramandano oralmente. Sull'utilizzo tradizionale delle piante spontanee in campo medico e veterinario popolare, e la relativa efficacia, occorrerebbe effettuare una accurata analisi farmacologia, per altro estranea alla finalità della presente ricerca. Tuttavia, alcuni di questi rimedi come, ad esempio, l'azione antielmintica dell'Assenzio arboreo (*Artemisia arborea*) appaiono di evidente ingenuità e troverebbero una collocazione più pertinente nella categoria delle credenze (*ciarmatura*) piuttosto che in quella della fitoterapia. Pertanto, i dati riferiti dagli informatori sono stati riportati acriticamente. L'uso delle piante (10) adoperate nella veterinaria popolare, deriva dalla vocazione pastorale nell'area in esame e dallo sfruttamento degli animali da soma come mezzo di trasporto. Il consistente utilizzo tradizionale di piante spontanee (24) in campo agricolo e pastorale è da porre in relazione con la condizione socio-economica della popolazione villarosesa, condizione che deriva dal settore primario (agricoltura, pastorizia). Ancor oggi numerosi sono attrezzi e materiali, necessari per la coltivazione dei cereali, delle piante foraggere, o per l'allevamento del bestiame e per la preparazione dei prodotti caseari.

Anche in ambito domestico (14) dalle piante si ricavano oggetti adoperati nelle pratiche casalinghe, l'aspo, ottenuto dalla Canna (*Arundo donax*), o scope ricavate sia dall'Ampelodesmo (*Ampelodesmos mauritanicus*) che dal Citiso (*Cytisus villosus*) oppure come la cupola per il braciere (*conca*), ottenuta dal legno di Bagolaro (*Celtis australis*). La maggior parte di questi utensili è stata soppiantata dai manufatti sintetici, il ritrovarli in alcuni contesti dimostra la forza intrinseca dei valori culturali che molte piante

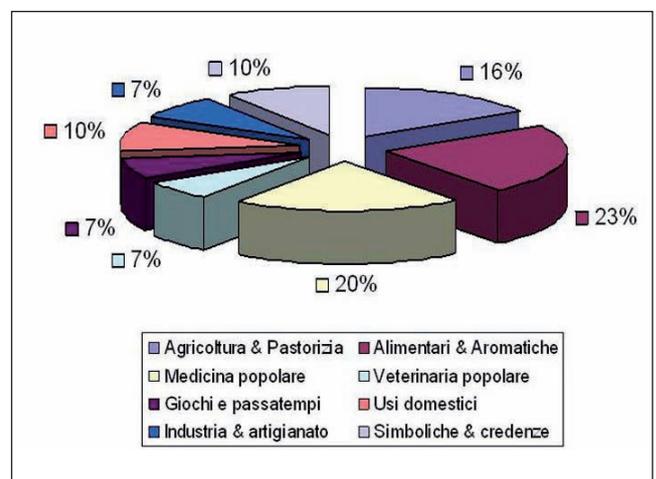


Fig. 8 - Distribuzione percentuale delle categorie d'impiego delle specie censite.

conservano. Le piante esclusive della categoria relativa ai simboli, credenze, o ai modi di dire, non sono molte (14). Alcune di esse però, sono collegate alla medicina ed alla veterinaria popolare, per il significato superstizioso posseduto da alcune pratiche terapeutiche. Ad esempio, con l'Assenzio arboreo si attua un complesso rituale (*ciarmatura*) che avrebbe la facoltà di eliminare i "vermi" parassiti intestinali. I semi del Lupino (*Lupinus albus*) regolerebbero il tasso di zucchero del sangue nella patologia diabetica solo per il fatto di essere amarissimi. Questa credenza si può ricondurre alla pratica medievale della teoria della segnatura, secondo la quale certe piante portano i segni delle cure alle malattie cui erano dirette. Per quanto riguarda le credenze collegate con la veterinaria popolare vale l'esempio della incredibile terapia della polmonite bovina, la quale viene curata con frammenti di radice dell'Elleboro (*Helleborus bocconei*). Ma gli esempi sono numerosi: la Ruta (*Ruta chalepensis*) avrebbe la facoltà di tenere lontani i serpenti velenosi o l'Acetosella (*Oxalis pes-caprae*) che funzionerebbe da detergente per i grassi mediante le sostanze acide che possiede. Tuttavia, sappiamo che tale credenza contravviene ai principi della chimica che non ammette affinità fra queste due categorie di sostanze. In ambito industriale ed artigianale, le specie (11) di interesse etnobotanico non sono numerose, poiché il loro impiego è stato penalizzato dalla moderna industria della plastica. Ad esempio, in passato, con la Mazzasorda (*Typha angustifolia*) si preparava la copertura impermeabile della bica del fieno, con il Giunco (*Juncus acutus*) si costruivano le fiscelle per la ricotta, con i fusti di Ampelodesmo (*Ampelodesmos mauritanicus*) si allestivano eleganti tapparelle, con le foglie della Palma nana (*Chamaerops humilis*) si approntavano tenaci ramazze domestiche. Permane ancora vivo l'uso del legno del Bagolaro (*Celtis australis*) per ricavare i collari con campanaccio da applicare alle bestie da pascolo, ed anche la Canna domestica (*Arundo donax*) ha tutt'ora qualche impiego nel confezionamento di oggetti di intreccio (panieri, cofani, canestri, ecc.). Passando al settore che raccoglie le piante (10) adoperate nella veterinaria popolare, vediamo che tale uso deriva sia dalla vocazione pastorale (più volte citata) presente nell'area in esame sia dall'impiego di cavalcature che, fino a non molto tempo fa, erano ampiamente utilizzate come mezzi di trasporto. Per le piante utilizzate nella terapia degli ovini pascolanti occorre citare un fatto singolare. Questi animali vengono sovente colpiti da una malattia (clostridiosi) indotta da un agente batterico; i pastori locali per curare tale zoonosi fanno uso di alcune medicine di sintesi (Civexin, Clostrivex) suggerite dai veterinari. La cosa strana però è che secondo i mandriani questi rimedi farmaceutici non curerebbero i reali agenti patogeni (per altro a loro ignoti) bensì certe cause fantastiche che sono state tramandate nella tradizione (avvelenamento da Eleoselino).

Infine, analizzando l'impiego di piante in campo ludico-ricreativo, sono stati evidenziati alcuni (10) usi relativi ai giochi infantili ed ai passatempi degli adulti. Ad esempio, l'aquilone un tempo veniva costruito con materiali vegetali tecnologicamente idonei ed oggi sostituiti da prodotti di plastica, oppure le foglie del Lapazio (*Rumex crispus*) che durante la seconda guerra mondiale venivano utilizzate per approntare le cartine delle sigarette.

## BIBLIOGRAFIA

- ABBATE G., ALESSANDRINI A., BLASI C., CONTI F., (EDS.) 2005 – *An annotated checklist of the italian vascular flora*. – Palombi & Partner, Roma.
- ARCIDIACONO S., 1998 – *Le verdure spontanee dell'Etna*. – Galatea Editrice, Acireale (CT).
- ARCIDIACONO S., 1998 – *La Ferula dei molti usi*. – Boll. Ass. Micol. Ionico-Etna, n.6, Riposto (CT).
- ARCIDIACONO S., 2001 – *La canna provvidenziale*. – Boll. Ass. Micol. Ionico-Etna, n.9, Riposto (CT).
- ARCIDIACONO S., 2004 – *Fitoalimurgia etnea*. – Agorà, V, n.16, Catania.
- ARCIDIACONO S., 2006 – *Il Bagolaro: un legno duro e flessibile*. – Grifone, XV, n. 4, (82) Noto.
- ARCIDIACONO S., 2006 – *L'Ampelodesmo multiuso*. – Boll. Ass. Micol. Ionico-Etna, n.14, Riposto (CT).
- ARCIDIACONO S., 2007 – *Raricchia: strano vocabolo, efficace terapia?* – Grifone, XV, n. 6, (84) Noto.
- ARCIDIACONO S., (curatore), 2002 – *Etnobotanica nella provincia di Catania*. – Nuova Zangara Stampa, Siracusa.
- ARCIDIACONO S., PAVONE P., 1994 – *Erbe spontanee, commestibili del territorio etneo*. – Boll. Acc. Gioenia Sc. Nat. 27(346): 461-588.
- ARCIDIACONO S., PAVONE P., SALMERI C., 1995 – *Specie spontanee usate per l'alimentazione umana*, Giorn. Bot. It. 129(2).
- ARCIDIACONO S., PAVONE P., SALMERI C., 1995 – *Erbe commestibili dell'Etna e loro valenza economica*. – Atti Conv. "Funghi, Tartufi e erbe mangerecce", L'Aquila.
- ARCIDIACONO S., NAPOLI M., PAVONE P., 1999 – *Piante selvatiche utilizzate nella medicina e nella veterinaria popolari nel territorio di Bronte*. – Quad. Bot. Amb. Appl., 10: 105-118.
- ARCIDIACONO S., NAPOLI M., PAVONE P., 2003 – *Piante spontanee d'uso popolare nel territorio di Bronte (Catania)*. – Quad. Bot. Amb. Appl. 14 :151-172.
- ARCIDIACONO S., NAPOLI M., ODDO G., PAVONE P., 2007 – *Piante selvatiche d'uso popolare nei territori di Alcara Li Fusi e Militello Rosamarino (Messina)*. – Quad. Bot. Amb. Appl. 18 :104-144.
- ATTAGUILE G., DI BENEDETTO L., PENNISI G., LEONARDI S., 1978 – *Contributo alla conoscenza della flora officinale della Piana di Catania*. – Boll. Acc. Gioenia Sc. Nat., serie 4, 8(5-6): 165-223.
- BARBAGALLO C., FURNARI F., 1967 – *Flora officinale del territorio di Caltagirone (CT)*, CNR, Memorie n.7, Pavia.
- BARBAGALLO C., FURNARI F., 1970 – *Contributo alla flora del territorio di Caltanissetta con osservazioni sulle piante officinali*. – Pubbl. Ist. Bot. Univ. di Catania: 1-61.
- BARBAGALLO C., LONGHITANO N., MELI R. 1979 – *Contributo alla flora del versante ovest dell'Etna*. – Pubbl. Ist. Bot. Univ. di Catania: 1-105.
- BARBAGALLO C., LONGHITANO N., MELI R., 1979 – *Note sulle piante officinali spontanee e coltivate del territorio di Cesarò (Messina)*. – Fitoterapia, 50(2): 57-66.
- BARBAGALLO C., MELI R., SAVOCA F., NICOTRA M., 2004 – *Indagine sugli usi popolari delle piante medicinali nella Sicilia centro-orientale*. – Boll. Acc. Gioenia Sc. Nat. 37(364): 83-157.

- BONOMO R., 1960 – *Sulla valorizzazione della flora officinale spontanea in Sicilia*. – Lav. Reale Ist. Bot. Giardino Colon. Palermo, 17: 34-58.
- BONASERA F. 1993 – *Un comune dell'ennese minerario e rurale Villarosa*. – Papiro Editrice. 27. (10), (62).
- BRULLO S., SCELISI P., SPAMPINATO G., 1996 – *Caratteristiche bioclimatiche della Sicilia*. – Giorn. Bot. Ital. 130: 177-185.
- BRULLO S., MINISSALE P., SPAMPINATO G., 1995 – *Considerazioni fitogeografiche sulla flora della Sicilia*. – Ecologia mediterranea, 21(1/2): 99-117.
- BRULLO S., GUARINO R., SIRACUSA G., 1998 – *Considerazioni tassonomiche sulle querce caducifoglie della Sicilia*. – Monti e Boschi, n. 2, Bologna.
- CATANZARO F., 1970 – *Le piante officinali del territorio di Bivona (AG) nella tradizione popolare*. – Fitoterapia; 41(2): 66-84.
- CALABRESE P., PELLICO C., BOGNANNO M., PARADISO L., 2008 – *Villarosa nella memoria popolare*. – PN pubblicità di Pedevigliano Nunzio, (3),(29).
- FEOLI E., RAIMONDO F.M., 1979 – *Analisi della variazione della vegetazione infestante nelle colture di frumento della Sicilia occidentale mediante metodi di classificazione automatica*. – Not. Fitosoc., 14: 1-15.
- FERRO G., LO CICERO E., PICCIONE V., 1975 – *Sulle infestanti del grano nella provincia di Caltanissetta (Sicilia)*. – Inform. Bot. Ital. Firenze, 7(2): 140.
- GASTALDO R., 1987 – *Compendio della Flora Officinale italiana*. – Piccin, Padova.
- GATTO A., 2004 – *Piante spontanee siciliane in cucina*. – Azienda Reg. Foreste Demaniali, Palermo.
- GIARDINA G., RAIMONDO F.M., SPADARO V., 2007 – *A catalogue of plants growing in Sicily*. – Bocconea, 20: 5-582.
- GUARELLA G., 1963 – *Censimento delle piante causa di avvelenamento in animali domestici in Sicilia*. – Boll. Ist. Bot. Univ. Catania; s.3, 4: 54-71.
- ILARDI V., RAIMONDO F., 1992 – *L'uso tradizionale delle piante nella comunità rurale di Mezzojuso (PA)*. – Quad. Bot. Amb. Appl., 3: 41-51.
- LENTINI F., 1999 – *Gli usi tradizionali delle piante di Sant'Angelo Muxaro (AG)*. – Atti Conv. Natura. Mito e Storia nel Regno di Kokalos: 33-39. Arti Grafiche Avanzato, Canicattì (AG).
- LENTINI F., 2000 – *The role of ethnobotanics in Sicily*. – Fitoterapia, 71, S: 83-588.
- LENTINI F., CATANZARO F. ALEO M., 1988 – *Indagini etnobotaniche in Sicilia. III. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Mazara del Vallo (TP)*. – Atti Acc. Sci. Lett. Arti, Palermo, s.5-8 p.I.
- LENTINI F., RAIMONDO F., 1990 – *L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Mistretta (ME)*. – Quad. Bot. Amb. Appl., 1: 103-117.
- LENTINI F., ALEO M., 1991 – *Indagini etnobotaniche in Sicilia. V. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Erice (TP)*. – Atti Acc. Sci. Lett. Arti, s.5, 11:67-89 - Palermo.
- LO CICERO E. PICCIONE V., 1977 – *Osservazioni sulla vegetazione infestante le colture di grano nella provincia di Caltanissetta*. – Boll. Acc. Gioenia Sci. Nat. Catania; s.4, 13(1-2): 121-136.
- LOJACONO POJERO M., 1878 – *Monografia dei Trifogli di Sicilia. Prodromi di una revisione del genere*. – Tip. Virzi; pp. 172.; Palermo.
- LOJACONO POJERO M., 1885 – *La Ferula in Sicilia*. – Giorn. Comizio Agrar. ; n.s., 17; 332-334. Palermo.
- LOJACONO POJERO M., 1885 – *Una nuova pianta industriale spontanea di Sicilia Gypsophila arrostii Guss.-(muscagghiunara, ammuccialepri)*. – Giorn. Comizio Agrar. Palermo; n.s., 17; 219-221.
- MAUGERI G., 1971 – *La vegetazione infestante i prati di Sulla della Piana di Catania ed influenza sul corteggio floristico dei turni di irrigazione e dei livelli di acqua ad ettaro*. – Giorn. Bot. Ital.; 105: 189-191.
- NAPOLI M., 1999 – *Considerazioni sui valori simbolici dell'elemento vegetale nelle festività pasquali in Sicilia*. – Etna Uomo Ambiente 8(3): 25-28. Catania.
- 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: 265-291. Palermo.
- PIGNATTI S., 1982 – *Flora d'Italia*. – Edagricole, I, II, III. Bologna.
- RAIMONDO F. M., LENTINI F., 1990 – *Indagini etnobotaniche in Sicilia I, Le piante della flora locale nella tradizione popolare delle Madonie (PA)*. – Naturalista Sic., S. 4, 14 (3-4):77-99.
- RAIMONDO F. M., SCHICCHI R., 1998 – *Il popolamento vegetale della Riserva naturale dello Zingaro (Sicilia)*. – Aziende Foreste Demaniali - Palermo.
- RIVAS-MARTÍNEZ S., 2004 – *Global bioclimatics*. – Phytosociological Research Center, Departamento di Biología Vegetal II, Madrid, Spain.
- TOMASELLI R., 1961- *Notizie sulla flora infestante le colture nella piana di Catania*. – Ist. Bot. Reale Univ. Reale Lab. Crittog. Pavia Atti; s. 5, 19: 63-71 (1982).
- VIEGI L., RIZZO A. M., D'EUGENIO M. L., 1991 – *Piante ornamentali ed infestanti, erbacee o arbustive, di origine americana in Europa*. – Estratto dal Volume: 1492-1992 - Animali e piante dalle Americhe all'Europa; Pub. a se stante; 169-191. Genova.
- VIEGI L., ARDUINI I., 2003 – *Appunti di Etnobotanica veterinaria*. – SEU. Pisa.
- RIASSUNTO – Viene presentato uno studio sugli usi popolari di 90 specie vegetali spontanee presenti in un area di particolare interesse botanico del territorio di Villarosa (Enna). Per ogni specie censita sono indicati il nome scientifico, quello vernacolare, la famiglia di appartenenza ed i tradizionali usi.