

Il giardino degli odori

Piante aromatiche,
profumate e curiosità
nel giardino di Villa Saroli

Al di là della porta

La porta più affascinante è quella che dà sul giardino. Non è la porta principale, è quella secondaria, intima e un po' nascosta. Varcandone l'uscio, si compie l'incantesimo. Ma come Alice, per accedere al paese delle meraviglie, bisogna possedere la chiave e la giusta altezza. Questo libricino, per quanto parziale, è una delle possibili chiavi per aprire la porta del giardino delle odorose di Villa Saroli e accedere alle storie e ai segreti delle piante scelte per ornare le sfere olfattive che lo compongono: profumi, aromi, puzze e curiosità. Le sostanze volatili che le piante emanano, responsabili del loro profumo, hanno allo stesso tempo una dimensione reale, fisica, definita da una particolare struttura molecolare, e una dimensione surreale, intangibile, capace di trasportare chi annusa nell'al di là, in un mondo magico dove lo spazio-tempo si accorcia e si dilata. Gli odori ci portano in un avventuroso viaggio, dai luoghi noti della nostra infanzia a quelli esotici di paesi lontani. Le aiuole di Villa Saroli, con più di cento specie coltivate, non sono che un assaggio del vasto mondo degli odori che ci offre la natura. Il giardino resterà per due anni. Con il passare dei mesi potremo riscoprire gli odori, ormai dimenticati, delle stagioni.



Indice

Abrotano, cedronella	8
Aglio orsino o selvatico	10
Alliaria, erba aglina	12
Amorino	13
Assenzio maggiore	14
Caprifoglio atlantico	16
Cedrina, citronella, verbena odorosa	18
Corona imperiale	20
Crisantemo dei fioristi	21
Cumino dei prati	22
Erba ruta	24
Euforbia catapuzia	26
Frassinella, limonella, dittamo	27
Giaggiolo bianco, giglio fiorentino	28
Gigaro chiaro, pan di serpe	30
Giglio della Madonna o di S. Antonio	32
Issopo anisato, anice issopo	34
Luppolo	35
Mughetto, giglio delle convalli	36
Narciso selvatico, fior di maggio	38
Olmara peperina	40
Pianta delle campanelle	41
Ribes nero	42
Rosa damascena o di Damasco	44
Tabacco da fiore	45
Timo selvatico, pepolino	46

Tuberosa	48
Viola mammola	50
Indice delle piante	52
Villa Saroli e il suo parco	54

Abrotano, cedronella

Artemisia abrotanum L. (Asteraceae)

Europa meridionale

odore di coca-cola e cedro (foglia)

È curiosamente noto come cespuglio coca-cola, per l'odore emanato dalle sue foglie fresche, o come cedronella per il profumo delle sue foglie mature che ricorda il cedro. Secondo la tradizione popolare, chi temeva di addormentarsi durante il sermone domenicale portava con sé qualche rametto di abrotano da annusare: l'intensità dell'odore aiutava a mantenersi svegli. Le denominazioni anglosassoni *lad's love* e *maiden's ruin*, ossia amore dei giovanotti e rovina delle vergini, fanno invece riferimento al suo effetto afrodisiaco. La leggenda racconta che chi voleva conquistare l'amore di una ragazza doveva nascondere qualche rametto di abrotano sotto il nastro del suo grembiule. Il sortilegio però durava solo pochi anni, poi l'amore si trasformava in odio. Durante il Medioevo si riconoscevano all'abrotano innumerevoli poteri. Nel IX secolo, il monaco svevo Walahfrid Strabo scriveva nel suo *Hortulus* che le sue virtù erano tante quante le sue foglie. Oggi l'abrotano è poco conosciuto e di rado è impiegato come erba aromatica. In passato si usava per aromatizzare cibi grassi, come si fa ancora oggi con l'artemisia, pianta appartenente allo stesso genere.



Aglio orsino o selvatico

Allium ursinum L. (Amaryllidaceae)

Europa e Asia occidentale

odore agliaceo (pianta)

In primavera, passeggiando nei nostri boschi, in prossimità delle zone umide, è facile percepire nell'aria un odore intenso e pungente. È l'aglio orsino, parente della cipolla, del porro e dell'aglio. Tutte le sue parti (bulbo, foglie e fiori) emanano un caratteristico odore agliaceo considerato più delicato dell'aglio comunemente utilizzato in cucina. Curioso è il nome specifico, *ursinum*, ossia degli orsi, che potrebbe essere riferito agli ambienti boschivi prediletti dalla specie. Secondo alcune credenze popolari, è invece riferito all'abitudine degli orsi di cibarsi delle sue foglie subito dopo il risveglio dal letargo: sembrerebbe che l'aglio orsino abbia un effetto depurativo e antisettico sull'organismo rimasto a lungo a riposo, proprietà note all'uomo fin dall'antichità.

L'aglio orsino si adopera per aromatizzare vivande (insalate, minestre, risotti...) e per confezionare uno squisito pesto. Durante la raccolta bisogna prestare attenzione a non confondere le sue foglie con quelle del mugghetto e del colchico d'autunno, entrambe tossiche, dalle quali si differenziano proprio per l'odore agliaceo.



Alliaria, erba aglina

Alliaria petiolata (M. Bieb.) Cavara & Grande (Brassicaceae)

Europa e Asia

odore agliaceo (foglia)

È un'erbaccia buona da mangiare, facile da reperire e da riconoscere. La si incontra di frequente ai margini dei boschi, nelle siepi, negli incolti e lungo i sentieri. Il suo nome allude all'odore e al sapore agliaceo sprigionato dalle sue foglie quando vengono stropicciate o masticate. Pare che l'aroma sia abbastanza intenso da permanere nel latte delle mucche che se ne cibano. È curioso notare che, benché la pianta abbia un caratteristico sapore agliaceo, non appartiene alla famiglia botanica dell'aglio. L'alliaria, infatti, trova posto tra le Brassicaceae, assieme a senape, colza, verza e cavoli. Non è un caso che assaggiandola, dopo l'aroma agliaceo iniziale, si avverte un sapore amarognolo che ricorda il cavolo o la verza. Proprio in virtù del suo aroma delicato e della sua maggiore digeribilità rispetto all'aglio, l'alliaria sta tornando in voga. Si usano soprattutto i germogli e le foglie, facilmente riconoscibili per la forma a cuore, e i fiori che sono adoperati per aromatizzare minestre, insalate, frittate e carni. Oltre ad essere una buona aromatica, l'alliaria è anche tra le spezie più antiche d'Europa: resti archeologici ne testimoniano l'uso in epoca preistorica. I semi, simili per aspetto e sapore a quelli della senape, erano impiegati per insaporire piatti a base di carne e pesce. Oggi sono alla base di salse dal sapore leggermente piccante.

Amorino

Reseda odorata L. (Resedaceae)

Nord Africa (Egitto)

profumo di rosa dolciastro, speziato (fiore)

È difficile credere che fiori così minuscoli e delicati siano in grado di diffondere un profumo tanto intenso. Poeti e botanici lo hanno descritto in modi diversi: dolce, fresco, speziato, con note di rosa o pesca matura, di pisello odoroso e persino di uva. Per giudicare di persona occorre aspettare la sera quando i fiori emanano la loro fragranza. Le belle infiorescenze a spiga, che mantengono a lungo il loro sentore, lo rendono un ottimo fiore da taglio. Proprio per la persistenza del profumo, i petali essiccati sono anche impiegati nei potpourri. Nella storia del profumo l'amorino ha giocato un ruolo importante. Di recente, sulle coste del Mediterraneo orientale, è stata scoperta la sua antenata, *Reseda minoica*, da cui si estraeva l'essenza che serviva per la preparazione di profumi e cosmetici al tempo dei Romani.

Assenzio maggiore

Artemisia absinthium L. (Asteraceae)

Eurasia e Nord Africa

aroma amaro, erbaceo, acre (foglia)

Le piante del genere *Artemisia* si contraddistinguono per l'aroma delle foglie: amaro, erbaceo e acre. Di etimologia greca, il nome della specie, *absinthum*, si scompone in *a-* privativo e *psínthos*, diletto, ossia: senza diletto, sgradevole. Le proprietà officinali della pianta sono conosciute e utilizzate fin dall'antichità, l'assenzio maggiore è già citato in un papiro egizio del 1600 a.C. Nella tradizione popolare riveste un ruolo di tutto rispetto, trova impiego come insetticida, repellente per le tarme, per combattere disturbi legati alla digestione, quale rimedio per i parassiti intestinali e come aromatizzante per distillati quali il vermut e l'assenzio. Quest'ultimo, conosciuto anche come *féé verte*, è stato a lungo considerato la "musa verde" di artisti e scrittori quali Baudelaire, Hemingway, Shakespeare, Van Gogh e molti altri. Ritenuto causa di dipendenza e di follia, in Svizzera venne proibito nel 1910 e solo nel 2005 è tornato legalmente sul mercato. Dalla pianta si estrae anche un olio essenziale usato a piccole dosi in profumeria per conferire alle fragranze una caratteristica nota di liquirizia.



Caprifoglio atlantico

Lonicera periclymenum L. (Caprifoliaceae)

Europa

profumo dolciastro, floreale (fiore)

Il caprifoglio era già noto nel Medioevo come simbolo dell'amore indissolubile. Il mito di Tristano e Isotta narra che sulle tombe dei due amanti nacquero due piante: un nocciolo e un caprifoglio. Crescendo si intrecciarono così saldamente da non poter più essere separate. Il caprifoglio atlantico è una pianta rampicante dai profumatissimi fiori bianco-crema sfumati di rosa. "Fiori tromba capaci di soffiare profumo invece che suono" così lo scrittore inglese Samuel Pepys, li descrisse nel XVII secolo. La fragranza era considerata soave, a tal punto che nella tradizione popolare si riteneva che la posa dei fiori di caprifoglio nella camera di una ragazza favorisse i sogni d'amore. Il loro profumo è definito inebriante, delicato e dolciastro con note di gelsomino, agrumi e miele. Lo si sente d'estate, al crepuscolo. È infatti durante la notte che la pianta attira i suoi impollinatori, in particolare le farfalle notturne della famiglia degli Sfingidi.

Attenzione: le bacche sono leggermente tossiche per la presenza di xilosteina.



Cedrina, citronella, verbena odorosa

Aloysia citrodora Paláu (Verbenaceae)

Sud America

aroma di melissa e limone (foglia)

“Strofinando una foglia nelle mani e respirandone il profumo nasce spontaneo un sorriso sulle labbra e questo è il dono che la cedrina porta al cuore dell’uomo: la gioia”¹. Conosciuta anche come citronella o verbena odorosa, la cedrina è giunta in Europa nel XVIII secolo con gli Spagnoli che la importarono dal Sud America, sedotti dalla sua piacevole fragranza.

Il nome specifico *citrodora*, da *citrus* (limone) e *odorus* (odoroso), si riferisce proprio allo spiccato profumo di limone rilasciato dalle foglie. La cedrina trova largo impiego nella preparazione di bibite, non solo come tisana, ma anche come aromatizzante di sciroppi, cocktail e liquori. Inoltre è considerata un ottimo ingrediente per insaporire oli e aceti alle erbe, marmellate, macedonie, gelati o qualsiasi altra ricetta che richiede una nota di limone. Nella preparazione di piatti asiatici può essere utilizzata come una valida sostituta del lemongrass (*Cymbopogon citratus*), anch’esso chiamato citronella. L’olio essenziale di cedrina presenta un’elevata concentrazione di citrale (30-35%), composto aromatico impiegato in profumeria per conferire note agrumate, tanto amate dall’uomo, quanto odiate dalle zanzare.

Dedicata al nostro amico Cedro.

1 Rossella Rasori, Gli idrolati: le acque che curano, Editoriale Programma, 2015



Corona imperiale

Fritillaria imperialis L. (Liliaceae)

Asia centro-occidentale

odore putrido con note animali (pianta)

È un'insolita pianta bulbosa. Nel corso del mese di maggio, a un'altezza che può superare anche il metro, porta un verticillo di splendidi fiori a forma di campanella dai colori vivaci (rossi, aranci o gialli), sormontati da una caratteristica corona fogliacea. In contrapposizione al suo fascino, la pianta (in particolare i bulbi) emana un odore sgradevole, putrido e sulfureo con note animali che, secondo alcune fonti, ricordano l'odore di volpe. Nonostante il profilo olfattivo non sia dei più invitanti, la corona imperiale trova sovente posto nei giardini pubblici e privati, tenuta a debita distanza da case e finestre. Negli orti viene coltivata in virtù della fama di tenere lontani talpe, topi e altri piccoli animali che potrebbero arrecare danno alle colture.

Crisantemo dei fioristi

Crysanthemum x hortorum 'Andromeda' (Asteraceae)

Asia

odore erbaceo-terroso (fiore)

Volgarmente è chiamato “fiore dei morti”, perché sboccia proprio nell’epoca della loro commemorazione. L’atmosfera suscitata da questo fiore autunnale è ben riassunta nella poesia *Il crisantemo* di Matilde Serao: “è il fiore della malinconia, è il fiore della tomba. Esso è azzurrino, è roseo, è violaceo, ma le sue tinte sono pallide, come se le lacrime lo avessero fatto scolorire. Esso ha un odore pungente che sale al cervello e lo immelanconisce: esso ha odore di cose morte per sempre. Il crisantemo è un fiore che sa di dolore”. Nei paesi a tradizione cattolica il crisantemo è percepito come un fiore triste e malinconico. Al contrario in gran parte dell’Asia, sua terra di origine, è tradizionalmente identificato come simbolo di gioia, festa e vitalità. In Giappone è l’emblema della dinastia imperiale ed è al centro di un’importante ricorrenza celebrata ogni anno, dal XVII secolo, il nono giorno del nono mese. Durante la festività è usanza bere il sakè preparato con i petali di crisantemo. La valenza positiva del fiore è anche riconosciuta in alcuni paesi europei: in Francia e Inghilterra è uno dei fiori più popolari per le dichiarazioni d’amore.

Cumino dei prati

Carum carvi L. (Apiaceae)

Europa e Asia centro-occidentale

aroma pungente-anisato (foglia)

Non lo dobbiamo confondere con il cumino romano (*Cuminum cyminum* L.), spezia facilmente reperibile in commercio, con cui condivide la famiglia botanica e la forma del frutto, ma non il sapore. Il cumino romano produce frutti dal sapore erbaceo, leggermente amaro con note di pepe e mentolo, mentre il sapore dei frutti del cumino dei prati è pungente e molto simile a quello dell'anice. L'aroma è dato dagli oli essenziali (limonene, carvone e anetolo) utilizzati anche nell'industria cosmetica e profumiera per la loro fragranza. Il cumino dei prati rientra nella preparazione di bevande calde, di ricette tipiche dell'Europa centrale e dei paesi scandinavi, dove è impiegato per aromatizzare piatti a base di carne, impasti di pane integrale (segale in particolare) e formaggi. Si ritiene che il consumo dei frutti abbia un effetto positivo sulla digestione e allevi i problemi legati a stomaco e intestino, proprietà che condivide con altre piante della stessa famiglia dette carminative (anice, cumino, dragoncello e finocchio). Le piante della famiglia delle Apiaceae sono molto simili tra loro, ma in natura bisogna fare molta attenzione a non confonderle, perché tra di esse figurano anche piante tossiche come la cicuta.



Erba ruta

Ruta graveolens L. (Rutaceae)

Sud-Est Europeo

odore acre, pungente (pianta)

Conosciuta nell'antichità per le sue innumerevoli proprietà officinali e magiche, un tempo la ruta veniva coltivata per proteggere le case dalle forze del male. Per affrontare situazioni difficili o terrificanti, si usava portare con sé, in tasca o in appositi sacchetti, un rametto di ruta. In un passato ancora recente, le sue foglie fresche erano usate in cucina per insaporire le pietanze, mentre i rametti sono tuttora usati per aromatizzare liquori e grappe. Nella cucina di oggi, anche a causa della sua tossicità, la ruta non trova più largo impiego. Non tutti ne apprezzano l'aroma amaro, percettibile quando si strofinano le foglie tra le dita. Al naso dei più è considerato un odore piacevole ma troppo intenso. L'amaro è dovuto alla rutina, una sostanza che troviamo anche nei capperi e nella buccia delle arance. L'etimologia del nome fa riferimento al suo odore, acre e pungente, dal greco *reuo*, liberare, e dal latino *graveolens*, forte sentore. Nelle campagne si usava mettere mazzetti di ruta nelle cantine adibite alla conservazione del cibo per allontanare i topi, sensibili al suo odore. L'effetto repellente sembrerebbe funzionare anche con vipere, zanzare, mosche e altri insetti. Per questo era spesso messa a dimora nei pressi delle case e degli orti.

Nota: molto rara in Svizzera, la ruta cresce spontaneamente lungo il Sentiero di Gandria.

Attenzione: la ruta contiene un olio essenziale che in alcuni casi, al tatto, può creare arrossamenti o vesciche e, se ingerito in quantità eccessiva, può avere gravi ripercussioni sul sistema digestivo.



Euforbia catapuzia

Euphorbia lathyris L. (Euphorbiaceae)

Europa meridionale, Asia

odore acre (lattice)

È facilmente riconoscibile per la disposizione a croce delle foglie, unica nel genere *Euphorbia*, e per la curiosa architettura dei fiori che formano un'infiorescenza detta ciazio, dal greco *kýathos* (coppa). L'euforbia catapuzia è conosciuta per l'azione repellente del suo lattice, considerato acre, corrosivo e irritante, usato nella medicina popolare per curare verruche e calli.

I suoi semi, così come le radici ridotte in polvere, erano invece adoperati per il loro effetto fortemente purgante. L'euforbia catapuzia emana un odore talmente sgradevole da tenere lontane talpe e grillitalpa per un raggio di 2-3 metri dalla pianta o dal semplice rametto infilato nelle gallerie scavate dagli animali. Questa proprietà le ha conferito un ruolo di riguardo nella protezione di orti e giardini.

Attenzione: tutta la pianta è velenosa e il lattice in particolare è altamente irritante. Al contatto può provocare infiammazioni e ulcerazioni. I frutti, dall'aspetto simile a un capperò, non sono commestibili.

Frassinella, limonella, dittamo

Dictamnus albus L. (Rutaceae)

Europa sudoccidentale, Asia orientale

profumo di limone (pianta, fiore in particolare)

L'intera pianta è estremamente fragrante. Se le foglie sprigionano un odore intenso e resinoso, i fiori liberano un profumo fresco, che ricorda il limone. Durante l'estate le esalazioni di oli essenziali sono così copiose da rendere l'aria attorno alla pianta infiammabile, da qui il nome francese di *buisson ardent*, arbusto ardente, e quello anglofono di *gas plant*, pianta gassosa. Questa sua facoltà, unita alla sua presenza nella penisola del Sinai, fa sì che alcuni identifichino nel dittamo il cespuglio ardente biblico (Esodo 3). Dai fiori si ricava un'essenza usata dall'industria profumiera.

Nota: rarissimo in Svizzera, il dittamo cresce spontaneamente lungo il Sentiero di Gandria.

Attenzione: la pianta è fototossica e non va toccata. Se inavvertitamente la si tocca, non bisogna esporsi alla luce.

Giaggiolo bianco, giglio fiorentino

Iris germanica var. *florentina* (L.) Dykes (Iridaceae)

Europa (Italia, Francia del Sud)

profumo di vaniglia (fiore) e violetta (rizoma)

Benché i fiori siano maestosi, sono le radici di alcuni iris (*Iris pallida*, *I. germanica* e *I. florentina*) ad avere un'importanza storica nel mondo dei profumi. Il caratteristico profumo di violetta si ottiene attraverso un processo che dura almeno sei anni: tre anni è il tempo necessario a far maturare le radici e altri tre anni sono necessari per farle essiccare, periodo nel quale è massimizzato il rendimento olfattivo. Solo dopo è possibile estrarre il prezioso olio essenziale dai rizomi ridotti in polvere (detti *ireos*). Sin dal XVIII secolo, la polvere trova impiego in profumeria, come fissativo nei potpourri, in cosmetica (soprattutto nelle ciprie), nella preparazione di dentifrici e nell'industria alimentare. Un tempo frammenti di radice erano utilizzati per profumare la biancheria. Si racconta che il profumo dell'iris fosse il preferito di Caterina de' Medici ed è infatti una componente della famosa Eau de la reine, acqua della regina, ancora oggi in commercio. L'essenza di iris è tra le più costose usate in profumeria, non solo perché il procedimento di estrazione è laborioso, ma anche perché la resa è molto bassa: da circa 1000 chili di rizoma fresco si ottengono solo 250 chili di prodotto essiccato per poi giungere a 2 litri di olio essenziale.

Nota: in quanto a profumi, il mondo dei giaggioli possiede il meglio e il peggio. Al sentore di violetta si contrappone per esempio quello di carne in decomposizione dell'*Iris foetidissima*, in inglese roast beef plant, coltivata nell'aiuola delle piante maleodoranti di Villa Saroli.



Gigaro chiaro, pan di serpe

Arum italicum Mill. (Araceae)

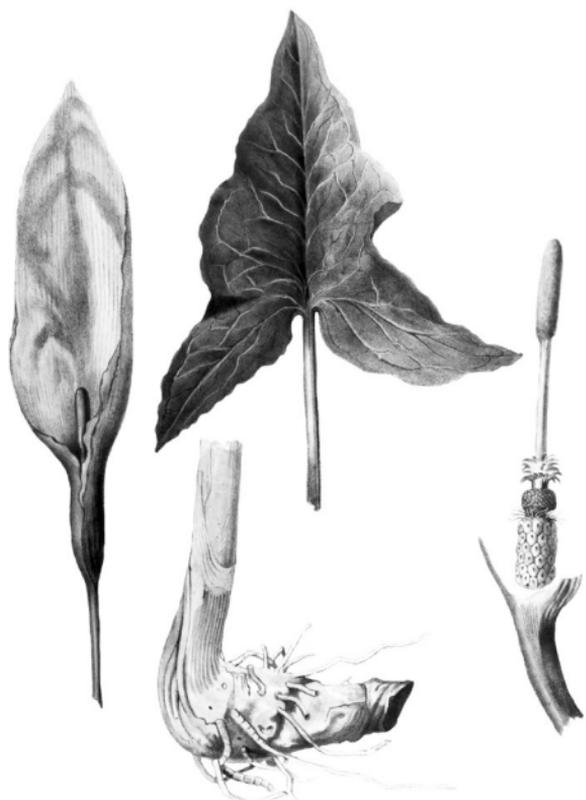
Europa meridionale, Nord Africa e Medio Oriente

odore putrido che ricorda la carne in decomposizione (fiore)

Il gigaro è una piccola pianta erbacea dei sottoboschi, in passato considerata magica: si pensava che tenesse lontani gli spiriti maligni ed era usata per creare amuleti contro il malocchio. Assomiglia alla calla, da cui si differenzia per l'assenza del gambo e la minor eleganza. In apparenza inoffensiva, la struttura floreale è in realtà una macchina sofisticata pensata per catturare gli insetti responsabili della sua impollinazione. L'esca è costituita proprio dall'odore, o meglio dal fetore, che ricorda quello della carne in decomposizione. La sua intensità è ampliata dal fatto che l'infiorescenza si riscalda a temperature ben più alte di quelle ambientali per aumentare la volatilizzazione delle molecole odorose. Attratti e intrappolati nella camera florale, mosche e coleotteri si battono per la libertà e compiono inconsapevolmente il compito dell'impollinazione.

Attenzione: la pianta è velenosa in tutte le sue parti. I frutti, attrattivi per la loro colorazione rossa, se ingeriti provocano bruciore e malesseri. Fortunatamente l'aroma sgradevole delle bacche dissuade immediatamente il consumatore.

Nota: l'artificio machiavellico del gigaro è condiviso anche dalla dragontea (*Dracunculus vulgaris* Schott), un'altra Araceae presente nell'aiuola delle piante maleodoranti, caratterizzata da un aspetto diabolico, che la fa appartenere più al mondo delle fiabe che a quello reale. Quando fiorisce, tra maggio e giugno, il penetrante olezzo rende la pianta inavvicinabile. Il nome della specie, *dracunculus*, dal greco "piccolo drago o serpente", si riferisce alle macchie del gambo che ricordano il disegno della pelle di un serpente. Per via di questa sua somiglianza, nel Medioevo la pianta era utilizzata per curare i morsi dei rettili velenosi.



Giglio della Madonna o di S. Antonio

Lilium candidum L. (Liliaceae)

Europa orientale, Asia occidentale

profumo di miele e vaniglia (fiore)

È considerato il più antico fiore ornamentale. Venerato sin dall'antichità, associato dapprima ad Afrodite e Venere e in seguito alla Madonna, la Vergine, simbolo di luce, purezza e castità. Il suo profumo, definito dolce e delicato, svela per taluni note di miele e vaniglia, per altri note fruttate di agrumi e banana. La fragranza era già apprezzata ai tempi degli Egizi, maestri e pionieri dell'arte profumiera, e faceva parte della composizione del *Susinum*: profumo a base di gigli, mirra e cannella. Quasi tutti i gigli sono profumati, vi sono però alcune specie come il *L. martagon* e il *L. Henryi* che emanano un odore quasi sgradevole simile a quello rilasciato dalle cimici quando si sentono in pericolo.



Issopo anisato, anice issopo

Agastache foeniculum (Pursh) Kuntze (Lamiaceae)

Nord America

aroma di anice, menta e liquirizia (foglia)

Le specie del genere *Agastache*, una trentina, sono quasi tutte originarie del Nord America. Alcune di esse erano ben note ai nativi americani per i loro poteri curativi e magici. Oggi l'issopo anisato è coltivato per le appariscenti infiorescenze a spiga, molto attrattive per api, farfalle e altri insetti, nonché per le note aromatiche delle foglie che ricordano l'anice, la menta e la liquirizia. Con le sue foglie si aromatizzano pietanze e bevande. Secondo la tribù dei Cheyenne l'infuso avrebbe la capacità di sollevare i cuori infranti. Mentre i fiori, anch'essi eduli, sono usati per dare un tocco di originalità e dolcezza alle macedonie. Il potere mellifero della pianta è noto in apicoltura e il miele ottenuto dalla trasformazione del suo nettare è apprezzato per le particolari note anisate. Fiori e foglie essiccate sono inoltre impiegate nei potpourri. Un tempo si usava bruciare l'intera pianta, come incenso, in quanto si riteneva rilasciasse una fragranza calmante.

Luppolo

Humulus lupulus L. (Cannabaceae)

Europa, Asia e Nord Africa

aroma amaro, resinoso (fiore)

L'elevato contenuto in oli essenziali e resine vale al luppolo un ruolo di riguardo nella medicina popolare. Le virtù medicinali e aromatiche della pianta risiedono nei coni dell'infiorescenza femminile: piccole "pigne" color verde-giallognolo. Le brattee sono ricche di ghiandole resinose che secernono la luppolina, sostanza contenente resine e oli essenziali, chiamata anche "l'oro del birraio". Il luppolo è infatti noto quale ingrediente alla base della fabbricazione della birra, a cui conferisce il tipico sapore amaro e parte dell'aroma. È coltivato soprattutto in Europa, in particolare in Germania. Secondo la tradizione popolare l'odore del luppolo, amaro e resinoso, avrebbe effetti benefici sull'insonnia, per questo era pratica comune riporne i coni all'interno dei cuscini. Si racconta che i lavoratori delle vecchie fabbriche di birra trattando il luppolo accusavano sonnolenza e dovevano addirittura interrompere il lavoro periodicamente per evitare di addormentarsi. Con la *cannabis* condivide la famiglia, ma non le proprietà psicoattive.

Mughetto, giglio delle convalli

Convallaria majalis L. (Asparagaceae)

Europa, Nord America

profumo muschiato (fiore)

Ama l'umidità dei sottoboschi, dove in maggio inizia a sfoggiare piccole candide campanelle profumate che annunciano la fine dell'inverno. Il nome italiano deriva dal francese muguet (a sua volta derivato da noix musquette) ed evoca il caratteristico profumo intenso dalle note muschiate. La fragranza, definita addirittura narcotica, trova ampio impiego nell'industria profumiera. In passato il distillato dei fiori era chiamato "acqua aurea" ed era conservato in recipienti dorati tanta era la sua preziosità. La difficoltà di estrazione dell'essenza e il fatto che il fiore coltivato abbia un profumo d'intensità minore rispetto alla specie spontanea ha favorito oggi l'utilizzo di molecole sintetiche. Il composto, che mima il profumo di mughetto, è chiamato burgeonale ed è oggetto di parecchie ricerche scientifiche, poiché pare stimoli la fertilità maschile. Per questo "profumo di femmina", nelle cellule dell'olfatto dell'uomo vi è un particolare ricettore presente anche sulla coda degli spermatozoi. Considerato simbolo di candore, purezza e innocenza sin dai tempi antichi, oggi scopriamo che il mughetto tanto innocente non è.

Attenzione: la pianta è velenosa in tutte le sue parti, contiene sostanze nocive simili a quelle dello strofanto, una pianta africana utilizzata per avvelenare le frecce.

Nota: in un passato non molto lontano, in Ticino, i bambini usavano raccogliere il mughetto come dono per la festa della mamma. Oggi è diventato raro.



Narciso selvatico, fior di maggio

Narcissus poeticus L. (Amaryllidaceae)

Europa meridionale, Medio Oriente

profumo di gelsomino e ylang-ylang, fresco e inebriante (fiore)

Il nome della specie, *poeticus*, celebra la bellezza di questo fiore descritto dai poeti dell'antichità, tra cui Ovidio. Ne *Le Metamorfosi*, racconta le vicende di un giovane tanto bello quanto superbo che per punizione divina si innamorò della sua stessa immagine riflessa nell'acqua. Morì cadendo nel fiume in cui si rimirava e rinacque sotto forma di uno splendido e profumato fiore: il narciso. Il suo profumo, fresco e acidulo con note che ricordano il gelsomino e l'ylang-ylang, è considerato tanto inebriante da essere definito ipnotico. Una delle possibili spiegazioni etimologiche del nome generico "narciso" lo riconduce, infatti, al termine greco *narkào*: stordisco. L'olio di narciso, alla base di molti profumi, è estratto dai capi floreali: bianchi a centro giallo con un fine ricamo rosso-arancione sul margine. Cresce spontaneamente in primavera nei prati delle zone montane.

Attenzione: la pianta e in particolare i bulbi contengono una sostanza velenosa, la narcisina. Se ingerita accidentalmente, provoca disturbi neuronali e infiammazioni gastriche.

Nota: a Cagiallo, l'ultimo giorno di aprile, quando i giovani andavano nelle case a cantare il maggio, come dono portavano i narcisi. La raccolta era di tradizione popolare anche a Milano. Erano chiamate "narcisate" le gite in campagna per raccogliere i narcisi. Oggi il narciso è un fiore raro.



Olmaria peperina

Filipendula vulgaris Moench (Rosaceae)

Europa, Asia del Nord

profumo dolce, mielato e mandorlato (fiore), mentolato (foglia)

Si racconta che, nel Medioevo, le dame inglesi cospargessero i pavimenti delle case con le sue vaporose infiorescenze per profumare gli ambienti e mascherare i cattivi odori. I fiori dell'olmaria peperina emanano un profumo mieloso e dolcemente mandorlato, apprezzato anche da farfalle e insetti. Le foglie e le radici esalano invece un aroma fresco e mentolato simile a quello dell'olio di wintergreen: un preparato ricco in salicilato di metile, estratto dalle foglie di una pianta nordamericana (*Gaultheria procumbens*) con proprietà antinfiammatorie, usato per curare i dolori ai muscoli e alle articolazioni. Proprietà officinali per cui è nota anche la sorella della olmaria peperina, l'olmaria comune o regina dei prati (*F. ulmaria*). Tra gli usi dell'olmaria, vi sono anche quelli culinari: radici e foglie fungono da ottima aggiunta per insalate e minestre, mentre i fiori sono adoperati per conferire a dolci, frutta e bevande un gradevole sapore dolciastro. Immersi per alcune ore in un liquido (latte, panna o vino) lo rendono profumato.

Pianta delle campanelle

Bignonia capreolata L. (Bignoniaceae)

Nord America

profumo di caffè e cioccolato (fiore)

Dalle tonalità vivaci e calde, i fiori della pianta delle campanelle, che si arrampica elegantemente su muri o staccionate, incuriosiscono per la loro forma di piccola tromba e per lo stuzzicante profumo in cui le amare note di caffè torrefatto si accostano armoniosamente a quelle dolci di cioccolato. In piena fioritura la pianta è un incanto, tanto che in greco le si era attribuito l'appellativo di "gloria di fiori" (traduzione italiana di *Doxantha capreolata*, uno dei suoi tanti sinonimi, da *dóxa*, gloria, e *ánthos*, fiore). La pianta è giunta in Europa nel XVII secolo dal Nord America, dove era utilizzata per curare numerosi mali: l'infuso delle foglie era impiegato per purificare il sangue mentre il decotto preparato con le bacche era usato per alleviare il mal di testa.

Ribes nero

Ribes nigrum L. (Rosaceae)

Europa centrale e orientale, Asia del Nord

odore di cassis con note animali (foglia e gemma)

Lo conosciamo tutti, che sia con il nome francese, cassis, o con quello italiano di ribes nero. È un arbusto le cui gemme e foglie sono ricoperte da numerose ghiandole resinose, ricche in oli essenziali dal sentore caratteristico, che lo distinguono dagli altri arbusti del suo genere. Curioso è scoprire che strofinando le sue giovani foglie, si diffonde nell'aria un odore che ricorda quello tipico del cassis, addizionato da una nota animale, da alcuni paragonato all'urina di gatto, da altri al sudore. Amato o disprezzato, il ribes nero è ampiamente utilizzato nell'industria profumiera e in cucina. Le sue bacche, dal sapore intenso e piuttosto aspro, lo rendono poco adatto al consumo diretto, ma ideale per preparare confetture e gelatine. Le bacche sono inoltre utilizzate per aromatizzare la famosa crème de cassis, liquore molto popolare in Francia. Oltre alle virtù culinarie, la specie vanta numerose proprietà terapeutiche, antinfiammatorie e antistaminiche.



Rosa damascena o di Damasco

Rosa damascena Mill. (Rosaceae)

Asia sudoccidentale (Siria)

profumo di rosa, pepe e limone (fiore)

Le rose e le loro fragranze hanno fatto scorrere fiumi d'inchiostro. Ma nel mondo dei profumi, una sola è la regina: la rosa damascena. È presente nella storia profumiera dall'antichità fino ai giorni nostri. Si dice che i primi a distillarla furono i Berberi, ancora oggi si coltiva in Marocco, ma la sua vera culla produttiva è la Bulgaria: da Kazanlik fino a Kusoura, su di un territorio di ben 1200 km², si estende l'immenso roseto della Valle delle Rose. La raccolta è fatta a mano durante il mese di maggio tra le 4 e le 9 di mattina, prima che i boccioli si aprano completamente. Per produrre una sola goccia di olio essenziale ci vogliono ben trenta fiori. La damascena è tra le regine delle rose antiche che un tempo ornavano i giardini, prima che la selezione privilegiasse altre varietà favorendo l'aspetto piuttosto che il profumo: si riteneva che per determinate ragioni chimiche le rose profumate avvizzissero prima. La riscoperta delle rose antiche data degli anni Novanta.

Tabacco da fiore

Nicotiana alata Link & Otto (Solanaceae)

Sud America

profumo dolciastro, di garofano (fiore)

Allo stato selvatico quasi tutte le specie appartenenti al genere *Nicotiana* sono profumate. Tra le più fragranti vi è la *Nicotiana alata*, conosciuta anche come tabacco da fiore e coltivata proprio a scopo ornamentale e odoroso. La pianta raggiunge facilmente il metro di altezza elevando i racemi floreali a portata di naso. Durante il giorno ci si deve accontentare di ammirare la bellezza dei fiori: lunghi imbuti bianchi che nella parte apicale sfociano in una stella a cinque punte. Per sentirne il profumo bisogna aspettare l'imbrunire, quando i fiori rilasciano nell'aria le loro caratteristiche note dolciastre e garofanate. All'appuntamento non mancheranno le falene che non sanno resistere a un così delicato richiamo.

Timo selvatico, pepolino

Thymus serpyllum L. (Lamiaceae)

Europa, Nord Africa

aroma erbaceo, balsamico (foglia)

Passeggiando in montagna, specialmente in luoghi caldi e rocciosi, capita di percepire nell'aria un intenso profumo balsamico: è il timo. L'etimologia del nome è incerta. Secondo alcune fonti deriva dal latino *tymis* o *thymòsus*: che ha profumo. Secondo altre fonti deriva dal greco *thymós*, sede delle passioni del cuore: vitalità, forza e coraggio, qualità che si risveglierebbero in chi ne inala il profumo. I soldati greci tonificavano il corpo lavandolo con acqua di timo e rinvigorivano l'animo bevendone tisane. Preparata con foglie essiccate, la tisana di timo è efficace in caso di raffreddamenti, mal di gola e influenza. In virtù delle sue proprietà antisettiche, il timo era conosciuto come antibiotico dei poveri. La pianta fresca può essere utilizzata in qualsiasi periodo dell'anno oppure raccolta prima della fioritura per l'essiccazione o l'estrazione di essenze. L'olio essenziale di timo più conosciuto è quello del comune *Thymus vulgaris*, rinomato in aromaterapia per possedere svariati chemiotipi. La sua composizione chimica varia molto in funzione del biotopo in cui cresce: clima, suolo e altitudine. Piante della stessa specie, con composizioni chimiche diverse, possono dunque avere diverse proprietà. A seconda della presenza e della quantità di timolo, geraniolo, linaiolo ed altre sostanze, abbiamo timi più o meno antisettici, irritanti o delicati.



Tuberosa

Polianthes tuberosa L. (Agavaceae)

America centrale

profumo fruttato, di cioccolato bianco, cocco e spezie (fiore)

È chiamato anche il fiore del peccato. Le leggende popolari narrano che laddove era coltivato si proibiva alle giovani fanciulle di attraversare i campi di notte in dolce compagnia per non cadere in tentazione. È infatti dopo il tramonto che i fiori della tuberosa emanano un effluvio odoroso tra i più intensi del regno vegetale. La loro fragranza è soave, femminile e penetrante, con note che ricordano il cioccolato bianco, il cocco e le spezie. Proprio perché il profumo è considerato erotico e sensuale, la tuberosa è spesso associata all'amore. Introdotta in Europa dopo la conquista del Messico da parte degli Spagnoli, la tuberosa è stata coltivata per lungo tempo nella cittadina di Grasse, capitale mondiale del profumo. Oggi è coltivata soprattutto in Cina, India ed Egitto, dove ha una resa maggiore. L'estratto puro di tuberosa è tra i più costosi dell'industria profumiera.



Viola mammola

Viola odorata L. (Violaceae)

Europa, Asia

profumo floreale, erbaceo (fiore)

Ai margini dei nostri boschi ancora spogli dall'inverno, i fiori di viola mammola portano un tocco di grazia, per colore e profumo. Gli arabi furono i primi a distillarne l'olio essenziale che proviene sia dalle foglie, dall'aroma erbaceo e deciso, che dai fiori dall'aroma dolce e florale. In passato l'uso della viola nell'arte profumiera europea è stato massiccio.

Si racconta che la Regina Vittoria ordinò la coltivazione di circa 3000 vasi nelle serre del Castello di Windsor: allora era molto alla moda profumarsi di viole, portarne un mazzetto all'occhiello e spargerle sul pavimento. L'effetto neutralizzante delle viole è dato dalla ionina, una sostanza che smorza il senso dell'odorato e che fa svanire i cattivi odori. Per le sue proprietà calmanti un tempo veniva usata anche in medicina. Le irresistibili note aromatiche della viola possono essere fissate in deliziosi sciroppi, marmellate e gelati. I fiori possono essere canditi o semplicemente usati per ornare l'insalata.



Indice delle piante

Profumate

Bignonia capreolata L.
Choisya arizonica x *ternata*
'Aztec Pearl'
Convallaria majalis L.
Dianthus gratianopolitanus Vill.
Dictamnus albus L.
Filipendula vulgaris Moench
Geranium macrorrhizum 'Spessart'
Hemerocallis citrina Baroni
Hesperis matronalis L.
Hyacinthoides non-scripta
(L.) Chouard
Hyacinthus orientalis L.
Hydrangea paniculata Siebold
Iris germanica var. *florentina*
(L.) Dykes
Iris pallida var. *dalmatica* Pamp.
Iris reticulata M.Bieb.
Jasminum grandiflorum L.
Lathyrus latifolius 'Rote Perle' L.
Lathyrus odoratus L.
Lilium candidum L.
Lilium speciosum Thunb.
Lilium regale E.H.Wilson
Lonicera periclymenum L.
Matthiola incana (L.) R.Br.
Mirabilis jalapa L.
Narcissus poeticus L.
Nicotiana alata Link & Otto
Nicotiana glauca L.
Nicotiana glauca L.
& Comes
Oenothera biennis L.
Osmanthus fragrans var.
aurantiacus Makino
Paeonia lactiflora 'Dr. Alexander
Fleming'

Philadelphus coronarius L.
Polianthes tuberosa L.
Reseda odorata L.
Rosa damascena Mill.
Rosa x centifolia L.
Viola odorata L.

Aromatiche

Agastache foeniculum
(Pursh) Kuntze
Aloysia citrodora Paláu
Anethum graveolens L.
Anthemis nobilis (L.) All.
Artemisia absinthium L.
Artemisia dracunculoides L.
Carum carvi L.
Coriandrum sativum L.
Cymbopogon citratus (DC.)
Stapf
Foeniculum vulgare Mill.
Helichrysum italicum (Roth)
G.Don
Humulus lupulus L.
Hyssopus officinalis L.
Lavandula angustifolia 'Hidcote'
Mill.
Lavandula latifolia Medik.
Lavandula stoechas L.
Lavandula x intermedia
Emeric ex Loisel.
Levisticum officinale W.D.J. Koch
Matricaria chamomilla L.
Melissa officinalis L.
Mentha x piperita var. *citrata*
(J.F. Ehrh.) Briq.
Mentha citrata 'Bergamoto'
Mentha pulegium L.

- Mentha spicata* L.
Mentha x piperita var. *piperita*
 'Schoko'
Mentha x rotundifolia 'Apfelminze'
Mentha x rotundifolia 'Hillary's
 Sweet'
Ocimum basilicum 'Genovese
 gigante'
Ocimum basilicum 'Minimum'
Ocimum basilicum L.
Ocimum basilicum var. *thyrsiflora*
Origanum majorana L.
Origanum vulgare L.
Pelargonium 'Citriodorum'
Pelargonium 'Cola'
Pelargonium 'Lemon Fancy'
Pelargonium capitatum 'Attar
 of Roses' (L.) L'Her.
Pelargonium odoratissimum (L.)
 L'Hér.
Pelargonium x citrosium 'Robert
 Lemon Rose'
Pelargonium x nervosum 'Torento'
Rosmarinus officinalis L.
Salvia aurea L.
Salvia discolor Kunth
Salvia elegans Vahl
Salvia officinalis L.
Santolina chamaecyparissus L.
Santureja montana L.
Thymus citriodorus (Pers.)
 Schreb.
Thymus serpyllum L.
Thymus vulgare L.
Thymus x citriodorus 'Fragrantis
 simus'
Zingiber officinale Roscoe
- Curiose
Artemisia abrotanum L.
Berlandiera lyrata Benth.
Cercidiphyllum japonicum
 Siebold & Zucc.
Cosmo atrosanguineus (Hook.)
 Voss
Mertensia maritima (L.) Gray
Nepeta cataria L.
Plectranthus forsteri Benth.
Ribes nigrum L.
Tanacetum balsamita L.
Trigonella caerulea (L.) Ser.
- Maleodoranti
Alliaria petiolata (M. Bieb.) Cavara
 & Grande
Allium sativum L.
Allium schubertii Zucc.
Allium sphaerocephalon L.
Allium tuberosum Rottler ex
 Spreng.
Allium ursinum L.
Arum italicum Mill.
Chrysanthemum x hortorum
 'Andromeda'
Dracunculus vulgaris Schott
Euphorbia lathyris L.
Fritillaria imperialis L.
Helleborus foetidus L.
Iris foetidissima L.
Ruta graveolens L.
Sauromatum venosum (Dryand.
 ex Aiton) Kunth
Stapelia spp.
Tarenaya hassleriana (Chodat) Ilitis
Tulbaghia violacea Harv.

Villa Saroli e il suo parco

La conosciamo come Villa Saroli, ma originariamente si chiamava Villa Enderlin, da Adolfo Enderlin che, nel 1904, la fece progettare dall'architetto ticinese Giuseppe Pagani. Alla morte di Adolfo, la villa venne ereditata dalla sorella Maria Saroli e, nel 1962, acquistata dalla Città. L'architettura, insolita per Lugano, è in stile neogotico rinascimentale con dettagli liberty e con una curiosa torre d'angolo dal tetto ispirato all'architettura francese. Il giardino della villa è ricco di antiche varietà di camelie, rododendri e azalee e di alberi secolari tra cui una magnolia sempreverde dai fiori che emanano odore di vaniglia, un cedro blu dell'atlante originario del Marocco e uno *Tsuga canadensis* che, con i suoi 36 metri, è uno degli alberi più alti della città. Tra le piante interessanti per il profumo che emanano, troviamo anche la sarcococca, un cespuglio sempreverde che fiorisce d'inverno e diffonde un intenso e dolce profumo. Tra fine marzo e aprile, sull'orangerie fiorisce la *Akebia quinata*, con i suoi fiori porpora dal profumo delicato. Più intenso è il profumo estivo del falso gelsomino. Molto penetrante è invece quello del maestoso e raro esemplare di alloro della California che, non a caso, in inglese si chiama pianta del mal di testa. Ma chi è cresciuto a Lugano conosce il giardino di Villa Saroli per un altro motivo: la fontana, luogo delle prime nuotate, o per lo meno dei primi contatti con l'acqua, per molti bambini.

Villa Saroli
viale Stefano Franscini 9
6900 Lugano

“Sono stata in molti
giardini, ma non
ero mai stata in un
giardino in cui
i fiori parlassero”

Lewis Carrol, Attraverso lo specchio

Un progetto della Città di Lugano
Ufficio comunicazione
Verde pubblico
in collaborazione con
L'alberoteca

Progetto di comunicazione
Eleonora Bourgoïn
Cecilia Waldvogel,
Ufficio comunicazione
della Città di Lugano

Concezione giardino
e redazione
Muriel Hendrichs,
L'alberoteca

Revisione scientifica
Serena Wiederkehr-Britos

Progetto grafico
Leonardo Angelucci

Immagini
www.plantillustrations.org

Stampa
LaBuonaStampa SA

Si ringraziano
Maria Chiara Cerinotti Ponzio,
Philippe Détraz, Anna Ferro,
Fulvio Gianinazzi, Daniele Reinhart

Da un'idea di
Nicola Schoenenberger
Museo Cantonale di Storia Naturale

© 2016 Città di Lugano



