

ARANCIO

Originario della Cina, questo frutto invernale viene citato in alcuni testi antico-romani già nel I secolo e la sua presenza nell'area mediterranea pare risalga a epoca assai remota. L'arancia amara (*Citrus aurantium*) fu portata in Sicilia dagli Arabi nel corso del VII secolo e fino al XVI furono coltivate solo le cosiddette Arance bionde, a scopo esclusivamente ornamentale, per creare i rinomati giardini paradisi – come venivano denominati nel mondo islamico i giardini di piacere dove accanto alla vite, ai pergolati e alle palme si trovavano gli agrumi. Al periodo rinascimentale risale invece l'affermazione dell'industria dei profumi a cui gli agrumi fornirono pregiata materia. La tecnica di estrazione degli oli essenziali era già stata messa a punto dagli arabi, ma si deve agli italiani la valorizzazione degli estratti oleosi della scorza degli agrumi e dei petali di zagara. Fu in Sicilia e a Napoli, infatti, che si originò la moda dei profumi esotici come l'acqua d'arancio, che poi dilagò in tutta Italia e nel resto d'Europa. Nello stesso *Decameron* Boccaccio fa più volte menzione dell'uso lascivo che facevano di questi profumi le dame dell'epoca, soprattutto siciliane.

La cosiddetta Arancia rossa fu introdotta in Sicilia da un missionario genovese di ritorno dalle Filippine, e venne descritta per la prima volta nel 1646 dal gesuita Ferrari come frutto dalle caratteristiche peculiari e dalla polpa pigmentata (*purpurei coloris medulla*). Ma fu solo nel XIX secolo, che la coltivazione dell'arancia rossa acquistò un ruolo primario nell'economia siciliana, quale conserva tuttora. La sua produzione si concentra nella parte orientale, soprattutto intorno all'Etna, dove la natura del terreno, il clima e le notevoli escursioni termiche dovute proprio al vulcano, conferiscono alle arance la tipica pigmentazione rossa. L'odorosa essenza di zagara è ottenuta dai soli fiori dell'arancio amaro (la parola zagara deriva dall'arabo *zabra* che per l'appunto significa fiore) e mai dai fiori dell'arancio dolce.



*Le scorzette d'arancia – un'idea per un dolce finger food
Basta immergere delle scorze tagliate a striscioline abbastanza spesse in acqua bollente per 3 minuti. Lasciatele raffreddare, cambiate l'acqua e ripetete l'operazione due-tre volte. Poi si pesano le scorzette e si cuociono con un equivalente peso di acqua e di zucchero finché lo sciroppo non si addensa. Attenzione a non farlo caramellare! Una volta candite, le scorzette si lasciano raffreddare su un foglio di carta forno e si passano nello zucchero semolato o nel cioccolato fuso.*



«Quante primule fra le erbe selvatiche! Quante stelline! Com'erano gustose le arance staccate fresche fresche dall'albero e sbucciate all'ombra del giardino, mentre le mulacchie, i falchetti, i passerotti schiamazzavano dalle sporgenze e dagli spacchi della rupe dirimpetto!... E la rupe impennacchiata di oleastri, di capperi, di caprifici, tutta grotte e fenditure, e che pareva dovesse scoscendere!» Luigi Capuana



BOUGAINVILLEA

Il nome scientifico di queste stupende piante ricorda un esploratore e botanico francese vissuto nel Settecento, Louis de Bougainville, che recatosi 1768 nelle zone equatoriali del Brasile rimase talmente affascinato dalla vista di un albero letteralmente fasciato da quella coltre cremisi di «fiori», da decidere di portare senz'altro in Europa qualche esemplare della strana pianta. La scoperta vera e propria si deve in realtà al botanico Philibert Commerson, ma il nome le fu assegnato in onore di Bougainville che era a capo della spedizione.

In seguito, i naturalisti accertarono che quelli che erano stati ritenuti i fiori della Bougainvillea altro non erano che foglie modificate, ossia brattee. All'origine di tale modificazione sta il fatto che i veri fiori della bougainvillea sono del tutto insufficienti ad attirare gli insetti che devono provvedere alla fecondazione delle corolle, assicurando la continuità della specie.

In Italia ha trovato il suo habitat ideale nelle zone costiere siciliane e nelle isole Eolie. Benché tutte le bougainvillea siano state da noi introdotte dopo la metà del XIX secolo, la loro ampia diffusione porta erroneamente a ritenere che la sua presenza nel verde ornamentale sia molto più antica.



La temperatura minima invernale per la coltivazione non deve essere inferiore a 7 °C e la posizione richiede il pieno sole. La pianta necessita di annaffiature frequenti in primavera-estate, e ridotte durante il periodo di riposo vegetativo. In febbraio si devono tagliare tutti i rami deboli, sfoltire la pianta e potare di un terzo i germogli principali. Nel linguaggio dei fiori e delle piante la bougainvillea è un simbolo di benvenuto e per questo viene spesso usata come pianta rampicante agli ingressi delle case e dei giardini.

«Distesa all'ombra del muro, sotto il cespuglio rampicante della bougainvillea, entrava e usciva da un suo sonno quieto, privo di balzi e di soprassalti...Nell'aria impastata dal sonno meridiano vibrava la monodia estenuante delle cicale». Antonio Prete



CHAMAEROPS

Il nome del genere deriva dal greco *kbamai* (piccolo) e *rbops* (cespuglio), a indicare le dimensioni ridotte della pianta, detta anche Palma nana. È una specie tipica della macchia mediterranea, diffusa in tutto il bacino occidentale dal sud del Portogallo a Malta, e dal Marocco alla Libia. Ha la forma di un cespuglio sempreverde che raggiunge di norma altezze sino ai 2 metri. Le palme sono in genere assai longeve, ecco perché sono divenute anche simbolo dell'eternità: «Moltiplicherò i giorni come li moltiplica la palma» dice Giobbe nella Bibbia. Celebre è il caso, della cosiddetta «palma di Goethe», un esemplare di *Chamaerops humilis* messo a dimora intorno alla metà del XVI secolo nell'Orto Botanico dell'Università di Padova, dove ancora oggi può essere ammirato. Durante un viaggio in Italia Goethe ne rimase talmente affascinato da dedicarle il saggio *Metamorfosi delle piante*, che le valse la fama.

Diverse sono le rappresentazioni della Chamaerops su monete, come quelle di Erice, Camarina, Segesta, o su medaglie come quelle dell'antica Mozia. Mentre si deve a Virgilio, per bocca di Enea, l'epiteto di «palmosa Selinunte». Le palme sono un motivo ricorrente anche nei mosaici della Villa del Casale di Piazza Armerina e numerosi sono i riferimenti nei cicli musivi di età normanna a Palermo. Sempre in Sicilia molte sono inoltre le usanze sacre e profane legate alla palma, per esempio per invocare la pioggia nei periodi di siccità. La sera del Sabato Santo inoltre, i contadini, accendevano un bastone al nuovo fuoco del cero pasquale e tornati in casa, lo facevano bruciare sul camino insieme alle palme benedette – la cenere delle palme e del bastone bruciati insieme, veniva poi mescolata alle sementi nel periodo della semina. Quanto alla fibra ottenuta dalle foglie, da sempre viene utilizzata per la fabbricazione di scope, ventagli, funi, ceste, panieri, stuoie, cappelli e corde e per impagliare le sedie. Ecco perché si può dire che per secoli in Sicilia la palma nana ha fornito arnesi e lavoro a contadini, bottai, fornai, imbianchini, pescatori e a tanti mestieri scomparsi.

La pianta cresce principalmente su terreni rocciosi o sabbiosi, in Italia si trova lungo tutta la fascia costiera occidentale ed è comune in Calabria, Sardegna e soprattutto in Sicilia dove la Chamaerops humilis è l'unica palma endemica. Ai piedi del vulcano dell'Etna, nel vivaio più grande del Mediterraneo, si è avviata da qualche anno la coltivazione di una specifica varietà detta Chamaerops compacta. È una piccola palma destinata a uso ornamentale tanto per giardini che in vaso, con la foglia verde intenso dai riflessi argentei. Capace di resistere a temperature basse fino a -10° C viene esportata in tutto il mondo dalle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa.

