

Rete Scuole Green Provincia di Ancona – 8 aprile 2022

## **L'Etnobotanica: l'uso tradizionale delle piante, un patrimonio da salvaguardare**



Lara Lucchetti

PhD Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali - UNIVPM

[l.lucchetti@pm.univpm.it](mailto:l.lucchetti@pm.univpm.it)

## *Argomenti*

- ✓ L'etnobotanica: definizioni
- ✓ Breve storia
- ✓ La ricerca etnobotanica oggi
- ✓ Le utilizzazioni tradizionali delle piante nella provincia di Ancona
- ✓ Dallo studio delle utilizzazioni tradizionali a progetti di ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie

*“Ethnobotany: one concept, many interpretations” (Heywood, 2014)*  
*(Etnobotanica: un solo concetto, molte interpretazioni)*

«L’etnobotanica studia le interazioni tra l’uomo e le piante» (Turner, 1995)

«La scienza della sopravvivenza» (Dunn et al., 2007 Dichiarazione di Kaua’i)

*“E’ una chiave vitale per preservare la diversità delle piante e per capire e interpretare le conoscenze tramite le quali siamo e saremo in grado di rapportarci con esse efficacemente e in modo sostenibile”.*

«L’etnobotanica studia e documenta sia le modalità con cui una popolazione locale utilizza la natura (a scopo curativo, alimentare, rituale ecc.), sia quelle in cui essa viene percepita e categorizzata» (Pieroni et al., 2013)

## *L'etnobotanica: alcune definizioni*

“L'etnobotanica combina i concetti derivati da varie discipline:

- Antropologia
- Botanica
- Agricoltura
- Archeologia
- Biochimica
- Genetica
- Ecologia” (Dunn et al., 2007 Dichiarazione di Kaua'i)
- Medicina
- Farmacologia
- Scienze economiche
- (...)

*“Non c'è ancora consenso riguardo una definizione accettabile (...). E' difficile per chi lavora in altri campi comprendere l'argomento con conseguente riluttanza a includere gli studi etnobotanici nelle proprie ricerche” (Heywood, 2014)*

## *L'etnobotanica: alcune definizioni*

***Ethnobotany:*** particolare attenzione ed enfasi agli aspetti sociali e culturali collegati all'utilizzo delle piante, come:

- Conoscenze tradizionali locali
- Uso del territorio
- Condizioni socio-economiche delle popolazioni indagate
- Conservazione della diversità biologica e culturale

***Economic botany:*** particolare attenzione al valore economico delle piante

***Ethnopharmacology:*** etnobotanica e etnofarmacologia sono strettamente associate, anche se «*Lo scopo primario di un moderno etnobotanico non è né di sviluppare nuovi farmaci né di scoprire nuove componenti chimiche bioattive, tuttavia illustrare le attività farmacologiche di alcune piante è parte della ricerca di alcuni etnobotanici*” (McClatchey et al., 2009)

(Heywood, 2014)

## *L'etnobotanica: breve storia*

E' noto che le annotazioni sugli usi delle piante sono rintracciabili fin dai testi antichi, tuttavia

**l'approccio etnobotanico = approccio scientifico alla documentazione degli usi delle piante come riferito dai ceti popolari**

è legato alla nascita delle discipline etnografiche ed antropologiche.

- 1732, Carl Von Linné, medico e botanico: annotazioni etnobotaniche del viaggio in Lapponia
- 1829, Von Luce J.V.L., medico: indagini in Estonia
- 1894, Glück L., medico: indagini etnobotaniche ed etnomediche in Austria
- 1883, Rostafiński J., botanico: indagini in Polonia, Bielorussia, ed Ucraina **con uno dei primi questionari**
- 1884, Ferraro G., folklorista: Piemonte. **“Botanica popolare. (...)”, pubblicato in Archivio per lo Studio delle Tradizioni Popolari.**
- 1885, Finamore G., Abruzzo
- 1894, Ostermann V., Friuli Venezia-Giulia
- 1896: Harshberger, botanico USA, conia il termine «**ethnobotany**»
- 1900, Pons G., botanico e storico: Alpi occidentali: «**Flora popolare**»
- 1918, Mattiolo O., medico, biologo: I vegetali alimentari spontanei del Piemonte - **Phytoalimurgia Pedemontana**
- 1930, Pedrotti G., Bertoldi V.: Trentino e Ladinia dolomitica
- (...)

## *L'etnobotanica: breve storia*

'900 Istituto Botanico Hanbury di Genova: diventò il fulcro dei primi studi etnobotanici moderni in Italia

Per la prima volta in Italia gli studi etnobotanici sul campo furono ideati e condotti seguendo alcuni Principii fondamentali:

- Selezione dei siti di studio anche con attenzione al loro background etnografico
- Interviste condotte in primo luogo con gli anziani e le anziane del luogo
- Identificazione botanica dei taxa citati con raccolta di erbari
- Analisi di dati e confronto con i trattati „ufficiali“ della botanica medica con gli usi documentati nelle diverse località considerate

2003: l' UNESCO adotta la Convenzione per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Intangibile, e stabilisce per la prima volta che *“saperi e pratiche relativi alla natura e all'universo”* sono parte di questo patrimonio

2003: progetto RUBIA di ricerca etnobotanica finanziato dalla Commissione Europea

# La ricerca etnobotanica

- Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine  
<https://ethnobiomed.biomedcentral.com/>
- Journal of Ethnopharmacology
- Society for Economic botany

Poncet et al. *J Ethnobiology Ethnomedicine* (2021) 17:53  
<https://doi.org/10.1186/s13002-021-00478-5>

Journal of Ethnobiology  
and Ethnomedicine

RESEARCH

Open Access

## Local plant knowledge and its variation among farmer's families in the Napf region, Switzerland



Anna Poncet<sup>1</sup>, Christoph Schunko<sup>1</sup>, Christian R. Vogl<sup>1</sup> and Caroline S. Weckerle<sup>2\*</sup>

RESEARCH

Open Access

## Contested or complementary healing paradigms? Women's narratives of COVID-19 remedies in Mwanza, Tanzania



Gerry Mshana<sup>1,2\*</sup>, Zaina Mchome<sup>1,2</sup>, Diana Aloyce<sup>2</sup>, Esther Peter<sup>2</sup>, Saidi Kapiga<sup>2,3</sup> and Heidi Stöckl<sup>3</sup>

Renck et al.  
*Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2022) 18:25  
<https://doi.org/10.1186/s13002-022-00522-y>

Journal of Ethnobiology  
and Ethnomedicine

RESEARCH

Open Access

## Cultural consensus and intracultural diversity in ethnotaxonomy: lessons from a fishing community in Northeast Brazil



Vítor Renck<sup>1,2,6\*</sup>, Deborah M. G. Apgaua<sup>3,4</sup>, David Y. P. Tng<sup>2,3,4</sup>, Paride Bollettin<sup>1,5</sup>, David Ludwig<sup>6</sup> and Charbel N. El-Hani<sup>1,2</sup>

## Alcuni studi di ricerca etnobotanica nelle Marche

- Guarrera 1981: *Ricerche etnobotaniche nelle province di Macerata e Ancona.*
- Guarrera 1990: *Usi tradizionali delle piante in alcune aree marchigiane.*
- Bellomaria e Lattanzi 1982: *Plants of the territory of Cupra Marittima (Marche), used presently in popular **medicine**.*
- Bellomaria e Della Mora 1985: *Novità nell'uso **delle piante officinali** per la zona di Matelica (Macerata) anche in confronto con altre zone delle Marche.*
- Guarrera 2003: ***Food medicine** and minor nourishment in the folk traditions of Central Italy (Marche, Abruzzo and Latium).*
- Pieroni et al. 2004: ***Ethnopharmacognostic** survey (...) for healing **skin diseases** in the inland Marches, central-eastern Italy.*
- Ballelli e Bellomaria 2005: *La flora officinale delle Marche.*
- Picchi e Pieroni 2005: *Atlante dei prodotti tipici. **Le erbe**.*
- Guarrera 2005: *Traditional **phytotherapy** in central Italy.*
- Lucchetti, Zitti, Taffetani 2019: *Ethnobotanical uses in the Ancona district (Marche region, Central Italy).*

«L'etnobotanica non fornisce solo una lista di usi per ogni pianta, ma (...) riguarda una profonda concezione di come lavora il microsistema socio-ecologico. Esplorazione di come, nei secoli, il complesso tra biota e società umana ha promosso la creazione di paesaggi, abitudini alimentari, relazioni sociali (...)» (Maffi and Woodely 2010 in Pieroni and Quave, 2014)

Necessità di salvaguardare il patrimonio culturale sedimentato dalla società rurale tradizionale nell'assetto paesistico, nella civiltà materiale e nelle tradizioni locali, retaggio che rischia di perdersi definitivamente (Pongetti C. 2013)

«Le conoscenze locali sull'uso delle piante, tramandate oralmente di generazione in generazione, nello scorso secolo hanno perduto molto del loro valore pratico, a causa dei cambiamenti sociali ed economici, interrompendo la catena della trasmissione di questa cultura (verDe, FajarDo, 2003), sicché nel giro di una o due generazioni rischiano di andare completamente perdute (...)»

Caneva et al., 2013



## *La ricerca etnobotanica: obiettivi e finalità*

### Ambito socio-culturale:

- Raccogliere le testimonianze degli ultimi eredi delle tradizioni orali sull'utilizzo delle piante: conservazione delle conoscenze tradizionali locali
- Analisi storiche, linguistiche, culturali
- Conservazione della diversità bioculturale

### Ambito socio-economico:

- Utile strumento per la pianificazione di strategie nell'ambito:
  - Promozione territoriale (turismo, ecoturismo, musei...)
  - Naturalistico (educazione ambientale)
  - Creazione di mercati su piccola scala basati sulla promozione di prodotti locali
  - Agricolo e agriturismo: la raccolta e l'utilizzazione di specie spontanee possono rappresentare una fonte alternativa di reddito per l'azienda agraria

### Conservazione della biodiversità:

- Conservazione di ambienti di raccolta
- Conservazione di specie collegate a specifici ambienti di raccolta

### Ricerca:

- Creazione di nuovi prodotti e nuove tecnologie

## *Metodologia d'indagine etnobotanica*

- 1) Definizione degli obiettivi
- 2) Definizione dell'ambito territoriale d'indagine
- 3) Ricerca bibliografica
- 4) Definizione del campione d'indagine (età, localizzazione, ecc.)
- 5) Definizione delle modalità di individuazione degli intervistati (snowball sampling, per gruppi, ecc.)
- 6) Definizione della modalità di intervista (questionario, domande aperte, ecc.)
- 7) Raccolta dei dati
  - 1) Dati sul campione di intervistati (età, studio, occupazione, ecc.)
  - 2) Dati di utilizzo delle piante
  - 3) Materiale vegetale
- 8) Elaborazione dei dati (utilizzo di indici etnobotanici, confronto con risultati di altre indagini, ecc.)

# *Metodologia d'indagine etnobotanica*

## **Tipi di inchiesta**

- Diretta o basata sulle osservazioni delle interazioni uomo/pianta
- Simulazione
- Intervista sul campo («inventario»)
- Intervista con le piante già raccolte
- Checklist
- Di gruppo
- Al mercato

## **Tipi di intervista**

- Informale
- Non strutturata
- Semi-strutturata
- Strutturata

## **Tipi di domande**

- Aperte
- Indirette
- Dirette
- A risposta chiusa

# Metodologia d'indagine etnobotanica

## Questionnaire form for ethnobotanical interviews

### University of Bologna

Department of Biological, Geological and Environmental Sciences, University of Bologna,  
Via Imerio 42, 40126 Bologna, Italy

### Identity of the interviewed person

Name:

Surname:

Residence:

Gender: female  male

Age:

### Place of formation of the traditional knowledge

Place of birth:

Childhood place:

Teens age place:

Adult age place:

### Wild food plants

Do you use wild plants as food? Yes  No

In the past  Nowadays

Which ones? → *freely recall all the used wild food plants*

### Wild food plant mentioned:

Folk name

In which period of the year do you collect this plant?

Which parts of plant do you use?

How do you cook it?

During the collection period, how often do you eat it?

Once a day

Once a week

Once a month

Once a year

Never at present time, only in the past

I've never eaten it, I have only heard about it

### Taste

What does it taste like?

Sweet  Bitter  Acid  Salty  Astringent

How does it look like \_\_\_\_\_

Do your sons like it? Yes  No

Do your grandchildren like it? Yes  No

### Functional foods/ Medical foods

Do you use any mentioned wild food plant as medicine?

Do the used wild food plants have any beneficial effects on your health?

If yes, describe these effects in detail.

Do the used wild food plants have adverse effects?

If yes, which ones?

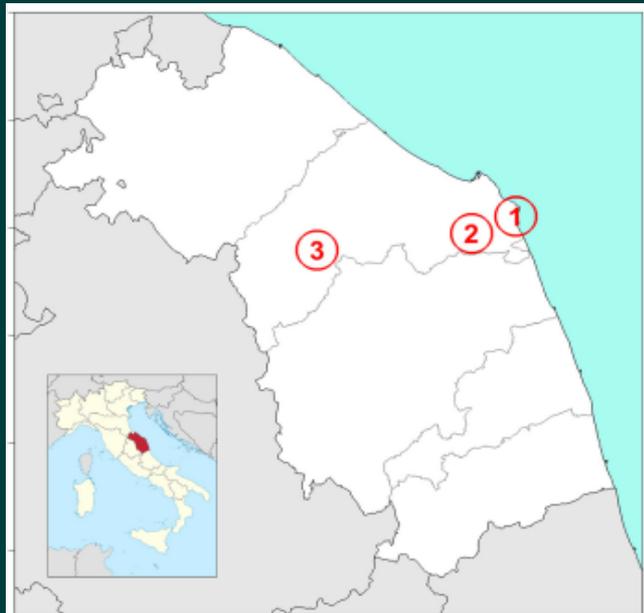
Do you think they can have any impact on your life and your health?

Do these plants relieve the symptoms of any disease?

If yes, which ones?

## *Gli utilizzi tradizionali delle piante nella provincia di Ancona*

Lara Lucchetti, Silvia Zitti, Fabio Taffetani. Ethnobotanical uses in the Ancona district (Marche region, Central Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2019) 15:9



- 1: Conero (Sirolo, Numana, Camerano, Poggio, Massignano)
- 2: Osimo (Campocavallo, Passatempo, San Sabino, Padiglione, San Paterniano, San Biagio)
- 3: Gola della Rossa e Frasassi (Serra San Quirico, Castellaro, Trivio, Forchiusa, Serralta, Sasso, Montirone, Sant'Elena)

# Gli utilizzi tradizionali delle piante nella civiltà rurale tradizionale mezzadrile

marchigiana



Alimentazione



Cura della persona



Fabbricazioni di  
oggetti e utensili  
per la casa, il  
lavoro e il gioco



Cura e  
alimentazione  
degli animali



Rituali sacri e  
profani



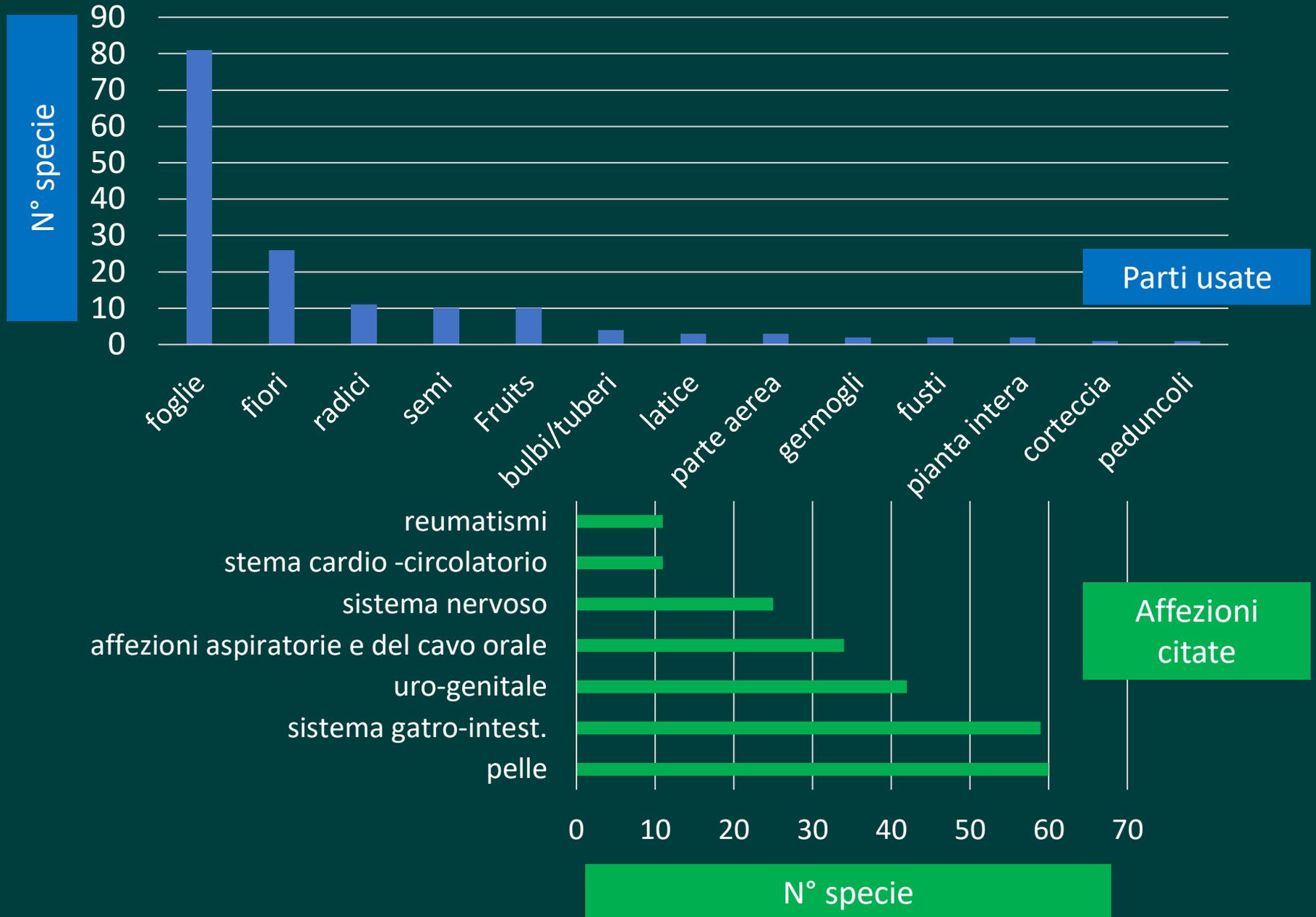
*Gli utilizzi tradizionali delle piante nella provincia di Ancona – Lucchetti et al. 2019*

<b>Categorie d'uso</b>	<b>Numero di specie</b>	<b>%</b>
Medicinale	122	62,6
Alimentare	119	61
Superstizioso-religioso	61	31,3
Veterinario	53	27,2
Cosmetico	30	15,4
Usi vari	29	14,9
Domestico	27	13,8
Detti-proverbi	25	12,8
Tintorio	17	8,7
Ludico	17	8,7
Repellente	15	7,7
Uso artigianale del legno	10	5,1

<b>Nome scientifico</b>	<b>Nome comune</b>	<b>somma usi diversi</b>
<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	12
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Camomilla comune	8
<i>Urtica dioica</i> L.	Ortica	8
<i>Papaver rhoeas</i> L.	Papavero	7
<i>Rosa canina</i> L.	Rosa selvatica	7
<i>Lavandula</i> sp.	Lavanda	6
<i>Olea europaea</i> L.	Olivo	6
<i>Ruta graveolens</i> L.	Ruta	6
<i>Arundo donax</i> L.	Canna domestica	5
<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria selvatica	5
<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Biancospino	5
<i>Ficus carica</i> L.	Fico	5
<i>Malva sylvestris</i> L.	Malva	5
<i>Salvia verbenaca</i> L.	Salvia minore	5

Tot. 195 specie

*Gli utilizzi medicinali tradizionali delle piante nella provincia di Ancona - Lucchetti et al.2019*



*Le specie note in tutte e tre le aree di studio per lo stesso uso medicinale - Lucchetti et al.2019*



*Borago officinalis L.*

Infuso di foglie contro la tosse



*Malva sylvestris L.*

Infuso di foglie lassativo



*Elymus repens (L.) Gould.*

Decotto di rizomi depurativo



*Asparagus acutifolius L.*

Turioni e acqua di cottura diuretici



*Malva sylvestris* L.: 12 usi diversi

**Foglie:** infuso come lassativo, depurativo, per lavande intime; masticate contro il mal di denti; impacchi contro problemi alla pelle e bronchite (con pancotto)

**Steli:** come lassativo per bambini a mo' di supposta



*Olea europaea* L: 6 usi diversi

**Foglie:** decotto ipotensivo

**Olio:** contro scottature, reumatismi, mal d'orecchie, sul petto contro bronchiti



*Foeniculum vulgare* L.: 8 usi diversi

**Radici:** infuso come diuretico

**Semi:** infuso gallatogogo, digestivo, antianemico, contro le coliche

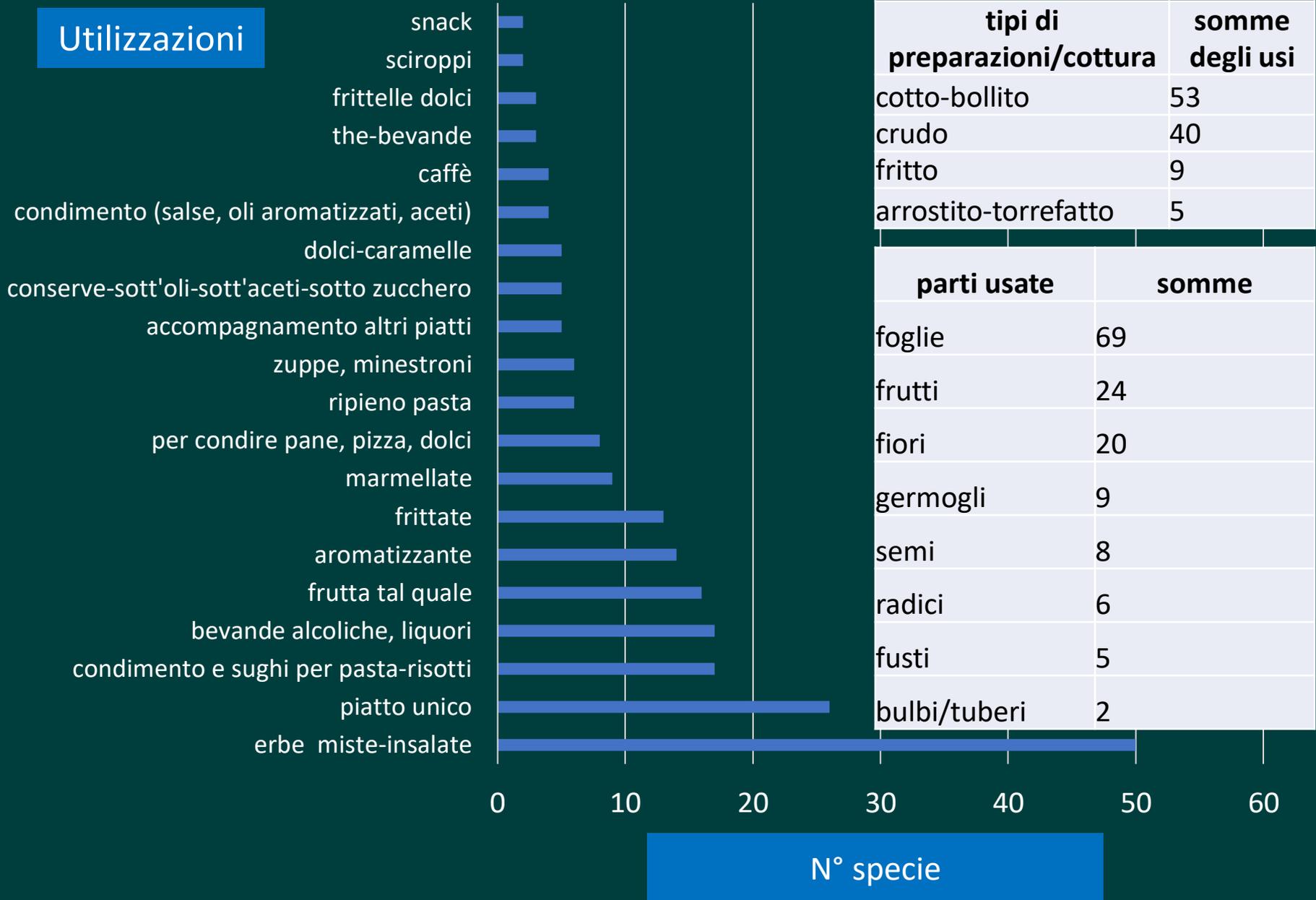


*Matricaria chamomilla* L: 6 usi diversi

**Fiori:** infuso sedativo, digestivo, depurativo; poltiglia conto irritazioni oculari, sulla fronte per curare il mal di testa.

*Gli utilizzi alimentari tradizionali delle piante nella provincia di Ancona – Lucchetti et al. 2019*

Utilizzazioni



N° specie



*Urtica dioica* L.: 7 usi diversi  
Foglie cotte come secondo a parte o insieme ad altre erbe, per farcire ravioli, condimento pasta, gnocchi, risotti, omelettes; per fare un the con la menta



*Cichorium intybus* L.: 5 usi diversi  
Foglie giovani fresche in insalata, cotte con altre erbe o come secondo a parte, ripassate in padella, per farcire pasta fresca; cime bollite sott'olio; radici abbrustolite come surrogato del caffè.



*Clematis vitalba* L.: 4 usi diversi  
Giovani germogli bolliti come contorno o per farcire omelettes, condimento per risotto, sott'olio



*Asparagus acutifolius* L.: 3 usi diversi  
Turioni bolliti come contorno, per farcire omelettes, condimento per risotto



*Cichorium intybus*  
Asteraceae  
Cicoria comune, grugni



*Urospermum dalechampii*  
Asteraceae  
Boccione maggiore, grugno



*Crepis vesicaria*  
Asteraceae  
Radicchiella vescicosa,  
Grugni porcini

- Stessa specie con più nomi vernacolari diversi
- Diverse specie con stesso nome vernacolare

*Le preparazioni alimentari nella provincia di Ancona: erbe cotte miste - Lucchetti et al.2019*

Elenco variabile: cicoria (*Cichorium intybus*), aspraggine volgare (*Picris echioides*), aspraggine comune (*Picris hieracioides*), grespigni (*Sonchus asper*, *Sonchus oleraceus*), tarassaco (*Taraxacum officinale*), grugno porcino (*Crepis vesicaria*), boccione maggiore (*Urospermum dalechampii*), falsa rucola (*Bunias erucago*), papavero (*Papaver roheas*), caccialepri (*Reichardia picroides*), senape (*Sinapis alba*), borsa del pastore (*Capsella bursa-pastoris*), erba viperina (*Echium vulgare*).



*Cichorium intybus*



*Picris echioides*



*Picris hieracioides*



*Sonchus arvensis*



*Taraxacum officinale*



*Crepis vesicaria*



*Urospermum dalechampii*

*Cichorium intybus*, Asteraceae  
Cicoria, “grugni”



- Parti utilizzate: le foglie della rosetta basale prima della fioritura; le radici
- Uso alimentare:
  - Foglie: al Centro-Nord Italia prevale l'uso crudo, al Sud quello cotto (Picchi e Pieroni, 2005). Al Conero è citato l'uso delle foglie tenere sott'olio
  - Radice: liquori (Guarrera, 2006); surrogato del caffè, dopo essere stata abbrustolita e macinata
- Usi storici: Massonio (1627, Trattato sull'insalata):  
*“...cotta per minestra e per insalata si mangia; e per minestra in due modi, o bollita in brodo di carne, o in acqua semplice, e condita con olio e passarina [...]. Conservano alcuni le punte della cicoria nell'aceto per l'uso di tutto l'anno [...].”*



*Reichardia picroides*  
Asteraceae  
Caccialepri



*Hyoseris radiata*  
Asteraceae  
Radicchiella



*Poterium sanguisorba L.*  
Rosaceae  
Pimpinella

*Reichardia picroides, Asteraceae*

Caccialepri



- Parti utilizzate : le foglie delle piante non fiorite
- Usi alimentari: foglie crude in insalata o lessate insieme con altre erbe, per ripieni di torte salate, cotti e ripassati in padella

Insalata di caccialepri, tonno, alici e capperi. Preparazione documentata per la zona del Conero. *Ingredienti: 4 hg di caccialepri puliti e lavati, alici e tonno sott'olio, capperi, aglio, olio e aceto. Tagliare i caccialepri ed unirli al trito di tonno con le alici, i capperi e l'aglio. condire con aceto, olio e sale. Far riposare una mezz'ora prima di servire.*

*Poterium sanguisorba L., Rosaceae*

Pimpinella



- Parti utilizzate: foglie giovani
- Usi alimentari: foglie per aromatizzare minestre e salse, particolarmente nelle Marche (Guarrera, 2006)
- Usi storici: Costanzo Felici da Piobbico, Lettera sulle insalate (1550): *“l’insalata non è né bona né bella se non vi entra la pimpinella”*

Frittata di asparago selvatico (*Asparagus acutifolius*), mentuccia (*Clinopodium nepeta* (L.) Kuntze), pungitopo (*Ruscus aculeatus*), vitalba (*Clematis vitalba*) e ortica (*Urtica dioica*) (in alcune aree tradizionalmente mangiata la mattina di Pasqua, anche solo con mentuccia)



*Asparagus acutifolius*



*Ruscus aculeatus*



*Clematis vitalba*

Germogli di equiseto (*Equisetum arvense*, *E. telmateja*) fritti

Equiseto, coda cavallina - *Equisetum telmateja*, *Equisetaceae*



- parti utilizzate: i fusti fertili

- Usi alimentari: in alcune regioni vengono mangiati lessi o per preparare frittate (Guarrera, 2006);

- Usi storici: Costanzo Felici da Piobbico (“Lettera sulle insalate”, 1577): “*La cauda cavallina [...] vi vuol esser ancora lui con il suo fiore né cibi ghiotti la quaresima, che chiamasi vulgarmente pesce pagliaro essendo una piramidetta tonda spongosa che nasce avanti la sua foglia. Questo si frige nell’olio infarinato come si fa il pesce*”

Fiori di gaggia (*Robinia pseudoacacia*) pastellati e fritti

Frittelle con fiori di achillea (*Achillea collina*)

Fiori di borragine (*Borago officinalis*)

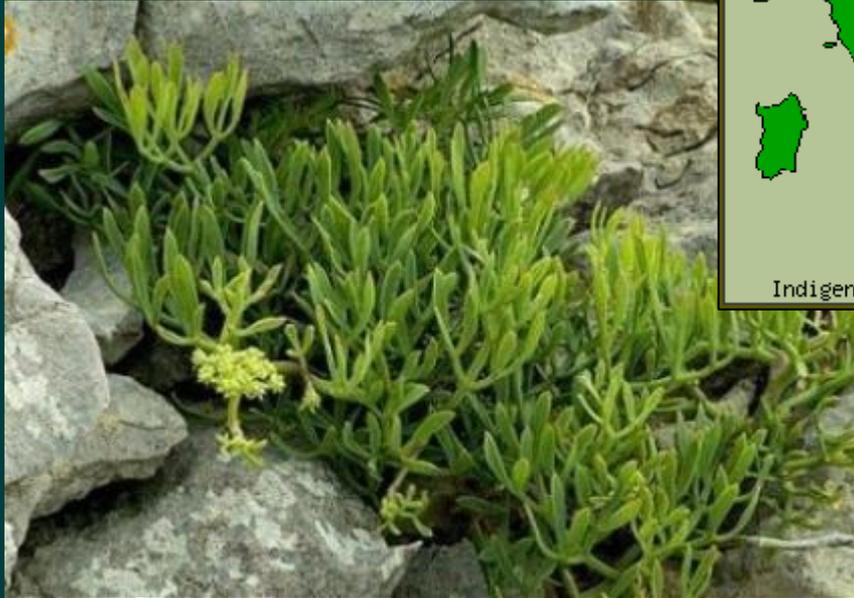
Foglie di borragine (*Borago officinalis*)

Frittelle dolci con fiori di sambuco (*Sambucus nigra*)

*Crithmum maritimum* L.

Apiaceae

Finocchio marino, “paccasassi”



Parti utilizzate: parte aerea.

Utilizzo documentato per molte regioni italiane: Marche, Puglia (Salento), Toscana (M. Argentario), Sardegna e Sicilia

Modalità di utilizzazione:

- cruda, in insalata (Guarrera 2006, Atzei 2003)
- cruda per preparare salse (Atzei, 2003)
- bollita e condita con olio e aceto (Biscotti, 2012)
- cotta in aceto e messa sott'olio (vari autori)

*Ruta graveolens* L.

Rutaceae

Ruta comune

Alcune foglie per aromatizzare insalate (Guarrera 1981)



*Artemisia vulgaris* L.

Asteraceae

Assenzio selvatico

Alcune foglie in insalata. Uso simile citato per *A. absinthium* (Guarrera 2003)



*Tanacetum parthenium* (L.) Sch.Bip.

Asteraceae

Erba amara, “matrecara”

Parti utilizzate:

- foglie per aromatizzare frittelle
- fiori per aromatizzare aceto (uso nuovo)



*Foeniculum vulgare* Mill.

*Apiaceae*

Finocchio selvatico

Habitat: incolti aridi, bordi di campi



Parti utilizzate:

- Foglie e gambi: porchetta, coniglio in porchetta, lumache in porchetta, castagne lesse...
- Semi: carni grasse, dolci casalinghi...
- Fiori per aromatizzare i funghi al forno o in padella e le olive in salamoia

*Clinopodium nepeta* (L.) Kuntze

*Lamiaceae*

Mentuccia

Habitat: incolti aridi

Parti utilizzate: foglie.

- per aromatizzare lumache, carciofi, frittate, carni, frittate



*Helichrysum italicum* (Roth) G. Don

*Asteraceae*

Elicriso

Habitat: macchie, incolti aridi

Parti usate: le foglie e le sommità fiorite

- per aromatizzare sughi (Guarrera, 2006), carni, pesci e formaggi (Atzei, 2003).

Nelle Marche:

- Pincinelle al brotamo (Baldoni e Giacalone, 2006); coniglio al forno, al posto del rosmarino (Castellani, 2006)



*Allium neapolitanum*

*Amaryllidaceae*

Habitat: muri,  
vigne, parchi, zone  
ombrose



*Allium roseum*

*Amaryllidaceae*

Habitat:  
garighe, prati  
aridi

Parti utilizzate:

- bulbo
- fiori
- giovani foglie



*Allium nigrum*  
Amaryllidaceae

Aglio maggiore, Cipollazza

Habitat: vigne,  
uliveti, incolti

Parti utilizzate:  
•bulbo



*Allium ampeloprasum*  
Amaryllidaceae

Porraccio

Habitat: incolti aridi,  
bordi dei campi

Parti utilizzate:  
•bulbo



*Gli utilizzi propiziatori delle piante nella provincia di Ancona  
in occasione della festività di S. Giovanni Battista, 24 giugno-Lucchetti et al. 2019*

Acqua di S. Giovanni:

- Fiori di *Hypericum perforatum* L., *Robina pseudoacacia* L., *Lavandula* sp., *Malva sylvestris* L., *Rosa canina* L., *Spartium junceum* L.
- Foglie di : *Laurus nobilis* L., *Juglans regia* L.
- Germogli di *Ficus carica* L.
- Galbuli di *Juniperus oxycedrus* L.
- 4 spighe di *Triticum turgidum* L. a formare una croce



Usi nuovi:

- Rami di *Ulmus minor* L.: forche di S. Giovanni di buon auspicio per il raccolto
- Steli di *Artemisia vulgaris* L., *Ruta graveolens* L., *Rosmarinus officinalis* L., *Lavandula* sp. a formare un mazzetto da tenere in tasca contro le streghe la notte di S. Giovanni

- Uso alimentare

- Foglie di *Anagallis arvensis* L. e *Urtica dioica* L. alle galline e ai tacchini, per incrementare la produzione di uova



- Uso alimentare nelle vacche da latte per aromatizzare il latte prodotto (usi nuovi):
  - *Alliaria petiolata* (M.Bieb.) Cavara and Grande, *Lavandula* spp., *Rosmarinus officinalis* L., *Salvia officinalis* L.

- Uso alimentare curativo

- Foglie di *Foeniculum vulgare* L. per ridurre il gonfiore intestinale nei bovini

- Uso curativo esterno

- *Crataegus monogyna* Jacq.: i frutti maturi venivano pestati e posti sullo «spallone», infiammazione dovuta al giogo (nuovo uso)



- Uso «cosmetico» per le vacche: tingere la coda delle vacche da portare a vendere al mercato con frutti pestati di *Sambucus nigra* L.

Per creare acque profumate o per profumare l'acqua del bagno:

- Foglie di *Aloysia citriodora* Palau. Per profumare l'acqua del bagno
  - Capolini di *Lavandula sp.*
  - Petali di *Rosa canina* L.
- 
- Decotto di foglie di *Hedera helix* L. per scurire i capelli
  - Infuso di capolini di *Matricaria chamomilla* L. per schiarirli
  - La pece di *Pinus pinea* L. veniva bollita e poi messa in uno spruzzino per fare la lacca
  - Succo di foglie di *Arctium minus* (Hill) Bernh. per curare la forfora, decotto per curare l'acne
  - Infuso di foglie di *Urtica dioica* L. per prevenire la caduta dei capelli, trattare la forfora e lavare i capelli grassi



- Infiorescenze di *Allium neapolitanum* Cirillo per decorare la casa
- Fiori di *Sambucus nigra* L. tra le mele per conservarle



Per lavare stoviglie:

- Foglie bollite di *Arum italicum* Mill. (anche per lavare vestiti)
- Foglie di *Parietaria officinalis* L.
- Stelli di *Equisetum telmateia* Ehrh. per lavare stoviglie



Per scaldare il forno e come legna da ardere:

- Rami di *Crataegus monogyna* Jacq., *Olea europaea* L., *Prunus avium* (L.) L.
- *Robinia pseudoacacia* L.

- *Quercus robur* L.: mobili, tavole per impastare, la greppia
- *Ulmus minor* Mill.: il bastone per girare la polenta, per fare la frusta
- *Euonymus europaeus* L. per fare fusi
- *Arundo donax* L.: per fare un supporto per l'uncinetto (mazzarello), Per fare la raganella
- *Acer campestre* L.
- *Cornus mas* L.
- *Cornus sanguinea* L.
- *Ostrya carpinifolia* Scop.
- *Sambucus nigra* L.

## *Gli utilizzi tintori delle piante nella provincia di Ancona-Lucchetti et al. 2019*

Per tingere i vestiti di giallo:

- *Cichorium intybus* L.
- *Salvia verbenaca* L.
- *Stachys officinalis* (L.) Trevisan

Per tingere di rosso:

- Radici di *Cruciata laevipes* Opiz
- Corteccia di *Pinus pinea* L.

Per tingere di marrone:

- Foglie di *Geranium dissectum* L.

Per tingere di verde:

- Foglie di *Plantago lanceolata* L.
- Acqua di cottura di *Asparagus acutifolius* L.,  
*Urtica dioica* L.



## Gli utilizzi repellenti tradizionali delle piante nella provincia di Ancona-Lucchetti et al. 2019

- Steli appesi di *Inula conyza* (Griess.) DC. nei granai contro i topi
- Macerato di foglie di *Artemisia vulgaris* L. contro i bruchi
- bulbi macerati di *Allium neapolitanum* Cirillo; *Allium sativum* L. contro gli afidi
- Piante di *Pastinaca sativa* L. subsp. *urens* (Req. ex Godr.) Celak. contro i ladri



Lanciare le spighe di *Avena sativa* L.

Fare dei fischietti con *Arundo donax* L.

Con i rami svuotati di *Sambucus nigra* L. si facevano cerbottane

Con i fiori di *Papaver rhoeas* L. si facevano le ballerine e si indovinava il colore recitando «Frate, monaco o cappuccino?»

Con le ghiande di *Quercus sp.* si facevano occhi per le bambole, le ghiande erano usate come biglie



Corde e legacci:

- *Ampelodesmos mauritanicus* (Poir.) T.Durand and Schinz
- *Carex pendula* Huds.
- *Clematis vitalba* L.
- *Ligustrum vulgare* L.
- *Salix alba* L.
- *Spartium junceum* L.
- *Ulmus minor* L.

Come sostituto del tabacco, foglie secche :

- *Arundo donax* L.
- *Clematis vitalba* L.
- *Quercus pubescens* Willd.
- *Vitis vinifera* L.



Frutti schiacciati di *Sambucus nigra* L. con aggiunta di aceto per fare inchiostro

- Bocca malva, scappa ortiga
- Anno ficaio, poco granaio
- La ruta fa venì la vista acuta
- Chi pista la mentuccia e non ne sente l'odore, non vede la Madonna quando more
- Sei un grugnale!
- Sei come l'erba cattiva
- Sei taccato come la gramigna
- La cerqua non fa mai le melarance
- ....

“The field of ethnobotany holds extraordinary  
promise for helping us build a better future”  
(The Kaua’i declaration: Prance *et al.*, 2007)”

## *La ricerca etnobotanica: obiettivi e finalità*

### Ambito socio-culturale:

- Raccogliere le testimonianze degli ultimi eredi delle tradizioni orali sull'utilizzo delle piante: conservazione delle conoscenze tradizionali locali
- Analisi storiche, linguistiche, culturali
- Conservazione della diversità bioculturale

### Ambito socio-economico:

- Utile strumento per la pianificazione di strategie nell'ambito:
  - Promozione territoriale (turismo, ecoturismo, musei...)
  - Naturalistico (educazione ambientale)
  - Creazione di mercati su piccola scala basati sulla promozione di prodotti locali
  - **Agricolo e agriturismo: la raccolta e l'utilizzazione di specie spontanee possono rappresentare una fonte alternativa di reddito per l'azienda agraria**

### Conservazione della biodiversità:

- **Conservazione di ambienti di raccolta**
- Conservazione di specie collegate a specifici ambienti di raccolta

### Ricerca:

- Creazione di nuovi prodotti e nuove tecnologie

## *Dalle utilizzazioni tradizionali allo sviluppo di prodotti e attività*

Le informazioni relative alle utilizzazioni tradizionali possono rappresentare un'utile prospettiva per le aziende agricole e attività artigianali per diversificare la propria offerta produttiva:

- prodotti a base di erbe spontanee
  - Alimentari
  - Colori naturali
  - Fibre naturali
- promozione di varie attività
  - Passeggiate etnobotaniche
  - Corsi di cucina
  - Laboratori
  - Eventi culturali
  - ...



Ambienti di margine: aree prossime alle zone coltivate ma non direttamente coinvolte dall'attività Agricola.  
Corrispondono alla maggior parte degli ambienti di raccolta per la società rurale tradizionale.



## *Il ruolo degli ambienti di margine agricolo negli agroecosistemi*

Spesso gli ambienti di margine si ritrovano degradati o ridotti nelle dimensioni, così da non poter adempiere ai servizi ecosistemici utili alla produttività dell'ecosistema agricolo



## *Il ruolo degli ambienti di margine agricolo negli agroecosistemi*

Molte funzioni svolte dalle aree e dalla vegetazione di margine agricolo contribuiscono all'implementazione dei servizi ecosistemici:

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funzione di barriera al movimento:<ul style="list-style-type: none"><li>• dell'acqua superficiale (limitazione erosione)</li><li>• degli inquinanti</li></ul></li></ul>
Servizi ecosistemici (MEA 2005): <ul style="list-style-type: none"><li>• Regolazione</li><li>• Supporto alla funzionalità</li><li>• Approvvigionamento</li><li>• Funzioni culturali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riserva di biodiversità</li><li>• Area di rifugio e alimentazione fauna, compresi gli insetti utili (impollinatori, predatori, etc.)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aree di raccolta di specie di interesse etnobotanico</li><li>• Funzioni estetiche</li><li>• Funzioni culturali</li></ul>

## *Lo studio degli ambienti di margine agricolo degli agroecosistemi*

Ambienti di margine agricolo:

- Studio floristico
- Studio fenologico specie spontanee
- Ricerca etnobotanica nelle Marche centrali
- Studio vegetazionale
- Studio sinfenologici comunità vegetali
- Biodiversità vegetale degli ambienti di margine agricolo
- Potenziale produttivo degli ambienti di margine
  - **Come risorsa alimentare spontanea: indice di utilità alimentare**
  - Come risorsa di specie di interesse apistico: indice di interesse apistico

Tesi di Dottorato. «Vegetazione, fenologia e funzionalità delle comunità semi-naturali degli agroecosistemi nelle Marche, Italia centrale». Tutor. Prof. F. Taffetani

Assegno di ricerca «Le piante spontanee di interesse alimentare degli ambienti di margine: studio della fenologia delle specie e della germinabilità dei semi». Tutor prof. F. Taffetani, dott. ssa Silvia Zitti

Lucchetti L., Zitti S., Taffetani F. (2019). Ethnobotanical uses in the Ancona district (Marche region, Central Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2019)

# Studio delle risorse spontanee negli ambienti di margine agricolo



- 3 aziende Agricole biologiche
- 3 aree non agricole
- Area costiera
- Area collinare interna
- Area pre-appenninica



Aree di studio	Tipo di gestione	Località	Altitudine (m.s.l.m.)
1. Ancona "Cardeto"	Non agr.	Parco del Cardeto, Ancona (AN)	50
2. Az. Agr. "Elisapetta"	Azienda	Camerano (AN)	112-160
3. Az. Agr. "Un podere sul fiume"	Azienda	Padiglione di Osimo, Osimo (AN)	51
4. Az. Agr. "Carla d'Alessio"	Azienda	Contrada San Pietro Acqualta, Staffolo (AN)	289
5. Cingoli "Pian dei Conti"	Non agr.	Pian dei Conti, Cingoli (MC)	711
6. Cingoli "Madonna di Pian dei Conti"	Non agr.	Madonna di Pian dei Conti, Cingoli (MC)	720

## *La ricerca etnobotanica: obiettivi e finalità*

### Ambito socio-culturale:

- Raccogliere le testimonianze degli ultimi eredi delle tradizioni orali sull'utilizzo delle piante: conservazione delle conoscenze tradizionali locali
- Analisi storiche, linguistiche, culturali
- Conservazione della diversità bioculturale

### Ambito socio-economico:

- Utile strumento per la pianificazione di strategie nell'ambito:
  - Promozione territoriale (turismo, ecoturismo, musei...)
  - Naturalistico (educazione ambientale)
  - Creazione di mercati su piccola scala basati sulla promozione di prodotti locali
  - **Agricolo e agriturismo: la raccolta e l'utilizzazione di specie spontanee possono rappresentare una fonte alternativa di reddito per l'azienda agraria**

### Conservazione della biodiversità:

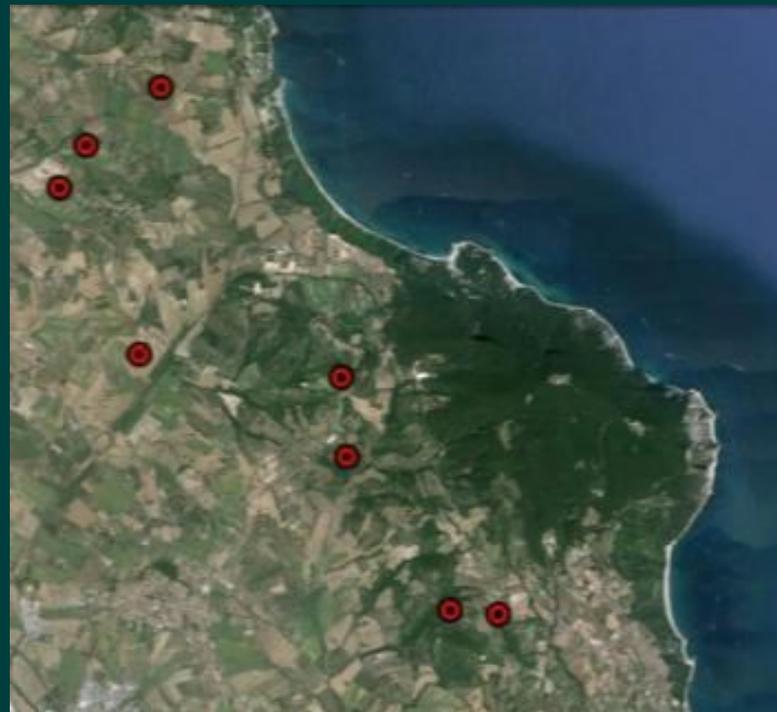
- **Conservazione di ambienti di raccolta**
- Conservazione di specie collegate a specifici ambienti di raccolta

### Ricerca:

- **Creazione di nuovi prodotti e nuove tecnologie**

## Progetto "Specie vegetali spontanee di interesse alimentare del Parco del Conero"

- 8 aziende agricole biologiche del territorio del Parco del Conero, Coop.Agr. Terre del Conero, Parco del Conero
- D3A - UNIVPM
- Finanziamento PSR Marche 2007-2013



## *Progetto "Specie vegetali spontanee di interesse alimentare del Parco del Conero": obiettivi*

### Obiettivi:

- disporre di nuovi prodotti, freschi o trasformati, da specie alimentari ed aromatiche spontanee del Parco del Conero
- Sperimentare l'incremento delle popolazioni di alcune specie spontanee di interesse alimentare in determinate aree di raccolta individuate all'interno dell'azienda

- Utilizzo di semi di origine locale
- Semine su sodo e trasemine, così da non alterare la struttura vegetale
- Corretta gestione aree di raccolta



*Progetto "Specie vegetali spontanee di interesse alimentare del Parco del Conero"*



*Cichorium intybus*



*Picris hieracioides*



*Raphanus raphanistrum*



*Reichardia picroides*



*Silene vulgaris*



*Malva sylvestris*

# Progetto "Specie vegetali spontanee di interesse alimentare del Parco del Conero"

- Identificazione stadio di maturazione in campo
- Raccolta
- Post-maturazione
- Pulizia
- Conservazione a temperatura ed umidità controllate (dry-room)



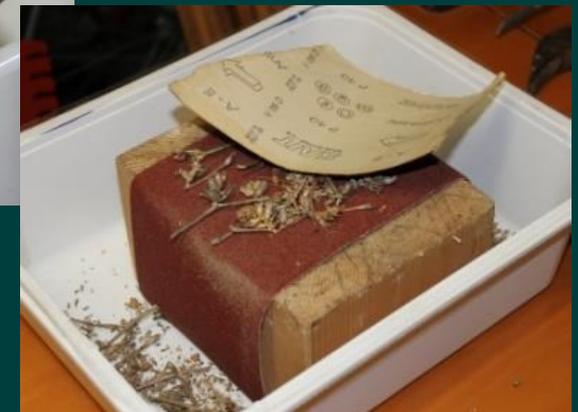
selezionatore gravimetrico



*Silene vulgaris*



Setacciamento



estrazione semi di cicoria

Progetto "Specie vegetali spontanee di interesse alimentare del Parco del Conero"



Es.: dal seme alle plantule di strigoli  
(*Silene vulgaris*)

# Progetto "Specie vegetali spontanee di interesse alimentare del Parco del Conero"



UNIVERSITÀ  
POLITECNICA  
DELLE MARCHE

ORTOBOTANICO  
SELVA DI GALLIGNANO



Le erbe spontanee  
come prodotto naturale  
dell'azienda agricola



Erbe spontanee  
e ricette del Conero



<https://www.ortobotanico.univpm.it/quaderni>

## *La ricerca etnobotanica: obiettivi e finalità*

### Ambito socio-culturale:

- Raccogliere le testimonianze degli ultimi eredi delle tradizioni orali sull'utilizzo delle piante: conservazione delle conoscenze tradizionali locali
- Analisi storiche, linguistiche, culturali
- Conservazione della diversità bioculturale

### Ambito socio-economico:

- Utile strumento per la pianificazione di strategie nell'ambito:
  - Promozione territoriale (turismo, ecoturismo, musei...)
  - Naturalistico (educazione ambientale)
  - Creazione di mercati su piccola scala basati sulla promozione di prodotti locali
  - Agricolo e agriturismo: la raccolta e l'utilizzazione di specie spontanee possono rappresentare una fonte alternativa di reddito per l'azienda agraria

### Conservazione della biodiversità:

- Conservazione di ambienti di raccolta
- Conservazione di specie collegate a specifici ambienti di raccolta

### Ricerca:

- **Creazione di nuovi prodotti e nuove tecnologie**

**BioVeg Conserve - Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino coltivato in biologico.**

- Progetto finanziato nell'ambito del PSR Marche 2014-2020, Misura 16.1 Azione 2.
- G.O.: D3A UNIVPM, Camera Commercio Marche, CIA Marche, az. agr. e di trasformazione marchigiane
- *Sperimentazione della semina di varietà autoctone di finocchio marino per verificarne la capacità di adattamento e la resa produttiva*
- *Prove di fermentazione di germogli di finocchio marino e di olive della varietà Ascolana tenera per la produzione di prototipi industriali di conserve fermentate biologiche.*

<http://www.biovegconserve.it/>

## *Dalle utilizzazioni etnobotaniche ai progetti di ricerca*

### **Veggie-Med-Cheeses**

- Progetto PRIMA 2018
- G.O.:
  - UNIVPM-D3A, CREA (Italia)
  - Universidad Católica San Antonio De Murcia (Spagna)
  - Hellenic Agricultural Organization (Grecia)
  - Sousse University (Tunisia)
- *Individuazione delle caratteristiche caglianti di alcune specie di cardo spontanei:*
  - *Onopordum tauricum*
  - *Onopordum platylepis*
  - *Cynara umilis*
- *Coltivazione*
- *Produzione di formaggi tradizionali con caglio vegetale (caciofiore, feta, torta del casar, queso de Murcia)*
- *Conservazione dei metodi tradizionali di produzione dei formaggi nel Mediterraneo*
- *Acquisizione delle tecniche di cagliazione tradizionali da specie di cardo*
- *Sviluppo di nuove tecniche*
- *Recupero aree marginali*

## *L'etnobotanica e l'educazione ambientale*

- Possibilità di avvicinare le persone, attraverso oggetti o vegetali che conoscono e usano, al metodo e approccio scientifico
- Conoscenze piante spontanee e loro utilizzi
- Studio delle tradizioni e della storia locale
- Recupero del patrimonio culturale e delle relazioni intergenerazionali sottesi alle conoscenze etnobotaniche
- Approfondimento delle conoscenze sulle varie culture
- Analisi del paesaggio e delle sue modificazioni nel tempo

(Caneva et al., 2013)

## Bibliografia citata

- Alexiades, M. N. (1996). Collecting ethnobotanical data: an introduction to basic concepts and techniques. *Advances in economic botany*, 10, 53-94.
- Atzei AD. Le piante nella tradizione popolare della Sardegna. Sassari: Carlo Delfino Editore; 2003.
- Ballelli S, Bellomaria B (2005). La flora officinale delle Marche. *L'uomo e l'ambiente*; 43:5-997.
- Bellomaria B, Della Mora L. (1985). Novità nell'uso delle piante officinali per la zona di Matelica (Macerata) anche in confronto con altre zone delle Marche. *Arch. Botanico Biogeografico Ital.*;61:51-81
- Bellomaria B. *Arch Bot Biogeogr Ital* 1982;58(3-4):1.
- Dunn, L., & Burney, L. (2007). Ethnobotany, the science of survival: a declaration from Kaua'i. *Economic Botany*, 61(1), 1-2.
- Guarrera PM, Leporatti LM. (2007). Ethnobotanical remarks on central and southern Italy. *J. Ethnobiol Ethnomed.*; 3:23.
- Guarrera PM, Savo V. (2013). Perceived health properties of wild and cultivated food plants in local and popular traditions of Italy: a review. *J. Ethnopharmacol.*; 146(3):659-80.
- Guarrera PM, Savo V. (2016). Wild food plants used in traditional vegetable mixtures in Italy. *J Ethnopharmacol.*;185:202-34.
- Guarrera PM. (1981). Ricerche etnobotaniche nelle province di Macerata e di Ancona. *Rivista Italiana Essenze, Profumi, Piante officinali, Olii vegetali, Saponi (E.P.P.O.S.)*; LXII, 2: 99-108; 4: 220-228.
- Guarrera PM. (1990). Usi tradizionali delle piante in alcune aree marchigiane. *Inf. Botanico Ital.*; 22(3):155-67.
- Guarrera PM. (2006). Usi e tradizioni della flora italiana: medicina popolare ed etnobotanica. Roma: Aracne.
- Heywood, V. H. (2014). The transformation of ethnobotany.
- Lucchetti L., Zitti S., Taffetani F. (2019) Ethnobotanical uses in the Ancona district (Marche region, Central Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2019) 15:9
- Maffi L., Woodley E. (2010). *Biocultural diversity conservation: a global sourcebook*. Routledge, London
- Picchi G, Pieroni A (2005) *Atlante dei prodotti tipici. Le erbe*. AGRA/RAI Editrice, Rome
- Pieroni A, Quave CL, Villanelli ML, Mangino P, Sabbatini G, Santini L, Boccetti T, Profile M, Ciccio T, Rampa LG, Antonini G, Girolamini C, Cecchi M, Tomasi M. Ethnopharmacognostic survey on the natural ingredients used in folk cosmetics, cosmeceuticals and remedies for healing skin diseases in the inland Marches, central-eastern Italy. *J Ethnopharmacol.* 2004;91(2):331-44.
- Pieroni, G. Caneva, P. M. Guarrera, M. Nicoletti. Prefazione. In Caneva G., Pieroni A., Guarrera P. M. (2013). *Etnobotanica. Conservazione di un Patrimonio Culturale come Risorsa per uno Sviluppo Sostenibile*. Università Roma Tre (CROMA) e Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali, Ravello. Edipuglia, Bari, Italy.
- Pongetti C. (2013). L'eredità mezzadrile nell'era della globalizzazione. Una sfida per i sistemi locali. In Adornato F., Cegna A. (a cura di) *Le Marche nella mezzadria. Un grande futuro dietro le spalle*. Quodlibet
- Quave, C. L., & Pieroni, A. (2015). A reservoir of ethnobotanical knowledge informs resilient food security and health strategies in the Balkans. *Nature Plants*, 1(2), 1-6.
- Turner, N. (1995). Ethnobotany today in northwestern North America. In R. E. Schultes & Von Reis, S. (eds.). *Ethnobotany: Evolution of a Discipline*, pp. 264-283. Dioscorides Press, Portland.

*Grazie per l'attenzione*



**[l.lucchetti@pm.univpm.it](mailto:l.lucchetti@pm.univpm.it)**