

ALLORO *Laurus Nobilis L.* - LAURACEE

ORIGINI E SIGNIFICATI: introdotta in Europa dall'Asia Minore, ebbe nella Grecia Classica la sua leggenda dedicata al Dio Apollo, secondo la quale la ninfa Dafne inseguita da Apollo fu tramutata in pianta di Alloro per sfuggirgli. La Pizia utilizzava questa pianta a scopi profetici, probabilmente utilizzata precedente nei riti ellenici come pianta consacrata alle divinità femminili. Coi suoi rami si incoronavano gli eroi, i personaggi illustri delle arti e della vita sportiva. Simbolo di Gloria e Sapienza nella mitologia greca-romana, il termine laureato, significa colui che è stato insignito della corona di lauro, cioè di alloro. Utilizzato anche in ambito religioso per rituali purificatori per pulire gli altari. Utilizzate dalle sacerdotesse di Esculapio, dio Romano della Medicina, per effettuare viaggi fuori dal corpo. Dal Peloponneso le piante di alloro si sono diffuse in tutta Europa in particolare nei giardini, raggiungendo le coste della Manica e dell'Atlantico. Faceva parte dell'erbario minimo delle streghe e dell'orto dei semplici dei Monaci che lo utilizzavano a scopi curativi, come infuso contro l'insonnia e come bagno contro la stanchezza.

CARATTERISTICHE: Il *Laurus Nobilis* è l'unica specie di Lauro non velenoso, da non confondere con il Lauroceraso (*Prunus laurocerasus L.* fam. Rosaceae). Diffuso spontaneamente nelle regioni centro meridionali italiane, nelle Isole e nelle zone temperate del Nord Italia. E' un albero alto dai 2 ai 10 metri. Le piante sono sia maschili che femminili. Il tronco è glabro con corteccia liscia nera; le foglie sempreverdi coriacee, di colore verde scuro, lucide nella pagina superiore e opache in quella inferiore, sono ricche di ghiandole resinose. I fiori unisessuali (aprile-maggio), piccolissimi, bianco giallastri sono riuniti in ombrelle nelle ascelle delle foglie. La drupa nera e grossa come una ciliegia racchiude un seme. Ci sono diverse varietà di L.N.: "Aurea" con foglie dorate e "Angustifolia" con foglie più strette come il salice.

PARTI UTILIZZATE: le foglie senza picciolo essiccate al sole. Si raccolgono tutto l'anno ma più sono giovani più è alto il contenuto di principi attivi, si consiglia la raccolta la marzo in piena fioritura. Il frutto a maturazione in ottobre—novembre essiccato in luogo semi-ombroso. Il legno.

COSTITUENTI: tannino, un principio amaro, lipidi, oli essenziali. I frutti contengono amido, olio grasso, resina e il cineolo, piccole dosi di energolo ed estragolo. **PROPRIETA':** Antisettico, antipiretico, diuretico, espettorante, sedativo, stimolante, stomachico, sudorifero.

UTILIZZI: Utilizzato a scopo ornamentale come cespuglio sempreverde nei giardini. E' una pianta usata in cucina, in particolare per la selvaggina. Il legno per affumicare le carni e conferire un sapore aromatico. Rientra tra le piante aromatiche. Rami posti negli armadi hanno effetto antitarma e insetticida. Gli infusi con foglie sminuzzate e polvere delle bacche diseccate aiutano la digestione evitando la fermentazione, combatte i dolori di stomaco. Il decotto raccomandato contro il raffreddore e i reumatismi. Usato anche per bagni profumati, stimolanti e contro gli arrossamenti. L'olio ricavato dalle drupe è utilizzato per aromatizzare alcuni liquori, ed è prodigioso per i dolori articolari; il succo delle drupe è utilizzato per pediluvi contro il sudore dei piedi. In veterinaria sul pelo contro gli insetti. Benefico per: affaticamento, astenia, digestione, disinfezione, dolore, insetti, mestruazioni, reumatismi, sonno.

**I NOSTRI PRODOTTI CON
L'ALLORO**

**FOGLIE DI ALLORO
ESSICcate SFUSE**

**N.3: TISANA DIGESTIVA —
LIGHT**

**N. 19: TISANA
MESTRUAZIONI**

**SACCHETTO PROFUMA
AMBIENTE CON ALLORO**



Vodka all'Alloro

10 gr. di foglie di Alloro, 1 tazza d'acqua, 1 dl succo di limone, 1 dl di vodka, 2 cucchiaini di zucchero.

Preparare l'infuso mettendo le foglie di alloro nell'acqua bollente, lasciando riposare per 10 minuti. Filtrare, unirlo al succo di limone e alla vodka mentre è ancora caldo, ma senza agitare. Lasciare riposare il tutto per almeno 1 ora, quindi servire aggiungendo lo zucchero. Facilita la digestione e cura le affezioni del primo tratto dell'apparato respiratorio

AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Sede: via Marzabotto, 53 - Loc. Graziosa - 41018 Tel.: 388-8329352

San Cesario sul Panaro (MO)

Ingresso visite: via Modenese, 5356 (di fronte

alla villa Graziosa) San Cesario sul Panaro (MO)

Posta elettronica: a.montorsi@leerbedellagraziosa.it

Tel: 330-802520

Posta elettronica: c.baccolini@leerbedellagraziosa.it

