

ABETE BIANCO *Abies alba Mill.* - ABIETACEE

ORIGINI E SIGNIFICATI: L'abete bianco era già presente sulla terra cinquantacinque milioni di anni fa, prima della comparsa dell'uomo sulla terra. Ha superato tutte le ere geologiche sino ad arrivare ai nostri tempi. Il nome deriva dal latino "abire" elevarsi. Una novella di H. C. Andersen infatti ricorda che un abete che guarda al futuro e pensa a crescere si scorda delle piccole cose e del presente. L'albero di natale è l'Abete Bianco, scelto per il colore verde scuro degli aghi arrotondati. I monaci utilizzavano l'abete per la bronchite realizzando uno sciroppo con le gemme; l'infuso di gemme per la cistite e contro il raffreddore inalazioni di olio essenziale di abete. Un antico detto latino recita "ubi frates, ibi abies" a testimonianza del legame fra i frati e questa pianta e la presenza in tutti gli orti dei conventi a scopo terapeutico.

CARATTERISTICHE: Di questo genere si contano 50 specie. E' una pianta sempreverde, longeva che raggiunge anche gli 800 anni di vita. E' una conifera dal portamento maestoso con grandi ramificazioni opposte e aperte che si accorciano fino alla sommità. In Italia sono caratteristici delle Alpi e dell'Appennino settentrionale dagli 800 ai 1.800 mt. Cresce fino ad un'altezza di 50 mt, e per una larghezza di 20 metri. E' un albero dal tronco dritto, corteccia liscia biancastra e poi nerastra. Rami disposti su piani orizzontali. Gemme resinose, aghi semplici colore verde scuro persistenti per 8-11 anni. I fiori in aprile maggio sono monoici maschili e femminili. Quelli femminili prima rossastri, poi verdi e bruni che formano lunghi coni eretti della lunghezza di 16 cm, con brattee acuminata che cadono con i semi dispersi dal vento. Odore citrino e sapore acre.

PARTI UTILIZZATE: aghi, resina fresca, gemme (marzo—aprile), corteccia (tutto l'anno).

COSTITUENTI: olio essenziale, trementina, provitamina A.

PROPRIETA': Antiscorbutico, antisettico, antispasmodico, diuretico, espettorante, revulsivo, sudorifero.

UTILIZZI: Fornisce legname d'opera e utilizzato nella formazione di giardini. I medici una volta utilizzavano la trementina estratta dalla resina, mentre oggi si preferisce utilizzare quella di Pino. I fitoterapisti utilizzano la resina fresca, gli aghi e le gemme non ancora dischiuse. La resina liquida ottenuta da incisioni effettuate sulla corteccia, è conosciuta con nomi diversi fra cui "balsamo del Canada" ed è utilizzata nella tintura di benzoine per gargarismi quando la gola è infiammata, per combattere il catarro e applicata come un cataplasma per alleviare il dolore da artriti, tagli, e contusioni. La gomma balsamica è masticabile. La corteccia resinosa viene distillata per ottenere la trementina. I Germogli e le foglie distillati forniscono un olio espettorante e antisettico impiegato contro la tosse e l'asma e per profumare gli ambienti. Gli aghi resinosi, la corteccia e le pigne si possono utilizzare come pot-pourri. Con le gemme essiccate o fresche, si prepara uno sciroppo da assumere in caso di catarro bronchiale o come diuretico. Ad uso esterno suffumigi di corteccia in caso di catarro bronchiale, decotto concentrato di aghi come bagno per artrite e affezioni cutanee e per rinfrescare la cute dei piedi. Dalla distillazione degli aghi si ottiene l'essenza di trementina per curare contusioni e distorsioni. Con la resina miscelata all'olio si prepara un unguento per frizionare i geloni, ragadi e ulcere. La resina scaldata a bagnomaria e spalmata su carta resistente si applica sulle parti colpite da dolori reumatici. Benefico per: bagni, bronchite, cistite, enfisema, geloni, leucorrea, mestruazioni, piedi, sudorazione, ulcera, varici.

I NOSTRI PRODOTTI CON

L'ABETE

AGHI ESSICCATI DI
ABETE SFUSI

N.18: TISANA TOSSE -
ESPETTORANTE

SALE PROFUMATO
ALL'ABETE

SALI DA BAGNO
ALL'ABETE

SACCHETTI PROFUMA
AMBIENTE ALL'ABETE



Sale speziato all'Abete

50 gr. di aghi di abete essiccati, 150 gr. di salgemma naturale, 20 gr. di buccia essiccata di limone da agricoltura biologica.

Versare gli aghi, il sale e la buccia di limone in un frullatore e tritare. Usare in piccole dosi perché il sapore è molto intenso. Si consiglia di usarlo per condire piatti a base di funghi. Conervarlo per un anno in un vasetto di vetro.

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

