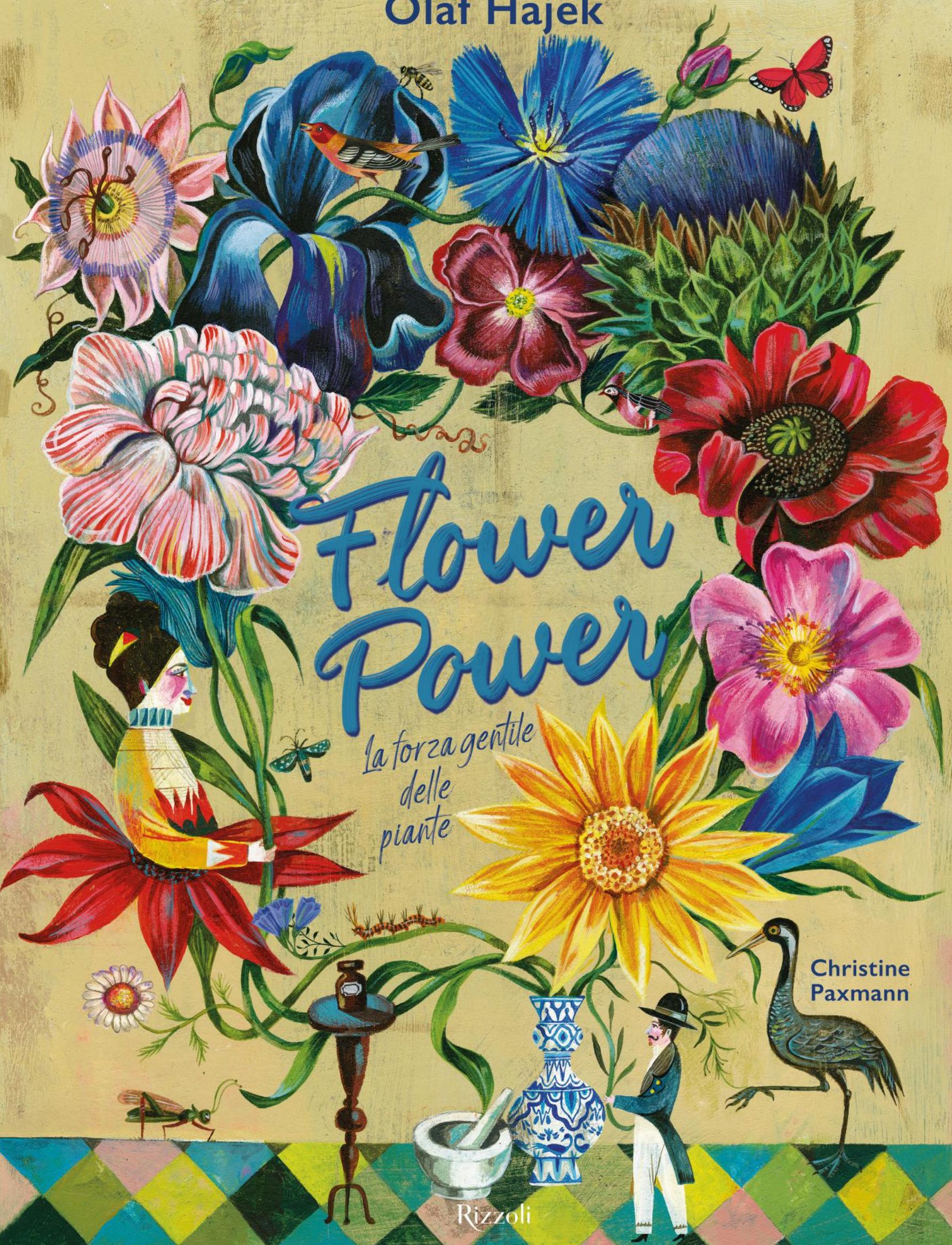






Olaf Hajek



# Flower Power

*La forza gentile  
delle  
piante*

Christine  
Paxmann

Rizzoli



Olaf Hajek

# Flower Power

*La forza gentile delle piante*



# Noi e i fiori

A che cosa pensi quando vedi dei fiori? “Oh, sono davvero belli!” “Guarda che colori! E che profumo!” “Incredibile, che boccioli stupendi!” “E questo dovrebbe essere un fiore? A me sembra piuttosto un fazzoletto stropicciato!” “Che strano, hanno un odore davvero terribile!” “Sono solo regalini che si fanno i grandi, di solito quando sono innamorati.”

Ma che cosa ne pensavano i nostri antenati?

Piante, fiori, erbe e arbusti hanno sempre attirato insetti e uccelli. E da migliaia di anni attraggono anche noi, fin da quando i nostri antenati fecero la loro comparsa sulla Terra! Ai tempi degli uomini primitivi, questo è certo, i supermercati non esistevano. Si doveva mangiare ciò che offriva la Natura: piante e animali. Spesso erano le donne ad avere il compito di raccogliere le erbe commestibili. Sapevano quali erano velenose o quali semplicemente avevano un sapore terribile, e quali invece sarebbero state perfette per una deliziosa insalata. E capirono che alcune piante avevano effetti portentosi sulla salute.

Fu l’inizio di un’infinita serie di scoperte, risultato di tentativi ed errori, che portò alla formazione di un ricco bagaglio di conoscenze riguardo ai poteri curativi della Natura. Vecchi saggi e santoni, sciamani e guaritrici: queste figure rivestirono a lungo il ruolo che oggi svolgono i dottori. Sapevano come usare corteccia, resina, semi, radici, foglie ed erbe. E anche quali piante contenevano veleni letali, quali ti avrebbero ricoperto di pustole e quali ti avrebbero fatto correre in bagno.

Questi saggi antenati condussero degli esperimenti. Provarono a capire, per esempio, quali parti di una pianta sono più indicate per guarire le persone. In alcuni casi si trattava della corteccia, in altri della resina, dei semi o dei fiori. Qualcun altro testò le radici e le foglie. Certe piante erano più efficaci fresche, altre dovevano essere essiccate, conservate sott’olio o sott’aceto, bollite o lessate, mescolate tra loro o ridotte in polvere.

Al giorno d’oggi i rimedi erboristici si trovano ovunque e in tante forme diverse, come polveri, pastiglie o tisane. Se hai mai provato una medicina contro la tosse a base di erbe, sai che può avere un sapore disgustoso, ma anche essere di grande aiuto. Però, prima di cogliere

delle invitanti bacche rosse da un albero o un cespuglio, informati: bisogna sempre essere certi che non siano velenose, come quelle della belladonna. Altre, al contrario, potrebbero essere perfette per preparare confetture, per esempio quelle dell'olivello spinoso, per di più ricche di vitamine.

Le piante sono una parte del nostro mondo dal fascino infinito. Possono essere letali o salvare la vita; avere un pessimo odore o una buona fragranza; causare dissenteria o costipazione; essere trasformate in succhi prelibati o in estratti disgustosi; e, una volta essiccate, con il loro aroma possono profumare un'intera stanza o farti venire la nausea. Olaf Hajek ha scelto di raccontare le storie di alcune piante tra le più straordinarie, usando parole e illustrazioni per accendere la tua immaginazione.

Dopo aver letto questo libro, vedrai sicuramente ogni fiore, foglia e baccello con occhi diversi. E magari questo potrebbe essere il primo passo per diventare un grande erborista!



# Iris

Le iris sanno danzare?  
Perché piacciono tanto ai bombi?  
E chi era la dea che ha dato il nome a questa pianta?

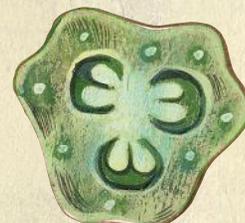
Questa pianta deve il suo nome alla mitologia greca. La messaggera degli dei si chiamava Iris, cioè “arcobaleno”, poiché recapitava i messaggi degli dei sulla Terra, su e giù dall’Olimpo, lasciando sulla sua strada un arcobaleno, appunto. E il fiore è stato così battezzato perché ne esistono varietà di moltissimi colori diversi.

Circa duemila anni fa, i medici dell’antica Grecia usavano l’iris per curare la tosse e altri malanni. Lo sappiamo grazie all’erbario medico scritto dal botanico greco Dioscoride Pedanio nel primo secolo dopo Cristo. Ancora oggi le farmacie vendono la radice di iris come lenitivo per i neonati nel periodo della dentizione. E, difficile a credersi, questa pianta elegante un tempo veniva usata persino per indurre il vomito!

Ma non è tutto. Le radici dell’*Iris germanica* contengono sostanze che hanno il profumo della violetta: anticamente venivano impiegate per aromatizzare il vino, e ancora oggi si utilizzano in tanti prodotti, dai liquori ai dentifrici. Anche diversi cosmetici contengono il costosissimo olio estratto dalle radici di questa varietà, molto utile per la cura della pelle. Per questo le iris erano particolarmente popolari nel diciottesimo secolo, quando le persone non si lavavano con la stessa frequenza di oggi, ma preferivano profumarsi con talchi ed essenze.

L’iris è diffusa in tutto l’emisfero nord. Cresce selvatica lungo fossi e canali e nelle zone paludose, ma a partire dal sedicesimo secolo è stata anche coltivata come pianta ornamentale. Già l’imperatore Carlo Magno, nell’ottavo secolo, in un decreto menzionava l’iris tra le settantatré erbe che desiderava venissero coltivate nel suo regno.

Lo stilo del fiore dell’iris è diviso in tre parti, ciascuna delle quali può essere impollinata singolarmente. È questo il compito del bombo, che vola con zelo da una all’altra. Nel farlo, l’insetto spinge dolcemente i fiori arroccati sui loro lunghi steli, facendoli “ballare”. A dirigere la danza delle snellissime iris, dunque, è un bombo grassottello!





# Papavero comune

Perché i petali del papavero sono così rossi?

Che cos'ha in comune con una saliera?

Con il papavero si può scrivere?

Il papavero comune, anche detta rosolaccio, ha fiori di colore rosso brillante e si è diffuso nell'emisfero nord circa undicimila anni fa, insieme ai primi agricoltori. Da allora, è ben felice di mettere le sue radici nei campi di cereali. Se da lontano si scorgono i suoi fiori sottili brillare in un campo dorato, significa che il contadino non ha usato troppi pesticidi per coltivare il grano. I petali del papavero contengono un ricco colorante naturale, e un tempo da essi si ricavava l'inchiostro rosso. Questo fiore è stato ritratto da molti artisti: lo troviamo, per esempio, nelle opere del pittore francese Claude Monet e dell'artista americano Andy Warhol.



I gambi e le foglie del papavero sono ricoperti da una folta peluria. Anche i boccioli sono verdi e pelosi. Quando si schiudono, rivelano petali rossi e delicati. Questi durano solo pochi giorni prima di cadere. Ciò che resta sono le capsule dei semi, che hanno un aspetto quasi legnoso e la parte superiore arricciata. Quando il vento soffia sui loro stigmi stellati, scuote le capsule, che rilasciano centinaia di semi a diversi metri di distanza. Circa un secolo fa, il botanico austro-ungarico Raoul Heinrich Francé ideò una saliera ispirandosi proprio alla capsula del papavero. Questa e altre intuizioni simili sono all'origine della bionica, la scienza che imita strutture e funzioni presenti in Natura per realizzare apparecchiature tecnologiche e mediche.

Quando si parla delle proprietà curative del papavero, gli scienziati sono sempre in disaccordo. In passato, lo sciroppo di papavero veniva spesso impiegato come calmante e si dava ai bambini come medicina per la tosse. Si credeva anche che il papavero curasse insonnia, febbre, costipazione e dolori. Ma oggi la medicina si serve poco di questa pianta. Nonostante il suo aspetto fragile, infatti, il papavero non è poi così innocuo: ogni sua parte, sebbene incantevole e delicata, contiene alcune sostanze blandamente tossiche. Perciò consumarne grandi quantità può provocare mal di pancia. I petali più giovani, dal gradevole sapore amarognolo, possono però essere aggiunti all'insalata.



Oltre al rosolaccio, esistono altre varietà di papaveri, per esempio quello da oppio, un parente stretto del suo cugino rosso da cui si ricava una sostanza molto potente. Il suo lattice, infatti, è utilizzato per preparare un antidolorifico chiamato morfina e un medicinale detto codeina, ma anche l'oppio, una droga che crea dipendenza. Proprio per questo, in molti Paesi la coltivazione del papavero da oppio è strettamente regolamentata.

