

Faggio *Fagus sylvatica* L.

Albero forestale di primaria importanza della famiglia delle Fagaceae, rilevante per la nostra flora, il paesaggio e l'ecosistema. Anche se non particolarmente longevo (vive al massimo qualche secolo), raggiunge anche i quaranta metri di altezza e oltre i due metri di diametro di tronco. Presente in tutta Italia, se nell'Europa continentale è presente al piano da noi vegeta però bene sui rilievi alpini e appenninici, compresi quelli maggiori della Sicilia. Importante, come è noto, per i boschi, dà luogo ad associazioni che prendono il nome di *Fagetum*, ed è pianta bella a vedersi per la chioma ampia e globosa. A foglie caduche, si può riconoscere facilmente anche in inverno per il portamento dei rami e le gemme



invernali, lunghe e affusolate, anche se la pianta può scambiarsi a volte, e non solo in inverno, con alcune congeneri o con varietà ornamentali. Anche le foglie sono inconfondibili, lucide, ovali o ellittiche e di un bel verde scuro, così come del resto il frutto, una noce di colore marrone, coriacea e ricoperta da lunghe squame rigide, contenute due semi, le faggioline, dai possibili usi alimentari e per le quali accenniamo alla pianta in questo libro. Essa è comunque nota per il legno, duro e pesante ma di facile lavorazione e con il quale si realizzano mobili e altri oggetti di uso comune. Il legno è anche un ricercato combustibile e vi si ricava un carbone domestico tra i migliori in circolazione. Le faggioline troverebbero maggiore impiego, anche per la produzione di un ottimo olio alimentare di lunga conservazione, se non fossero poco pratiche da utilizzare in grande quantità, così che la produzione dell'olio è oggi sostanzialmente abbandonata. Le faggioline possono essere comunque tostate ed essere così apprezzate come frutta secca, anche salata, o utilizzate per guarnire o farcire preparazioni dolci con creme o panna o altre, come ad esempio i *crumbles*. Del resto *Fagus* viene dal greco col significato proprio di mangiare riferito alle faggioline. Va segnalato infine che in area anglosassone si consumano anche le foglie più giovani, come verdura.