

Carta d'identità***Laurus nobilis* L.****Famiglia:** Lauraceae

Etimologia: L'origine del termine *Laurus* si fa risalire da molti a *laus*, lode, probabilmente per l'apprezzamento delle qualità terapeutiche della pianta, e più o meno per le stesse ragioni, oltre che per l'antico uso simbolico, si può intendere il *nobilis* della specie. Tuttavia non manca chi spiega l'origine del nome in altro modo, assegnando al *laurum* latino origine indoeuropee diverse o derivate dal celtico *lawur*, nel significato di verdeggiante.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è comunemente conosciuta col nome di alloro, ma viene anche utilizzato, specie in poesia e letteratura, il termine lauro. Moltissimi i nomi dialettali, quasi sempre connessi alla stessa radice.

Somiglianze e varietà: Esiste una varietà di *Laurus nobilis*, la "Aureus", dalle foglie "dorate", usato soprattutto come pianta ornamentale.

L'alloro

L'alloro è un arbusto sempreverde dalla folta chioma e dal portamento eretto, che può superare anche i dieci metri di altezza, tipico della macchia mediterranea ma presente in tutta Italia, dal piano alla bassa montagna, anche se si incontra con frequenza a ridosso degli abitati e nei giardini per via dell'uso che se ne fa da parte dell'uomo. L'areale caratterizzato dalla sua presenza prende il nome di *lauretum*.

Ha foglie lanceolate, con apice acuto, lucide nella pagina superiore e ondulate al margine.

I fiori, raccolti in piccole ombrelle ascellari sono bianco-giallastri e i frutti



autunnali delle piccole drupe ovali, nere a maturazione, contenenti un solo seme.

L'uso dell'alloro

La pianta è nota a tutti - anche se c'è sempre chi ne confonde nome e fogliame con quella del lauro (*Prunus laurocerasus*) - sia per le sue antiche funzioni aromatiche che risalgono davvero alla notte dei tempi che per le buone qualità terapeutiche dei principi attivi che risiedono nelle foglie e nei frutti: antisettiche, aperitive, stimolanti, diaforetiche, digestive, espettoranti.

L'uso terapeutico non è del resto meno antico di quello aromatico. Naturalmente siffatta pianta è stata consigliata dagli autori classici e usata in passato per curare un'infinità di malanni, ma ancora oggi si usa ampiamente l'infuso delle foglie, che si possono raccogliere durante tutto l'anno, mentre per uso esterno si utilizza la tintura oleosa dei frutti, da raccogliere a ottobre-novembre, quando sono maturi.

La tintura viene indicata anche per curare i reumatismi e le contusioni. In

Laurus nobilis



veterinaria l'olio laurino è utilizzato ancora come antiparassitario.

Non mancano naturalmente gli usi cosmetici, mentre fra gli usi domestici più frequenti vi è ancora quello di inserire foglie di alloro nei recipienti chiusi con alimenti deperibili in funzione antimuffa e negli armadi contro le tarme, o allo stesso scopo nei libri.

Per profumare gli ambienti o per cacciare via gli odori cattivi vengono ancora oggi, dov'è uso, bruciate le foglie. Le bacche vengono spesso usate in autunno come esca per gli uccelli

È altresì pianta dal forte valore simbolico, sacra nell'antichità ad Apollo e utilizzata a quei tempi per incoronare imperatori, atleti e poeti. Da quella abitudine discende la stessa parola laureato.

Anche per l'alloro vale il mito della trasfigurazione in pianta odorosa di una fanciulla, Dafne, figlia di Peneo, per sfuggire giusto ai desideri di Apollo. L'utilizzo delle foglie di alloro aveva anche il significato di vaticinio e per

questo venivano masticate dalle sacerdotesse a Delfi e in tempi recenti vengono fatte bruciare in certe zone di permanenza della cultura contadina.

A Roma significava anche pace e vittoria, oltre che dominio (in tutti i campi dell'umana esperienza). Proprio per i significati antichi, la pianta ha continuato nei secoli ad essere usata come simbolo e si accompagna ancora oggi a stemmi, blasoni e rappresentazioni. Non sono mai mancate peraltro storie, leggende e credenze legate all'alloro, a cominciare da quella, cara ai Romani, che l'alloro non potesse essere colpito dai fulmini, così che le corone di alloro servivano anche a quello scopo, e permangono usi rituali anche oggi, nelle pratiche cristiane o in altre popolari.

In cucina

Si usano soprattutto le foglie fresche ma anche essiccate e polverizzate. Le possibilità di utilizzo dell'alloro in cucina per aromatizzare pietanze e altre preparazioni sono pressoché infinite, e qui si può solo fare accenno agli usi più comuni, a cominciare dalle marinate e dai classici accompagnamenti delle carni suine ed ovine o dei piatti di pesce.

Altro uso tradizionale è quello di aromatizzare con foglie fresche i legumi secchi in cottura, funghi, melanzane e quanto viene conservato sott'olio e sottoaceto.

Molto utilizzate anche per salsicce, stufati di carne, cacciagione, acque di cottura e ragù, ma utilizzate altresì per dare aroma a preparazioni a base di fichi ("impacchettandoli"), mostarde, formaggi. In funzione aromatica si può segnalare ancora l'uso di grattugiare, come per la

Laurus nobilis

noce moscata, le bacche essiccate su varie pietanze.

Nota è l'uso delle foglie e dei frutti in liquoristica, con ottimi risultati, dai rosoli e liquori casalinghi a quelli industriali, utilizzati anche per le funzioni digestive, ma con i frutti vengono anche aromatizzate delle birre in Inghilterra.

Alcuni liquori a base di alloro sono considerati tipici di alcune località o regioni - come il laurino, tipico dell'Emilia-Romagna - ma l'abitudine a prepararli sono ampiamente diffusi senza evidenti e stretti legami con la tradizione.

Allo stesso modo che in Italia l'alloro è utilizzato anche in altri paesi mediterranei.

