

**Agave americana L.** - Specie della famiglia cui dà il nome, quella della Agavaceae, è conosciuta con il nome della denominazione scientifica ma in aree meridionali anche con il termine comune dal siciliano, **zammara**. Pianta acaule perenne, sempreverde e di grandi dimensioni, è proveniente dall'America del Nord tropicale e fu introdotta in Europa dopo la conquista del Messico, diventando tipica dell'areale mediterraneo. Con la sua presenza caratterizza molti paesaggi delle nostre coste rocciose e dei litorali, talvolta



davvero maestosa nel portamento (*agavos*, dal greco, ha il significato di magnifico, ammirabile), soprattutto se in fioritura, ed è quindi sostanzialmente conosciuta da tutti. È nota per le grandi foglie grigie (verdi e variegata nelle varietà ornamentali, anch'esse ormai inselvaticite), riunite in una grande rosetta basale, succulente e dotate di grosse spine ai bordi. Caratteristici i fiori, di un tipico colore giallo, portati in cima a un altissimo scapo legnoso, capace di raggiungere facilmente anche gli otto metri. Sono noti per comparire una sola volta sulla pianta, prima che questa muoia (ma può vivere anche quarant'anni), molto ricchi di nettare e portati in pannocchie terminali. È pianta molto utilizzata a scopo

ornamentale, e spesso, se ben esposta e protetta, vegeta anche al Nord, in ambienti al di là del Po, essendo adattabile a terreni diversi, purchè sciolti, asciutti o pietrosi. Dal punto di vista etnobotanico sono noti gli usi officinali e anche quelli alimentari delle parti tenere, dei giovani getti e dei fiori. In medicina si utilizzano soprattutto le foglie e la radice, per via delle comprovate funzioni di contrasto dei disturbi del ciclo mestruale e della menopausa, oltre che per favorire le naturali difese dell'organismo. È utilizzata tradizionalmente anche come lassativo e purgativo e contro parecchi altri disturbi e infezioni della pelle. In Sardegna è noto il suo impiego nella cura della milza mediante ricette di tipo magico-religioso, mentre in diverse regioni le foglie, tagliate a fette, erano e sono utilizzate per realizzare fasciature con cui curare infezioni della pelle e bruciature.

**Nell'uso va però tenuto conto che la linfa può causare irritazioni cutanee.** L'agave è nota anche per gli usi domestici e artigianali, buona per produrre sapone vegetale e soprattutto per ricavare robuste, anche se grossolane, fibre per cucire e da intreccio: la fibra vegetale ricavata - lo *zammarinu* - è ad esempio impiegata nelle regioni più meridionali per l'intessitura delle sedie. L'utilizzo da lungo tempo della pianta - in area mediterranea e tanto più, e a vari scopi, presso i nativi americani - ne ha fatto una pianta dai molteplici impieghi, anche ludici per i bambini, o magici, e dai molti significati simbolici. In ambito alimentare è noto in particolare l'ampio utilizzo in cucina dello sciroppo di agave come dolcificante, ricco di fruttosio, ma possono essere fatti altri usi di alcune sue parti, sia di quelle interne più tenere, dal sapore dolciastro e che vengono consumate come verdura, sia dei tenerissimi getti, che possono essere fritti. I nativi americani utilizzano come alimento anche i rizomi, arrostiti. Molto conosciuti ancora oggi sono i prodotti alcolici ottenuti dall'agave in America, in particolare in area messicana, il *pulque* (utilizzando i fiori fermentati), d'epoca precolombiana, e la *tequila*.