

Le piante officinali di origine araba del patrimonio etnobotanico della Basilicata

SIMONETTA FASCETTI
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali
Università della Basilicata, Potenza



Sommario

Il patrimonio etnobotanico dell'Italia meridionale si è arricchito nel corso del tempo di nuove conoscenze arrivate con le continue immigrazioni di popoli di diverse origini. Tra questi gli Arabi che in Basilicata tra IX e XI sec., hanno lasciato tracce della loro presenza nell'uso di piante officinali, sia spontanee che orticole, molte delle quali ancora comunemente in uso anche con tradizionali nomi locali di chiara assonanza araba.

Introduzione

In Basilicata da alcuni anni si assiste a un rinnovato interesse culturale intorno al periodo della dominazione arabo-normanna. Numerosi eventi e progetti quali la Sfilata dei Turchi a Potenza e la riqualificazione di centri storici come, per esempio, gli Orti Saraceni di Tricarico e la Rabatana di Tursi, offrono una straordinaria occasione di riscoperta a distanza di mille anni, di una parte della storia e dell'origine di tradizioni lucane ormai sull'orlo dell'oblio. Scopo del lavoro è stato quello di evidenziare il patrimonio etnobotanico delle piante officinali la cui introduzione nell'uso e nella coltivazione risale a questo periodo storico.

Contesto storico: la presenza degli arabi in Basilicata

Gli insediamenti più antichi e di cui rimangono centri abitati caratteristici e meglio conservati da un punto di vista urbanistico (Tursi, Tricarico, Abriola, Pietrapertosa) si ebbero tra la fine del VIII e durante il IX sec., in seguito alla conquista della Sicilia che spinse gli Arabi a risalire la penisola verso nord con azioni militari che miravano al controllo delle vie commerciali.

Successivi arrivi di popolazioni arabe si verificarono nel periodo normanno, dal XI sec. fino al 1300, anno in cui alla distruzione della colonia arabo-normanna di Lucera in Puglia ad opera del re angioino Carlo II, seguì la deportazione e l'esilio per le popolazioni arabosicule in roccaforti isolate e di difficile accesso nelle aree interne della Basilicata. Risale a questo periodo l'arrivo degli Arabi nelle città

di Acerenza e Potenza. (Del Duca, 2005).

Anche se frammentarie, le tracce della presenza araba persistono nella architettura urbanistica dei centri storici, nei dialetti locali e in alcuni vocaboli arcaici che testimoniano del carattere stanziale delle comunità arabe e della progressiva integrazione con le popolazioni locali (es.: "Rabatana" zona arroccata dell'abitato; "cibbja" vasca di raccolta dell'acqua per irrigare l'orto; "za'ferano": aromatizzante e colorante in origine giallo perché a base di zafferano, attualmente rosso e ottenuto dai peperoni).

Di grande interesse antropologico ed etnobotanico risulta pertanto il recupero delle conoscenze relative alle piante officinali di quel pe-



Foto 1 – Cumino nero (*Nigella damascena* L., *barak*) di cui si utilizzano i semi come aromatizzanti per pane e biscotti nell'area delle Dolomiti Lucane.

riodo ancora presenti nell'uso comune e tradizionale.

L'agronomia tradizionale di origine araba

A partire dalla seconda metà del IX sec. d.C., in seguito alla conquista Islamica, dalla Sicilia si diffonde nell'Italia meridionale una nuova cultura agronomica basata sull'ottimizzazione delle risorse ambientali (acqua e suolo) e sulla conservazione della fertilità.

Infatti, prima che guerrieri, gli Arabi nelle zone di origine erano allevatori ed ingegnosi agricoltori degli aridissimi pascoli della penisola arabica e delle oasi sahariane.

Attraverso il controllo dell'irrigazione e delle concimazioni elaborarono ingegnose strategie agronomiche che consentivano coltivazioni intensive e mantenimento della fertilità del suolo anche nei ristretti appezzamenti di terreno delle oasi. Tali tecniche ben si adattarono alle condizioni del clima mediterraneo dei territori del Magreb e dell'Europa meridionale, dalla Spagna, alla Sicilia, all'Italia meridionale, dove le comunità Arabe furono stabilmente presenti tra il IX ed il XIII sec. d.C.

Terreni coltivati di limitata estensione spesso terrazzati, ricavati a ridosso delle abitazioni o lungo le mura di fortificazione caratterizzarono l'assetto urbanistico dei centri abitati alto-medievali introducendo un uso del territorio periurbano rimasto da allora invariato per secoli. Questi terreni erano dei veri e propri orti nei quali si coltivavano in modo intensivo piante officinali di uso domestico, quotidiano e stagionale.

Gli orti non furono un'invenzione degli Arabi ma, all'*Hortus* inteso come giardino, luogo privilegiato di coltivazioni ornamentali, esotiche a volte anche sperimentali delle ville romane dell'epoca imperiale, dei monasteri medievali e delle corti arabe della Sicilia e dell'Andalusia, si aggiunse la diffusione a livello popolare del piccolo appezzamento di terreno dove la padronanza dell'acqua, le sistemazioni del suolo, la conoscenza della fenologia delle piante domestiche consentivano di coltivare molte specie con diverse esigenze agronomiche differenziando nel tempo e nello spazio le

produzioni (Barbera, 2007).

L'affermarsi ed il diffondersi dell'*hortus* come metodo di agricoltura finalizzata alla sussistenza ed all'autoconsumo, ebbe un ruolo fondamentale per la sopravvivenza e per risollevare dalle terribili condizioni socio-economiche e sanitarie le popolazioni delle aree interne dell'Italia meridionale stremate da secoli di abbandono e perduranti carestie che caratterizzarono le vicende storiche dell'Alto Medioevo (Skinner, 1997).

Da allora il tradizionale uso dell'orto domestico si è profondamente radicato ed è ancora largamente diffuso intorno alle piccole città ed alle abitazioni rurali delle aree interne soprattutto dell'Italia meridionale.

Dati e metodi

La ricerca etnobotanica si è svolta nei luoghi degli insediamenti arabi della Basilicata con lo scopo di individuare tra le piante di uso attuale o del passato recente, quelle specie officinali utilizzate nel periodo della presenza araba (IX-X sec.) ed arabo-normanna XI-XII sec.) in Basilicata.

Attraverso l'indagine bibliografica sono state individuate tra le archeofite presenti sul territorio lucano (Fascetti, 2010), le piante utilizzate nel periodo storico indagato, sia di uso comune alle popolazioni autoctone ed agli arabi, sia introdotte da questi ultimi.

Sono inoltre state acquisite informazioni relative alle piante ancora utilizzate o il cui uso non è stato dimenticato, direttamente da persone che le coltivano o le raccolgono nella flora spontanea. I dati raccolti sono stati confrontati con quelli riportati nei numerosi contributi di etnobotanica degli ultimi anni relativi alla flora officinale della Basilicata (Caneva *et al.*, 1997; Pieroni *et al.*, 2002; Pieroni *et al.*, 2004; Quave, 2007).

Le piante individuate sono state divise in varie categorie tenendo conto di caratteristiche relative agli usi attuali e dell'epoca, all'origine, al periodo di introduzione in territorio lucano ed alla loro eventuale naturalizzazione (Celesti-Grapow *et al.*, 2009; Fascetti, 2010).

Per la determinazione e l'origine geografica delle specie si è consultata la Flora d'Ita-

Tab. 1 – Piante officinali introdotte dagli Arabi in Basilicata (IX-XIII sec.).

specie	nome volgare	origine	uso	(*)	(**)
<i>Citrullus lanatus</i> L.	anguria	Africa	alimento	C	+++
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm)Swingle	limetta	SE-Asiat	aroma/medicinale	C	-
<i>Citrus aurantium</i> L.	melangolo	SE-Asiat	aroma/medicinale	C	-
<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck	pummelo	Cina	aroma/medicinale	C	-
<i>Jasminum officinale</i> L.	gelsomino	E-Asiat	aroma	C	-
<i>Medicago sativa</i> L.	erba medica	SW-Asiat	alimento/foraggio/medicinale	C	+++
<i>Morus nigra</i> L.	gelso nero	SW-Asiat	alimento/foraggio	C	++
<i>Nigella damascena</i> L.	cumino nero	S-Europ-W-Asiat	aroma	S	+
<i>Nigella sativa</i> L.	nigella	S-Europ-W-Asiat	aroma	C	-
<i>Oryza sativa</i> L.	riso	SE-Asiat	alimento/medicinale	-	-
<i>Pistacia vera</i> L.	pistacchio	W-Asiat, N-Africa	alimento	C	-
<i>Portulaca oleracea</i> L.	porcacchia, porcellana, p'rchiaqql	SW-Asiat	alimento	C	-
<i>Prunus armeniaca</i> L.	albicocco, prn'kokk	C-E-Asiat	alimento	C	+++
<i>Prunus persica</i> L.	pesco	Cina	alimento	C	+++
<i>Rhus coriaria</i> L.	sommacco	S-Europ-W-Asiat	tintura/aroma/medicinale	C	-
<i>Sesamum indicum</i> L.	sesamo	SW-Asiat	aroma	C	-
<i>Solanum melongena</i> L.	melanzana	SW-Asiat	alimento	C	+++
<i>Spinacia oleracea</i> L.	spinacio	SW-Asiat	alimento	C	+++
<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	fieno greco	SW-Asiat	alimento/foraggio/medicinale	C	++

Tabella 1: Piante officinali introdotte dagli Arabi in Basilicata (IX-XIII sec.).

(*): piante all'epoca coltivate: C; spontanee: S; importate da altri territori (-).

(**): uso e frequenza attuali: frequenti (+++), sporadiche (++), rare (+), uso scomparso (-).

lia (Pignatti, 1982). La nomenclatura segue la check-list della Flora d'Italia (Conti *et al.*, 2005).

Risultati

Sono state finora raccolte informazioni relative a 63 piante in uso come alimento (20), foraggio (3), medicinali (11), tinture (9), aromatiche (17), fibre tessili (3).

Si tratta per la maggior parte di piante coltivate (90%), orticole e fruttiferi, destinate all'alimentazione quotidiana o per aromatizzare e conservare i cibi, ancora oggi utilizzate con frequenza ed uso variabile e coltivate quasi esclusivamente per autoconsumo.

Alle piante di nuova introduzione risalenti al periodo della presenza araba (Tab. 1), si aggiungono alcune specie officinali dell'antichità classica che, cadute in disuso durante l'Alto Medioevo per l'estrema marginalità socio-economica delle aree interne dell'Italia meridionale, ma in uso nell'Alto Medioevo presso gli Arabi, tornano ad essere utilizzate intorno all'anno mille. Tra queste, ci sono specie di origine tropicale, alcune delle quali già conosciute presso gli antichi romani, ma raramente coltivate, che entrano, con l'utilizzo delle nuove tecniche di coltivazione orticola, a far

parte stabilmente del patrimonio agroalimentare dell'Italia meridionale (es.: carciofi, meloni, angurie, limoni).

Oltre alla coltivazione di piante di origine autoctona o recuperate dall'abbandono dei secoli precedenti, in questo periodo si diffondono specie nuove per l'occidente, per esempio agrumi e riso, provenienti da varie regioni dell'Asia centro-orientale con cui gli Arabi avevano rapporti commerciali.

Le specie della flora spontanea, autoctone o naturalizzate, sono risultate circa un terzo (19%), ma probabilmente all'epoca alcune di largo uso quali l'erba porcellana (*Portulaca oleracea*) o la cicoria selvatica (*Cichorium intybus*), erano anche diffusamente coltivate (Tab. 2).

Le specie di nuova introduzione

In questa preliminare ricognizione sono state individuate una ventina di piante arrivate in Basilicata tra il IX ed il XII secolo. Si tratta per la maggior parte di piante ancora tradizionalmente utilizzate per diversi scopi (Tab. 1). Solo il pistacchio (*Pistacia vera*), e il riso (*Oryza sativa*) pur utilizzati, non risulta che siano mai stati coltivati né sono entrati a far parte del patrimonio agroalimentare tradizio-

Tab. 2 – Piante officinali della flora spontanea utilizzate dagli Arabi in Basilicata (IX-XIII sec.).

specie	nome volgare	origine	uso	(*)	(**)
<i>Allium ampeloprasum</i> L.	aglio selvatico, porro	Medit-SW-Asiat	aroma/medicinale	C	++
<i>Asphodelus microcarpus</i> Salzm. and Viv.		Stenomedit	medicinale	-	-
<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i>	bieta	Medit-SW-Asiat	alimento	C	+++
<i>Borago officinalis</i> L.	borraggine	S-Europ-E-Medit	alimento/medicinale	C	++
<i>Capparis sativa</i> L.	cappero	Medit	aroma	C	++
<i>Ceratonia siliqua</i> L.	carrubo	Stenomedit	alimento	C	+
<i>Cichorium intybus</i> L.	cicoria	Cosmopol	alimento/medicinale	C	+++
<i>Isatis tinctoria</i> L.	guado	Paleotemp	tintura	C	-
<i>Myrtus communis</i> L.	mirto	Medit	aroma/medicinale/tintura	C	+
<i>Nigella damascena</i> L.	cumino nero	S-Europ-W-Asiat	aroma	-	++
<i>Papaver rhoeas</i> L.	papavero, rosolaccio	E-medit	alimento/medicinale	-	++
<i>Portulaca oleracea</i> L.	porcacchia, porcellana, p'rchiaqq	SW-Asiat	alimento	C	++
<i>Rubia peregrina</i> L.	robbia, roggia	Stenomedit	tintura	-	-

Tabella 2: Piante officinali della flora spontanea utilizzate dagli Arabi in Basilicata (IX-XIII sec.).

(*) : piante spontanee all'epoca anche coltivate: C; utilizzate allo stato spontaneo (-).

(**): uso e frequenza attuali: frequenti (+++), sporadiche (++), rare (+), uso scomparso (-).

nale. Ancora oggi nelle aree rurali o presso le persone anziane, il riso come nei secoli passati, viene considerato un alimento “medicinale” per i disturbi gastrointestinali e pertanto consumato raramente.

L'uso del sesamo (*Sesamum indicum*), probabilmente coltivato nell'area bradanica durante il medioevo (Mercuri et al., 2010), risulta completamente scomparso.

Tra quelle destinate all'alimentazione quotidiana e ancora comunemente coltivate ci sono alcune orticole quali spinaci (*Spinacia oleracea*) e melanzane (*Solanum melongena*), fruttiferi come l'albicocco (*Prunus armeniaca*) ed il gelso nero (*Morus nigra*) introdotto per l'allevamento del baco da seta.

Altre, come l'erba medica (*Medicago sativa*) ed il fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*), importate come alimentari e medicinali, ancora diffusamente coltivate e spesso naturalizzate, sono attualmente utilizzate solo come foraggio.

Introdotte per gli usi medicinali e aromatici furono anche gli agrumi (Ramon-Laca, 2003). Tra questi sono ancora presenti in territorio lucano nelle aree a clima favorevole, il melangolo (*Citrus aurantium*), l'arancio amaro o selvatico abbastanza diffuso ed utilizzato come portainnesto e pianta ornamentale, ed il limone (*Citrus lemon*) recuperato dall'antichità classica proprio nel periodo arabo-normanno (Lev, 2002). La limetta (*Citrus aurantifolia*) e il pummelo (*Citrus grandis*) sono invece da

tempo caduti in disuso.

Il tradizionale uso di aromatizzare pane, dolci e pietanze con semi profumati di finocchio, papavero e coriandolo si arricchì all'epoca di nuove fragranze orientali quali sesamo, sommacco (*Rhus coriaria*) e cumino nero (*Nigella damascena*, *N. sativa*). L'uso di quest'ultima pianta risulta documentato a Pietrapertosa, nelle Dolomiti Lucane, fino agli anni '90 (Caneva et al., 1997).

Le specie recuperate dall'antichità classica

Si tratta di piante officinali conosciute e utilizzate dai greci e dagli antichi romani, patrimonio culturale delle civiltà medio orientali e circummediterranee che, cadute in disuso durante i secoli oscuri seguiti alle invasioni barbariche, vennero riscoperte nell'Italia meridionale nel periodo arabo-normanno.

Finora ne sono state individuate circa 15 in prevalenza originarie dell'Asia Minore, tra cui piante di uso alimentare, medicinale, aromatiche, tinture e fibre tessili.

Molte specie alimentari tornarono ad essere coltivate negli orti per uso familiare come le bietole (*Beta vulgaris* e *Atriplex hortensis*), il melone (*Cocumis melo*), il carciofo (*Cynara scolymus*), il cumino (*Carum carvi*) o nelle vicinanze di corsi d'acqua e mulini, come nel caso delle piante tessili (es.: canapa, lino e



Foto 2 – Fiore di melanzana (*Solanum melongena* L., mulinjan'è, badinjan), introdotta come uso alimentare negli orti irrigui.

cotone) e delle tinture (es.: roggia, guado e cartamo).

Alcune sfuggite a coltura, si sono spontaneizzate (es.: guado), mentre altre particolarmente preziose, rare e di difficile coltivazione per le condizioni ambientali del territorio lucano, sono state abbandonate. Tra queste il cartamo (*Carthamus tinctorium*), il cotone (*Gossypium* sp.) e lo zafferano (*Crocus sativus*), sostituito quest'ultimo nel XVI-XVII sec. dalla polvere di peperone alla quale ha ceduto il nome nel dialetto locale (*za'farano*).

Le piante ancora in uso

Delle specie individuate, circa 2\3 sono ancora in uso con modalità e frequenza molto diverse. Le più numerose e largamente utilizzate sono piante alimentari di cui si utilizzano il frutto ed i semi eduli coltivate per autoconsumo (legumi vari, angurie, meloni, carciofi, spinaci) e commercializzate (fico, albicocco,

pesco, melanzana). Antiche coltivazioni di gesso nero (*Morus nigra*) in filari e con esemplari isolati s'incontrano ancora spesso nelle aree rurali dove la produzione della seta è stata dismessa da pochi decenni. Più sporadica è la presenza dell'albero delle giuggiole (*Zizyphus jujuba*) utilizzate ancora nella farmacopea tradizionale in diverse aree della regione (Pieroni et al., 2004). Tra le aromatiche alcune sono ormai molto rarefatte come il coriandolo (*Coriandrum sativum*) il cui uso persiste nelle comunità rurali dell'alta Val d'Agri. Tra le piante della flora spontanea sono rimaste in uso soprattutto le alimurgiche e le fitoterapiche (es.: bieta selvatica, porcellana, papavero, borraggine, cicoria selvatica) (Caneva et al., 1997; Pieroni et al., 2004).

La coltivazione delle piante tessili per autoconsumo, lino (*Linum usitatissimum*) e canapa (*Cannabis sativa*) insieme alle tinture vegetali come cartamo (*Carthamus tinctorium*), roggia (*Rubia tinctorum*, *R. peregrina*), sommacco (*Rhus coriaria*) e guado (*Isatis tincto-*



Foto 3 – Erba porcellana (*Portulaca oleracea* L., porcacchia, porcellana, p'rchiaqql, baqla-hamqa), infestante degli orti estivi ed ancora tradizionalmente consumata.

ria) localmente molto diffusa fino alla prima metà del XX sec., è completamente scomparsa per motivi di convenienza economica, ma ne rimane ancora vivo il ricordo nelle persone anziane. A testimonianza della larga diffusione e dell'uso fino a tempi relativamente recenti, sommacco e guado, ormai naturalizzate ed perfino invasive (Celesti-Grapow et al., 2009; Fascetti, 2010), sono entrate a far parte della flora spontanea lucana (Gavioli, 1947; Pignatti, 1982; Conti et al., 2005).

Conclusioni

A distanza di quasi mille anni, le tracce della presenza araba nelle aree interne della Basilicata sembra essere rimasta, non solo nella struttura urbanistica e nella toponomastica di

antichi centri storici, ma anche e forse inaspettatamente nell'uso fortemente radicato di piante la cui comparsa nel territorio lucano è riconducibile al periodo arabo-normanno. Purtroppo anche in questo caso le conoscenze tradizionali sono in rapido declino ed il rischio di perdita di informazioni è particolarmente elevato per la flora officinale minore, rappresentata dalle piante spontanee.

Inoltre, questa breve ricognizione sulle piante officinali utilizzate nel periodo della permanenza delle popolazioni arabe in Basilicata, potrebbe sostenere la valorizzazione di coltivazioni di nicchia e di filiere di trasformazione di prodotti locali, rendendo di estremo interesse l'approfondimento delle conoscenze relative a questo lontano periodo della storia lucana e consentendo a questo particolare patrimonio di conoscenze di non scomparire definitivamente.

Lettere consigliate

- BARBERA G., (2007) – Agricoltura e Paesaggio nella Sicilia arabo normanna. Sun and Wind Life Project.
- CANEVA G., PONTRANDOLFI M.A., FASCETTI S., (1997) – Le piante alimentari spontanee della Basilicata. Consiglio Regione Basilicata eds., Potenza, p. 303.
- CELESTI-GRAPOW L., ALESSANDRINI A., ARRIGONI P.V., BANFI E., BERNARDO L., BOVIO M., BRINDU G., CAGIOTTI M.R., CAMARDA I., CARLI E., CONTI F., FASCETTI S., GALASSO G., GUBELLINI L., LA VALVA V., LUCCHESI F., MARCHIORI S., MAZZOLA P., PECCENINI S., POLDINI L., PRETTO F., PROSSER F., SINISCALCO C., VILLANI M.C., VIEGI L., WILHALM T. BLASI C., (2009) – *The inventory of the non-native flora of Italy*. Plant Biosystems, vol. 143, 2, pp. 386-430.
- CONTI F., ABBATE G., ALESSANDRINI A., BLASI C., (2005) – An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora. Palombi Editori, Roma.
- DEL DUCA T., (2005) – Origine, vita e distruzione della colonia saracena di Lucera. Meridiano 16.
- FASCETTI S., (2010) – Flora vascolare alloctona della Basilicata. in Flora vascolare e alloctona e invasiva delle regioni d'Italia. Celesti-Grapow L., Pretto F., Carli E., Blasi C. (eds.). Ed. Università La Sapienza. Roma, pp. 131-136.
- LEV E., (2002) – Reconstructed materia medica of the Medieval and Ottoman al-Sham. Journal of Ethnopharmacology 80 (2002) pp. 167-179.
- MERCURI A.M., FLORENZANO A., MASSAMBA N'SIALA I., OLMI L., ROUBIS D., SOGLIANI F., (2010) – Pollen from archaeological layers and cultural landscape reconstruction: Case studies from the Bradano valley (Basilicata, southern Italy), Plant Biosystems, 144 (4), 888-901.
- PIGNATTI S., (1982) – Flora d'Italia, 1,2,3. Ed. Edagricole, Bologna.
- PIERONI A., NEBEL S., QUAVE C., MÜNZ H., HEINRICH M., (2002) – Ethnopharmacology of liakra: traditional weedy vegetables of the Arbereshe of the Vulture area in southern Italy Journal of Ethnopharmacology 81, pp. 165-185.
- PIERONI A., QUAVE C. L., SANTORO R.F., (2004) – Folk pharmaceutical knowledge in the territory of the Dolomiti Lucane, inland southern Italy. Journal of Ethnopharmacology, 95, pp. 373-384.
- QUAVE C.L., PIERONI A., (2007) – Traditional Health Care and Food and Medicinal Plant Use among Historic Albanian Migrants and Italians in Lucania, Southern Italy. Travelling cultures, plants and medicines. The ethnobiology and ethnopharmacy of migrations. 2007, pp. 204-226.
- RAMON-LACA L., (2003) – The introduction of cultivated *Citrus* to Europe via Northern Africa and the Iberian Peninsula. Economic Botany 57 (4), pp. 502-514.
- SKINNER P., (1997) – Health and medicine in early medieval in southern Italy. Koninklijke Brill Leiden, Nederland, p. 181.