

sorprendenti

PIANTE del Friuli Venezia Giulia



percorso
esperienziale
per il
riconoscimento
delle erbe

a cura di
Sergio Costantini

LA ZONA ALPINA

Si intende come zona alpina l'estensione montuosa dislocata come segue: a destra del Fella, al di sopra della val di Resia, si trovano le Alpi Giulie; a sinistra del Fella, sopra la linea del Tagliamento, le Alpi Carniche. I substrati delle cime più alte presentano caratteri calcareo-dolomitici mentre le cime più basse e i versanti sono spesso silicei. Sulla magnifica complessità geologica carnica non si discute, ci vorrebbero lunghi e complessi approfondimenti per affrontare con pertinente competenza geomorfologica i microambienti che si susseguono e si accavallano. In questo territorio si sono contate più di 2000 specie tra piante e alberi con una variabilità determinata sia dall'altezza sia dalla distribuzione rispetto all'asse orizzontale: infatti, partendo da est, possiamo notare una progressiva diminuzione della presenza di specie illiriche, mediterranee e pontiche a favore di altre formazioni, tra cui quelle alpine, man mano che ci si sposta a ovest. Propongo, quindi, una lettura a grandi linee che si avvale di una divisione in settori orizzontali e in sezioni verticali, con parametri condizionanti quali: altitudine, orientamento dei versanti, esposizione climatica. Le fasce altitudinali individuate sono: il fondovalle, la fascia del faggio, la fascia boreale, la fascia subalpina e la fascia alpina, quest'ultima insignificante per le ricerche, perché oltre il limite della vegetazione di nostro interesse.

Andando per ordine nel nostro viaggio virtuale, partiamo dal fondovalle, dove troveremo



moltissime piante comuni già trattate. L'aspetto fondamentale che condiziona la crescita vegetale del fondovalle è il mutamento delle condizioni climatiche man mano che si sale di quota: partendo dalla zona di Amaro, dove il clima risente ancora degli influssi mediterranei, al variare dell'altezza e della direzione di sviluppo delle valli, si acquisiscono le caratteristiche tipiche del clima continentale. Dal punto di vista della vegetazione, in relazione al peculiare substrato pedologico e all'esposizione dei versanti, l'area a valle sarà caratterizzata da molte delle piante che abbiamo già descritto finora, mentre al variare dell'altitudine e della profondità e direzione delle vallate, inizieremo ad incontrare man mano specie che sopportano bene le escursioni termiche e le basse temperature. A seconda dei parametri prevalenti, avremo una differente lettura del potenziale della vegetazione che ci consentirà di formulare una mappa mentale del territorio più articolata e dettagliata. Così facendo individueremo, luoghi ed essenze, con più cognizioni, e non solo con il termine prato, bosco o albero. Si tratta in sostanza di guardare con occhi nuovi, perché la meraviglia e la curiosità sostengono il desiderio della conoscenza. Diventerà semplice e intuitivo applicare questo metodo conoscitivo per l'analisi di nuovi ambienti, sia per ricerca che per diletto.

Iniziamo dalle zone praticole, agricole e ruderali; qui noteremo molte intrusioni di piante eduli, sia incontrate nella pianura friulana, sia di provenienza illirica, che diventano più rare man mano che il fondovalle si alza e si dirama, secondo la disposizione geografica e l'orientamento.

Salendo di quota incontriamo la fascia del faggio, con prati, boschi e pinete a pino nero abbarbicate sui ripidi e aridi contrafforti calcarei più assolati della Carnia centrale o delle vallate delle Giulie fino al Tarvisiano.

Salendo ancora troviamo la fascia boreale con le bellissime peccete del Tarvisiano e delle alte vallate Carniche, ovunque presenti nelle esposizioni a nord. Mentre in questa fascia boreale le peccete sono presenti come formazioni naturali, nella fascia più bassa, il loro sviluppo è stato favorito nei secoli scorsi dalla silvicoltura a danno delle faggete, soprattutto per i vantaggi economici che queste portavano e per la facilitazione nel trasporto del legname. A queste quote i prati sono usati per la fienagione, essendo i pascoli estivi più alti. In queste formazioni prative (arrenatereti) molto comuni anche più in quota, delle zone prealpine, delle valli del Natisone e perfino occasionalmente di quelle più alte del Carso, si può trovare una pianta molto nota specialmente alle popolazioni di montagna, il cumino dei prati (*Carum carvi*). Questa erba ama terreni in qualche modo concimati, le zone ruderali e quelle vicino ai sentieri. Il cumino appartiene alla famiglia delle *Apiaceae* (= *Umbelliferae*) ed ha apparentemente una certa somiglianza con la carota. Si differenzia da questa per l'odore e specialmente per le foglie: molto strette, laciniate, portano guaine nell'attacco con il fusto che si sviluppa in altezza fino quasi al metro. I fiori sono raggruppati in ombrella di ombrelle, di colorazione bianca e/o rosata. In cucina questa pianta è nota soprattutto per i suoi caratteristici semi con cui si dà aroma a pane, dolci e carni. Nella cucina tedesca e slava i semi vengono usati per aromatizzare crauti, cavoli, salsicce e salse e trovano un utilizzo molto apprezzato nella preparazione di liquori: uno di questi è il "Kümmel", un'acquavite che si ottiene dalla macerazione in alcool di vari semi, tra cui spicca il cumino, tuttavia, l'abuso di questi liquori può causare gravi danni alla salute, quali l'alterazione del parenchima epatico oltre agli effetti delle sbronze. Ad Ovaro, i semi vengono infusi in grappa; in Istria, si produce una bevanda con proprietà digestive, il Vindaser, infondendo in acqua i semi di cumino e anice in parti uguali. Le foglie sono usate in misticenze, in minestre o lessate. Nutriente e con varie proprietà è anche la radice ... che non si può raccogliere. Molto noti sono gli usi in medicina popolare per preparazioni di tisane ed altri rimedi con proprietà sedative e coadiuvanti la digestione e per prevenire aerofagia e flatulenze. Nel sappadino si

prepara un decotto nel latte per calmare problemi intestinali e congestioni. L'infuso in acqua serve per far fare la nanna ai bambini.

Molto interessante un'altra pianta che si può incontrare negli stessi luoghi del cumino: la carlina segnatempo (*Carlina acaulis*). Questa specie è un indicatore meteorologico naturale: le sue foglie e le brattee si richiudono repentinamente su se stesse quando sta arrivando il maltempo. La pianta è acaule ed ha una rosetta basale spinosa, come tutto il resto. La sua parte edule è il ricettacolo non maturo che si mangia cotto o crudo in insalata o in pinzimonio. Questa è l'unica parte della pianta che si può gustare ed ha un sapore leggero simile al carciofo: richiede una certa pazienza per essere decorticato, poi va affettato e immerso in acqua acidulata per evitare l'ossidazione (come il cuore di carciofo). Però per raccogliere questo fiore ci vuole un equipaggiamento adatto e coltelli affilati. La radice ha un impiego erboristico indicato per mal di denti, scabbia e altre malattie della pelle, vesciche e piccole piaghe; i monaci la coltivavano per la preparazione di antidoti contro i veleni.

Negli stessi luoghi, sporadicamente, si potrà raccogliere l'aglio serpentino (*Allium victorialis*), che si presenta talvolta in colonia numerosa e si distingue facilmente per la statura importante e per le foglie piane molto ampie che lo fanno distinguere dalle erbe circostanti. I piccoli fiori, color bianco panna, sono raccolti in una infiorescenza a palla che spesso presenta diametri superiori ai 5 cm. Ha gli stessi usi e proprietà degli altri aglio.

Negli orli boschivi, nelle chiarie, nei bordi del sentiero in presenza di erbe alte e terreni argillosi, si raccolgono i frutti freschi della mirride odorosa (*Myrrhis odorata*), solo fino a quando sono verdi e non ancora maturi, nei mesi di giugno e luglio. Anche se può somigliare ad altre *Apiaceae*, è sicuramente riconoscibile dai frutti, una volta che li fissiamo nella raccolta: questi sono dei poliacheni oblunghi, ovali e costolati, dalla forma rastremata in una punta con due piccoli cornetti. La mirride odorosa si sviluppa facilmente oltre il metro; si riconosce anche per i fiori ad ombrella, come molte altre della sua famiglia, e per il gambo cavo; le foglie composte sono molto complicate essendo quadripennatosette e pennato-partite ma a parte tutto questo ambaradan, sono triangolari e somigliano molto a quelle delle felci. Questa forma è di grande aiuto per la determinazione. I semi sono molto aromatici e hanno un buon sapore: in cucina si usano come succedaneo dell'anice per dar gusto a cibi e infusi o per le preparazioni liquoristiche. Si possono assaggiare anche alla raccolta e lasciano in bocca un buon sapore anisato. Anche le radici presentano le stesse qualità aromatiche e gli stessi usi. Tutta la pianta è odorosa e le foglie sono impiegate per lucidare e profumare il legno.

Nelle fredde peccete e nelle faggete, troveremo l'acetosella (*Oxalis acetosella*), che viene coltivata anche nei giardini per il suo bel fiore bianco screziato di rosso vinoso e con le foglie obcordate che formano un cuoricino e la fanno sembrare un trifoglio. Le foglie si usano in insalata e se ne può fare anche una bibita rinfrescante dal gusto acidulo. Condivide con il buon-enrico le controindicazioni per il ricco contenuto in ossalati.

Sempre nelle chiarie delle abetaie, delle peccate e delle faggete e in molte radure anche delle Prealpi, con gradienti pedologici di differente acidità, troviamo tre camefite appartenenti alla famiglia delle *Ericaceae* molto note e di facile reperimento: il mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus*), il mirtillo rosso (*Vaccinium vitis-idaea*) e il mirtillo blu (*Vaccinium uliginosum*). I frutti sono molto buoni colti e mangiati ... ma lasciano evidenti tracce rivelatrici. Si usano per diverse preparazioni dolciarie: torte, crostate, succhi, bibite, gelati, marmellate; vengono anche infusi in grappa e aggiunti come ingrediente di preparazioni liquoristiche. Sono piante note nella medicina

tradizionale alpina, decantate per le molte virtù anche dalla farmacopea ufficiale. I frutti sono indicati per il trattamento della diarrea e per le infiammazioni del cavo orale. Preparazioni a base di mirtillo vengono consigliate per il miglioramento della vista, specialmente quella notturna, perché aumentano la velocità di rigenerazione dei pigmenti retinici. Le foglie hanno proprietà antisettiche ed ipoglicemicizzanti ma il loro uso potrebbe portare a qualche complicanza o intossicazione. Il mirtillo blu può contenere sostanze psicotrope originate da un fungo parassita (*Monilinia megalospora* (Woronin) Whetzel).

Quando si scioglie la neve, o appena poco dopo, tra la fine di marzo e l'inizio di maggio e ci troviamo di fronte a formazioni di ontano verde (*Alnus alnobetula* = *Alnus viridis*), una essenza prettamente di fascia subalpina, possiamo cercare il famoso radicchio di monte (*Cicerbita alpina* = *Lactuca alpina*) di cui si raccolgono i getti freschi per preparazioni sott'olio o gustose ricette. Le foglie si possono lessare e condire con olio e limone. Non risultano usi tradizionali nella medicina popolare. Molto rinomata, questa pianta è uno dei presidi "slow food" che abbiamo in regione ma, a parer mio, non vale la pena di fare spedizioni per andare a raccogliere il chilo autorizzato e nemmeno fare i furbi. Certamente gradevole e saporito, il suo gusto amarognolo si può paragonare a quello del comune tarassaco e di quest'ultimo se ne può raccogliere indubbiamente di più. L'eccessiva fama di questa pianta porta a due complicazioni. La prima, di ordine ecologico, riguarda la sostenibilità. Alcuni studi hanno verificato il ritmo di ripopolamento della pianta: ad esempio, ne tagliamo 100, ne spuntano solo 70 e il saldo negativo non è mai una bella notizia! Quindi, se tutti ci mettiamo a raccogliere, non diamo il tempo alla pianta di rigenerarsi. La seconda riguarda la sicurezza dovuta al fatto che ci sono specie molto somiglianti che crescono negli stessi ambienti: gli aconiti (*Aconitum lamarckii*, A.



Carlina acaulis L. subsp. *acaulis* (foto Andrea Moro)

paniculatum e *A. lycoctonum*). È possibile confondere i getti di queste piante con il radicchio di monte ed è molto pericoloso, diciamo che si corre il rischio serio di andare direttamente ad osservare i movimenti trofici delle radici al naturale. Qualche anno fa c'è stato un caso di una specialista, con un'esperienza nella raccolta di oltre quarant'anni, che per sua fortuna è giunta in tempo al pronto soccorso ma ... si racconta stagionalmente di qualcuno che è venuto a mancare nell'occasione.

Saliamo più in alto e arriviamo oltre il limite arboreo, nella fascia alpina. Qui le piante che ci interessano sono le genziane (*Gentiana punctata* e *G. lutea* L. nelle due ssp. *vardjanii* e *symphyandra*) Le trattiamo solo come informazione per la loro fama. La *punctata* predilige suoli acidi e può arrivare ad un'altezza di una cinquantina di cm, mentre le due sottospecie della *lutea* trovano il loro optimum in terreni neutri o basici e superano il metro in altezza. Queste sottospecie le possiamo ammirare nei pascoli e nelle alte praterie anche nelle Prealpi. La genziana si riconosce dalle foglie verticillate e le ci vogliono parecchi anni per la maturazione: la prima fioritura avviene solo dopo 10-12 anni. Della pianta si utilizza solo la radice, molto amaricante, per la liquoristica. Nella medicina tradizionale era utilizzata come rimedio per inappetenza e problemi digestivi. Tutte le specie di genziana sono protette e tutelate dalla legge. Comunque, la raccolta della radice è molto complicata ed esclusivamente tardo-autunnale e invernale, per non danneggiare la pianta. Il periodo di raccolta può originare scambi molto pericolosi con il veratro (*Veratrum album*) disguido accaduto anche a veri esperti.

Saliamo un po' più in alto e nei ghiaioni e macereti sarà possibile incontrare il millefoglio di clavena (*Achillea clavennae*) di cui potremo raccogliere fino a 10 steli fiorali per la preparazione dei nostri amari casalinghi o per infusione nella grappa. Molto facile da determinare per il profumo, il colore grigio argentato, per le foglie pennatosette molto polimorfe e per i fiori bianchi portati in corimbi.

schede delle
piante

esempio

Arbutus unedo L.

famiglia: ERICACEAE Juss.

nome comune: CORBEZZOLO

Il corbezzolo è una pianta nativa dell'Europa meridionale, delle coste mediterranee del Nord Africa e dell'Asia occidentale. In Italia cresce spontaneo nel centro-sud, dove si inserisce nel contesto della macchia mediterranea, associandosi in particolare al leccio, su substrato siliceo, ma è presente anche in alcune regioni settentrionali come il Veneto, la Liguria e l'Emilia Romagna.

La distribuzione regionale è limitata a pochissime stazioni nel Monfalconese e lungo la costiera triestina, ove la specie è stata introdotta; viene comunque ampiamente coltivata a scopo ornamentale in tutte le parti pianiziali della Regione.

Il miele di corbezzolo, piuttosto amaro, è apprezzato come curativo per le affezioni bronchiali. I frutti, eduli, sono talora utilizzati per la preparazione di marmellate o liquori o mangiati freschi, ma il loro sapore non è molto gradevole.

Il nome specifico deriva infatti da 'unum tantum edo' (ne mangio uno solo). Il nome del genere deriva dalla radice celtica 'ar' (aspro) e da 'butus' (cespuglio).

Forma biologica: fanerofita.

Periodo di fioritura: ottobre-novembre.



Cicerbita alpina (L.) Wallr.

famiglia: ASTERACEAE Bercht. & J.Presl

nome comune: LATTUGA DELLE ALPI

La lattuga delle Alpi, o radicchio di monte, è una specie delle montagne dell'Europa meridionale presente lungo tutto l'arco alpino e sull'Appennino settentrionale, ove è più rara. La distribuzione regionale si concentra, con qualche lacuna, nel settore alpino (Alpi Carniche e Giulie), con isolate stazioni nelle Prealpi. Cresce nelle radure di boschi umidi, negli ontaneti subalpini a ontano verde, lungo torrenti e ruscelli, ai margini delle strade di montagna, in associazione con altre erbe a foglia larga su terreni poveri ma ricchi in humus, dalla fascia montana a quella subalpina.

La pianta è commestibile: i germogli appena spuntati tra aprile-giugno si consumano crudi, cotti o conservati sott'olio. L'uso a scopo alimentare, un tempo limitato a livello familiare, si è diffuso in tempi recenti, e il prodotto, chiamato 'radicchio di monte' ha trovato un mercato di nicchia nei ristoranti, compresi quelli di pianura; ciò sta portando a una raccolta indiscriminata che alcuni Enti Locali stanno cercando di regolamentare.

Il nome generico ha etimologia incerta: potrebbe derivare dal latino 'cicer' (cece) in riferimento ai piccoli semi, oppure dal latino 'cicharba', una pianta descritta da Marcello Empirico di Bordeaux, medico personale di Teodosio I, nella sua opera 'De Medicamentis'.

Forma biologica: emicriptofita scaposa.

Periodo di fioritura: giugno-agosto.



Taxus baccata L.

famiglia: TAXACEAE Gray

nome comune: TASSO

Il tasso è un relitto dell'epoca Terziaria, ancor oggi diffuso allo stato spontaneo in tutte le regioni d'Italia, ma solitamente raro in natura (è più frequente come pianta ornamentale in parchi e giardini); solo in poche regioni esistono ancora boschi dominati dal tasso, per esempio in Sardegna, ove mancando il faggio il tasso si associava con l'agrifoglio nelle foreste montane più umide. La distribuzione regionale, allo stato spontaneo, si estende a quasi tutte le aree montuose del Friuli, dove la specie è comunque poco frequente, ma è ampiamente coltivata a scopo ornamentale sino alla costa.

Tutta la pianta, compresi i semi, è molto velenosa (salvo l'arillo carnoso che circonda il seme che ha sapore dolce ed è commestibile) per la presenza dell'alcaloide tassina; da qui il nome volgare 'albero della morte'. È un albero molto apprezzato dal punto di vista ornamentale, anche per la costruzione di siepi, poiché sopporta bene le potature e resiste all'inquinamento. Ha legno duro, pesante e omogeneo e può vivere fino a 2000 anni.

Il nome generico deriva dal greco 'taxos', con significato di arco, per il fatto che il legno si prestava alla fabbricazione di archi; il nome specifico si riferisce agli arilli rossi simili a bacche.

Forma biologica: fanerofita scaposa.

Periodo di fioritura: aprile-maggio.





Taxus baccata L. - Bosco del Medòl - bacino del Prescudin, Barcis, PN (foto Marco Cabbai)

INDICE

Introduzione.....	1
La costiera	2
Il carso triestino-goriziano	6
La linea di costa - Dalla foce del Timavo a quella del Tagliamento, con la laguna	10
La linea delle risorgive - La bassa friulana e i boschi planiziali	15
L'alta pianura - I prati stabili e le colline moreniche	20
Il collio, i colli orientali	31
Le prealpi.....	39
La zona alpina.....	43
Le rive fluviali, gli orti, i campi e gli incolti, le siepi e le aree ruderali	47
Schede delle piante	da pag. 61
Glossario	277
Bibliografia.....	285
Indice delle specie - nome scientifico	288
Indice delle specie - nome comune.....	292

INDICE ALFABETICO DELLE SPECIE BOTANICHE

INDICE PER **NOME SCIENTIFICO**

- *Acer monspessulanum* L. 63
- *Achillea clavennae* L. 64
- *Achillea millefolium* L. 65
- *Aconitum lycoctonum* L. 66
- *Aegopodium podagraria* L. 67
- *Ajuga reptans* L. 68
- *Alkekengi officinarum* Moench 69
- *Alliaria petiolata* (M.Bieb.) Cavara & Grande ... 70
- *Allium Oleraceum* L. 71
- *Allium porrum* L. 72
- *Allium schoenoprasum* L. 73
- *Allium ursinum* L. 74
- *Althaea officinalis* L. 75
- *Aposeris foetida* (L.) Less. 76
- *Arbutus unedo* L. 77
- *Arctium lappa* L. 78
- *Arctium minus* (Hill) Bernh. 79
- *Arctium nemorosum* Lej. 80
- *Arctium tomentosum* Mill. 81
- *Artemisia alba* Turra 82
- *Artemisia caerulescens* L. 83
- *Artemisia vulgaris* 84
- *Aruncus dioicus* (Walter) Fernald 85
- *Asparagus acutifolius* L. 86
- *Asparagus maritimus* (L.) Mill. 87
- *Atriplex prostrata* Boucher ex DC. 88
- *Barbarea vulgaris* R.Br. 89
- *Bellis perennis* L. 90
- *Berberis vulgaris* L. 91
- *Berula erecta* (Huds.) Coville 92
- *Beta vulgaris* subsp. *maritima* (L.) Arcang. 93
- *Betula pendula* Roth 94
- *Blitum bonus-henricus* (L.) Rchb. 95
- *Borago officinalis* L. 96
- *Cakile marittima* Scop. 97
- *Calamintha nepeta* (L.) Savi subsp. *sylvatica* (Bromf.) R. Morales. 98
- *Calepina irregularis* (Asso) Thell. 99
- *Campanula rapunculus* L. 100
- *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik. 101
- *Cardamine hirsuta* L. 102
- *Carlina acaulis* L. 103
- *Carpinus betulus* L. 105
- *Carpinus orientalis* Mill. 106
- *Carum carvi* L. 107
- *Castanea sativa* Mill. 108
- *Chenopodium album* L. 110
- *Cicerbita alpina* (L.) Wallr. 111
- *Cichorium intybus* L. 112
- *Cirsium oleraceum* (L.) Scop. 113
- *Clematis vitalba* L. 115
- *Colchicum autumnale* L. 116
- *Convallaria majalis* L. 117
- *Cornus mas* L. 118
- *Corylus avellana* L. 119
- *Cotinus coggygria* Scop. 120
- *Crataegus monogyna* Jacq. 121
- *Crepis biennis* L. 122
- *Crepis foetida* L. 123
- *Crepis taraxacifolia* Thuill. 124
- *Crithmum maritimum* L. 125
- *Cyperus esculentus* L. 126
- *Daucus carota* L. 127
- *Dictamnus albus* L. 128
- *Dioscorea communis* (L.) Caddick & Wilkin 129
- *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. 130
- *Equisetum arvense* L. 131
- *Erigeron annuus* (L.) Desf. 132

- *Eryngium maritimum* L. 133
- *Ficaria verna* Huds. 134
- *Ficus carica* L. 136
- *Filipendula ulmaria* (L.) Maxim. 138
- *Foeniculum vulgare* Mill. 139
- *Fragaria moschata* Weston. 140
- *Fragaria vesca* L. 141
- *Fragaria viridis* Weston 142
- *Fraxinus angustifolia* Vahl. 143
- *Fraxinus ornus* L. 144
- *Galatella pannonica* (Jacq.) Galasso,
Bartolucci & Ardenghi 145
- *Galinsoga parviflora* Cav. 146
- *Galinsoga quadriradiata* Ruiz & Pav. 147
- *Galium odoratum* (L.) Scop. 148
- *Gentiana lutea* L. 149
- *Glechoma hederacea* L. 150
- *Halimione portulacoides* (L.) Aellen. 151
- *Helianthus tuberosus* L. 152
- *Helichrysum italicum* (Roth) G. Don 153
- *Helosciadium nodiflorum* (L.) W.D.J. Koch 154
- *Heracleum sphondylium* L. 155
- *Humulus lupulus* L. 156
- *Hypochaeris radicata* L. 157
- *Juglans regia* L. 158
- *Juniperus communis* L. 159
- *Lactuca sativa* L. subsp. *seriola* (L.)
Galasso, Banfi, Bartolucci & Ardenghi 160
- *Lamium album* L. 161
- *Lamium maculatum* L. 162
- *Lamium orvala* L. 163
- *Lamium purpureum* L. 164
- *Lapsana communis* L. 165
- *Laurus nobilis* L. 166
- *Leontodon hispidus* L. subsp. *hispidus* 167
- *Levisticum officinale* W.D.J. Koch. 168
- *Lythrum salicaria* L. 169
- *Malva sylvestris* L. 170
- *Melittis melissophyllum* L. 171
- *Mentha aquatica* L. 172
- *Mycelis muralis* (L.) Dumort. 173
- *Myrrhis odorata* (L.) Scop. 174
- *Myrtus communis* L. 175
- *Nasturtium microphyllum* (Boenn.) Rchb. 176
- *Nasturtium officinale* R. Br. 177
- *Oenothera biennis* L. 178
- *Oenothera stucchii* Soldano 179
- *Ostrya carpinifolia* Scop. 180
- *Oxalis acetosella* L. 181
- *Papaver rhoeas* L. 182
- *Parietaria judaica* L. 183
- *Parietaria officinalis* L. 184
- *Persicaria hydropiper* (L.) Delabre 185
- *Petasites albus* (L.) Gaertn. 186
- *Petasites hybridus* (L.) G.Gaertn.,
B.Mey. & Scherb. 187
- *Petasites paradoxus* (Retz.) Baumg. 188
- *Phillyrea angustifolia* L. 189
- *Phillyrea latifolia* L. 190
- *Phytolacca americana* L. 191
- *Picris hieracioides* L. 192
- *Pinus halepensis* Mill.
subsp. *brutia* (Ten.) Holmboe 193
- *Pinus halepensis* Mill. subsp. *halepensis* 194
- *Pinus nigra* J.F.Arnold subsp. *nigra* 195
- *Pinus pinaster* Aiton subsp. *pinaster* 196
- *Pinus pinea* L. 197
- *Pinus sylvestris* L. 198
- *Pistacia terebinthus* L. 199
- *Plantago lanceolata* L. 200
- *Plantago media* L. 201
- *Polygonatum multiflorum* (L.) All. 202
- *Polygonatum odoratum* (Mill.) Druce 203
- *Populus alba* L. 204
- *Populus canadensis* 205
- *Populus nigra* L. 206

• <i>Portulaca oleracea</i> L.	207	• <i>Solidago canadensis</i> L.	244
• <i>Poterium sanguisorba</i> L.	208	• <i>Solidago gigantea</i> Aiton.	245
• <i>Primula vulgaris</i> Huds.	209	• <i>Sonchus arvensis</i> L.	246
• <i>Prunus avium</i> (L.) L.	210	• <i>Sonchus asper</i> (L.) Hill.	247
• <i>Prunus mahaleb</i> L.	211	• <i>Sonchus oleraceus</i> L.	248
• <i>Prunus spinosa</i> L.	212	• <i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	249
• <i>Pulmonaria officinalis</i> L.	213	• <i>Suaeda maritima</i> (L.) Dumort.	250
• <i>Quercus cerris</i> L.	214	• <i>Symphytum officinale</i> L.	251
• <i>Quercus ilex</i> L.	215	• <i>Symphytum tuberosum</i> L.	252
• <i>Quercus pubescens</i> L. Willd.	217	• <i>Taraxacum</i> F.H.Wigg. sect. <i>Taraxacum</i>	253
• <i>Quercus robur</i> L.	218	• <i>Taxus baccata</i> L.	254
• <i>Raphanus raphanistrum</i> L.	219	• <i>Thymus carstiensis</i> (Velen.) Ronniger.	256
• <i>Robinia pseudoacacia</i> L.	220	• <i>Thymus longicaulis</i> C.Presl.	257
• <i>Rosa canina</i> L.	221	• <i>Thymus pulegioides</i> L.	258
• <i>Rubus caesius</i> L.	222	• <i>Tilia cordata</i> Mill.	259
• <i>Rubus idaeus</i> L.	223	• <i>Tragopogon pratensis</i> L.	260
• <i>Rubus ulmifolius</i> Schott.	224	• <i>Trapa natans</i> L.	261
• <i>Rumex acetosa</i> L.	225	• <i>Typha latifolia</i> L.	263
• <i>Rumex alpinus</i> L.	226	• <i>Ulmus laevis</i> Pall.	264
• <i>Rumex crispus</i> L.	227	• <i>Ulmus minor</i> Mill.	265
• <i>Ruscus aculeatus</i> L.	228	• <i>Ulmus pumila</i> L.	266
• <i>Salicornia perennans</i> Willd.	229	• <i>Urtica dioica</i> L.	267
• <i>Salicornia procumbens</i> Sm.	230	• <i>Vaccinium myrtillus</i> L.	268
• <i>Salicornia veneta</i> Pignatti & Lausi.	231	• <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	269
• <i>Salvia officinalis</i> L.	232	• <i>Veratrum album</i> L.	270
• <i>Salvia pratensis</i> L.	233	• <i>Veronica anagallis-aquatica</i> L.	271
• <i>Sambucus nigra</i> L.	234	• <i>Veronica beccabunga</i> L.	272
• <i>Sanguisorba officinalis</i> L.	236	• <i>Viburnus tinus</i> L.	273
• <i>Scolymus hispanicus</i> L.	237	• <i>Viola odorata</i> L.	274
• <i>Silene latifolia</i> Poir.	238	• <i>Viola tricolor</i> L.	275
• <i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke.	239		
• <i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke subsp. <i>commutata</i> (Guss.) Hayek.	240		
• <i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke subsp. <i>glareosa</i> (Jord.) Marsden-Jones & Turrill.	241		
• <i>Smilax aspera</i> L.	242		
• <i>Soda inermis</i> Fourr.	243		

esempio

INDICE ALFABETICO DELLE SPECIE BOTANICHE

INDICE PER **NOME COMUNE**

• <i>Acer di Montpellier</i>	63	• <i>Borsa del pastore</i>	101
• <i>Acacia</i>	220	• <i>Bugola strisciante</i>	68
• <i>Acetosella</i>	181	• <i>Buon Enrico</i>	95
• <i>Achillea di Clavena</i>	64	• <i>Calaminta selvatica</i>	98
• <i>Aconito comune</i>	66	• <i>Calcatreppola marittima</i>	133
• <i>Aglio orsino</i>	74	• <i>Campanula raponzolo</i>	100
• <i>Aglio selvatico</i>	71	• <i>Cardo giallastro</i>	113
• <i>Aglio ungherese</i>	73	• <i>Cardogna comune</i>	237
• <i>Alkekengi</i>	69	• <i>Carlina bianca</i>	103
• <i>Alliaria</i>	70	• <i>Carlina segnatepo</i>	103
• <i>Alloro</i>	166	• <i>Carota selvatica</i>	127
• <i>Anice delle Alpi</i>	174	• <i>Carpino bianco</i>	105
• <i>Artemisia cerulea</i>	83	• <i>Carpino nero</i>	180
• <i>Asparago marittimo</i>	87	• <i>Carpino orientale</i>	106
• <i>Asparago pungente</i>	86	• <i>Castagna d'acqua</i>	261
• <i>Aspraggine spinulosa</i>	192	• <i>Castagno</i>	108
• <i>Assenzio maschio</i>	82	• <i>Centocchio comune</i>	249
• <i>Assenzio selvatico</i>	84	• <i>Cerro</i>	214
• <i>Astro marino</i>	145	• <i>Cespica annua</i>	132
• <i>Atriplice prostrata</i>	88	• <i>Cicoria selvatica</i>	112
• <i>Barba di becco comune</i>	260	• <i>Ciliegio</i>	210
• <i>Barba di capra</i>	85	• <i>Ciliegio canino</i>	211
• <i>Barba di frate</i>	243	• <i>Colchico autunnale</i>	116
• <i>Bardana dei boschi</i>	80	• <i>Consolida maggiore</i>	251
• <i>Bardana lanuta</i>	81	• <i>Consolida minore</i>	252
• <i>Bardana maggiore</i>	78	• <i>Corbezzolo</i>	77
• <i>Bardana minore</i>	79	• <i>Corniolo comune</i>	118
• <i>Bardana selvatica</i>	80	• <i>Costolina giuncolina</i>	157
• <i>Betulla</i>	94	• <i>Crescione d'acqua</i>	177
• <i>Biancospino</i>	121	• <i>Crescione tetraploide</i>	176
• <i>Bieta marittima</i>	93	• <i>Crespino</i>	91
• <i>Billeri primaticcio</i>	102	• <i>Cumino dei prati</i>	107
• <i>Bismalva</i>	75	• <i>Dente di leone comune</i>	167
• <i>Borragine comune</i>	96	• <i>Dittamo</i>	128

• <i>Edera terrestre comune</i>	150	• <i>Grespino dei campi</i>	246
• <i>Elicriso italico</i>	153	• <i>Grespino spinoso</i>	247
• <i>Enagra bienne</i>	178	• <i>Lampone</i>	223
• <i>Equiseto dei campi</i>	131	• <i>Lassana comune</i>	165
• <i>Erba brusca</i>	225	• <i>Lattuga dei boschi</i>	173
• <i>Erba cipollina</i>	73	• <i>Lattuga delle alpi</i>	111
• <i>Erba di San Lorenzo</i>	68	• <i>Lattuga fetida</i>	76
• <i>Erba di Santa Barbara</i>	89	• <i>Lattuga selvatica</i>	160
• <i>Erba grassa</i>	272	• <i>Lauro-tino</i>	273
• <i>Erba limona comune</i>	171	• <i>Leccio</i>	215
• <i>Erba vetriola comune</i>	184	• <i>Levistico</i>	168
• <i>Erba vetriola dei muri</i>	183	• <i>Lisca maggiore</i>	263
• <i>Falsa ortica bianca</i>	161	• <i>Luppolo</i>	156
• <i>Falsa ortica macchiata</i>	162	• <i>Malva comune</i>	170
• <i>Falsa ortica maggiore</i>	163	• <i>Mazzasorda</i>	263
• <i>Falsa ortica purpurea</i>	164	• <i>Menta acquatica</i>	172
• <i>Farfaraccio bianco</i>	186	• <i>Mentuccia</i>	98
• <i>Farfaraccio maggiore</i>	187	• <i>Miagro rostellato</i>	99
• <i>Farfaraccio niveo</i>	188	• <i>Millefoglio comune</i>	65
• <i>Farinella comune</i>	110	• <i>Mirtillo nero</i>	268
• <i>Farinello buon Enrico</i>	95	• <i>Mirtillo rosso</i>	269
• <i>Farnia</i>	218	• <i>Mirto</i>	175
• <i>Favagello</i>	134	• <i>Mughetto</i>	117
• <i>Fico</i>	136	• <i>Nasturzio marino</i>	97
• <i>Fillirea a foglie larghe</i>	190	• <i>Nocciolo</i>	119
• <i>Fillirea a foglie strette</i>	189	• <i>Noce</i>	158
• <i>Finocchio</i>	139	• <i>Obione</i>	151
• <i>Finocchio di mare</i>	125	• <i>Oenothera</i>	179
• <i>Fitolacca amaricana</i>	191	• <i>Olmaria comune</i>	138
• <i>Fragolina di bosco</i>	141	• <i>Olmo bianco</i>	264
• <i>Fragolina muschiata</i>	140	• <i>Olmo cigliato</i>	264
• <i>Fragolina verde</i>	142	• <i>Olmo comune</i>	265
• <i>Frassino meridionale</i>	143	• <i>Olmo piccolo</i>	266
• <i>Galinsoga comune</i>	146	• <i>Orniello</i>	144
• <i>Galinsoga ispida</i>	147	• <i>Ortica comune</i>	267
• <i>Genziana gialla</i>	149	• <i>Panace comune</i>	155
• <i>Ginepro comune</i>	159	• <i>Papavero comune</i>	182
• <i>Grespino comune</i>	248	• <i>Pepe d'acqua</i>	185

• <i>Piantaggine minore</i>	200	• <i>Salvastrella minore</i>	208
• <i>Piantaggine pelosa</i>	201	• <i>Salvia comune</i>	232
• <i>Pino bruzio</i>	193	• <i>Salvia pratense</i>	233
• <i>Pino d'Aleppo</i>	194	• <i>Sambuco nero</i>	234
• <i>Pino domestico</i>	197	• <i>Sanguisorba maggiore</i>	236
• <i>Pino marittimo</i>	196	• <i>Scarola</i>	160
• <i>Pino nero</i>	195	• <i>Sedanina d'acqua</i>	92
• <i>Pino silvestre</i>	198	• <i>Sedano d'acqua</i>	154
• <i>Pioppo bianco</i>	204	• <i>Sedano montano</i>	168
• <i>Pioppo del Canada</i>	205	• <i>Sigillo di Salomone maggiore</i>	202
• <i>Pioppo ibrido</i>	205	• <i>Sigillo di Salomone odoroso</i>	203
• <i>Pioppo nero</i>	206	• <i>Silene a foglie larghe</i>	238
• <i>Podagraria</i>	67	• <i>Silene bianca</i>	238
• <i>Polmonaria comune</i>	213	• <i>Silene rigonfia</i>	239
• <i>Porcellana comune</i>	207	• <i>Silene rigonfia commutata</i>	240
• <i>Porro</i>	72	• <i>silene rigonfia dei ghiaioni</i>	241
• <i>Pratolina</i>	90	• <i>Soffione</i>	253
• <i>Primula comune</i>	209	• <i>Sommacco</i>	120
• <i>Pruno selvatico</i>	212	• <i>Stellina odorosa</i>	148
• <i>Pungitopo</i>	228	• <i>Suaeda marittima</i>	250
• <i>Radicchiella a foglie di tarassaco</i>	124	• <i>Tamaro</i>	129
• <i>Radicchiella dei prati</i>	122	• <i>Tarassaco comune</i>	253
• <i>Radicchiella selvatica</i>	123	• <i>Tasso</i>	254
• <i>Radicchio selvatico</i>	112	• <i>Terebinto</i>	199
• <i>Ravanello selvatico</i>	219	• <i>Tiglio selvatico</i>	259
• <i>Robinia</i>	220	• <i>Timo con fascetti</i>	257
• <i>Romice alpino</i>	226	• <i>Timo del Carso</i>	256
• <i>Romice crespo</i>	227	• <i>Timo pulegioide</i>	258
• <i>Rosa canina</i>	221	• <i>Topinambur</i>	152
• <i>Roscano</i>	243	• <i>Veratro comune</i>	270
• <i>Roverella</i>	217	• <i>Verga d'oro canadese</i>	244
• <i>Rovo bluastro</i>	222	• <i>Verga d'oro maggiore</i>	245
• <i>Rovo fruticoso</i>	224	• <i>Veronica acquatica</i>	271
• <i>Ruchetta selvatica</i>	130	• <i>Viburno-tino</i>	273
• <i>Salcerella</i>	169	• <i>Viola del pensiero selvatica</i>	275
• <i>Salicornia</i>	230	• <i>Viola mammola</i>	274
• <i>Salicornia patula</i>	229	• <i>Violetta odorosa</i>	274
• <i>Salicornia veneta</i>	231	• <i>Vitalba</i>	115
• <i>Salsapariglia</i>	242	• <i>Zigolo dolce</i>	126

sorprendenti

PIANTE del Friuli Venezia Giulia

esempio



C.A.I. - Sezione di UDINE

Società Alpina Friulana

Sezione di Udine del Club Alpino Italiano

Commissione Culturale e Divulgativa

Via Brigata Re, 29 - Udine

www.alpinafriulana.it