



LICEO
SCIENTIFICO
STATALE
S. CANZIANZO

ASSOCIATO
PALERMO SCIENZA

ESPERIENZA INSEGNA

EXHIBIT / CONVEGNI / RICERCA / EVENTI

18/25 febbraio / università di Palermo / viale delle scienze / edificio 19

2010 BIODIVERSITÀ

Segreteria organizzativa
Valeria Spagnolo 3208050323
Teresa Nocera: 3471986459

Informazioni e prenotazioni mostra
segreteria.mostra@palermoscienza.it

Informazioni e prenotazioni convegni
segreteria.convegno@palermoscienza.it

www.palermoscienza.it

Biodiversità delle Piante Officinali

Botanica, Sapori, Odori e Cultura

Sin da epoche remote, gli uomini si sono serviti delle piante, sia a scopo alimentare che **terapeutico**; alcune di esse con particolari **proprietà officinali** divenivano **moneta di scambio**, tanto che il loro valore era paragonabile a quello dell'oro e dell'argento.

Le piante officinali ebbero anche un **valore sociale** importante in quanto spesso si attribuivano loro **poteri magici in quelle culture dove la medicina e la magia spesso si fondevano e confondevano**.

Il **termine officinale** deriva da officina, il luogo dove, **nel medioevo**, le piante venivano manipolate per la preparazione di rimedi medicinali.

All'interno delle famiglie botaniche vi sono specie che presentano un particolare **"principio attivo"** costituito da molecole come: eteri, alcool, ecc.. che viene utilizzato per scopi terapeutici.

Conoscere la biodiversità delle specie, di interesse officinale, è indispensabile per il loro **uso**.

Le specie officinali si distinguono in: **aromatiche, medicinali, cosmetiche, liquoristiche e tintorie**.

Le parti da utilizzare di ciascuna pianta possono essere diverse: le **foglie** (alloro), i **boccioli** (chiodi di garofano), gli **organi floreali** (zafferano), i **frutti** (peperoncino), il **frutto secco** (coriandolo), la corteccia (cannella), il **rizoma** (zenzero), il **bulbo** (aglio) a volte **l'intera pianta** o quasi (timo).

Tra le piante officinali abbiamo le **erbe aromatiche** e le **spezie**. Le erbe aromatiche e le spezie provengono dai cinque continenti. Si può dire che le spezie provengono dall'Asia, dall'Oceania, dall'Africa, e dal Sud America. Le erbe aromatiche invece sono originarie del Nord America, dell'Europa in particolar modo del bacino del Mediterraneo e dell'Asia minore.

Tra la multiforme ed eterogenea schiera di **piante aromatiche** spontanee siciliane, solo un centinaio si possono considerare officinali a pieno titolo, tra queste ne abbiamo scelte 10 da odorare assaggiare conoscere: rosmarino, salvia, lavanda, timo, alloro, maggiorana, finocchietto, origano, nepetella, menta.

Ripercorrendo **la rotta delle spezie** abbiamo trattato spezie provenienti da: America centrale, Sud America, Antille, India, Sri Lanka, Cina, arcipelago Molucche, Malesia, Vietnam, Medio Oriente come pimento, coriandolo, anice stellato, chiodi di garofano, zenzero, fieno greco, ma sono solo alcuni esempi.

Scuola: ITC "F. Crispi", Palermo

Disciplina: Scienze della Natura

Parole chiave: biodiversità, classificazione, provenienza, principi attivi, proprietà terapeutiche

Ordine di scuola: Scuola secondaria di secondo grado

