

# LAURO

Nome italiano : Lauro, Alloro  
Nome scientifico: *Laurus nobilis* L.  
Fam. : Lauraceae



- L'Alloro è una tipica essenza mediterranea conosciuta sin da tempi antichissimi ed apprezzata per le proprietà aromatizzanti e medicamentose.
- Cucina e Medicina Popolari ci ricordano pietanze profumate, infusi, decotti ed unguento laurino.
- Ma la pianta racconta altro ancora: storie e leggende, vaticini ed antiche usanze...
- Notevole la sua valenza simbolica; i termini "Laurea", "Laureato" evocano gloria e sapienza; ed ancora oggi testimoniano l'antica consuetudine di cingere con una corona di Alloro il capo di Imperatori ed eroi, guerrieri vittoriosi, poeti e letterati, in segno di massima onorificenza per un importante traguardo raggiunto.
- La sua area di diffusione, la storia, gli adattamenti, la biologia fiorale sono altri aspetti interessanti della specie.
- In Campania è inclusa nell'elenco delle "entità rare e di notevole interesse fitogeografico" : **E' PROTETTA SOLO OVE SIA ALLO STATO SPONTANEO.** (*Legge Regionale n.40, 1994*).
- Si potrebbe confondere con il "Lauroceraso" ("Prunus laurocerasus" L. sin. di "Cerasus laurocerasus" (L.) Dum. Cours., Fam. Rosaceae, specie **VELENOSA IN TUTTE LE SUE PARTI!**

## II NOME

Il nome "**Laurus**" si fa risalire al latino "**laus**"= lode (da "**laudare**"), in riferimento all'apprezzamento delle proprietà terapeutiche.

Secondo un'altra interpretazione, il termine "**laurum**" deriverebbe dal celtico "**lawur**" = verdeggiante.

"**Nobilis**" è il nome della specie, con il significato di "**nobile**", "**illustre**", "**importante**".

Per i greci era "**daphnos**", nome associato al mito della Ninfa Dafne, figlia di Peneo, trasformata in pianta di Alloro per sfuggire all'inseguimento di Apollo, perdutamente innamorato di lei.

## ***Mito di Apollo e Dafne***

La leggenda racconta che Apollo, dopo aver ucciso l'enorme serpente Pitone, fiero di sé, si vantò della sua impresa con Cupido, dio dell'Amore: armato di solo arco e frecce, il divino fanciullo non sarebbe stato mai capace di compiere imprese del genere...

Cupido, indignato, decise di vendicarsi: trasse dalla faretra due frecce, l'una d'oro, ben acuminata, che accendeva la passione amorosa; l'altra, di Piombo e spuntata, che la impediva. Col primo dardo colpì Apollo, con il secondo trafisse la casta Dafne che beata vagava tra i boschi.

Così Apollo, travolto dalla passione, quando incontrò la Ninfa, cominciò ad inseguirla; voleva costringerla a fermarsi e stare con lui. Ma lei, terrorizzata, continuava a correre, esausta. Giunta presso il fiume Peneo, chiese al Padre di aiutarla.

Avvenne il prodigio... Dafne si trasformò in una pianta di Alloro: un invincibile torpore invase il suo corpo; i capelli, le mani, le braccia rivolte verso il cielo, si trasformarono in rami ricchi di foglie; mentre il corpo sinuoso si ricopriva di sottile corteccia, i piedi diventavano robuste radici ed il volto svaniva tra le fronde dell'albero...

Il dio, quindi, proclamò, a gran voce, che la pianta sarebbe stata a lui sacra e segno di gloria da porsi sul capo dei vincitori.



“Apollo e Dafne”, il celebre capolavoro scultoreo, in marmo di Carrara, eseguito da Gian Lorenzo Bernini tra il 1622-1625, esposto a Roma presso la Galleria Borghese, evoca tutto il dinamismo della scena.

Ovidio, nelle “Metamorfosi” ( I, 555-559), ricorda il mito con questi versi:

*“Apollo l'ama  
e abbraccia la pianta  
come se fosse il corpo della Ninfa,  
ne bacia i rami,  
ma l'albero sembra ribellarsi a quei baci.  
Allora il dio deluso  
così le dice: poiché tu non puoi essere mia sposa,  
sarai almeno l'albero mio:  
di te sempre, o lauro, saranno ornate le mie chiome,  
la cetra, la mia faretra”.*

E, mentre parlava, la chioma dell'albero ondeggiava dolcemente quasi a cedere all'amore del Dio!

## IL LAURO APOLLINEO, PIANTA ORACOLARE, SIMBOLO DI VITTORIA, POESIA E DELLE ARTI.

- Nel mondo greco, la sacerdotessa Pizia, custode dell'oracolo di Delfi, dava i suoi responsi dopo aver masticato foglie di Alloro, ad effetto leggermente ipnotico, ed inspirato vapori che uscivano da una fessura del suolo.
- Si era soliti interpretare il futuro concentrandosi sui giochi voluttuosi creati dal fumo e sul crepitio di rami di Lauro mentre bruciavano; più esso era fitto, tanto più gli auspici erano favorevoli.
- Tibullo, poeta latino (55 - 48 / 18-19 a.c.) scriveva:

*“ e gli allori accesi sulle fiamme rituali  
mandino un crepitio di buon augurio,  
e con questo fausto presagio vi sarà un sacro anno ricco e felice.  
Quando il lauro offre buoni auspici, gioite o coloni;  
Cerere coprirà di spighe il colmo granaio”.*

- La corona di Alloro appartiene alla cultura latina.
- Gli Imperatori romani erano soliti cingersi il capo con una corona di Lauro durante i trionfi e le cerimonie. I generali vittoriosi si facevano precedere da messaggeri che portavano ramoscelli di Alloro in Campidoglio. I trionfatori arrivavano, poi, su un carro trainato da quattro cavalli bardati con Alloro; nella destra portavano un ramoscello, in testa una corona della pianta.
- Alloro consacrato alle Muse come simbolo di gloria per poeti e letterati.



Dante Alighieri  
Incisione di Gustave Dorè  
(ediz.: Fine 1800)

- Pianta solare per eccellenza, sacra a Zeus. Si racconta che tenga lontani i fulmini, che disperda le negatività ed apporti salute, benessere e successo a chi ne tenga una davanti casa!

Il poeta **Gabriele D'annunzio** dedica ai "Lauri", amici della giovinezza trascorsa, una poesia del "Poema Paradisiaco".

*"Lauri, che ne la grande ombra severa  
Accoglieste il pensoso adolescente,  
parlatemi di lui, la prima sera.  
Parlatemi di lui benignamente,  
Vecchi lauri, però ch'egli forse ode;  
però ch'egli è lontano, e pur presente.  
Quanto vi amava il giovine custode!  
E quante volte a la sua fronte amica  
Tendeste i rami in ascoltar la lode!"*

#### **MODI DI DIRE :**

"Dormire sugli Allori" = appagarsi del successo ottenuto e restarsene inoperoso.

La pianta è "Laurier tree", "Baye tree" per gli Inglesi<sup>1</sup>; in Francia: "Laurier commun" o "Laurieri d'Apollon"<sup>1</sup>; dai Tedeschi è chiamata "Echter Lorbeer"; è nota in Cina come: "Yue Gui Shu"; "Gudatvak", in India.

#### **DESCRIZIONE**

E' specie legnosa, perenne, sempreverde.

Si presenta sotto forma di arbusto cespuglioso o di albero alto fino a 10-20 m. con chioma di forma piramidale a rami molto fitti, eretti; il tronco è diritto, talora sinuoso, liscio. La corteccia dei rami giovani è verde, in quelli adulti nerastra.



#### **FOGLIE**

Hanno un odore dolce, fortemente aromatico soprattutto se vengono schiacciate, sapore leggermente amaro; queste proprietà si conservano anche con la cottura. Bruciando producono un crepitio particolare dovuto alla combustione degli oli essenziali in esse contenuti.

Si raccolgono tutto l'anno; ma tra Luglio ed Agosto presentano maggiore concentrazione di sostanze aromatiche.

Sono alterne (una per ogni nodo), coriacee, persistenti ed appressate al fusto.

Il picciolo di 6-10 mm. è arcuato.

Le lamine fogliari, lunghe fino a 20 cm., hanno forma ellittico lanceolata, acuminata all'estremità, leggermente ondulate ai margini, lucide nella pagina superiore, opache in quella inferiore, senza peli.

Sono classificate come “ penninervie”; hanno, quindi, una nervatura principale centrale da cui si dipartono nervature laterali secondarie come le barbe dall’asse di una penna.

### **FIORI**

Sono piccoli, profumati, di colore bianco giallastro, riuniti in piccole infiorescenze situate all’ascella delle foglie.

Sono a sessi separati (fiori diclini): i fiori maschili portano solo stami, produttori di polline; quelli femminili soltanto il pistillo, da cui avrà origine il frutto contenente l’unico seme.

La specie presenta fiori maschili o femminili su individui diversi: esistono, quindi, piante di Alloro che portano solo fiori maschili ed esemplari che portano solo fiori femminili. La Specie è “dioica”.

Con una lente d’ingrandimento è possibile osservare la loro morfologia.

I fiori maschili presentano 4 petali ed 8-12 gruppi di stami, ciascuno con la sua antera gialla, appariscente.



*Laurus nobilis L. Infiorescenze con fiori maschili*

Quelli femminili, più piccoli di quelli maschili, sono particolari: hanno 4 petali, un pistillo fertile (costituito da ovario che contiene un solo ovulo, il quale dopo la fecondazione si trasformerà in seme; 1 stilo, 1 stimma diviso in tre parti ) + 4 “staminodi” . [Uno “staminodio” è uno stame “sterile”, perché ha perduto la funzione di produrre polline.]



*Laurus nobilis L. infiorescenze con Fiori femminili*

**Foto scattate presso Endine Gaiano (Bg.), nell’Aprile 2008, dalla Signora Marinella Zepigi, del “forum” di “acta plantarum”.**

La ringraziamo vivamente per averci autorizzati a pubblicarle nella nostra scheda.

Abbiamo anche tentato di scoprire quale fosse la funzione di tali “staminodi” ed il loro significato nella storia evolutiva della specie; purtroppo, i dati bibliografici a nostra disposizione non ci hanno fornito notizie utili a riguardo.

*Laurus nobilis* L., dunque, è specie dioica con fiori diclini. I fiori diclini (a due letti separati) sono quelli che portano solo organi riproduttori maschili (solo stami) o soltanto organi riproduttori femminili (pistillo). Un fiore che porti stami e pistillo è detto monoclino (ermafrodito).

La fioritura avviene da Marzo a Maggio.

L’impollinazione è entomofila; pronubi: Ditteri, Api, Bombi, Vespe.

Abbiamo letto che l’impollinazione anemofila non è significativa.

## **FRUTTI**

Sono prodotti solo da individui che portano fiori femminili.

Ovoidali, neri a maturità, lucidi, aromatici; contengono un solo seme di forma sferica.

Sono classificati come “drupe”; quindi, con struttura paragonabile a quella di una ciliegia, una pesca, un’oliva: una buccia esterna (epicarpo), una porzione carnosa (mesocarpo) che racchiude, come scrigno, un unico, prezioso seme protetto da un involucre duro, legnoso (endocarpo).

Maturano tra Ottobre-Novembre e rimangono sulla pianta tutto l’Inverno, “talvolta fino a Primavera inoltrata, quando cominciano a sbocciare i nuovi fiori”.



*Laurus nobilis* L.  
*Frutti che stanno maturando*



*Laurus nobilis* L. *Frutti maturi*

La disseminazione è ornitofila. Gli uccelli, attratti dalle drupe mature, nerissime, aromatiche, le mangiano; la porzione carnosa viene digerita mentre il seme con il suo involucre passa indenne attraverso l’intestino; viene, poi, eliminato con le feci, nei posti più impensati.

I frutti, raccolti in Autunno, si essiccano al sole o in forno tiepido; si conservano all’asciutto ed al riparo dalla luce.

**RIPRODUZIONE:** per seme

**PROPAGAZIONE:** attraverso i polloni nati alla base della pianta madre o per talee.

*IL LEGNO DI ALLORO* è bianco rosato, leggermente aromatico, lucido. Può essere utilizzato per fabbricare piccoli oggetti. Pare che il fumo prodotto dalla sua combustione, unitamente a quello di altre essenze, venga usato per affumicare ed

aromatizzare formaggi e carni.

### **DIFFUSIONE HABITAT**

È l'unica specie della famiglia delle Lauraceae presente sulle coste Mediterranee<sup>2</sup>. L'Alloro pare sia originario dell'Asia Minore; introdotto nel Peloponneso, si diffuse in tutti i paesi mediterranei.

In Italia è presente in tutte le regioni, dal piano fino alle zone collinari, da 0-800 m. s.l.m.

Predilige climi caldo umidi, tollera bene quelli costieri. Ha bisogno di terreni umidi, profondi e ricchi di humus.

Teme vento e gelate.

Si adatta a vivere anche in zone con inquinamento ambientale.

Fonti bibliografiche ci raccontano che la specie, allo stato spontaneo, è presente in Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna, solitamente in valloni freschi ma soleggiati, pendii poco asciutti, lungo corsi d'acqua. Qui, con habitus di albero o arbusto cespuglioso, l'Alloro, spesso associato ad altre specie, forma "associazioni vegetali" tipicamente mediterranee: "boscaglie (matorral) a *Laurus nobilis*" o "macchie a *Laurus nobilis*". Tali popolamenti (cenosi), in cui il Lauro domina numericamente sulle altre specie presenti, sono di piccole dimensioni (poco estese) e rappresentano la componente naturale del territorio. Qui, in habitat in cui l'aridità estiva e le eventuali gelate invernali sono mitigate dalla natura del suolo e dalla posizione topografica, ogni singolo individuo può tranquillamente riprodursi per seme assicurando la continuità della specie nel tempo e la sua diffusione nello spazio, senza alcuna influenza antropica.

In Campania, sono state individuate n.6 stazioni censite come S.I.C. (siti di importanza comunitaria); di queste, solo una, nel Parco Regionale dei Monti Lattari, presenta "popolamenti ridotti e frammentari in uno stato di conservazione non soddisfacente ed a rischio di compromissione. Le altre hanno buona rappresentatività".

Stazioni con popolazioni spontanee della pianta, sono state osservate lungo i fiumi Bussento e Palistro, nel "Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano".



In Sardegna sono presenti stazioni di notevole interesse, regolarmente censite.

La foto ci mostra un "bosco a galleria" dominato da Alloro allo stato di albero; questa cenosi è spontanea presso Osilo (SS). Foto di G.Filibeck

### **II LAURO VANTA UNA STORIA LUNGHISSIMA**

Si ipotizza che le attuali, rade popolazioni spontanee di *Laurus nobilis* siano gli ultimi frammenti ("relitti") di un'antichissima flora ("foreste a Lauro") che nell'Era Terziaria, in condizioni di clima umido subtropicale, ebbero la massima diffusione. I cambiamenti climatici susseguitisi nel corso di milioni di anni avrebbero decimato le ricche popolazioni originarie relegando ciò che di esse rimaneva in piccole "aree rifugio" caratterizzate da clima simile a quello del periodo di massima espansione della specie. Tali ecosistemi, testimoni viventi di climi e paesaggi vegetali antichissimi, hanno elevato valore naturalistico-fitogeografico; pertanto l'esigenza di tutelarli e conservarli è

prioritaria.

### **ALLORO COLTIVATO, QUASI SPONTANEO, NATURALIZZATO**

L'uomo, sin dall'antichità, ha coltivato l'Alloro per utilizzarne le ben note proprietà, ed anche a scopi ornamentali. Piante di Lauro un tempo ornavano i bellissimi giardini imperiali; oggi è possibile osservarle in parchi, giardini pubblici e privati, ville e condomini dove formano siepi e bordure.

Ma, osservando un po' più attentamente tra il "verde", un po' dovunque, è possibile scorgere qualche pianta di Alloro. Sono allo stato di albero isolato oppure con habitus di "arbusto vero e proprio ad elevata capacità pollonifera", anche in zone non lontane dalle abitazioni.

Talora formano veri e propri popolamenti in "aree soleggiate nella zona dell'Olivo".

Tali esemplari, probabili discendenti di antiche popolazioni coltivate, sono in grado di propagarsi ed anche riprodursi per seme autonomamente, senza alcuna influenza antropica, assumendo caratteri di quasi spontaneità.

Le popolazioni "naturalizzate" sono quelle che in un determinato territorio hanno raggiunto caratteri di stabilità; esse sono capaci di svilupparsi indipendentemente dall'uomo ed in grado di sostenersi dal punto di vista riproduttivo per almeno 10 anni.

A Capri la specie è segnalata come coltivata o talora sub spontanea.

Ad Ischia : sub spontanea.

Ci risulta che la nostra pianta è conosciuta non solo in Europa, ma anche in altri paesi (Cina, India, Messico, Sud America).

### **FITOTERAPIA**

Le parti della pianta utilizzate in fitoterapia sono foglie e frutti. Dopo averli fatti essiccare in luogo ombroso ed areato, si conservano in vasi di vetro chiusi ermeticamente.

Da ricordare che se si mantengono per lungo tempo perdono aroma e proprietà.

Ippocrate consigliava "fumigazioni" di foglie di Alloro per alleviare i dolori del parto;

Plinio olio estratto dai frutti per curare infiammazioni del nervo sciatico. Per millenni

l'olio laurino, estratto dai frutti, fu usato contro peste, scabbia ed alopecia, gotta, reumatismi e strappi muscolari.

In antichi testi di medicina medioevale e rinascimentale si legge che " i frutti di Alloro avrebbero proprietà di curare il cervello freddo di chi ha perso il senno; e che, mangiati dalle donne gravide, quando vanno a dormire, fanno partorire felicemente" .

Dall' "Erbario Nuovo" di Castore Durante, edito nel 17° secolo, si apprende, inoltre, che l'olio prodotto dai frutti "mitiga i dolori colici, ed i freddi dolori della pancia, della testa, del fegato, dei reni ... "

### **PRINCIPI ATTIVI DI FOGLIE E FRUTTI**

Le foglie contengono un "olio essenziale" costituito da oli essenziali (cineolo, pinene, eucaliptolo ecc.) + sostanze amare e tanniche. Si estrae dalle stesse per distillazione in corrente di vapore.

Le drupe mature e disseccate contengono oli grassi (25% - 30%) + canfora, zuccheri, sostanze amare, gomme + oli essenziali con composizione simile a quella dell' O.E. estratto dalle foglie.

Dalle foglie si possono preparare infusi e decotti, olio (oleolito di foglie).

Dai frutti: decotti, polvere, tintura, sciroppo, unguento, olio (oleolito di frutti).

Il liquore "laurino" è un ottimo digestivo; si può preparare dalle foglie fresche sbriciolate o anche dai frutti.

Nella medicina popolare i principi attivi contenuti in foglie e frutti vengono utilizzati per



curare molti disturbi, soprattutto quelli a carico dell'apparato digerente e respiratorio con attività digestiva, antispasmodica, antisettica, espettorante. Nota anche l'azione diuretica ed antireumatica degli stessi.

Una scuola di naturopatia prescrive :

- Una tazza dell'infuso di foglie prima dei pasti principali, per 2-3 settimane, in casi di digestioni lente e difficili accompagnate da flatolenze e meteorismo. La presenza di sostanze amare ed olio essenziale nelle foglie di Alloro indurrebbe negli organi dell'apparato gastro-enterico fenomeni biochimici e riflessi nervosi che stimolerebbero un aumento delle secrezioni salivari e gastriche con conseguente miglioramento delle funzioni gastro intestinali del soggetto da curare.
- Polvere di frutti disseccati, in cialda, oppure liquore laurino preparato da frutti, per curare raffreddore ed influenza.
- Infuso di foglie: due tazze al giorno prima e durante le mestruazioni, in casi di mestruazioni dolorose
- Gargarismi di decotto di foglie, due volte al giorno, per curare infiammazioni del cavo oro faringeo.
- Unguento laurino nel reumatismo articolare.
- Massaggi con olio estratto dai frutti, in caso di contusioni, strappi o stiramenti muscolari.
- Un pediluvio con decotto di foglie, per combattere stanchezza, cattivi odori e sudore.

Un bagno tonificante e profumato si prepara versando nell'acqua della vasca un decotto di foglie oppure qualche goccia di olio essenziale.

Inoltre le foglie di Lauro

- messe tra le pagine di vecchi libri ne impedirebbero l'ingiallimento,
- sono un valido antiparassitario contro insetti che infestano cereali e legumi secchi,
- hanno effetto repellente sugli scarafaggi.

L'olio laurino cosparsa sul pelo di cani e gatti in strato sottile terrebbe lontani i parassiti.

## **COSMESI**

Abbiamo letto che L' "olio essenziale di Lauro " verrebbe adoperato nella preparazione di saponi, profumi, dopobarba ed altri prodotti cosmetici.

Altre fonti ci informano che l'uso di "Laurus nobilis" in **COSMESI NON SAREBBE CONSENTITO DALLE ATTUALI NORMATIVE EUROPEE.**

**DA SOTTOLINEARE CHE L'OLIO ESSENZIALE DI ALLORO IN ALCUNI SOGGETTI PARTICOLARMENTE SENSIBILI PUO' PROVOCARE DERMATITI ALLERGICHE.**

**E' ASSOLUTAMENTE VIETATO USARLO IN GRAVIDANZA.**

**RICORDIAMO, INOLTRE, CHE LE PRESCRIZIONI SU INDICATE HANNO VALORE PURAMENTE ILLUSTRATIVO.**

**PERTANTO INVITIAMO COLORO CHE VOLESSERO UTILIZZARLE A CHIEDERE CONSIGLI AL MEDICO OPPURE AD UN ERBORISTA.**

## **ALIMENTAZIONE**

Apicio, leggendario gastronomo romano ha tramandato la ricetta del "porcellum laureatum", arrostito ed aromatizzato con foglie di Alloro.....

Nel Medioevo il botanico de' Crescenzi, a proposito delle foglie di Alloro, affermava: "con qualunque cosa esse si mettano a cuocere, il suo odore grandemente accrescono, confortando stomaco e cervello".

Vincenzo Corrado (Oria 1736 -Napoli 1836), gastronomo, cuoco, e letterato, "simbolo del suo tempo nella variegata realtà napoletana", autore de "Il Cuoco Galante", propone : "uovo cotto in acqua, sugna e foglie di alloro".

Le foglie di Lauro, fresche o secche, sono un ottimo aromatizzante per carni, pesce,

selvaggina, minestre, brodi, zuppe, sughi, verdure, legumi cotti, olive, castagne lesse, gelatine, fichi secchi. Conferiscono aroma alle pietanze, stimolano l'appetito e migliorano la digeribilità dei cibi.

## CONFÈUGO

Ogni anno, al terzo Sabato di Dicembre, il Comune di Genova organizza il rito "d'ò confèugo", una cerimonia natalizia di origine medioevale che anticamente si svolgeva nei paesi sedi di "podesteria".

L' "abate del popolo" offriva al Podestà il "confèugo", un tronco di Alloro ricoperto di rami e adorno dei colori del Comune.

Questi giurava di governare secondo giustizia.

Il rito si concludeva a sera con l'accensione del "confèugo", dopo che su di esso erano stati versati vino, zucchero e confetti.

Sequivano canti e danze. I tizzoni, ai quali erano attribuiti poteri magici e taumaturgici, erano distribuiti tra il popolo.

Oggi la cerimonia è un'occasione per ribadire il patto di solidarietà tra il popolo e le istituzioni rappresentate dal Sindaco, ideale continuatore del Podestà e del Doge.

Il fuoco, segno di auspicio per la prosperità futura della città, suggella tale patto.



## NOTE

<sup>1</sup> In Francia e nel Regno Unito è considerata pianta funeraria

<sup>2</sup> Alla famiglia delle Lauraceae appartengono specie diffuse nelle zone tropicali e subtropicali, utilizzate per la loro fragranza aromatica.

"*Cinnamomum camphora*" (L.) Sieb, Albero della Canfora. La Canfora si ricava dal legno per distillazione in corrente di vapore.

"*Cinnamomum zeylanicum* J.Presl, Cannella Vera, Cannella Regina. E' specie spontanea nello Sri Lanka;

coltivata in tutta l'Asia Tropicale. La cannella si ricava dal fusto e dai giovani rami che si arrotolano per effetto dell'essiccazione. L'aspetto è quello di bastoncini color nocciola. Si vende anche in polvere.

"*Cinnamomum cassia* (L.) Presl, Cannella cinese. Pianta originaria della Cina e del Sud Est Asiatico.

E' meno pregiata, leggermente più aspra e meno dolce della Cannella Vera.

"*Persea gratissima*" Gaertn. = "*Persea americana*" Miller, Avocado. Originaria di Messico, Guatemala, Antille; coltivato in America Latina, Florida, Israele, Spagna. I frutti, a forma di Pera, dal sapore di Pistacchio, sono usati in fitoterapia, fitocosmesi, cucina.

Al genere *Laurus*, oltre a "*Laurus nobilis*", si ascrive la specie "*L. azorica*" (Seub)

Franco; è un piccolo albero aromatico, originario delle Azzorre, Isole Canarie, Marocco.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Cattabiani A. – Florario - Miti, leggende e simboli di fiori e piante. Mondadori.

Filibeck G.- Notes on distribution of *Laurus nobilis* in Italy – Webbia, 61(1), 45-56, 2006.

Natura 2000 – Ministero della tutela del territorio e del mare. [www.minambiente.it](http://www.minambiente.it)

Pignatti S. - Flora d'Italia - Edagricole, 1982.

Salerno G., Cancellieri L. - Monitoraggio del patrimonio di biodiversità del Parco Regionale dei

Monti Lattari - Giugno 2008.

Schonfelder I. e P. - La Flora Mediterranea – De Agostini.

[www.actaplantarum.org](http://www.actaplantarum.org)

[www.funghiitaliani.it](http://www.funghiitaliani.it)

[www.iconos.it](http://www.iconos.it) – Cattedra di iconografia . Università “La Sapienza”, Roma.

[www.naturopatiaitaliana.it](http://www.naturopatiaitaliana.it)

[www.viveregenova.comune.genova.it](http://www.viveregenova.comune.genova.it)