

ntico **O**rtto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo  
di CHERASCO

# Guida alla lettura del giardino e schede botaniche

A CURA DI: Valentina Scariot, Walter Gaino, Sonia Demasi, Nicole Mélanie Falla,  
Marialuce Reyneri di Lagnasco, Martina Tagliarini

EDITORE: DISAFA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari  
Largo Braccini 2 - Grugliasco - 10095 Torino (TO)



## Guida alla lettura del giardino e schede botaniche

### AUTORI:

Valentina Scariot, Walter Gaino, Sonia Demasi, Nicole Mélanie Falla, Marialuce Reyneri di Lagnasco

### PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE:

Martina Tagliarini

### EDITORE:

DISAFA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari  
Largo Braccini 2 - Grugliasco - 10095 Torino (TO)

### COPYRIGHT:

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta in alcuna forma o con qualsiasi mezzo, senza il consenso scritto dell'editore. L'editore non garantisce la correttezza e la completezza delle informazioni fornite in questo volume.

ISBN: 978-88-99108-14-4

PRIMA EDIZIONE: aprile 2020

## AVVERTENZA:

**IL CONSUMO DEI FIORI E' SOTTO LA PROPRIA PERSONALE RESPONSABILITA'.**

I contenuti riportati sono tratti dalle fonti bibliografiche riportate al fondo del volume

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



# Introduzione al giardino

L'intervento di riqualificazione dell'area verde presso il Santuario della Madonna del Popolo è parte di una più ampia iniziativa finalizzata a creare un nuovo **percorso paesaggistico attraverso il centro storico della città**, che collega il Giardino della Canonica di San Pietro, il Giardino del Santuario della Madonna del Popolo, e l'area verde compresa tra il Santuario della Madonna delle Grazie e il Bastione settentrionale della città storica.

Sin dal XIII secolo esisteva in Cherasco una chiesa dedicata alla Madonna, posta ai margini dell'abitato, all'inizio della discesa verso la vallata. La chiesa era officiata dai Benedettini e da questi, nel corso del Cinquecento, passò agli Eremitani di S. Agostino. Il Santuario fu edificato tra il 1693 e il 1702, su progetto del pittore-architetto Sebastiano Taricco, mentre risale al Settecento la costruzione dell'adiacente Monastero, sede da metà Ottocento del Collegio dei Padri Somaschi.

Il giardino sorge sul fianco orientale della Chiesa della Madonna del Popolo, in uno spazio intimo e accogliente, circondato da mura, dove è stato riproposto il tema dell'*hortus conclusus*, a rievocare l'antico orto utilizzato dai Padri Somaschi, che abitavano il convento adiacente.

L'intervento recupera un'area verde del centro storico della città mettendola a disposizione dei visitatori lungo la passeggiata di visita dell'abitato antico, che conduce ai bastioni.

*Pianta del catasto Maffei del 1784 (Sud in alto): il lotto dell'area oggetto dell'intervento è registrato come "giardino".*



*Fotografia degli anni '30-'40. Si riconosce l'area utilizzata ad orto.*



# Passeggiata nel giardino

Il giardino occupa una superficie di circa 1.200 mq nel centro storico della città di Cherasco.

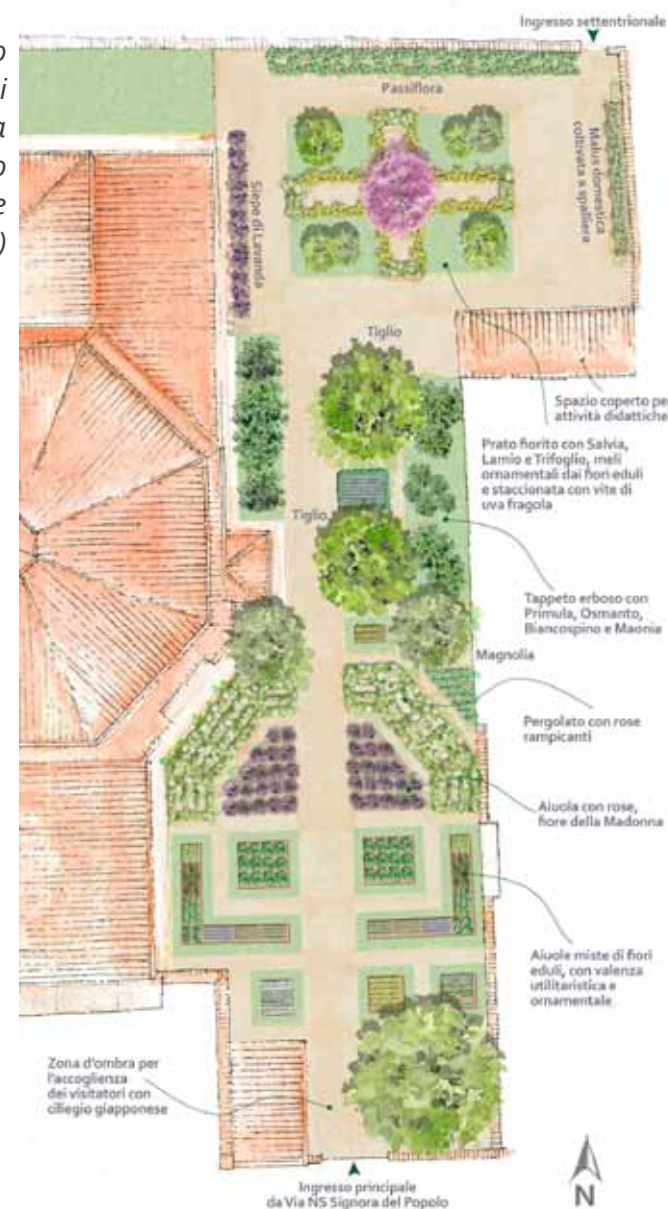
Varcato il cancello d'ingresso all'area, il visitatore si trova in uno spazio ad aiuole regolari a vocazione didattica, oltre che ornamentale, in modo da introdurre gli ospiti nel mondo dei fiori eduli e offrire un ampio panorama delle diverse specie botaniche. Il restringimento centrale del giardino celebra il fiore che da sempre nelle arti figurative accompagna la Madonna, venerata nell'attiguo Santuario: la rosa, sia in aiuole a terra che rampicanti sul pergolato in legno di castagno, creando un percorso ombreggiato che conduce il visitatore nella seconda parte del giardino. Qui si trova un'ampia zona a prato fiorito, suddivisa in quattro settori, con vialetti centrali a croce bordati da piante di vite poggianti su staccionata in legno.

Questo spazio è stato progettato con l'intento di appagare l'esigenza di riposo, svago e meditazione degli ospiti, attrezzando la tettoia esistente con tavoli, sedute e schede botaniche informative sulle specie botaniche introdotte nel giardino.

Una coltivazione di meli a spalliera e una di passiflora guidano verso la porta di uscita che conduce all'area verde dei bastioni cittadini, che porta al Santuario della Madonna delle Grazie.

## antico Orto dei Padri Somaschi presso il Santuario della Madonna del Popolo

*Disegno ad acquerello  
dell'Antico Orto dei  
Padri Somaschi a  
Cherasco  
(arch. Marialuce  
Reyneri di Lagnasco)*



## Il progetto scientifico

Il progetto si è avvalso della consulenza botanica del **Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino**, che ha orientato la selezione delle specie botaniche verso i **fiori eduli** con l'obiettivo di diffonderne la conoscenza, le proprietà e l'utilizzo. Apprezzati in cucina già dagli antichi Greci e Romani, oggi i fiori eduli tornano a destare interesse sulle nostre tavole non solo per la loro valenza estetica, i peculiari sapori e le inconsuete consistenze ma anche in virtù delle proprietà salutistiche che la ricerca scientifica sta via via evidenziando.

Il giardino è inserito nel circuito di aree verdi contemplate dal progetto **Antea - Attività innovative per lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule**, selezionato dal **Programma Alcotra, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale 2014 – 2020**, iniziative di cooperazione europea Italia-Francia, coordinato dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA di Sanremo (numero identificativo del progetto n.1139).

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



**Interreg**  
**ALCOTRA**  
Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**antea**  
Fiorini, Comestibili,  
Fiori Eduli

# Essenza del territorio



L'Orto dei Padri Somaschi fa parte del progetto **"Essenza del territorio: una rete per le vie sabaude dei profumi e dei sapori"**, una rete di beni culturali e paesaggistici accomunati da un forte legame con la storia agricola del territorio: paesaggi, giardini e coltivi che si distinguono per la piantumazione di erbe aromatiche, piante officinali e colture orto-frutticole di antica tradizione.

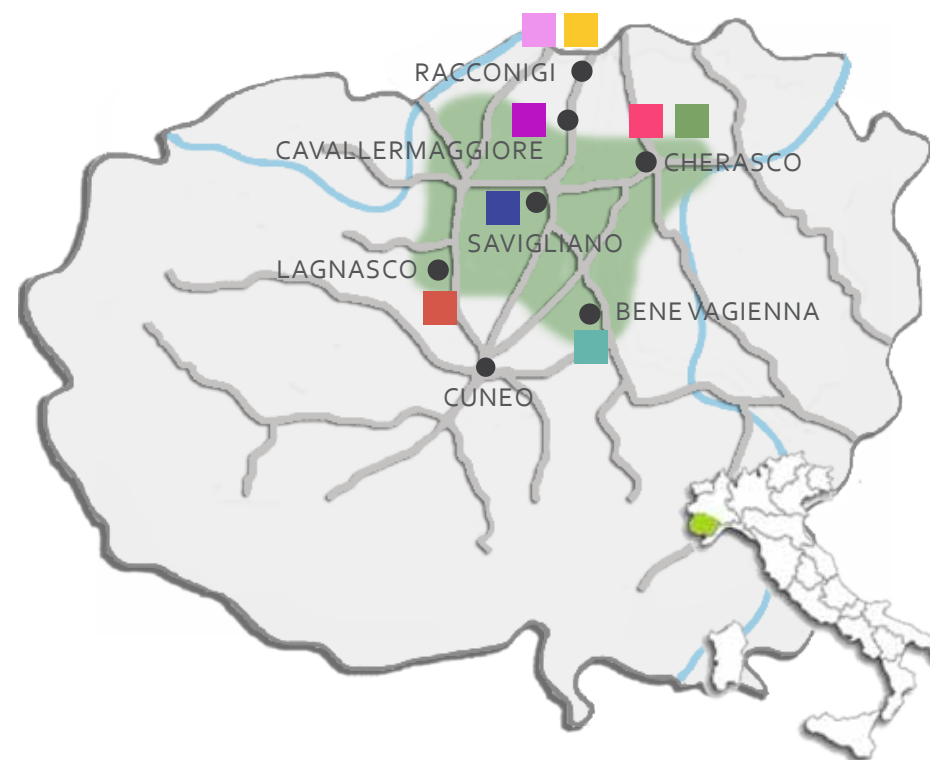
L'Associazione Terre dei Savoia svolge un importante ruolo di coordinamento attraverso il **MÚSES - Accademia Europea delle Essenze**, a Savigliano, centro ideale della rete.

L'obiettivo è quello di favorire lo sviluppo di un sistema integrato tra il patrimonio culturale e l'economia locale attraverso il recupero di luoghi messi in relazione al fine di diventare poli di attrazione culturale e turistica.

Si tratta di un percorso di accompagnamento reciproco tra l'economia locale, la vocazione agricola del territorio e l'ampio patrimonio culturale.

Le iniziative realizzate sono localizzate nel cuore del Piemonte, nella fertile pianura del Regno Sabauda che vanta un background storico-culturale ed economico di rilievo.

antico **Orto dei Padri Somaschi**  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



A cura di:



Le Terre  
dei Savoia



Con il contributo di:



Il percorso, in continua espansione, parte dagli antichi accampamenti romani di Augusta Bagiennorum, attraversa il giardino monastico medievale di Cherasco, il Rinascimento dei Castelli di Lagnasco, il Barocco di Palazzo Taffini a Savigliano e del Santuario della Madonna del Popolo di Cherasco per approdare nel complesso della Reggia di Racconigi:



### Bene Vagienna - ORTO ROMANO

L'Orto Romano, presso i resti dell'anfiteatro di *Augusta Bagiennorum*, è ispirato alla **tradizione romana** dei giardini con scopo utilitaristico del I-II secolo d.C., dedicati alla coltivazione di **ortaggi, piante da frutta, erbe aromatiche e specie ornamentali**, utili per la vita domestica.



### Cherasco - GIARDINO della CANONICA di S. PIETRO

Recupero dell'**originario giardino medievale**, ispirato alla vita della comunità monastica che abitava questi luoghi la cui giornata era accompagnata dalla cura del **Giardino dei Semplici, del roseto, dell'angolo ad orto e del frutteto**.



### Lagnasco - GIARDINO delle ESSENZE

Il giardino, realizzato all'interno della cinta muraria dei Castelli, richiama l'atmosfera dell'*hortus conclusus* coltivato con erbe aromatiche, piante officinali e colture orto-frutticole. L'assetto compositivo fa riferimento al **Giardino dei Semplici** raffigurato nell'affresco cinquecentesco di P. e G.A. Dolce, conservato nel castello.



### Savigliano - GIARDINO dei SENSi, presso il MÚSES

La cornice è il seicentesco Palazzo Taffini d'Acceglio, sede del **Múses- Accademia Europea delle Essenze**. Il giardino è articolato in aiuole geometriche come da **modello tardo-rinascimentale**, con varietà di piante scelte per stimolare i cinque sensi: **colori delle fioriture, sapore dei frutti, odore dell'essenze e consistenza del fogliame**.



### Cherasco - ANTICO ORTO dei PADRI SOMASCHI

Il giardino, utilizzato storicamente come orto dai Padri Somaschi, ripropone un *hortus conclusus* finalizzato alla coltivazione di **piante dai fiori eduli**, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei fiori commestibili. L'intervento recupera un'area verde a disposizione dei visitatori, lungo la **passeggiata di visita del centro storico della città**.



### Racconigi - PARCO del CASTELLO

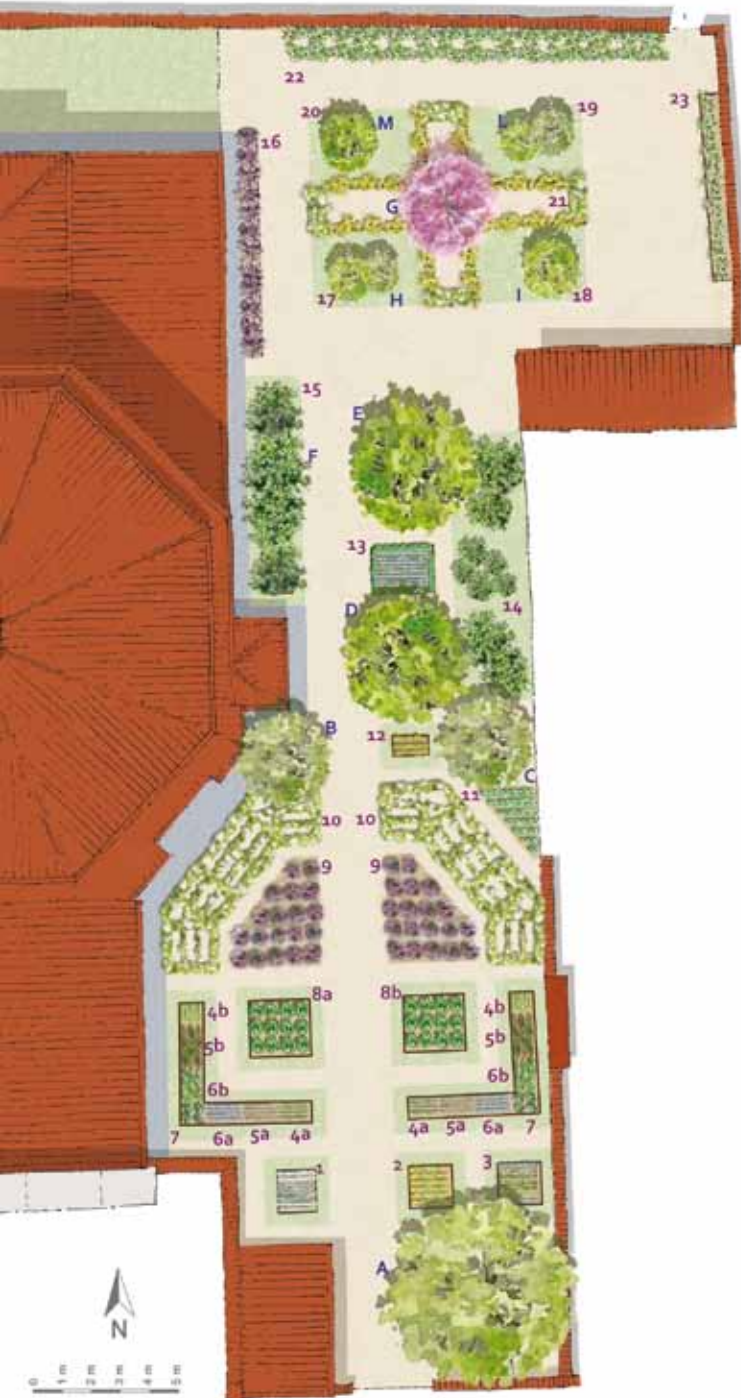
Maestoso parco di circa 170 ettari, nato nel '600 su disegno di **Le Nôtre**, riprogettato nel '700 da **Pregliasco** e completato in **stile romantico** da **Xavier Kurten** sotto Carlo Alberto. Con la conduzione dei **fratelli Roda**, fu sede per due secoli dell'*Azienda Agricola della Real Casa*.



### Racconigi - MUSEO della SETA

Il nuovo allestimento del museo, all'interno dell'**ex Convento delle Clarisse**, racconta l'esemplare fenomeno di crescita economica e industriale legata alla **coltivazione del gelso per l'allevamento dei bachi da seta** e lo sviluppo di attività per la **produzione della seta**, che caratterizzò la città tra fine '600 e metà '800.

Di prossimo inserimento nel circuito: **GIARDINI DEL PRIORATO DI SAN PIETRO A CAVALLERMAGGIORE**, un'area verde dedicata alla coltivazione delle piante tintorie presso l'antico Priorato romano di S. Pietro e la nuova Biblioteca civica della città.



### FIORI E ARBUSTI:

1. Borragine e Aglio orsino (*Borago officinalis* L., *Allium ursinum* L.)
2. Emerocallide (*Hemerocallis fulva* L.)
3. Viola mammola, Pratolina, Calendula (*Viola odorata* L., *Bellis perennis* L., *Calendula officinalis* L.)
- 4a. Garofano comune (*Dianthus caryophyllus* L.)
- 5a. Erba cipollina (*Allium schoenoprasum* L.)
- 6a. Salvia officinale (*Salvia officinalis* L.)
7. Rosmarino (*Salvia rosmarinus* Spenn.)
- 6b. Salvia sclarea (*Salvia sclarea* L.)
- 5b. Bocca di leone (*Antirrhinum majus* L.)
- 4b. Elicriso (*Helichrysum italicum* G. Don)
8. Carciofo (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hegi) e Cardo (*Cynara cardunculus* L. var. *atilis* DC)
9. Rosa (*Rosa gallica* L. var. *officinalis* Thory, *Rosa gallica* L. 'Versicolor', *Rosa damascena* Mill.)
10. Pergola con rose rampicanti (*Rosa* 'M.me Alfred Carrière')
11. Varietà di Menta (*Mentha* × *piperita* L., *Mentha pulegium* L., *Mentha spicata* L., *Mentha suaveolens* Ehrh.)
12. Topinambur (*Helianthus tuberosus* L.)
13. Zafferano e Timo (*Crocus sativus* L., *Thymus serpyllum* L.)
14. Prato fiorito con Primula (*Primula vulgaris* Huds.) e Osmanto, Biancospino, Mahonia (*Osmanthus fragrans* Lour., *Crataegus monogyna* Jacq., *Mahonia aquifolium* (Pursh) Nutt.)

15. Ibisco e Sambuco (*Hibiscus syriacus* L., *Sambucus nigra* L.)
16. Lavanda (*Lavandula angustifolia* Mill.)
- 17 - 18 - 19 - 20. Prato fiorito con Salvia comune, Lamio, Tarassacco e Trifoglio (*Salvia pratensis* L., *Lamium purpureum* L., *Taraxacum officinale* Weber, *Trifolium pratense* L.)
21. Portali di rose (*Rosa* 'Mme Isaac Pereire') e staccionata coltivata a vite di uva fragola (*Vitis labrusca* L.)
22. Passiflora (*Passiflora incarnata* L.)
23. Melo coltivato a spalliera (*Malus x domestica* Borkh.)

### SPECIE ARBOREE:

- A. Ciliegio giapponese (*Prunus serrulata* Lindl.)
- B. Albicocco giapponese (*Prunus mume* Sieb & Zucc.)
- C. Magnolia (*Magnolia denudata* Desr.)
- D/E. Tiglio (*Tilia cordata* Mill.)
- F. Susino (*Prunus domestica* L.)
- G. Ciliegio ornamentale (*Prunus serrulata* Lindl. 'Amanogawa')
- H. Melo ornamentale (*Malus sargentii* Rehder)
- I/M. Melo ornamentale (*Malus* 'Evereste')
- L. Melo ornamentale (*Malus* 'Yellow Siberian')



# *Allium schoenoprasum* L.

Erba cipollina

Fam. Liliaceae  
Specie bulbosa



## BOTANICA

Altezza: 25-50 cm

Bulbo: dimensioni di 12-15 x 15-20 mm, è avvolto da tuniche cartacee di colore bruno-chiaro; si suddivide in bulbilli di dimensioni inferiori.

Foglie: lunghe quanto il fusto, cilindrico-tubulose.

Fiori: riuniti in infiorescenze molto dense ed ellittiche o subsferiche con diametro di 3 cm. Ogni fiore è portato su un peduncolo lungo circa 5 mm ed è formato da 6 tepali acuti di colore rosso-purpureo o lilla, raramente bianchi, di dimensioni 2 x 10 mm.

Fioritura: giugno-agosto

## UTILIZZI IN CUCINA

Tutta la pianta ha sapore e odore di cipolla. I bulbilli possono essere utilizzati al posto dei cipollotti. Le foglie hanno un sapore più delicato e sono adatte nelle insalate miste e nelle zuppe. I fiori, lievemente croccanti, possono essere usati per condire patate, carote, insalate, pasta, frittate e uova strapazzate e anche per aromatizzare burro e aceto; vengono inoltre usati per decorare paté e creme; cotti, vengono aggiunti a zuppe di pesce, risotti o formaggi.



# *Allium ursinum* L.

Aglio orsino

Fam. Liliaceae  
Specie bulbosa



## BOTANICA

Altezza: 20-40 cm.

Bulbo: sottile, 0.5 x 2 cm, oblungo, contornato da tuniche intere biancastre.

Foglie: solitamente due, raramente una, di 3-6 x 11-16 cm, la lamina ha peli molli rivolti verso la base; di colore verde brillante, emanano un caratteristico odore di aglio.

Fiori: riuniti in infiorescenze apicali di circa 4 cm, composte da 6-20 fiori, con una disposizione ombrelliforme. Ogni fiore è formato da sei tepali bianchi, separati, lanceolati e lunghi circa 10 mm.

Fioritura: maggio-giugno.

## UTILIZZI IN CUCINA

I bulbi possono essere usati come condimento al posto del più comune *Allium sativum*. Le foglie vengono consumate sia cotte che crude e aggiungono una gradevole nota di sapore ad insalate, zuppe, pasta, ravioli e formaggi. I fiori hanno sapore e odore di aglio molto intensi.



# *Antirrhinum majus* L.

Bocca di leone

Fam. Scrophulariaceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 50-100 cm.

Fusto: eretto, non ramificato, glabro in basso, con densi peli ghiandolari in alto.

Foglie: lanceolate, piccole, 1 x 5 cm.

Fiori: riuniti in infiorescenze apicali, bilabiati, di colore viola scuro all'apice, più chiari alla base

Fioritura: maggio-settembre

Frutti: capsule

## UTILIZZI IN CUCINA

I fiori, dal sapore amaro, vengono consumati freschi in insalate o cristallizzati.



# *Bellis perennis* L.

Pratolina

Fam. Asteraceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 5-15 cm.

Foglie: non sono presenti sul fusto ma sono inserite direttamente sul rizoma a formare una rosetta basale; il margine è dentellato o crenulato.

Fiori: capolini solitari apicali, di piccole dimensioni (2 cm), composti da fiori del disco centrale tubulosi, gialli e da fiori periferici raggianti ligulati, bianchi, spesso sfumati di rosa carico nella parte esterna. I fiori ligulati si richiudono durante la notte.

Fioritura: tutto l'anno, con un picco in primavera e una pausa nei mesi più caldi.

Frutti: piccoli acheni vellutati di forma ovale.



# *Borago officinalis* L.

Borragine

Fam. Boraginaceae  
Specie erbacea annuale



## BOTANICA

Altezza: 20-70 cm.

Foglie: di colore verde scuro, ovali, hanno margine dentato e nervatura centrale in rilievo, più grandi alla base del fusto.

Fiori: peduncolati e penduli in piena fioritura, riuniti in infiorescenze terminali di breve durata. Il calice, così come tutte le altre parti verdi, presenta setole rigide e pungenti ed è composto da 5 sepali saldati solo alla base. La corolla ha un tubo breve biancastro e 5 petali di colore azzurro-blu, più raramente bianchi.

Fioritura: aprile-agosto.

Frutti: tetracheni ovali duri, di colore marrone chiaro.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie, raccolte prima della fioritura, si utilizzano fresche in insalata, sebbene vadano tritate, poiché la presenza di setole potrebbe risultare spiacevole al palato. I fiori, dal leggero sapore simile al cetriolo, vengono consumati freschi in insalate, zuppe e dessert; così come le foglie, possono essere usati per aromatizzare e guarnire sciroppi, vino, tè e bevande. Dai fiori si può ottenere un colorante alimentare blu. Dalla borragine si ricava inoltre un ottimo miele.



# *Calendula officinalis* L.

Calendula

Fam. Asteraceae  
Specie erbacea perenne

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



## BOTANICA

Altezza: 30-50 cm.

Fusto: interamente ricoperto da peli.

Foglie: alterne, oblunghe, con margine dentato e caratterizzate dalla presenza di una ghiandola nera localizzata all'apice dei denti.

Fiori: riuniti in grossi capolini terminali e solitari, grandi 3-5 cm. I capolini sono composti da fiori ligulati disposti a raggiera in più serie e da fiori tubulosi centrali. I ligulati assumono una tonalità graduale dal giallo zolfo al giallo scuro e talvolta all'arancione. Si richiudono al crepuscolo.

Fioritura: giugno-dicembre.

Frutti: acheni alati.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie, dal sapore salato, possono essere usate in insalata. I petali, dall'intensa colorazione, possono essere sminuzzati in molti piatti salati come omelette, salse, insalate, zuppe e prodotti da forno. Con i petali secchi, dal sapore più intenso, si preparano tisane. Dal fiore di calendula si ottiene un colorante alimentare giallo che viene usato per aromatizzare burro, formaggi, bevande, riso, prodotti di confetteria e da forno.



# *Crataegus monogina* Jacq.

Biancospino

Fam. Rosaceae  
Specie arbustiva



## BOTANICA

Altezza: 0,5-6 m.

Fusto: sinuoso, ramificato. Nelle giovani piante la corteccia è grigia e compatta, a maturità è bruna e si sfalda. I rami giovani sono spinosi alla base.

Foglie: romboidali o ovali, profondamente incise, di colore verde brillante nella pagina superiore, più chiare in quella inferiore.

Fiori: riuniti in corimbi eretti, portati su peduncoli lanosi. Piccoli, molto profumati, di colore bianco, costituiti da 5 petali sub-rotondi.

Fioritura: aprile-maggio.

Frutti: piccole drupe di colore rosso, carnose, riunite in densi grappoli.



## UTILIZZI IN CUCINA

I boccioli floreali e le foglie vengono usati nelle insalate. I frutti vengono consumati freschi, secchi, o sono usati per preparare confetture, conserve o liquori. I fiori sono usati per la preparazione di budini, sciropi e tisane.

# *Crocus sativus* L.

Zafferano

Fam. Iridaceae  
Specie bulbosa



## BOTANICA

Altezza: 10-30 cm.

Bulbo: arrotondato, a base piatta, con tuniche sottili brune e reticolate.

Foglie: verde scuro, lucide, allungate e lineari, raccolte in 2-3 ciuffi e avvolte da una guaina rossastra. Compiono dopo l'emissione del primo fiore e in seguito alla fioritura, si allungano fino a 30 cm.

Fiori: lilla-violacei, solitamente presenti in numero da 1 a 5 per bulbo. Gli stimmi, di colore rosso-aranciato, spesso sporgenti dalla corolla, sono profumati e acquisiscono un odore intenso e caratteristico con l'essiccazione.

Fioritura: settembre-novembre.

## UTILIZZI IN CUCINA

Gli stimmi (zafferano), anche in piccole quantità, si usano per insaporire e dare colore a riso, minestre, pane, torte, biscotti e piatti di carne e pesce. Vengono usati anche per aromatizzare liquori e preparare tisane. I fiori vengono consumati freschi nelle insalate.





# *Cynara cardunculus* L.

Carciofo e Cardo

Fam. Asteraceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 60-150 cm.

Fusto: robusto, eretto, privo di spine, corto in fase vegetativa, si allunga in fioritura.

Foglie: lunghe da 35 cm (cardo) fino a 1 m (carciofo), provviste di spine nel cardo.

Fiori: tubulosi, di colore azzurro-violaceo o roseo, riuniti in grandi capolini terminali di diametro di 5 cm (cardo) o 15 cm (carciofo). Le brattee dell'involucro florale e il ricettacolo carnoso hanno spine terminali deboli, talvolta assenti in carciofo o abbondanti e lunghe in cardo.

Fioritura: giugno-agosto.

Frutto: achenio con pappo a peli bianchi piumosi e allungati.

## UTILIZZI IN CUCINA

Del carciofo (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hegi) vengono consumate le brattee dell'involucro florale e il ricettacolo carnoso, contraddistinti da un sapore dolce, prima dell'apertura dei fiori. Si possono consumare crudi in insalata, oppure cotti. Le foglie, caratterizzate da un sapore amaro, vengono usate per preparare infusi e aromatizzare liquori. Del cardo (*Cynara cardunculus* L. var. *atilis* DC) si consumano i piccioli e i nervi fogliari spellati e cotti. I fiori essiccati di entrambi vengono usati per produrre caglio vegetale.



# *Dianthus caryophyllus* L.

Garofano

Fam. Caryophyllaceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 15-60 cm

Foglie: lanceolate e lunghe 10-15 cm

Fiori: solitari o riuniti in piccole cime. Il fiore semplice possiede 5 petali mentre quelli doppi possono arrivare ad averne anche 40 e sono dotati di peduncolo caratterizzato da nodi gonfi e ben visibili. I petali hanno forma, margine e colore molto variabili, in base alla varietà; possono presentare colore uniforme, essere macchiati o variegati, con tonalità rosso-arancione, viola-rosa, bianco, giallo o verde.

Fioritura: maggio-agosto

Frutto: capsula contenente moltissimi semi

## UTILIZZI IN CUCINA

I fiori, caratterizzati da un forte aroma di chiodi di garofano, possono essere canditi e utilizzati per aromatizzare e guarnire frutta, insalate, zucchero, olio, aceto e per decorare torte e prodotti da forno.



# *Helianthus tuberosus* L.

Topinambur

Fam. Asteraceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 1-2 m.

Fusto: eretto, ispido.

Foglie: larghe 8 cm, lunghe 15 cm, alterne, con lamina superiore verde scuro, ruvide.

Fiori: capolini terminali, di colore giallo intenso, composti da oltre 60 fiori tubulosi nel disco centrale e 12-15 ligulati esterni disposti a raggiera. In ogni pianta sono presenti da 3 a 15 capolini, sebbene pochi raggiungano la fioritura.

Fioritura: agosto-ottobre.

## UTILIZZI IN CUCINA

I tuberi possono essere mangiati crudi o cotti, similmente alle patate. Il topinambur rappresenta una fonte importante di fruttosio per l'industria alimentare, in cui viene usato come dolcificante naturale. I tuberi tostati possono inoltre essere usati come succedanei del caffè. I fiori vengono usati per decorare risotti e minestre.



# *Helichrysum italicum* G. Don

Elicriso

Fam. Asteraceae  
Specie erbacea  
sempreverde

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



## BOTANICA

Altezza: 20-40 cm.

Fusto: legnoso alla base, molto ramificato, coperto da una peluria liscia.

Foglie: di colore verde-argentato, fitte, pelose e strette, lunghe 1-3 cm, larghe 1 mm, più larghe quelle basali, profumate.

Fiori: riuniti in 25-35 capolini conici alla sommità degli steli, in numero di 12-23 per capolino, tubulosi, con corolla gialla, molto durevoli.

Fioritura: maggio-settembre.

Frutto: achenio.

## UTILIZZI IN CUCINA

I capolini floreali vengono messi in infusione per aromatizzare tè e bevande. Da essi si estrae inoltre l'olio essenziale di elicriso, utilizzato per insaporire dolci, gelati, prodotti da forno e chewing gum.



# *Hemerocallis fulva* L.

Emerocallide

Fam. Liliaceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 0,5-1 m.

Foglie: di colore verde chiaro, lunghe 30-50 cm e larghe 2-3 cm, assenti sul fusto, partono direttamente dalla base.

Fiori: di colore arancio-rosso a strisce color albicocca. Hanno forma simile ai gigli, di notevoli dimensioni, con un diametro di 15 cm. Si aprono durante la mattina, iniziano a deperire dopo 12 ore e in 24 ore risultano già danneggiati, da cui il nome Emerocallide = "bella di giorno". Ogni pianta ha però numerosi boccioli che fioriscono scalaramente per diverse settimane durante l'estate.

Fioritura: maggio-giugno.

## UTILIZZI IN CUCINA

L'emeroallide è molto consumata nei paesi asiatici. Le foglie e gli steli possono essere cotti e consumati come il sedano o l'asparago. I fiori freschi sono spessi, croccanti e dolci ma, a causa della loro scarsissima durabilità, vengono utilizzati come condimento in moltissimi piatti previa essiccazione. I boccioli fiorali hanno sapore simile ai piselli. I tuberi hanno sapore di noce e si consumano crudi o cotti.



# *Hibiscus syriacus* L.

Ibisco

Fam. Malvaceae  
Specie arbustiva perenne



## BOTANICA

Altezza: 1-2 m.

Foglie: lamina più o meno rombica di 4-7 cm e generalmente divisa in 3 lobi profondi. La lamina superiore è glabra e verde mentre quella inferiore assume una colorazione più pallida.

Fiori: solitari, portati all'ascella delle foglie; i petali, lunghi 4-5 cm, sono violetti, rosei o pallidi con una chiazza scura alla base.

Fioritura: giugno-agosto.

Frutto: capsula grigio-bruna, ovale e pubescente per la presenza di densi peli stellati.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie vengono usate in insalata. I fiori possono essere consumati freschi o cotti e aggiunti in insalate e zuppe. Sia le foglie che i fiori sono adatti per preparare delle tisane. La specie è inoltre utilizzata per produrre un colorante alimentare.



# *Lamium purpureum* L.

Lamio

Fam. Lamiaceae  
Specie erbacea annuale



## BOTANICA

Altezza: 10-20 cm

Foglie: di colore verde scuro, lanose nella pagina superiore, opposte, cuoriformi, a margine seghettato, sono portate su piccioli lunghi 4 cm e stretti; le foglie in prossimità dei fiori hanno colore rosso-vinoso, sono ravvicinate e di minori dimensioni. Molto simili all'ortica comune ma prive di peli urticanti, da cui il nome "falsa ortica".

Fiori: di colore purpureo- violaceo, 7-20 mm, labiati.

Fioritura: marzo-ottobre.

## UTILIZZI IN CUCINA

Utilizzi in cucina: le foglie vengono consumate fresche o cotte, come erbe aromatiche. I fiori in passato venivano consumati come spuntino, succhiandone il nettare. Le estremità fiorite si usano per preparare decotti.



# *Lavandula angustifolia* Mill.

Lavanda

Fam. Lamiaceae  
Specie arbustiva  
suffruticosa

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



## BOTANICA

Altezza: 10-20 cm

Altezza: 50-100 cm

Foglie: piccole, lineari, di colore verde tendente al grigio argento

Fiori: raccolti in infiorescenze terminali, composte da 2-10 fiori. Il calice tubulare presenta 5 denti e la corolla ha un colore purpureo-violaceo. Calice e corolla sono tomentosi e ospitano le ghiandole che secernono l'essenza di lavanda.

Fioritura: giugno-settembre

Frutto: costituito da 4 acheni oblungi e lisci

## UTILIZZI IN CUCINA

I fiori secchi vengono usati per decorare e insaporire preparazioni dolci e salate. Dai fiori freschi si estrae l'olio essenziale, che trova molteplici applicazioni nell'industria alimentare. I fiori inoltre possono produrre fino a 150 kg a ettaro di miele pregiato e dal gusto particolare.





# *Magnolia denudata* Desr.

Magnolia

Fam. Magnoliaceae  
Specie arbustiva



## BOTANICA

Altezza: fino a 10 m.

Foglie: di colore verde chiaro, ovate, lunghe 15 cm, alterne, coperte da una lanugine bianca sulla pagina inferiore.

Fiori: di colore bianco, a forma di coppa, larghi 10-15 cm, profumati. Sbocciano prima della comparsa delle foglie.

Fioritura: marzo-aprile.

## UTILIZZI IN CUCINA

Molto diffusi nella cucina asiatica, i fiori di magnolia vengono usati nella preparazione di torte e insalate; i petali vengono fritti in pastella o messi sottaceto per aromatizzare il riso.



# *Mahonia aquifolium* (Pursh) Nutt.

Maonia

Fam. Berberidaceae  
Specie arbustiva  
sempreverde

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



## BOTANICA

Altezza: 30-80 cm

Corteccia: grigio-bruna chiara, più scura e rossastra nei rami giovani

Foglie: sempreverdi, lucide, coriacee, pennate. Hanno colore verde scuro ma nel periodo autunnale assumono una colorazione rossastra.

Fiori: raccolti in racemi di 3-5 cm alla base dei rametti giovani. Di colore giallo, diametro di 1 cm, sono composti da 6 petali

Fioritura: aprile-maggio

Frutto: bacca piriforme bluastra rivestita da uno strato pruinoso, posta in una fitta infruttescenza

## UTILIZZI IN CUCINA

I frutti, dal sapore acido simile a quello dei frutti rossi, vengono usati per preparare marmellate ma possono anche essere conservati secchi. I fiori freschi vengono messi in infusione per preparare bevande e tisane.



# Malus spp.

Melo

Fam. Rosaceae  
Specie arborea



## BOTANICA

Altezza: 3-15 m.

Foglie: glabre sulla pagina superiore, tomentose su quella inferiore, portate su lunghi piccioli, con margine dentellato.

Fiori: di colore bianco con margini rosati, costituiti da 5 petali obovati, di 10-20 mm, raccolti in infiorescenze di 3-7 fiori.

Fioritura: aprile-maggio.

Frutto: pomo commestibile.

## UTILIZZI IN CUCINA

I frutti, molto variabili in base alla specie, vengono comunemente usati freschi, cotti o essiccati. Da essi si ricava la pectina, gelificante impiegato nell'industria alimentare. Dalla fermentazione dei frutti si può ottenere il sidro di mele. I petali possono essere consumati freschi nelle insalate o per guarnire, anche canditi, dolci e bevande.



# Mentha spp.

Menta

Fam. Lamiaceae  
Specie erbacee perenni



## BOTANICA

Altezza: 15-60 cm.

Fusto: verde o rosso-purpureo, quadrangolare.

Foglie: molto profumate, opposte, seghettate al margine, di colore verde scuro. La pagina inferiore è ricoperta di peli corti e rigidi e di ghiandole oleifere.

Fiori: di colore violaceo, rosa o bianco, imbutiformi, sono riuniti in spighe terminali o all'ascella delle foglie, di forma e dimensione variabili a seconda della specie.

Fioritura: aprile-ottobre, variabile in base alla specie.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie vengono usate fresche o essiccate per la preparazione di tisane, bevande, liquori, dolci e numerosi prodotti alimentari. Le foglie e le sommità fiorite possono essere usate come guarnizione e per estrarre l'olio essenziale, che trova molteplici impieghi nell'industria alimentare, come aromatizzante o correttore del gusto. Dalla *Mentha piperita* si ricava l'olio di migliore qualità.



# *Osmanthus fragrans* Lour.

Osmanto

Fam. Oleaceae  
Specie arbustiva

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



## BOTANICA

Altezza: fino a 3 m.

Foglie: lucide, ovali, coriacee, opposte, lunghe fino a 10 cm, larghe fino a 5,5 cm, a bordi interi o lievemente dentati.

Fiori: di colore bianco-crema, tubulari, composti da 4 tepali saldati solo alla base, di piccole dimensioni e molto profumati. Portati in piccole infiorescenze all'ascella delle foglie.

Fioritura: primavera e autunno.

## UTILIZZI IN CUCINA

Molto diffuso nella cucina asiatica. I frutti immaturi vengono conservati in salamoia, come le olive. I fiori, dal profumo simile all'albicocca, sono molto fragranti e vengono utilizzati come aromatizzante di tè, infusi, vini o nella preparazione di dolci.



# *Passiflora incarnata* L.

Passiflora

Fam. Passifloraceae  
Specie rampicante  
sempreverde



## BOTANICA

Altezza: fino a 2 m.

Foglie: di colore verde scuro, alterne, lunghe 15 cm. Alla base delle foglie si trovano i viticci che consentono l'ancoraggio alle superfici.

Fiori: profumati, grandi, di diametro 8 cm, dalle sfumature che vanno dal bianco al viola. Hanno 5-8 petali, a volte assenti, all'interno dei quali si sviluppa una corona formata da una o più serie di filamenti disposti a raggiera. Solitari, posti all'ascella delle foglie superiori.

Fioritura: giugno-luglio.

Frutto: bacca verde-gialla, profumata, commestibile, dal sapore dolce-acidulo, simile al frutto della passione (*Passiflora edulis*).

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie possono essere consumate fresche in insalata oppure cotte come contorno. I frutti vengono consumati freschi oppure vengono cotti per preparare gelati, marmellate, bibite o gelatine. I fiori sono utilizzati per aromatizzare infusi, tisane e sciroppi.



# *Primula vulgaris* Huds.

Primula

Fam. Primulaceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 8-15 cm.

Foglie: basali, oblanceolato-spatolate, con margine dentato o crenato, aumentano di dimensioni in seguito alla fioritura. La lamina fogliare superiore è glabra e verrucoso-reticolata mentre quella inferiore è villosa.

Fiori: di colore giallo pallido, con una macchia più scura alla base; sono imbutiformi, numerosi, poco profumati e sono portati da piccioli lanuginosi di 4-7 cm, inseriti direttamente al centro della rosetta di foglie.

Fioritura: febbraio-maggio.

Frutto: capsula

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie fresche vengono consumate in insalata, lessate vengono aggiunte a minestrone o infusi. I fiori, cristallizzati con albume e zucchero, vengono usati per decorare dolci, torte e biscotti, oppure vengono congelati in cubetti di ghiaccio per aromatizzare bevande o sorbetti. I fiori freschi donano colore alle insalate e, così come le foglie, si possono utilizzare nella preparazione di tisane o sciroppi.



# Prunus spp.

Prunus

Fam. Rosaceae  
Specie arboree



## BOTANICA

Altezza: 2-10 m.

Fusto: corteccia rosso-bruna, rami giovani pubescenti, legno profumato di mela.

Foglie: oblanceolate, dentellate al margine, arrotondate all'apice, pubescenti nella pagina inferiore.

Fiori: di colore bianco o roseo, a gruppi di 2 o 3, con 5 o numerosi petali di 7-12 mm.

Fioritura: marzo-aprile.

Frutto: drupa commestibile violacea, ricoperta da uno strato pruinoso.

## UTILIZZI IN CUCINA

I frutti, che vanno dalle ciliegie alle susine, sono l'organo più utilizzato. Nei paesi asiatici è diffuso l'utilizzo dei frutti di *P. mume* in conserve, liquori e come sottaceti mentre i fiori si consumano in zuppe e bevande. I semi vengono usati per preparare torte e snack. I fiori di *P. serrulata* vengono anche messi sottaceto. I fiori del susino (*P. domestica*) possono guarnire insalate e preparazioni dolci.





# Rosa spp.

Rosa

Fam. Rosaceae  
Specie arbustive perenni



## BOTANICA

Altezza: 30-200 cm.

Fusto: eretto e robusto, verde o arrossato e dotato di aculei.

Foglie: alterne, in parte perdurano durante l'inverno. Alla base del picciolo si sviluppano delle stipole dentate e ghiandolose. Le foglioline sono ovali o arrotondate, corte ed appiattite, coriacee o meno, rigide con denti semplici o doppi. Variabili in base alla specie.

Fiori: per lo più singoli, sono portati da peduncoli, ricchi di setole ghiandolari; talvolta profumati. Le forme e i colori sono molto variabili in base alla specie.

Fioritura: maggio-luglio, variabile in base alla specie.

Frutti: acheni racchiusi in un ricettacolo solitamente carnoso.

## UTILIZZI IN CUCINA

Dai frutti si può ottenere una conserva. I semi, ricchi di vitamina E, possono essere macinati e aggiunti alle farine. I petali venivano usati dai romani per aromatizzare il vino e oggi possono essere usati come guarnizione di insalate o cristallizzati e conservati in zucchero e sciroppi. Possono inoltre essere essiccati e messi in infusione a freddo per aromatizzare tè, bevande e dolci.



# *Salvia rosmarinus* Spenn.

Rosmarino

Fam. Lamiaceae  
Specie arbustiva



## BOTANICA

Altezza: fino a 2 m.

Foglie: profumate, coriacee, lineari, lunghe 15-30 mm e larghe 2-3 mm, con margine ripiegato in basso. Di colore verde scuro, lucide nella pagina superiore, biancotomentose in quella inferiore, per la presenza di peli e ghiandole oleifere.

Fiori: di colore azzurro-chiaro o lilla, a volte rosa o bianchi. Labiati, disposti verso l'apice dei rami, riuniti in infiorescenze ascellari brevi, con 4-16 fiori, di circa 10 mm.

Fioritura: aprile-agosto, scalare e per tutto l'anno nelle zone mediterranee

Frutto: costituito da 4 acheni oblungi, di colore castano chiaro



## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie vengono consumate sia fresche che essiccate per la preparazione di numerosi piatti, sia dolci che salati; sono molto usate nell'industria alimentare come aromatizzante e anche per la conservazione di carni insaccate. I fiori sono ricchi di sapore, molto simile a quello delle foglie, e vengono utilizzati per aromatizzare burro e olio o per condire insalate, zuppe, minestre e arrosti.

# Salvia spp.

Salvia

Fam. Lamiaceae  
Specie arbustive suffruticose



## BOTANICA

Altezza: 20-100 cm.

Fusto: legnoso alla base, villosi.

Foglie: più grandi alla base, profumate, per i numerosi peli e ghiandole oleifere, di forma e dimensione variabili in base alla specie, solitamente bianco-verdi o grigiastre.

Fiori: di colore violaceo, più raramente rosa o biancastri. Riuniti in infiorescenze apicali di forma diversa in base alla specie, labiati, con calice tomentoso per la presenza di numerosi peli ghiandolari.

Fioritura: marzo-agosto, variabile in base alla specie.

Frutto: achenio.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie vengono consumate fresche o cotte per aromatizzare salumi, carni conservate e tisane e possono essere fritte in pastella. Dalle foglie e dalle infiorescenze viene estratto l'olio essenziale, molto utilizzato nell'industria alimentare. *Salvia sclarea* viene utilizzata nella produzione della birra e dei vermouth, per conferire un sapore di moscato. I fiori vengono usati per aromatizzare oli, aceto e burro o per guarnire insalate e salse come mostarde o vinaigrettes.



# *Sambucus nigra* L.

Sambuco

Fam. Caprifoliaceae  
Specie arbustiva perenne



## BOTANICA

Altezza: fino a 8 m.

Fusto: corteccia grigio chiaro, con solchi profondi. Rami giovani verdi, cosparsi di numerose lenticelle brune.

Foglie: opposte, pennate, con margine seghettato.

Fiori: di colore bianco, odorosi, numerosi, piccoli (5 mm). Sono riuniti in infiorescenze ombrelliformi, larghe 10-20 cm.

Fioritura: aprile-giugno.

Frutto: drupa globosa di 6 mm, nera e lucente.

## UTILIZZI IN CUCINA

I frutti, freschi o essiccati, trovano largo impiego nell'industria enologica, liquoristica e nella preparazione di succhi e marmellate. I fiori freschi sono croccanti e dolci e vengono utilizzati per aromatizzare il miele, gelatine, marmellate e altre preparazioni dolci. Possono anche essere usati per preparare tisane e bevande.



# Taraxacum officinale Weber

Tarassacco

Fam. Asteraceae  
Specie erbacea perenne

antico **O**rto dei Padri Somaschi  
presso il Santuario della Madonna del Popolo



## BOTANICA

Altezza: 15-30 cm.

Fusto: erbaceo, presenta abbondante lattice di sapore amarognolo, così come le altre parti verdi.

Foglie: di colore verde scuro, disposte in rosetta basale, con nervature reticolate, generalmente dentate o lobate.

Fiori: riuniti in capolini solitari del diametro di 2,5-4 cm, sono portati eretti su lunghi steli. La corolla è composta principalmente da fiori ligulati gialli, dentati all'estremità.

Fioritura: febbraio-maggio.

Frutto: acheni da grigio-biancastri a bruno-olivacei, muniti di pappi bianchi molto piumosi, che vanno a costituire il cosiddetto "soffione".

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie possono essere consumate cotte oppure fresche nelle insalate. La radice fittonante veniva usata in passato per preparare la birra oppure, dopo tostatura, come succedaneo del caffè. I fiori vengono utilizzati per guarnire le insalate e le zuppe.



# *Thymus* spp.

Timo

Fam. Lamiaceae  
Specie perenni



## BOTANICA

Altezza: 5-60 cm.

Foglie: piccole, generalmente ellittiche, profumate, grigio-verdi nella pagina superiore e bianche in quella inferiore, per la presenza di peli ghiandolari.

Fiori: piccoli, labiati, di colore bianco o rosa violaceo; gli steli fiorali eretti sono anch'essi ricoperti di peli ghiandolari.

Fioritura: aprile-agosto, variabile in base alla specie.

Frutto: tetrachenio.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie e le sommità fiorite vengono utilizzate fresche per aromatizzare numerosi prodotti conservati e bevande, sia alcoliche che non. I fiori, dal sapore speziato, sono utilizzati freschi per insaporire zuppe, paté, insalate, pasta, burro e olio. Interessante per la produzione di miele.



# *Tilia cordata* Mill.

Tiglio

Fam. Tiliaceae  
Specie arborea



## BOTANICA

Altezza: fino a 30 m.

Fusto: corteccia scura con solchi longitudinali rossastri.

Foglie: di colore verde scuro e glabre nella pagina superiore, più chiare e con ciuffi di peli rossastri in quella inferiore; sono semplici, cordate (cuoriformi), a margine seghettato, portate su piccioli di 5 cm.

Fiori: molto odorosi, bianco-giallastri, riuniti in piccole cime ascellari, composte da 4-15 fiori penduli.

Fioritura: maggio-giugno.

Frutto: noce ovale, coperta di peli.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie fresche possono essere consumate in insalata. La linfa, molto dolce, viene usata in sciroppi e bevande. I fiori vengono usati fin dall'antichità per preparare una tisana dolce e dal profumo gradevole.



# *Trifolium pratense* L.

Trifoglio

Fam. Fabaceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 10-40 cm.

Foglie: di colore verde chiaro, con presenza di strisce verde scuro, portate su piccioli allungati, ellittiche.

Fiori: di colore violetto-roseo e dimensione 12-16 mm; sono riuniti in capolini terminali globosi di 1-4 cm, all'ascella delle foglie superiori.

Fioritura: tutto l'anno.

Frutto: legume.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie, raccolte prima della fioritura, si usano in insalate, zuppe e minestre, così come i semi. I fiori vengono consumati freschi in insalata oppure essiccati e miscelati alle farine. I fiori conferiscono aroma dolce alle tisane mentre le foglie conferiscono aroma di vaniglia.





# Viola odorata L.

Viola

Fam. Violaceae  
Specie erbacea perenne



## BOTANICA

Altezza: 5-15 cm.

Foglie: disposte in rosetta basale, verde scuro-bluastrre, cuoriformi, con una profonda insenatura basale, entrambe le facce sono pubescenti.

Fiori: di colore viola inteso, più raramente rosa o bianchi, dal profumo intenso e gradevole; sono portati su lunghi peduncoli. La corolla, di 1,5 cm, è composta da 5 petali, quelli laterali sono ripiegati verso il basso e ravvicinati al petalo inferiore, di maggiori dimensioni.

Fioritura: febbraio-aprile.

Frutto: capsule sub-globose a tre valve, coperte di fitti peli corti.

## UTILIZZI IN CUCINA

Le foglie, dal sapore delicato, vengono consumate fresche in insalata oppure cotte in zuppe e minestre. I fiori, dal sapore gentile e delicato, si consumano freschi in insalate e paté o vengono cristallizzati in albume e zucchero per decorare prodotti di pasticceria e confetteria. Sono utilizzati inoltre per realizzare vinaigrettes e decorare dessert e biscotti. Foglie e fiori possono essere usati per la preparazione di tisane.



**Proprietà e Committenza:** Parrocchia di San Pietro, Cherasco

**Alta Sorveglianza:** Dott.ssa Silvia Valmaggi

Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Asti Alessandria e Cuneo

**Progetto e direzione lavori:** Arch. Marialuce Reyneri di Lagnasco

**Consulenza botanica:**

Prof.ssa Valentina Scariot e Dott. Walter Gaino

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Torino.

Testi delle tavole botaniche a cura della dott.ssa Sonia Demasi

**Opere di restauro:** Costruzioni Valle Tanaro di Claudio Bernocco

**Opere a verde:** Vivai Barberis – Piante & Giardini, Cherasco

**Impianto d'irrigazione:** Pollice Verde di Fabrizio Sedici

**Impianto elettrico:** Impianti di Sicurezza - Matteo Morra

**Fornitura corpi illuminanti:** Nuova Luce S.R.L., Cherasco

**Opere da fabbro:** Marengo Massimo - Lavorazioni in ferro

**Comunicazione:** Associazione Le Terre dei Savoia

**Indirizzo:** Via N. S. del Popolo, CHERASCO

**ORARIO ESTIVO:** tutti i giorni, 9.00 - 19.00.

**ORARIO INVERNALE:** tutti i giorni, 10.00 - 17.00.

Per informazioni e visite guidate su appuntamento:

**Ufficio Turistico di Cherasco**

0172/427050 - [turistico@comune.cherasco.cn.it](mailto:turistico@comune.cherasco.cn.it)

## Fonti bibliografiche

**Anesini C., Werner S., Borda E. (1999).** Effect of *Tilia cordata* flower on lymphocyte proliferation: participation of peripheral type benzodiazepine binding sites. *Fitoterapia* 70 (4), 361-367 [https://doi.org/10.1016/S0367-326X\(99\)00049-0](https://doi.org/10.1016/S0367-326X(99)00049-0).

**Barros L., Carvalho A.M., Ferreira I.C. (2011).** Comparing the composition and bioactivity of *Crataegus monogyna* flowers and fruits used in folk medicine. *Phytochem Anal* 22 (2), 181-188 <https://doi.org/10.1002/pca.1267>. PubMed.

**Brickell C. (1996).** The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Dorling Kindersley Limited (London), pp.885

**Budzianowski J. & Budzianowska A. (2006).** Chromatographic and spectrophotometric analyses of the DPPH free radical scavenging activity of the fractioned extracts from *Lamium album* L., *Lamium purpureum* L. and *Viscum album* L. *Herba Pol.* 52 (1-2), 51-57.

**Christaki E., Bonos E., Florou-Paneri P. (2012).** Nutritional and functional properties of *Cynara* crops (globe artichoke and cardoon) and their potential application: a review. *Int. J. Appl. Sci. Technol.* 2 (2), 64-70.

**Corbetta F., De Santis A., Forlani L., Murari G., eds. (2001).** *Piante Officinali Italiane - Il Nuovo Lodi* (Bologna, Italy: Edagricole), pp. 872.

**Demir N., Gungor A.A., Nadaroglu H., Demir Y. (2014).** The antioxidant and radical scavenging activities of Primrose (*Primula vulgaris*). *Eur. J. Exp. Biol.* 4 (2), 395-401.

**Denoroy P. (1996).** The crop physiology of *Helianthus tuberosus* L.: a model oriented view. *Biomass Bioenergy* 11 (1), 11-32 [https://doi.org/10.1016/0961-9534\(96\)00006-2](https://doi.org/10.1016/0961-9534(96)00006-2).

**Dhawan K., Kumar S., Sharma A. (2001).** Anti-anxiety studies on extracts of *Passiflora incarnata* Linneaus. *J Ethnopharmacol* 78 (2-3), 165-170 [https://doi.org/10.1016/S0378-8741\(01\)00339-7](https://doi.org/10.1016/S0378-8741(01)00339-7). PubMed.

**Fu M., He Z., Zhao Y., Yang J., Mao L. (2009).** Antioxidant properties and involved compounds of daylily flowers in relation to maturity. *Food Chem.* 114 (4), 1192-1197 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.10.072>.

**Geng M., Ren M., Liu Z., Shang X. (2012).** Free radical scavenging activities of pigment extract from *Hibiscus syriacus* L. petals in vitro. *Afr. J. Biotechnol.* 11 (2), 429-435 <https://doi.org/10.5897/AJB11.3037>.

**Grzeszczuk M., Stefabuak A., Pachlowska A. (2016).** Biological value of various edible flower species. *Acta Sci. Pol. Hortic.* 15 (2), 109-119.

**Gunduz K. (2013).** Morphological and phytochemical properties of *Mahonia aquifolium* from Turkey. *Pak. J. Agric. Sci.* 50 (3), 439-443.

**Kontogianni V.G., Tomic G., Nikolic I., Nerantzaki A.A., Sayyad N., Stosic-Grujicic S., Stojanovic I., Gerathanassis I.P., Tzakos A.G. (2013).** Phytochemical profile of *Rosmarinus officinalis* and *Salvia officinalis* extracts and correlation to their antioxidant and anti-proliferative activity. *Food Chem* 136 (1), 120-129 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.091>. PubMed.

**Kucekova Z., Mlcek J., Humpolicek P., Rop O., Valasek P., Saha P. (2011).** Phenolic compounds from *Allium schoenoprasum*, *Tragopogon pratensis* and *Rumex acetosa* and their antiproliferative effects. *Molecules* 16 (11), 9207-9217 <https://doi.org/10.3390/molecules16119207>. PubMed.

**Lee B.B., Cha M.R., Kim S.Y., Park E., Park H.R., Lee S.C. (2007).** Antioxidative and anticancer activity of extracts of cherry (*Prunus serrulata* var. *spontanea*) blossoms. *Plant Foods Hum Nutr* 62 (2), 79-84 <https://doi.org/10.1007/s11130-007-0045-9>. PubMed.

**Lin L.Z., He X.G., Lindenmaier M., Yang J., Cleary M., Qiu S.X., Cordell**

**G.A. (2000).** LC-ESI-MS study of the flavonoid glycoside malonates of red clover (*Trifolium pratense*). *J. Agric. Food Chem.* 48 (2), 354-365 <https://doi.org/10.1021/jf991002+>. PubMed.

**Liu R.H. (2003).** Health benefits of fruit and vegetables are from additive and synergistic combinations of phytochemicals. *Am. J. Clin. Nutr.* 78 (3, Suppl), 517S-520S <https://doi.org/10.1093/ajcn/78.3.517S>. PubMed.

**Lu B., Li M., Yin R. (2016).** Phytochemical content, health benefits, and toxicology of common edible flowers: a review (2000-2015). *Crit Rev Food Sci Nutr* 56 (Sup. 1), S130-S148 <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1078276>. PubMed.

**Marzi V. & De Mastro G., eds. (2008).** *Piante Officinali* (Bari, Italy: Mario Adda), pp. 472.

**Maugini E., Maleci Bini L., Mariotti Lippi M., eds. (2006).** *Manuale di Botanica Farmaceutica*, VI edn (Padova, Italy: Piccin), pp. 490.

**Mlcek J. & Rop O. (2011).** Fresh edible flowers of ornamental plants - a new source of nutraceutical foods. *Trends Food Sci. Technol.* 22 (10), 561-569 <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2011.04.006>.

**Mohammed M.J. & Al-Bayati F.A. (2009).** Isolation and identification of antibacterial compounds from *Thymus kotschyanus* aerial parts and *Dianthus caryophyllus* flower buds. *Phytomedicine* 16 (6-7), 632-637 <https://doi.org/10.1016/j.phymed.2008.12.026>. PubMed.

**Muley B.P., Khadabadi S.S., Banarese N.B. (2009).** Phytochemical constituents and pharmacological activities of *Calendula officinalis* Linn (Asteraceae): a review. *Trop. J. Pharm. Res.* 8 (5), 455-465 <https://doi.org/10.4314/tjpr.v8i5.48090>.

**Nikolić M., Glamoclija J., Ferreira I.C., Calhelha R.C., Fernandes A., Marković D., Giweli A., Soković M. (2014).** Chemical composition, antimicrobial, antioxidant and antitumor activity of *Thymus serpyllum* L., *Thymus algeriensis* Boiss. and Reut and *Thymus vulgaris* L. essential oils. *Ind. Crops Prod.* 52, 183-190 <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2013.10.006>.

**Ochir S., Yuki T., Kanazawa T., Nishizawa M., Yamagishi T. (2013).** Two galloylated flavonoids as antioxidants in *Rosa gallica* petals. *Chem. Nat. Compd.* 49 (5), 940-942 <https://doi.org/10.1007/s10600-013-0787-6>.

**Petrova I, Petkova N, and Ivanov I. (2016).** Five edible flowers – Valuable source of antioxidants in human nutrition. *Int. J. Pharmacogn. Phytochem. Res.* 8, 604–610.

**Pignatti S. (1982).** Flora d'Italia. Edagricole (Bologna). Voll. I-II-III.

**Riaz M., Rasool N., Rasool S., Rashid U., Bukhari I.H., Zubair M., Noreen M., Abbas M. (2013).** Chemical analysis, cytotoxicity and antimicrobial studies by snapdragon: a medicinal plant. *Asian J. Chem.* 25 (10), 5479-5482.

**Rop O., Mlcek J., Jurikova T., Neugebauerova J. Vabkova J. (2012).** Edible flowers - a new promising source of mineral elements in human nutrition. *Molecules* 17 (6), 6672-6683 <https://doi.org/10.3390/molecules17066672>. PubMed.

**Sala A. Recio M., Giner R.M., Máñez S., Tournier H., Schinella G., Ríos J.L. (2002).** Anti-inflammatory and antioxidant properties of *Helichrysum italicum*. *J. Pharm. Pharmacol.* 54 (3), 365-371 <https://doi.org/10.1211/0022357021778600>. Pub.Med.

**Sandhya Deepika D., Sowjanya Lakshmi G., Laxmi Sowmya K., Sulakshana M. (2014).** Edible flowers - a review article. *Int. J. Adv. Res. Sci. Technol.* 3 (1), 51-57.

**Schütz K., Carle R., Schieber A. (2006).** *Taraxacum* - a review on its phytochemical and pharmacological profile. *J. Ethnopharmacol* 107 (3), 313-323 <https://doi.org/10.1016/j.jep.2006.07.021>. PubMed.

**Sendl A. (1995).** Allium sativum and Allium ursinum: Part 1: Chemistry, analysis, history, botany. *Phytomedicine* 1 (4), 323-339 [https://doi.org/10.1016/S0944-7113\(11\)80011-5](https://doi.org/10.1016/S0944-7113(11)80011-5). PubMed.

**Shi J., Gong J., Liu J.E., Wu X., Zhang Y. (2009).** Antioxidant capacity of extract from edible flowers of Prunus mume in China and its active components. *Lebensm. Wiss. Technol.* 42 (2), 477-482 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.09.008>.

**Sobolewska D., Podolak I., Makowska-Wąs, J. (2015).** Allium ursinum: botanical, phytochemical and pharmacological overview. *Phytochem Rev* 14 (1), 81-97 <https://doi.org/10.1007/s11101-013-9334-0>. PubMed.

**Velez Z., Campinho M.A., Guerra Â.R., García L., Ramos P., Guerreiro O., Felício L., Schmitt F., Duarte M. (2012).** Biological characterization of Cynara cardunculus L. methanolic extracts: antioxidant, anti-proliferative, antimigratory and anti-angiogenic activities. *Agriculture* 2 (4), 472-492 <https://doi.org/10.3390/agriculture2040472>.

**Vishal A., Parveen K., Pooja S., Kannappan N., Kumar S. (2009).** Diuretic, laxative and toxicity studies of Viola odorata aerial parts. *Pharmacol. Online* 1, 739-748.

**Wu L.C., Chang L.H., Chen S.H., Fan N.C., Ho J.A.A. (2009).** Antioxidant activity and melanogenesis inhibitory effect of the

acetonic extract of Osmanthus fragrans: a potential natural and functional food flavor additive. *Lebensm. Wiss. Technol.* 42 (9), 1513-1519 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.04.004>.

**Zeng Y, Deng M, Lv Z, and Peng Y. (2014).** Evaluation of antioxidant activities of extracts from 19 Chinese edible flowers. *Springerplus* 3, 315. <https://dx.doi.org/10.1186%2F2193-1801-3-315>

#### SITOGRAFIA:

**The Plant List (2013).** Version 1.1. Published on the Internet; <http://www.theplantlist.org/> (accesso effettuato durante il 2017).

## Guida alla lettura del giardino e schede botaniche

### Ringraziamenti:

*a don Angelo Conterno, Parroco di Cherasco, per la disponibilità e l'entusiasmo dimostrato durante l'intero percorso per la realizzazione dell'Antico Orto dei Padri Somaschi*

*alla Città di Cherasco e a tutta l'Amministrazione per aver accolto e supportato l'iniziativa*

*all'Associazione Le Terre dei Savoia per aver promosso il progetto e l'intera Rete dei Giardini delle Essenze*

*a tutti coloro che hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione del progetto*

### AUTORI:

Valentina Scariot, Walter Gaino, Sonia Demasi, Nicole Mélanie Falla, Marialuce Reyneri di Lagnasco, Martina Tagliarini

### EDITORE:

DISAFA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.  
Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095 Torino (TO)

ISBN: 978-88-99105-14-4