

FLORA E FAUNA DEL COMPITese

ALLORO

E' una *pianta aromatica* usata in cucina. Inoltre nel passato veniva utilizzato per preservare libri e pergamene e per preparare le classiche coroncine d'alloro.



Carta d'identità

Nome comune: Alloro

Nome scientifico: Laurus Nobilis

Famiglia: Laurace

Genere: Laurus

Specie: Laurus Nobilis

Diffusione: Zone costiere settentrionali del Mar Mediterraneo, dalla Spagna alla Grecia e nell'Asia Minore. In Italia cresce spontaneamente nelle zone centro-meridionali e lungo le coste, mentre nelle regioni settentrionali è coltivato

Habitat: Boschi e macchie. Cresce bene in qualsiasi tipo di terreno

Utilizzo: In cucina per aromatizzare carni e pesci, come rimedio casalingo per allontanare le tarme dagli armadi, per preparare decotti rinfrescanti e dalle qualità digestive o trattato con alcool per ricavarne un profumato e aromatico liquore dalle proprietà digestive, stimolanti, antisettiche ed è utile contro tosse e bronchite. Viene usata anche come pianta ornamentale



Tronco: Può arrivare fino a 10 m di altezza. È eretto e la corteccia è di colore verde-nerastra

Foglie: Ovate, sono verde scuro, coriacee, lucide nella parte superiore e opache in quella inferiore; sono inoltre molto profumate



Rami: Sono molto flessibili e lunghi. Possono partire dalla base della pianta, per poi diventare piccoli tronchi (come in figura), formando un vero e proprio arbusto



Frutti: Sono drupe nere e lucide (quando mature) con un solo seme



Fiori: È una pianta dioica che porta cioè fiori maschili e fiori femminili su piante separate. L'unisessualità è dovuta a fenomeni evolutivi di aborto a partire da fiori inizialmente completi. Nei fiori femminili infatti sono presenti 2-4 staminoidi (cioè residui di stami non funzionali). I fiori, di colore giallo chiaro, riuniti a formare una infiorescenza ad ombrella, compaiono a primavera