



Lentisco

Nome scientifico: *Pistacia lentiscum*

Categoria tassonomica: Specie

Famiglia :*Anacardiaceae*

Scheda tecnica

Caratteristiche:

Pianta sempreverde a portamento arbustivo alto 1 -3 m, raramente arboreo alto 6-8 m, con accentuato odore di resina; chioma generalmente densa per la fitta ramificazione, di forma globosa, con rami a portamento tendenzialmente orizzontale; corteccia squamosa di colore cenerino nei giovani rami e bruno-rossastro nel tronco; legno di colore roseo.

Foglie alterne, paripennate, glabre, di colore verde cupo, con 6-10 segmenti ottusi ellittico-lanceolati a margine intero e apice ottuso, lunghi fino a 30 mm, coriacee, glabre, con piccolo mucrone apicale e rachide leggermente alato.

Fiori unisessuali, attinomorfi, pentameri, tetraciclici, in pannocchie cilindriche brevi e dense disposte all'ascella delle foglie dei rametti dell'anno precedente; fiori maschili con 4-5 stami ed un pistillo rudimentale, vistosi per la presenza di stami di colore rosso vivo; fiori femminili verdi con ovario supero; petali assenti.

Frutto :drupe globose o lenticolari, di diametro 4-5 mm, carnose, rossastre, tendente al nero a maturità, contenenti 1 seme.

Impiego:

(Solo per le piante)

Il lentisco è considerata una specie miglioratrice nel terreno. I teneri germogli, freschi e poco tannici, sono appetiti dai ruminanti selvatici.

Il legname del lentisco è apprezzato per lavori di intarsio e per piccoli lavori al tornio, grazie alla sua durezza e al bel colore rosso-venato. In passato veniva usato per produrre carbone vegetale e ancora oggi è apprezzato per alimentare i forni a legna delle pizzerie in quanto la sua combustione permette di raggiungere in tempi rapidi alte temperature.

Le foglie, ricche di tannini, venivano usate per la concia delle pelli.

Effettuando incisioni sul tronco e sui rami si ottiene una resina che si rapprende all'aria (mastice); essa ha un odore caratteristico e viene chiamato mastice di Chio.

Il mastice, se masticato, diventa una pasta malleabile che aderisce ai denti e, grazie alla sua azione antinfiammatoria e antisettica, combatte la gengivite, la piorrea e profuma l'alito. Ancora oggi il mastice viene utilizzato come sostanza adesiva. Ha anche impieghi artistici: disciolto in essenza di trementina fornisce un'ottima vernice finale per i dipinti a tempera e ad olio soprattutto per restauri neutri su dipinti antichi.

L'olio essenziale prodotto dai frutti è considerato efficace nella cura dei reumatismi; esso ha proprietà balsamiche, antinfiammatorie, sedative ed antisettiche delle mucose; l'alto contenuto di sostanze tanniche ne fa un valido aiuto in caso di dissenterie, anche se l'uso del lentisco come pianta medicinale è attualmente sconsigliato per uso interno perché può provocare intossicazioni e fenomeni di intolleranza.

L'olio ricavato dai semi è usato in cosmetica per fare saponi con caratteristiche balsamiche ed antisettiche.

L'olio essenziale di Lentisco è un ottimo balsamico, tonificante e rinfrescante da aggiungere all'acqua del bagno. Può essere usato anche per profumare l'aria in casa. La resina essiccata può essere utilizzata per profumare gli armadi e tenere lontano gli insetti. In passato i frutti venivano sottoposti a bollitura e a spremitura per estrarre un olio impiegato come combustibile per l'illuminazione e come succedaneo dell'olio d'oliva per l'alimentazione, soprattutto nei periodi di carestia o in caso di scarso raccolto dagli olivi e dagli olivastri.

Anticamente le bacche erano usate per aromatizzare le carni e venivano usate in insalata insieme con altre erbe di prato o come mangime per gli uccelli.

Guide del Borsacchio – Progetto I.I.S. V.Moretti

Diffusione:

(Colorare la carta geografica)

