

GUIDA ALLE PIANTE, ALLA ERBE, AI FIORI DEL GIARDINO

di Edoardo Santoro

Nel giardino di Palazzo Madama è possibile conoscere e osservare ortaggi, piante officinali, ornamentali, fruttifere e spontanee, riscoprendo il valore di quelle specie vegetali ormai dimenticate, che costituiscono un prezioso scrigno per la tutela e la valorizzazione di numerose piante coltivate in epoca medievale e spontanee nel territorio piemontese. La scelta delle piante fa riferimento, oltre che ai documenti storici relativi al castello di Torino, alle indicazioni tratte dalle fonti antiche sui giardini medievali, grazie alle quali si ottiene un'ampia panoramica sulle piante che vi erano coltivate. In particolare, sono stati consultati il *Capitulare de villis* emanato da Carlo Magno intorno al 795, l'*Hortulus* di Walafrido Strabone (830 circa), il *Ruralium Commodorum libri XII* di Piero de' Crescenzi (1305) e il *Gran libro d'ore* di Anna di Bretagna, decorato dalle miniature di Jean Bourdichon (1503-1508). Lo studio di queste fonti ha consentito di stilare un elenco di oltre 50 ortaggi, 112 officinali, 31 alberi e arbusti con frutti commestibili, 22 rose, 130 spontanee e ornamentali. Tutte queste piante sono presenti a rotazione nelle diverse aree del giardino.

Viridarium

Il *Viridarium* occupa due zone del giardino, una dedicata ai piccoli frutti e agli alberelli con bacche commestibili, l'altra destinata alla coltivazione di alberi ad alto fusto, alberi da frutto e rose selvatiche. Nella prima si trovano arbusti di ribes rosso (*ribes rubrum* e *ribes petraeum*), bassi cespugli di uva spina (*Ribes uva-crispa*) ribes nero (*Ribes nigrum*), more e lamponi (*Rubus* diverse specie) arrampicati su graticci di vimini. Si tratta delle piante selvatiche tipiche del sottobosco, originarie di luoghi freschi montani e molto resistenti alle temperature rigide, che qui crescono all'ombra dell'edera selvatica che copre il muro di mattoni. La panca in rami di salice intrecciato è circondata da piante di fragoline di bosco (*Fragaria vesca*) e da arbusti di mirtillo (*Vaccinium myrtillus*), oggi sostituiti da specie più produttive di origine estera, ma qui presenti nella forma selvatica, meno sviluppata e appariscente, con frutti piccoli e gustosi.

I bordi dei sentieri sono arricchiti da arbusti e alberelli selvatici che producono frutti commestibili non comuni ma degni di attenzione. Il nespolo europeo (*Mespilus germanica*), coltivato da oltre tremila anni, ha raggiunto l'apice della popolarità nel Medioevo grazie alle proprietà astringenti del frutto, che va raccolto d'autunno quando le foglie cadono; la polpa quasi marcisce tanto che nei racconti di Canterbury (XIV secolo) Geoffrey Chaucer scrive: «...questo frutto, quanto più passa il tempo, tanto più diventa cattivo, finchè marcisce tra i rifiuti o sulla paglia». Il pero corvino (*Amelanchier ovalis*) è un piccolo arbusto che cresce ai margini dei boschi e nei campi abbandonati, produce piccoli frutti blu-nerastri, poco adatti al consumo fresco, che si possono trasformare in marmellate ricche di vitamina C. Regala anche una spettacolare fioritura bianca sui rami nudi poco prima del rigoglio vegetativo. Il sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) è ideale per attirare piccoli volatili, tanto che i cacciatori vi collocavano le reti per intrappolare i tordi e le tordelle che si avvicinavano ai piccoli pomi rossi autunnali. Infine la quercia o roverella (*Quercus pubescens*) a ridosso della porcilaia, ideale per la produzione di ghiande da sempre usate per l'alimentazione dei suini.

Il secondo *viridarium* è protetto da un filare di alberelli da frutto (amareni e susini) e basse siepi di arbusti da bacca (biancospini e crespini). Il ciliegio acido o amareno (*Prunus cerasus*) e il susino (*Prunus domestica*) sono piante a medio-basso sviluppo tra le più generose di fiori

alle porte della primavera e cariche di frutti all'inizio dell'estate. Si tratta di frutti piccoli e aciduli, ben diversi dalle attuali ciliegie e susine, adatti a comprendere le qualità organolettiche e lo scarso contenuto zuccherino dei frutti selvatici che venivano coltivati o crescevano spontanei in epoca medievale.

La siepe di biancospino (*Crataegus monogyna*) e crespino (*Berberis vulgaris*) rievoca l'uso medievale di piantare nelle campagne migliaia di questi arbusti spinosi per dividere gli appezzamenti di terreno. Alle esigenze di funzionalità si coniugava anche l'utilità delle bacche ricche di vitamina C, impiegate in medicina e in cucina.

Le due zone di sosta con panche circolari intrecciate e schienali in salice sono attorniate da gruppi di arbusti e alberi ad alto fusto. All'interno di ogni panca è stato creato uno spazio rialzato per la coltivazione di un ulivo (*Ulea europaea*) e di una palma da dattero (*Phoenix dactylifera*), piante mediterranee, sensibili al gelo, menzionate nei documenti quattrocenteschi del castello ed evidentemente coltivate da impavidi giardinieri per diletto dei suoi abitanti. Salici (*Salix viminalis* e *Salix purpurea*), evonimi (*Euonymus europaeus*) e noccioli (*Corylus avellana*) sono tra gli arbusti più facili da trovare in natura; grazie alla flessibilità del loro legno (in particolare i vimini ottenuti tagliando ogni anno la pianta al livello del terreno) erano impiegati per la realizzazione di cesti, manici, attrezzi e recinzioni. L'area ospita anche graticci su cui si arrampicano rose botaniche e di macchia (*Rosa canina*, *Rosa moschata*, *Rosa damascena*), utili barriere spinose ma anche piante fondamentali in alimentazione, erboristeria (le bacche) e cosmetica (i petali).

Castagno (*Castanea sativa*), noce (*Juglans regia*) e acero (*Acer campestre*) sono gli alberi ad alto fusto più famigliari del paesaggio rurale e collinare del nord Italia ma anche i più coltivati per il legno pregiato. In questo *viridarium* rappresentano l'ossatura del giardino, per ricreare un boschetto ombroso proprio come si immaginava potesse essere nel Quattrocento.

Orto

Tutta l'ala est è occupata dall'Orto, delimitato da una bassa recinzione in legno a losanghe. Esso è composto da diciotto aiuole rialzate, contenute da cordoli in salice intrecciato e circondate da sentieri in tronchetti di castagno. Le scarse informazioni presenti nei documenti storici sulla conformazione dell'orto del castello hanno indotto a progettare genericamente questo spazio come un piccolo orto botanico medievale, in grado di ospitare molte specie organizzate secondo aiuole tematiche:

1. Piante alimentari da foglia

Erbette di campo e foglie utilizzate a crudo o cotte in insalate e minestrone: rucola, cicoria e borragine, ma anche sedani, finocchi e bietole di cui si consumano il fusto o il gambo. Nella raccolta di leggi dal titolo *Capitulare de Villis* emanata da Carlo Magno intorno al 795, se ne citano nove affinché venissero coltivate negli orti del suo regno: lattuga, rucola, crescione, cicoria, senape, bietola, spinacio selvatico, cardo selvatico e atreplice.

2. Piante alimentari da radice

La parte commestibile è nella terra come per i bulbi di cipolla, scalogno, aglio o per le radici di carota, bardana e rafano. Sono genericamente chiamate *radices* da Piero de' Crescenzi nel suo trattato sulle tecniche di coltivazione *Ruralium commodorum libri XII* (1305), e rivestono un ruolo importante nell'alimentazione medievale per la facilità di conservazione sotto sale, sott'olio o essiccate.

3. Legumi e cereali

Sono tra le piante più coltivate nei campi per la produzione di semi (granaglie) a raccolta primaverile come avena, grano, farro e a raccolta estiva e autunnale come fagioli, ceci, piselli, fave e fienogreco. Una corretta rotazione di queste colture aumentava la produttività dei campi.

4. Cucurbitacee e ortaggi da frutto

I cetrioli, i meloni, le zucche a bottiglia e le melanzane sono originari dell'India e del Nord Africa, ma furono coltivati in Italia per primi dai Romani e si trovano citati anche nel *Capitulare de villis* di Carlo Magno insieme alla zucca selvatica (*Bryonia dioica*), oggi considerata tossica e pericolosa, ma un tempo impiegata in zuppe e minestroni dopo lunga cottura.

5. Piante aromatiche mediterranee ed erbe per condimenti.

Crescono spontaneamente nelle zone più miti dell'Italia. Al nord la coltivazione di salvia, rosmarino, santoreggia e origano fu introdotta in epoca medievale grazie ai dettami della Scuola medica salernitana, la più importante istituzione medica antica, che promosse l'uso di queste piante anche in cucina per insaporire le pietanze.

6. Piante aromatiche locali spontanee.

Crescono nei prati e nel sottobosco. Si raccoglievano soprattutto i semi (finocchio, carvi, cumino) e le foglie aromatiche (levistico, cerfoglio), usate non solo in erboristeria ma anche per realizzare bevande profumate e ritenute afrodisiache, a base di prezzemolo e maggiorana.

7. Piante tessili e per usi domestici

Dallo stelo di piante come lino e canapa si ottengono fibre vegetali per tessuti e vestiti, mentre dal cardo dei lanaioli si raccolgono le infiorescenze essiccate per cardare la lana. Le foglie della saponaria hanno proprietà detergenti.

8. Piante tintorie

Le piante usate per colorare i tessuti hanno conosciuto nel Medioevo il periodo di maggiore importanza e sviluppo. Contengono pigmenti coloranti in grado di tingere le fibre tessili di giallo, un colore facile da ottenere con reseda (*Reseda luteola*) e ginestra (*Genista tinctoria*), di blu con il guado (*Isatis tinctoria*), di rosso con la robbia (*Rubia tinctorum*) e di arancione con lo zafferano (*Crocus sativus*). colori rari e pregiati.

9. “Il giardino di Maria”

In ogni orto e in ogni chiostro medievale un'area ristretta veniva riservata alle piante dedicate alla Madonna. Erano le rose candide e profumate (*Rosa damascena*, *Rosa moschata*, *Rosa alba*), i gigli come quello di San Antonio di origine persiana (*Lilium candidum*) o quelli spontanei dei boschi montani (*Lilium martagon*), simboli di purezza.

10. Piante decorative

In occasione delle feste religiose si realizzavano mazzi fioriti per ornare gli altari e le cappelle o si creavano tappeti di fiori spontanei con fiordalisi (*Centaurea cyanus*), papaveri (*Papaver rhoeas*), nigelle (*Nigella damascena*), margherite (*Bellis perennis*), scabiose (*Scabiosa columbaria*) e salvie (*Salvia nemorosa*).

11. Piante tossiche e malefiche

Contengono sostanze tossiche che, proprio per questa caratteristica, assumevano il ruolo di scacciadiavoli, come la ruta, o venivano impiegate per la preparazione di pozioni velenose, come digitale (*Digitalis purpurea*), aconito (*Aconitum vulparia*) e belladonna (*Atropa belladonna*). Tutte specie dalle quali, con le dovute cautele, si estraevano anche sostanze come la digitalina e l'atropina, usate in medicina.

12. Piante magiche e simboliche

Intorno ad alcune piante si crearono nel Medioevo leggende e simbolismi legati al culto religioso, ai segni astrali, alla stregoneria e all'alchimia. Tra le più note vi erano il giusquiamo (*Hyoscyamus niger*) e la mandragora (*Mandragora officinarum*), considerate erbe delle streghe. L'alchemilla (*Alchemilla vulgaris*) era impiegata dagli alchimisti per via delle "perle" d'acqua che si raccolgono sul fondo delle foglie.

13. I segni della natura

Nel Medioevo era comune associare le caratteristiche morfologiche delle piante alle proprietà terapeutiche. Per il disegno a reticolo delle sue foglie, la *pulmonaria* era usata come medicina per i bronchi, mentre la forma trilobata delle foglie dell'*hepatica* la associava ai benefici per il fegato.

14. Toccasana e panacee

Per panacea si intendeva un rimedio contro tutti i mali: queste piante erano impiegate per curare ogni genere di malattia (malva, calendula, assenzio), anche la peste (angelica), o come antidoti prodigiosi e antiveleno (salvia e sclarea).

15. Piante medicinali vulnerarie

Per le loro proprietà cicatrizzanti erano usate per curare le ferite, le ustioni e talvolta per bloccare le emorragie. Achillea, potentilla e iperico freschi o essiccati erano sempre a portata di mano per le cure di "primo soccorso".

16. Piante medicinali digestive e purgative

Queste piante, dal sapore amaro, venivano utilizzate per la loro capacità di stimolare la digestione o l'appetito (tanaceto, balsamita, abrotano), o per i loro effetti purganti, nei casi in cui il sapore fosse molto sgradevole (euforbia e ricino).

17. Piante medicinali espettoranti e febbrifughe

Nel Medioevo la febbre quotidiana, la *terzana* e la *quartana*, tosse e problemi respiratori erano mali comuni. Perciò le erbe per curarsi, come la camomilla, l'altea, la filipendula e il verbasco, spesso spontanee nei prati, venivano anche coltivate dentro le mura del castello, in modo da renderle sempre disponibili.

18. Piante per le donne

I trattati erboristici venivano generalmente scritti dagli uomini, ma riservavano ampio spazio ai rimedi strettamente legati ai problemi femminili con preparati a base di ruta, melissa e artemisia.

All'orto si accede attraverso due cancelletti sormontati da un arco su cui corrono rose e ortaggi rampicanti. Ai lati due fontanelle, elemento frequente negli orti dei castelli, forniscono acqua corrente per l'irrigazione. L'orto è affiancato da due filari di alberi da frutto coltivati a spalliera, una tecnica consueta nelle nostre campagne e già descritta da Piero de Crescenzi nel *De rerum agricultura* del 1311. Si tratta di antiche varietà di meli e peri che delimitano l'orto insieme alle basse recinzioni su cui crescono piante di uva da vino. Freisa, nebiolo e moscato sono i vitigni più antichi del territorio piemontese da cui si sono originati altre importanti uve da vino come barbera, barbaresco e arneis. Sulla palizzata davanti all'orto, sulle pergole e su appositi supporti in legno e vimini, crescono ortaggi rampicanti come le zucche a bottiglia (*Lagenaria siceraria*), di origine indiana, e i fagioli africani (*Vigna unguiculata*), già coltivati e apprezzati dai Romani e oggi inselvaticiti in buona parte del territorio italiano. Sono piante molto diverse dalle specie usate oggi come alimento, che derivano dalle zucche americane (*Cucurbita*) e dai fagioli messicani (*Phaseolus*).

L'orto comprende anche la zona del pollaio, sopraelevato rispetto al terreno e dotato di una scaletta che consente la cova delle uova al sicuro dagli animali selvatici. Accanto al recinto per le galline si trovano piccole zone di cereali e legumi, le stesse granaglie di cui si cibano i volatili.

Il giardino del principe

Protetto dalle mura del fossato e da una fitta siepe di arbusti e alberelli sempreverdi, quest'area si trasforma in un giardino privato e riservato, proprio come un tempo poteva essere la zona per la nobiltà. Una traccia di sentiero in pietra si snoda lungo il prato fiorito, passa per la "stanza" della fontana e si conclude sotto la topia (o pergola), le tre aree principali di questa parte del giardino. Il prato fiorito è costituito da un tappeto erboso costellato di piante ornamentali ben visibili e distanziate tra di loro: aquilegie (*Aquilegia vulgaris*), primule (*Primula vulgaris* e *Primula veris*), margherite (*Bellis perennis*, *Leucanthemum vulgare*), fiordalisi (*Centaurea cyanus*) e viole (*Viola tricolor* e *Viola arvensis*) sono coltivate secondo la concezione medievale in modo da spiccare per la loro individualità e non come bordura o macchia di colore. Si tratta principalmente di piante a fioritura primaverile che si alternano a bulbose spontanee come narcisi, crochi, muscari e giacinti selvatici. Manca il tulipano, di origine turca, che fa il suo arrivo in Europa dalla Persia solamente nel XVI secolo. La striscia di terreno a ridosso delle mura, umida e ombreggiata, consente di coltivare molte piante del sottobosco, le più comuni fuori dalle mura dei castelli del nord Italia: felci, gerani selvatici, mughetti, anemoni, campanule, ciclamini e pervinche sono presenti anche in altre parti del giardino a testimoniare la ricchezza floristica dei boschi piemontesi.

La fontana sorge sull'unica zona con pavimentazione in ciottoli ed è circondata da alti graticci, quasi a creare una stanza più intima riservata a dame e principesse: qui si trovano le piante più profumate e dai fiori più appariscenti di cui i signori amavano circondarsi. Rose, clematidi e caprifogli crescono sui graticci mentre gigli (*Lilium candidum*), iris (*Iris germanica*), ellebori (*Helleborus niger*) e peonie (*Paeonia officinalis*) si trovano nelle aiuole e nei vasi. Il giardino del principe si conclude sotto la topia, un pergolato in legno di castagno con grandi archi in rami di salice avvolti su loro stessi. Piccoli frutti e aromatiche consentivano di raccogliere in ogni momento frutti freschi e foglie profumate per aromatizzare le bevande. Diverse uve da tavola si arrampicano sulla pergola insieme con le rose rampicanti e ombreggiano i sedili in mattoni, ornati da vasi di maggiorana, menta e melissa e da arbusti di ribes rosso.