

A close-up photograph of the Lentisco plant, showing clusters of small, bright red flowers with yellow centers and green buds. The leaves are green and elongated. The background is dark and out of focus.

LENTISCO

il richiamo delle radici

di Annalisa Bari

This old plant, abundantly spread in coast scrub, is a symbol of the of attachment to one's own land. It colours deep green Apulia landscape.

Diffusa abbondantemente nella macchia costiera, questa antica pianta, simbolo dell'attaccamento alla propria terra, colora di verde intenso il paesaggio pugliese.

Simbolo dell'attaccamento alla propria terra per le sue profonde e pressoché indistruttibili radici, il lentisco veniva bruciato dai condottieri romani davanti alle truppe in partenza. L'aspro fumo di essenza resinosa, aspirato, doveva imprimersi nella memoria olfattiva di ciascuno, come richiamo costante al suolo natio. E quindi auspicio di sopravvivenza e di ritorno.

Antica e tipica pianta delle coste mediterranee, il *pistacius lentiscus* è un arbusto sempreverde dalla corteccia grigio-cinerino e dalle foglie piccole, coriacee, protette da cera, adatte a non disperdere l'acqua durante le lunghe estati siccitose e ad allontanare il pascolamento col loro odore resinoso.

E' proprio la resina, estratta dal tronco, la ricchezza di questa pianta, comunemente chiamata mastice di Chio perché particolarmente pregiata in quell'isola greca, dove fin dall'antichità fu lavorata e impiegata per la sua azione benefica sul cavo orale, come rassodante delle gengive, purificante dell'alito, ma anche come collante. Tuttora viene usata per la preparazione di chewing gum, di dentifrici, di preparati odontotecnici, in profumeria e come additivo dell'incenso utilizzato nei riti religiosi. Si ricava praticando incisioni sul tronco e sui rami da cui cola e si rapprende all'aria sottoforma di piccole masse tondeggianti traslucide di colore giallastro.

Dalle foglie del lentisco si estrae un olio che anticamente veniva usato come combustibile per l'illuminazione, per la concia delle pelli e come antidiarroico, mentre oggi viene impiegato per la preparazione di vernici paglierine per pittura, per restauri neutri su dipinti antichi, per la preparazione dell'Olio Santo quaresimale.

ORIZZONTE
VERDE

15



L'olio si estrae anche dal frutto, una piccola drupa rosso scuro, al cui interno si nasconde un seme verde brillante a forma di lenticchia (da cui il nome) che può essere mangiato come un pistacchio.

Nulla si spreca di questa pianta preziosa. Il legno, liberato dalla scorsa, si presenta di un bel colore rosato con venature delicate e ben si presta per intagli ed intarsi levigati e puri. Bruciato, dà un carbone vegetale resistente e profumato che, nei forni a legna, raggiunge in tempi rapidi alte temperature. Persino dalle ceneri, ricche di potassio, si può ottenere un ottimo sapone, detto sapone nero per via del colore.

I pugliesi chiamano il lentisco *ristincu* per la natura selvatica della pianta, diffusa abbondantemente nella macchia costiera, ma lo coltivano anche, per abbellimento di giardini mediterranei, di giardini rocciosi, di aiuole e siepi geometriche nelle città.

I fioristi ne adoperano i rami nelle composizioni floreali per la lucentezza delle foglie, le casalinghe ne fanno un liquore digestivo unendolo all'anice e al finocchio, secondo una ricetta antichissima che potrebbe avere la stessa derivazione del più famoso *Ouzo* greco.

Non sfuggi il fascino di questa pianta all'italianista e scrittrice Maria Corti che, cantando il Salento come "*terra te sule, te mare, te ientu*", dove "ogni legno ha il suo fumo", ci ha lasciato pagine indimenticabili, accarezzate da venti che soffiavano impetuosi e dolci come brezze, venti che sanno di timo, di finocchio selvatico, di lentisco, capaci di suscitare struggente nostalgia in chi da questa terra è lontano.





Roman leaders were used to burn lentisk in front of the leaving troops as a symbol of attachment to one's own land because of its deep and almost indestructible roots. The pungent smoke of resinous essence when inhaling it remained impressed on everybody's olfactory memory as a steady call to home. Therefore as an omen of survival and homecoming, Pistacia lentiscus is an ancient plant typical on the Mediterranean coasts. It is an evergreen shrub with pale grey bark, coriaceous waxed small leaves fit for not wasting water during long dry summers and repelling grazing by their resinous smell.



This plant's wealth is just the resin (extracted from its trunk) commonly called Chios mastic because it was particularly valuable in that Greek isle where since ancient times it was worked and used for its beneficial action on the oral cavity as a gum-toning, breath purifying, but even as an adhesive. It is still used to make chewing gums, toothpastes, prosthodontics preparations, in perfumery, and as an additive of incense for religious use. It is extracted making cuts on the trunk and on the branches from where it oozes and thickens in small translucent yellowish bubbles.

The oil extracted from the lentisk's leaves was used as a fuel for lighting, for



tanning and antidiarrhoeal in ancient times, today it is used to make straw-coloured paints, neuter restorations of old paintings and the Lent holy oil.

The oil can be extracted even from its fruit that is a small deep red drupe whose bright green stone, (lentil-shaped, the reason why it is called lentisk) can be eaten as a pistachio.

Nothing of this rich plant is wasted. Its delicate pinky-veined wood, freed from the bark, is suitable for pure and smooth carvings and inlaid work. Once burnt, it gives a strong and smelled charcoal which reaches high temperatures in short time in wood-burning ovens. Even its ashes rich in potassium give a very good soap, called black soap because of its colour.

Apulia people call lentisk *ristincu* for the wild nature of this plant abundantly spread in the coast scrub, but it is even grown to embellish the Mediterranean gardens, rock gardens, flower-beds and towns' geometrical hedges.

Florists use its branches for flower compositions for its leaves' brightness, housewives make a digestive liqueur joining anise and fennel according to a very old recipe that can come from the more famous Greek Ouzo.

Its charm did not escape Maria Corti (Italianist and writer) who, telling of the Salento as the "land of sun, sea and wind" where "each wood has its own smoke", has left unforgettable pages, caressed by strong and gentle winds blowing in the smells of thyme, wild fennel, lentisk able to arouse aching nostalgia in those who are far from this land.