



P. terebinthus

Pistacia terebinthus

Famiglia ANACARDIACEAE

TEREBINTO

ETIMOLOGIA - Il termine generico è il nome comune latino del Pistacchio (*Pistacia vera* L.), derivato dal corrispondente termine greco 'pistáke' o 'pistákia' probabilmente di origine persiana. Il termine specifico è il nome comune della pianta, derivante dal greco 'terebinthos' era quello utilizzato per indicarne la resina.

AMBIENTE - rupi calcaree, pendii aridi, margini dei boschi, è presente in tutte le regioni italiane con esclusione della Val d'Aosta. Il Terebinthus è una pianta rustica e assai resistente alla siccità, dotata di un apparato radicale sviluppato e profondo che resiste anche molto bene al gelo.

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - cespuglio o piccolo albero alto 1-5 m con odore resinoso. Corteccia: bruno rossastra, glabra nei rami giovani e con lenticelle lineari longitudinali di 1 mm

FOGLIE decidue, alterne, con picciolo rossastro, un poco allargato alla base, ma non alato, sono imparipennate, con generalmente 9 foglioline alterne.

FIORI privi della corolla, i maschili hanno il calice diviso in 5 lacinie più o meno uguali, lanceolate, acute, 5 stami pupurei opposti ai sepali, filamenti cortissimi e antere grosse verdi e rosse; quelli femminili invece formati da 3 carpelli saldati, supero rosso con 3 stili saldati soltanto in basso e tre stimmi porpora.

FRUTTI a grappolo sono piccole drupe subglobose, apiculate, dapprima verdastre poi rosso-brunastre.

USI

Il suo legno viene utilizzato per ricavarne oggetti col tornio, per la produzione di carbone e per il riscaldamento, dalla corteccia si estrae una resina, dotata di proprietà astringenti, digestive, emostatiche ed espettoranti. Dai suoi semi si ricava un olio alimentare; le galle e le foglie invece venivano utilizzate con fini terapeutici o con scopi ornamentali per siepi e giardini.

Ai suoi frutti si attribuiscono proprietà afrodisiache e diuretiche.

In Oriente viene usata come masticatorio per profumare l'alito e rinforzare le gengive, a Cipro invece per preparare dei particolari tipi di pane, a Creta per la preparazione di un particolare liquore ed in Turchia per una bevanda simile al caffè.

Recentemente la Pistacia è utilizzata con fini farmacologici.