

Il minilibro delle piante della macchia mediterranea

Mirto

Si usa per fare un ottimo liquore.
In cucina aiuta ad aromatizzare alcune carni

Lentisco

Il suo legno viene usato per alimentare i forni delle pizzerie.
In passato la sua resina gialla veniva usata come gomma da masticare

Alloro

Pianta della sapienza e della gloria per greci e romani, oggi le sue foglie insaporiscono la nostra cucina e il legno tiene lontani gli insetti dai nostri Cassetti

Alaterno

Il suo legno è molto duro ed è chiamato "legno puzzo" perchè appena tagliato emana un odore molto sgradevole

Corbezzolo

Bianchi i fiori, verdi le foglie, rossi e gustosi i frutti, ne fanno la pianta simbolo della nostra nazione



Il Carrubo che viene da lontano

Probabilmente è originario dell'Anatolia, della Siria e della Cirenaica, viene coltivato da secoli

I Greci lo introdussero in Grecia e in Italia; gli Arabi lo diffusero in Nord Africa fino al Marocco e in Spagna

Nei XIX secolo dei religiosi spagnoli lo portarono in Messico e in California

Produce fino a 200 kg di frutti: grossi baccelli la cui polpa seccata e macinata dà una farina molto nutriente. I baccelli, dolci, sono destinati soprattutto a mangime per animali