



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA



Sistema dei Musei e Orto Botanico (MuseOmoRE)
GEMMA - Museo Mineralogico e Geologico Estense

DESCRIVERE
IL MONDO MINERALE
E DEI VIVENTI

**Le parole sono pietre,
le pietre sono parole**

Venerdì 15 settembre

ORE 16-18

• Laboratorio *Parliamo come scienziati*

ORE 18.30

• Inaugurazione mostra

• Presentazione del volume

I Minerali della provincia di Modena



Ph: Enzo Pincaldi

*Mineralogia, botanica, zoologia, paleontologia, anatomia...
Tutte le scienze hanno l'esigenza di classificare e dare un nome
ai materiali oggetto del loro studio, affinché la comunità scientifica
possa usare un linguaggio chiaro e univoco.
Nei secoli scorsi, infatti, la mancanza di regole precise di nomencla-
tura ha creato una certa confusione e numerosi fraintendimenti.*



*Il percorso espositivo consente al pubblico di accostarsi alla no-
menclatura ufficiale, addentrandosi nelle regole ferree - e apparen-
tamente misteriose - della denominazione scientifica dei minerali e di
tutto ciò che compone il mondo naturale.*

*Un gioco di parole finale consentirà ai visitatori di cimentarsi diver-
tendosi con la nomenclatura scientifica.*

*Il percorso espositivo è collegato al Laboratorio per ragazzi 8-11 anni
Parliamo come scienziati.*

Venerdì 15 settembre

Ore 16-18 Laboratorio Parliamo come scienziati

Ore 18.30 Inaugurazione mostra alla presenza dei curatori
e di **Emiro Endrighi** - Direttore del Sistema dei Musei e Orto Bota-
nico (MuseOmoRE)

Presentazione del volume *I Minerali della provincia di Modena*
pubblicato da AMI - Associazione Micromineralogica Italiana

Il volume verrà illustrato da alcuni degli autori:

Maurizio Scacchetti - AMI e Società Reggiana di Scienze Naturali
Riccardo Fantini - Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche
Unimore

Ai presenti verrà distribuito un ricordo dell'iniziativa.

A CURA

Sistema dei Musei e Orto Botanico (MuseOmoRE):
Emiro Endrighi (direttore), **Giovanna Barbieri**, **Milena Bertacchini** (coord.),
Andrea Gambarelli, **Alessandra Lucco**, **Giovanna Menziani**,
Patrizia Rufinelli, **Ciro Tepedino**

IN COLLABORAZIONE

Università di Modena e Reggio Emilia:
Giovanna Bosi, **Riccardo Fantini**, **Chiara Fioroni**, **Roberta Bombini**,
Sabrina Gemmi, **Giulia Mattei**
Società Reggiana di Scienze Naturali: **Maurizio Scacchetti**

DOVE

Museo Universitario GEMMA - Museo Mineralogico e Geologico Estense
Sistema dei Musei e Orto Botanico (MuseOmoRE)
Largo Sant'Eufemia, 19 - 41121 Modena

ORARI DURANTE IL FESTIVALFILOSOFIA

Venerdì 15 settembre ore 18-21 - Laboratorio per ragazzi: ore 16-18
Sabato 16 settembre ore 14-21 - Laboratorio per ragazzi: ore 16-20
Domenica 17 settembre ore 14-19 - Laboratorio per ragazzi: ore 15-18

VISITE GUIDATE ALLA MOSTRA

Ogni 30' con ingresso contingentato, durata della visita 20'
Sabato 16 settembre ore 16-20 / Domenica 17 settembre ore 15-18

CONTATTI

E-mail: museo.gemma1786@unimore.it - Tel. 059 205 5811 - 059 205 5873
www.museogemma.unimore.it @museogemma

BOTANICA

A cura di Giovanna Barbieri, Giovanna Bosi

CHI REGOLA LE “PAROLE” DEL MONDO VEGETALE?

Il Codice Internazionale di Nomenclatura per Alghe, Funghi e Piante, gestito e aggiornato da IAPT (International Association for Plant Taxonomy - <https://www.iaptglobal.org/>).

Questo codice è l'insieme di regole e raccomandazioni che governano la denominazione scientifica di tutti gli organismi fotosintetici, quindi “alghe” e piante terrestri, oltre che dei funghi (che non effettuano fotosintesi ma che da sempre sono tradizionalmente inclusi negli studi di botanica sistematica). La versione più aggiornata di questo codice è stata pubblicata nel 2018.

***Bellis perennis* L. – PRATOLINA**

Nomi dialettali in Emilia Romagna: Galinella, Margaritéina, Margaretta, Malgaretta, Margarita, Margaritéin, Prim fior, Margatén, Margaridén, Fior brusa j'oecc

Bellis dal latino *bellus*, piacevole (per il fiore molto grazioso),
perennis dal latino *perennis*, che dura a lungo (per indicare una pianta che vive più di due anni).

Autore binomio (nel 1753): L. = Carl Linnaeus (Svezia)



Pianta erbacea - famiglia Asteraceae

Nativa in Italia, elemento caratterizzante di molti prati, ha un certo valore ecologico ma rientra pure nelle tradizioni etnobotaniche sia per uso fitoterapico che alimentare, oltre che in giochi e riti magici.

Foglio di erbario moderno; esemplare raccolto, determinato ed essiccato da G. Barbieri (anno 2023)
Orto Botanico UNIMORE

Note ecologiche

È una pianta che potenzialmente può fiorire tutto l'anno (con una “pausa” estiva). Molto comune in tutto il territorio, si trova dalla pianura alla montagna (fino a 2000 m). Pianta tipica di incolti, prati, luoghi calpestati, è considerata generalmente sinantropica (che accompagna quindi l'uomo e le sue attività).

Note etnobotaniche

Da sempre è simbolo della primavera. Le sue rosette basali (giovani foglie) possono essere consumate crude in misticanze o cotte (anche in zuppe o minestre) e dai capolini fioriti si possono ottenere infusi, mentre dalle sue foglie un succedaneo del the. Foglie e fiori hanno diversi usi fitoterapici viste le proprietà della pianta (effetto depurativo, rinfrescante, calmante, tonico, vulnerario, lassativo). I suoi fiori sono usati in molte parti d'Italia per costruire ghirlande o come mezzo per ottenere responsi amorosi (... m'ama? non m'ama? ...).

***Castanea sativa* Mill. – CASTAGNO COMUNE**

Nomi dialettali in Emilia-Romagna: Castagn

Castanea da uno dei termini con cui i Latini (e prima di loro i Greci) chiamavano l'albero e i suoi frutti,

sativa dal latino *satum*, seminato, piantato (quindi coltivato per essere mangiato).

Autore binomio (nel 1768): Mill. = Philip Miller (Gran Bretagna)

Pianta arborea – famiglia Fagaceae



Albero da frutto, considerabile (ormai con una certa sicurezza) nativo per il territorio italiano ma sicuramente potenziato con la coltivazione dal periodo romano in poi, prima soprattutto per il suo legno e poi per i suoi frutti. Dal Medioevo le castagne, da cui si può ricavare farina, divennero in alcune zone d'Italia così importanti per la sussistenza di alcune fasce della popolazione da far meritare alla pianta l'appellativo di "albero del pane", risorsa fondamentale da avere vicino se i cereali scarseggiavano.

Tavola dal volume Flora von Deutschland (edizione 1882 curata da Ernst Hallier)
Biblioteca Orto Botanico UNIMORE

Note ecologiche

Albero caducifoglio, presente in boschi (generalmente su terreno acido) in tutto il territorio, soprattutto nella fascia collinare e montana fino a 1200 m (mentre è assente dalle pianure alluvionali). Il suo polline può risultare allergenico.

Note etnobotaniche

È una pianta che ha diversi usi in campo fitoterapico e cosmetico, ma sono più diffusi gli utilizzi alimentari e artigianali. Ancora oggi le castagne sono un prodotto importante per alcune aree montane di alcune regioni italiane. Possono essere consumate (previa cottura – o arrostita o bollita in acqua o latte) intere, oppure vengono fatte seccare e spesso trasformate in farina, prodotto che viene utilizzato per realizzare diversi piatti (torte, frittelle, polentine, ...). Il legno è spesso utilizzato in ambito agricolo (paleria, recinzioni) ma anche per altri manufatti (botti, mobili, ceste, ...).

***Ophrys bertolonii* Moretti – OFRIDE DI BERTOLONI**

Nomi dialettali in Emilia-Romagna: no (ma in generale i suoi epiteti dialettali significano "uccellino che si specchia")

Ophris dal greco *ophrys*, sopracciglio, forse per il labello spesso molto peloso (soprattutto ai margini),

bertolonii perché specie dedicata al medico, naturalista e botanico italiano Antonio Bertoloni (1775-1869), professore di Botanica all'Università di Bologna, Prefetto dell'Orto Botanico e autore della "Flora Italica"

Autore binomio (nel 1823): Moretti = Giuseppe Moretti (Italia)

Pianta erbacea – famiglia Orchideaceae



Nativa in Italia, protetta a livello nazionale ma presente in molte regioni del nostro paese. Il genere *Ophrys* ha un complesso meccanismo di impollinazione, in cui il labello per forma e odore simula un imenottero femmina e attrae i maschi che tentando di copulare con esso determinano l'attaccamento della massa pollinica al loro corpo.

Foglio dell'Erbario Storico, Orto Botanico UNIMORE

Note ecologiche

Fiorisce tra aprile e maggio. È tipica di garighe, prati magri assolati, macchie e radure boschive. Presente in quasi tutte le regioni d'Italia (non è stata segnalata solo in Valle d'Aosta e in Sardegna), è stata inserita nella Lista Rossa delle piante italiane ma con un livello di minor preoccupazione per la sua conservazione rispetto ad altre specie vegetali.

Note etnobotaniche

Per le specie del genere in alcune zone d'Italia c'è la consuetudine di bollire il tubero (ricco di mucillagine e amido) e di utilizzarlo, soprattutto per i bambini, contro la diarrea. Per qualche specie (es. *O. sphegodes* Mill.) il tubero cotto è anche consumato solo come alimento.

***Salvia officinalis* L. – SALVIA COMUNE**

Nomi dialettali in Emilia-Romagna: Selvia, Sévia

Salvia dal latino *sàlvo*, salvare (collegato alle grandi capacità curative del genere)

officinalis dal latino *officina*, laboratorio, (per indicare una pianta molto utilizzata nella farmacopea).

Autore binomio (nel 1753): L. = Carl Linnaeus (Svezia)

Pianta erbacea - famiglia Lamiaceae

Una delle piante officinali per eccellenza, nativa in Italia ma con molte forme coltivate. Estremamente utile in campo curativo (pure in veterinaria) e nella cosmesi, ma apprezzata anche come erba condimentaria e aromatica in cucina. Ha diversi usi tradizionali in ambito magico e rituale.

Note ecologiche

Fiorisce da marzo a maggio. In Italia ampiamente coltivata, è forse presente (anche se in maniera rara) allo stato spontaneo e considerata nativa in diverse regioni (si trova su rupi aride e pietraie fino a 300 m), mentre in altre è catalogata come alloctona naturalizzata o casuale.

Note etnobotaniche

È una pianta quasi immancabile negli orti italiani, ma alcune sue varietà hanno anche usi ornamentali in giardino. Vengono utilizzate soprattutto le sue foglie e ha moltissimi impieghi. In cucina è un'ottima aromatica (in Emilia non manca mai nel condimento dei tortelli di ricotta e bietole ma è altresì utile nella cottura di carni), le foglie vengono anche fritte dopo averle pastellate o sono utilizzate per

realizzare liquori (sia in Friuli che in Abruzzo). Ha molte qualità che la rendono preziosa in campo fitoterapico/cosmetico (effetto digestivo, antispasmodico, antisudorifero, antisettico, contro ulcere e geloni, per igiene di denti e gengive). In alcune zone d'Italia in passato le sue foglie essiccate venivano fumate al posto di quelle del tabacco e ha svariati usi nella ritualità magico/religiosa (ad esempio, è utilizzata in Sicilia per riempire i cuscini su cui posare la testa dei defunti).

Bibliografia/sitografia consultata

- AA.VV. (1983) Alberi e arbusti dell'Emilia-Romagna. Regione Emilia-Romagna, Bologna.
- AA.VV. (1987) Le piante officinali del Giardino di Casola Valsenio. Regione Emilia-Romagna, Bologna.
- AA.VV. (2005) Plant Names Explained. Hillier and D&C, Cincinnati.
- ACTA PLANTARUM (2023) <https://www.actaplantarum.org/>
- André J. (2010) Le Noms des Plantes dans la Rome antique. Edition Les Belles Lettres, Paris.
- Atzei A.D. (2009) Le piante nella tradizione popolare della Sardegna. Carlo Delfino editore, Sassari.
- DRYADES - Portale della Flora italiana (2023) <https://dryades.units.it/floritaly/>
- Harrison L. (2013) Latino per giardinieri. Guido Tommasi Editore, Milano.
- Guarrera P.M. (2006) Usi e tradizioni della flora italiana. Aracne, Roma.
- Mattiolo O. (1918) Phytoalimurgia Pedemontana. Blu Edizioni, Peveragno (2001 - ristampa anastatica a cura di B. Gallino e G. Pallavicini).
- Orsenigo S., Fenu G., Gargano D., Montagnani C., Abeli T., Alessandrini A., Bacchetta G., Bartolucci F., Carta A., Castello M., Cogoni D., Conti F., Domina G., Foggi B., Gennai M., Gigante D., Iberite M., Peruzzi L., Pinna M.S., Prosser F., Santangelo A., Selvaggi A., Stinca A., Villani M., Wagensommer R.P., Tartaglioni N., Duprè E., Blasi C., Rossi G. (2021) Red list of threatened vascular plants in Italy. Plant Biosystems, 155: 310-335.
- Penzig P. (1924) Flora popolare italiana. Orto Botanico della Reale Università, Genova.
- Picchi G., Pieroni A. (2005) Le Erbe (collana Atlante dei prodotti tipici). INSOR/RAI, Roma.
- Pignatti S., Guarino R., La Rosa M. (2017–2019) Flora d'Italia (II ed.). Edagricole, Bologna.
- POWO – Plants of the World (2023) <https://powo.science.kew.org/>
- Quattrocchi U. (2019) World Dictionary of Plant Names. CRC Press/Routledge, Boca Raton.
- Turland N. J., Wiersema J. H., Barrie F. R., Greuter W., Hawksworth D. L., Herendeen P. S., Knapp S., Kusber W.-H., Li D.-Z., Marhold K., May, T. W., McNeill J., Monro A. M., Prado J., Price M. J., Smith G. F. (eds.) (2018) International Code of Nomenclature for algae, fungi, and plants (Shenzhen Code) adopted by the Nineteenth International Botanical Congress Shenzhen, China, July 2017. Regnum Vegetabile 159. Glashütten: Koeltz Botanical Books. DOI <https://doi.org/10.12705/Code.2018>.
- Ungarelli G. (1921) Le piante aromatiche e medicinali nei nomi, nell'uso e nella tradizione popolare bolognese. Arnaldo Forni Editore, Bologna (2009 - ristampa anastatica).