

Le piante officinali del Partenio

Proprietà e caratteristiche principali

La flora del Partenio

Il bosco e le associazioni vegetali sono la caratteristica principale del territorio del Partenio.

Partendo dalle zone vallive fino ad arrivare a quelle di alta montagna, si incontrano diverse formazioni floristiche ed ognuna con proprie caratteristiche ed importanza specifica.



La flora conta circa 1200 entità , delle quali circa il 5 % costituito da specie con caratteristiche particolari riscontrabili solo in quest'area.

Lo splendido patrimonio naturalistico non è solo di vegetazione spontanea ma anche legato alle tradizioni del luogo: è il caso del nocciolo (*Corylus Avellana*) che si trova a 500 m di altezza. Si osservano anche piante di ciliegio, noce, pesco e pero, mentre lungo le strade, sono frequenti il pioppo nero, il platano, il bianco spino e qualche vigneto.

Il sotto bosco del partenio

Il sottobosco di queste formazioni è costituito da felce, anemone, sassifraga, geranio.

Ma l'essenza più diffusa, quasi tipica della maggiore zona boscata del partenio, è il faggio.

Il sottobosco è anche caratterizzato dalla presenza di bucaneve, campanula, geranio rustico, viola e felce.

Il nocciolo e il faggio



Il platano e il biancospino



Altre essenze reperibili sul Partenio, nelle vicinanze di torrenti e corsi d'acqua, sono l'acacia, il pioppo, l'ontano nero, il salice e nelle zone rupestri, l'anthemis, la valeriana, la pimpinella, il semprevivo, la rosa pendulina, la viola.



Pimpinella e valeriana



L' Anthemis



Le proprietà delle piante officinali

Un posto di rilievo occupano le piante officinali ed aromatiche che, presenti in grandi quantità nel Partenio, sono state al centro di approfonditi studi e di numerose pubblicazioni, a carattere scientifico e non, a partire dal 1914. La storia delle piante officinale del partenio e del loro uso (terapeutico, cosmetico e culinario) è strettamente legata alla Abbazia di Montevergine, all'operosità dei padri Benedettini, al loro sapiente uso di vegetali, nella produzione di prodotti galenici, sin dal XII secolo e di liquori a base di erbe, a partire dal 1882.

L'operosità dei Padri Benedettini

Questa loro opera,
tramandatasi nei secoli, portò
alla creazione di apposite
strutture necessarie a
proseguire la tradizione: tra di
esse la famosissima Farmacia
del Palazzo Abbaziale del
Loreto.



I liquori dei Padri Benedettini

La pianta simbolo dei vegetali officinali, però, resta l'Anthemis del Partenio che rappresenta il principale ingrediente del più famoso liquore prodotto dai Padri Benedettini di Montevergine «Anthemis» appunto, dal profondo colore verde e dalle qualità tonico-stomachiche.

L'identikit dell'Anthemis

1. Steli : alti 16 cm circa
2. Foglie : verde grigiastro lunghe 9 mm circa e larghe 1-2mm circa

3. Capolini fiorali : giallo intenso, intorno ai 15 per singola pianta di 3-4 cm di diametro ad apertura avvenuta.
4. Fioritura : tra giugno e luglio
5. Odore : fortemente penetrante.
6. Sapore : variamente amarognolo.
7. Proprietà : antinfiammatorie, aperitive, digestive emmenagoghe, febbrifughe, sedative e toniche.



L'Anthemis come «goccia di smeraldo»

Secondo un'antica leggenda una goccia di smeraldo sgorgava da una delle colonne del Tempio di Cibele, proprio lì dove intorno al 1100 sorse l'Abbazia di Montevergine.

Accadeva che un giovane pastore irpino raccogliesse queste gocce per portarle a coloro che erano tristi e sfiduciati. Negli anni a seguire i monaci notarono che lo stillare era opera di alcune erbe cresciute al sommo della colonna. Studiata la loro composizione riuscirono a riprodurre la leggendaria «goccia di smeraldo» e la chiamarono Anthemis.

La visita alla fabbrica dei liquori di Montevergine



IN FARMACIA...



Per iniziare...

La visita è stata breve ma caratteristica. Anticipata da un veloce ripasso della storia dell'Abbazia del Loreto, i bambini si sono diretti verso la fabbrica. I locali sono interni all'Abbazia, precisamente nella parte retrostante all'ingresso principale.



All'ingresso

Una volta entrati nell'Abbazia, era immediatamente percepibile un forte odore di liquore. Ad un iniziale sala che possiamo chiamare dell'infusione, seguiva quella del riposo e dopo ancora quella dell'imbottigliamento. Stop, nulla di più: basterebbe questo per testimoniare la genuinità dei prodotti.



LA PRIMA STANZA

Nella prima stanza c'erano parecchi barili ciascuno riempiti con erbe di vario tipo e alcool; uno di questo è stato aperto, per dimostrare ai bambini cosa ci fosse al suo interno: era quello contenente i fiori di anthemis, e il profumo era proprio quello inconfondibile del rinomato liquore.

Nella stanza dell'infusione ...



Il perché del verde smeraldo

Il liquido era di un verde smeraldo intensissimo, ed è stato spiegato che quel colore deriva non solo da questa fase di infusione, dal contatto quindi tra il fiore essiccato e l'alcool, ma principalmente dalla particolarità stessa del fiore, simile alla camomilla. Segreto, ovviamente, è il luogo di raccolta del fiore anthemis, ma verosimilmente dovrebbe trovarsi nei pressi di Campo Maggiore di Montevergine.

Il riposo

Nella stanza successiva si trovano le botti dove i liquori riposano per un tempo minimo di nove mesi.



L'imbottigliamento

Nell'ultima stanza, quella dell'imbottigliamento, un macchinario moderno ha il compito di riempire, etichettare, chiudere, sigillare e apporre il bollino del Monopolo alle bottiglie del liquore dei Padri Benedettini; questo processo a poco meno di un lustro fa veniva fatto a mano, ma oggi viene fatto da questa macchina per motivi di obblighi igienici.



L'imbottigliamento



Romito- Amaro Benedettino
Verginiano- Anisetta- Brandy
Partenio- Anthemis

