

Faggio comune



Nome scientifico: *Fagus sylvatica* L.

Nome inglese: beech

Famiglia: Fagaceae

Distribuzione: l'areale naturale di distribuzione della specie va dalla Svezia meridionale a nord fino all'Italia meridionale, alla Sicilia e alla Penisola Iberica a sud, mentre ad est si estende fino alla Turchia nord-occidentale. In Italia il faggio si trova nelle zone montane in tutte le regioni e le isole mediterranee orientali; l'optimum vegetazionale è sulle Alpi fra i 600 e i 1300 m di quota e nell'Italia peninsulare tra i 1000 e 1700 m di quota.

Descrizione: albero che raggiunge i 25-30 m di altezza, con fusto dritto. Presenta una corteccia liscia e sottile di color grigio-cenerina, con striature orizzontali e spesso con macchie biancastre per la presenza di licheni. La chioma è costituita sia da grossi rami ascendenti che, nella parte distale, da rami più fini che formano un angolo molto acuto e danno un aspetto piuttosto globoso ed ampio alla chioma. Una caratteristica è la formazione, nella parte basale del tronco, di piccole protuberanze sferoidali dette sferoblasti, che producono solo dei rametti e non possono rinnovare agamicamente la pianta.

Le foglie caduche, alterne, sono brevemente picciolate e sono disposte sul ramo in modo alterno, di forma ovale, lucide su entrambe le facce, più chiare nella pagina inferiore, con margine ondulato, ciliato da giovani. In autunno assumono una caratteristica colorazione arancio o rosso-bruna.

È una pianta monoica che produce fiori maschili e femminili sulla stessa pianta ma in posizioni diverse: i maschili sono riuniti in amenti tondi e penduli, lungamente picciolati, quelli femminili accoppiati in una cupola verdastra a quattro lobi, tomentosa e con squame erbacee spiniformi. Il frutto, chiamato faggiola, è una noce con pericarpo coriaceo lucido e a maturità (settembre-ottobre) di colore marrone, provvista di una cupola che la avvolge completamente.

Fagus orientalis Lipsky è il faggio orientale che differisce morfologicamente dal faggio comune per le seguenti caratteristiche:

- i rami dell'anno sono pubescenti;
- le foglie sono più larghe nella metà superiore;
- 8-10 (12) coppie di nervature secondarie;
- la cupola ha un'appendice appiattita alla base, simile ad una foglia.

Fioritura: maggio

Frutto: noce

Coltivazione: la sua riproduzione avviene durante la primavera per seme o per divisione dei polloni radicali. Nel mese di ottobre è facilitata la semina, a cui deve seguire un successivo trapianto dopo due o tre anni. Il faggio necessita solo di alcune ore di sole al giorno, ma non pieno sole. Vive in ambienti con abbondanti precipitazioni ed elevata umidità, ma allo stesso tempo è sfavorito dal ristagno idrico nel terreno, dal freddo intenso e dalla siccità prolungata. Non ama le depressioni profonde o oscure delle valli, ma neppure le sommità asciutte. In presenza di suoli non molto acidi e humus fertile cresce bene sia su rocce carbonatiche che silicee, in condizioni difficili predilige invece un substrato carbonatico-dolomitico.

Droga: gemme, corteccia, giovani radici, legno

Tempo balsamico: primavera (gemme, corteccia di rami di 2-3 cm di diametro e radici), autunno (radici)

Principi attivi: sostanze fenoliche (creosoto), tannini, potassio, ferro, calcio, flavonoidi, solfati, mucillagini, inulina. Il frutto contiene una saponina, un alcaloide (faggina) e acido ossalico

Impiego terapeutico: il decotto di giovani radici è anticonvulsivo. Il decotto di corteccia ha proprietà febbrifughe ed astringenti, utile in particolare nel caso di febbri intermittenti.

Il gemmoderivato trova indicazione come diuretico nella ritenzione idrica, nella cellulite, come stimolante le cellule epatiche, riduce il colesterolo totale, ne è consigliato l'uso come coadiuvante diuretico nella calcolosi renale.

Il macerato glicerico di giovani radici è impiegato nelle affezioni alle prime vie respiratorie, tosse, bronchite.

Per distillazione del legno si ottiene il creosoto, liquido oleoso con odore acuto di fumo e sapore fortemente aromatico, che viene utilizzato per le sue proprietà balsamiche ed espettoranti, utile nella cura delle affezioni polmonari.

Il carbone ottenuto dal suo legno ha proprietà antiacide e assorbenti delle tossine intestinali.

Altri usi: le faggiole sono commestibili, se private del pericarpo velenoso; si consumano arrostate come succedanei di castagne, nocciole o mandorle, tostate e macinate sono un surrogato del caffè; da esse si può ricavare un olio che è un surrogato di quello d'oliva.

Il faggio viene coltivato in boschi cedui per la produzione di legna da ardere, tuttavia negli ultimi anni si è avuta una conversione da ceduo a fustaia per soddisfare l'interesse commerciale. È anche utilizzato come pianta ornamentale per decorare parchi e giardini.

Il legno è duro e pesante ma facile da lavorarsi e con opportuni trattamenti (faggio evaporato) viene impiegato nella costruzione di mobili, giocattoli, utensili da cucina ed è adatto alla tornitura. Grazie alla sua compattezza viene inoltre apprezzato nella costruzione di sedie, mazzuoli, pavimenti e ripiani di banchi da lavoro. E' un ottimo combustibile e produce un carbone ricercato.

Controindicazioni: le numerose controindicazioni e il sapore poco gradevole fanno del creosoto un prodotto non idoneo ai trattamenti fitoterapici caserecci, rientrando il suo impiego nell'ambito di preparazioni farmaceutiche mirate.

Avvertenze: la pianta è allergizzante. La parte velenosa della pianta è rappresentata dai frutti, e precisamente dal pericarpo il cui consumo provoca intensi dolori addominali, convulsioni tetaniche e asfissia.

Curiosità: il nome del genere deriva dal greco *faghéin* = mangiare, in quanto le faggiole erano destinate all'alimentazione del bestiame, dei suini in particolare; il nome specifico da *silva* = selva, bosco.

Ne *Il Signore degli Anelli*, romanzo di J. R. R. Tolkien, gli enormi alberi parlanti alleati della Compagnia dell'Anello sono dei faggi.