

Schede botaniche

Malva arborea (L.) Webb & Berthel

di Annalisa Patania e Francesca Bertani



Sinonimi

Lavatera arborea L., *Lavatera veneta* Mill., *Lavatera ericalyx* Steud., *Malva ericalyx* (Steud.) Molero & J.M. Monts., *Malva veneta* (Mill.) Soldano, Banfi & Galasso

Nomi comuni

Questa specie è generalmente denominata in Italia Malvone maggiore, ma ha numerosi nomi regionali. In Sicilia, ad esempio, viene chiamata *Malvavisca lignusa*, *Marva arborea* o *Marvuni*.

Etimologia

Il nome *Malva Arborea* ha origini sia greche che latine. La parola *Malva* viene dal greco μάλαχη (malákhe), assonante con μᾶλάσσω (maláссо) che significa rammollire o ammolire, in riferimento all'azione emolliente e lenitiva della pianta. La parola *Arborea* deriva invece dal latino *arbor*, ovvero albero, ed è legata al fusto legnoso che la caratterizza.

Tassonomia e presenza

In Italia il genere *Malva* è presente in tutta la zona meridionale e al centro della penisola, fino alla Liguria. Esso racchiude in sé molte specie, ma nell'isola di Ustica ne sono presenti solo quattro: il Malvone maggiore (*Malva arborea*), la Malva scabra (*Malva nicaeensis*), il Malvone di creta (*Malva multiflora*) (Foto 1) e la Malva minore (*Malva parviflora*).

Passeggiando per l'isola, è molto facile notare le piante di malva, specialmente in prossimità della costa e sui bordi delle strade. La presenza di tale pianta ad Ustica è riportata e confermata anche in letteratura.

Calcara annovera in particolare tre specie di Malva presenti nell'Isola di Ustica: la *Lavatera cretica* (ora denominata *Malva multiflora*), rinvenuta «per ogni dove nei siti bassi e nei piani»; la *Lavatera arborea*, ovvero la nostra protagonista, e la *Malva arviiflora*, trovata «nei luoghi umidi e presso il gorgo grande» (CALCARA, 1842).

D'Asburgo, invece, elenca tutte le specie oggi presenti sull'isola con i nomi accettati a quei tempi, più altre specie delle quali oggi non si ha riscontro, ovvero: *Lavatera arborea*, *Lavatera sylvestris*, *Malva parviflora*, *Malva flexuosa*, *Malva nicaeensis* e *Lavatera cretica* (D'ASBURGO, 1898). Il motivo per il quale D'Asburgo, a fine 1800, cita due specie in più, *Malva flexuosa* e *Lavatera sylvestris*, rispetto alle quattro oggi effettivamente presenti, può essere dovuto al fatto che tali specie si siano estinte sull'isola o siano confluite in una delle specie presenti attualmente.

Anche Tranchina segnala la presenza della malva, da lui chiamata «marva», descrivendone inoltre il «noto utilizzo come salutare rinfrescativo-calmante» (TRANCHINA, 1885).

Infine Ronsisvalle, nel suo articolo descrittivo della flora dell'isola di Ustica, elenca quattro specie di malva, ossia la *Lavatera arborea*, comune nei «luoghi rocciosi e aridi, alla Falconiera e Timpone Basile», e le specie *Lavatera sylvestris*, *Malva nicaeensis* e *Malva parviflora* già citate da Calcara e D'asburgo (RONSISVALLE, 1973).

Habitat

La *Malva* è una specie a distribuzione mediterranea in senso stretto, ovvero con una diffusione limitata alle zone costiere-collinari (la cosiddetta forma biologica *Steno-Medit*), nelle quali è facile trovarla nelle zone incolte con terreni sabbiosi e nelle aree ruderali.

Ecologia e descrizione

Si tratta di una pianta emicriptofita a ciclo biennale, avente un portamento da arbustivo ad arboreo e che può raggiungere i tre metri di altezza (Foto 3). Il Fusto della malva è piuttosto legnoso alla base, e da questo partono gli steli con numerose foglie picciolate ampie e vellutate.

La malva fiorisce tra aprile e giugno e i suoi fiori hanno 5 petali di un bel rosa porpora-violetto eterogeneo, più scuro nella parte interna, con le caratteristiche venature colorate (Foto 2). I semi della pianta, di forma piatta, sono presenti in numero variabile da sei a otto.

Curiosità

La malva nella tradizione popolare "in generale" e in fitoterapia.

Fin dai tempi dell'antica Grecia, la malva è un rimedio ben noto nella medicina popolare europea, ma il suo utilizzo è documentato anche in quella mediorientale, come ad esempio in Libano e Giordania (Sharifi-Rad et al., 2019; Gasparetto et al, 2012). Tradizionalmente, essa



trova utilizzo per il trattamento delle affezioni della bocca, della gola e delle prime vie respiratorie (tonsilliti, bronchiti), ma anche nelle infiammazioni intestinali – per via dell'azione emolliente e protettiva nei confronti delle mucose, da parte svolta dalle mucillagini in essa contenute – nonché come blando lassativo.

Le molteplici azioni benefiche della malva derivano

dalla presenza al suo interno di molti principi attivi, le cui proprietà sono ampiamente documentate nella letteratura scientifica: flavonoidi, antociani, fenoli, terpeni, vitamina C e vitamina E, noti per la loro azione antiossidante; mucillagini e tannini, conosciuti invece per la loro attività antinfiammatoria e lenitiva. Sono stati condotti inoltre studi interessanti, seppure ancora da confermare, su potenziali attività anticancro,



antibatteriche, antimicrobiche e antivirali della malva, nonché sulla capacità degli estratti della pianta di favorire la rigenerazione della pelle e dei tessuti in generale. (SHARIFI-RAD ET AL., 2019; GASPARETTO ET AL., 2012).

La malva nella tradizione usticese.

Lentini riporta che sull'isola il decotto di malva, bevuto alla dose di mezzo bicchiere al mattino e mezzo alla sera, lontano dai pasti per un mese consecutivo, favorisce il dimagrimento e che quindi sia un buon coadiuvante nelle diete dimagranti (Lentini et al., 1994).

Come già accennato in un nostro precedente articolo (PATANIA e BERTANI, 2020), a Ustica anticamente si usava bere "l'acqua di malva", un decotto di fiori di malva utilizzato come anti infiammatorio e rinfrescante;

inoltre, i fiori e le foglie di malva, precedentemente cotti, venivano usati per fare degli impacchi per trattare foruncoli e infezioni cutanee.

NON TUTTI SANNO CHE...

Emicriptofita: pianta perenne con gemme situate sulla superficie del suolo.

Picciolate: foglie dotate di picciolo, un restringimento alla base della foglia con il quale si attaccano al fusto/ramo.

ANNALISA PATANIA E FRANCESCA BERTANI

Le autrici sono socie del Centro Studi.

Bibliografia

- CALCARA P., 1842, *Descrizione dell'isola di Ustica*, «Giornale Letterario», n. 22, Palermo.
- D'Asburgo L. S., 1898, *Ustica*, Praga, Tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.
- Acta Plantarum*, consultato il 10 Aprile 2021, <https://www.floraitaliae.actaplantarum.org/viewtopic.php?t=96795>
- GASPARETTO J.C., MARTINS C.A., HAYASHI S.S., OTUKY M.F., PONTAROLO R. (2012). *Ethnobotanical and scientific aspects of Malva sylvestris L.: a millennial herbal medicine*. «J Pharm Pharmacol». Feb; 64 (2): 172-89.
- LENTINI F., DI MARTINO A., AMENT R., 1994. *Contributo alla conoscenza della flora popolare dell'isola di Ustica*. «Quaderni Botanica Ambientale Applicata» 5, 47-54.
- PATANIA A., BERTANI F., 2020. *Alla scoperta del giardino botanico usticese, tra erbe officinali e commestibili*. «Lettera» n. 57, Luglio 2020.
- RONDISVALLE G.A., 1973, *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica* in «Biogeographia-The Journal of Integrative Biogeography» n. 3.1.
- SHARIFI-RAD J., MELGAR-LALANNE G., HERNANDEZ-ALVAREZ A.J. et al. (2019). *Malva species: Insights on its chemical composition towards pharmacological applications*. «Phytother Res.» 2019 Nov 11.
- TRANCHINA G., 1885, *L'isola di Ustica*, ristampa anastatica, ed. Giada, 1982, Palermo.

Schede botaniche

Oxalis pes-caprae

di Annalisa Patania e Francesca Bertani

Sinonimi

Non sono presenti sinonimi di questa specie.

Nomi comuni

In Italia viene generalmente detta Acetosella piede di capra, acetosella gialla o trifoglio giallo.

In Siciliano viene chiamata *agri e duci* per via del suo sapore agrodolce al palato.

Etimologia

Il nome generico *Oxalis* viene dal greco ὄξύς (*oxýs*) che significa "acido" e da ἅλς (*hals*) che vuol dire "sale", un chiaro riferimento al sapore acidulo delle sue foglie. Il nome della specie *pes-caprae*, "piede di capra", invece è legato alla somiglianza della forma delle foglie con il piede delle capre.

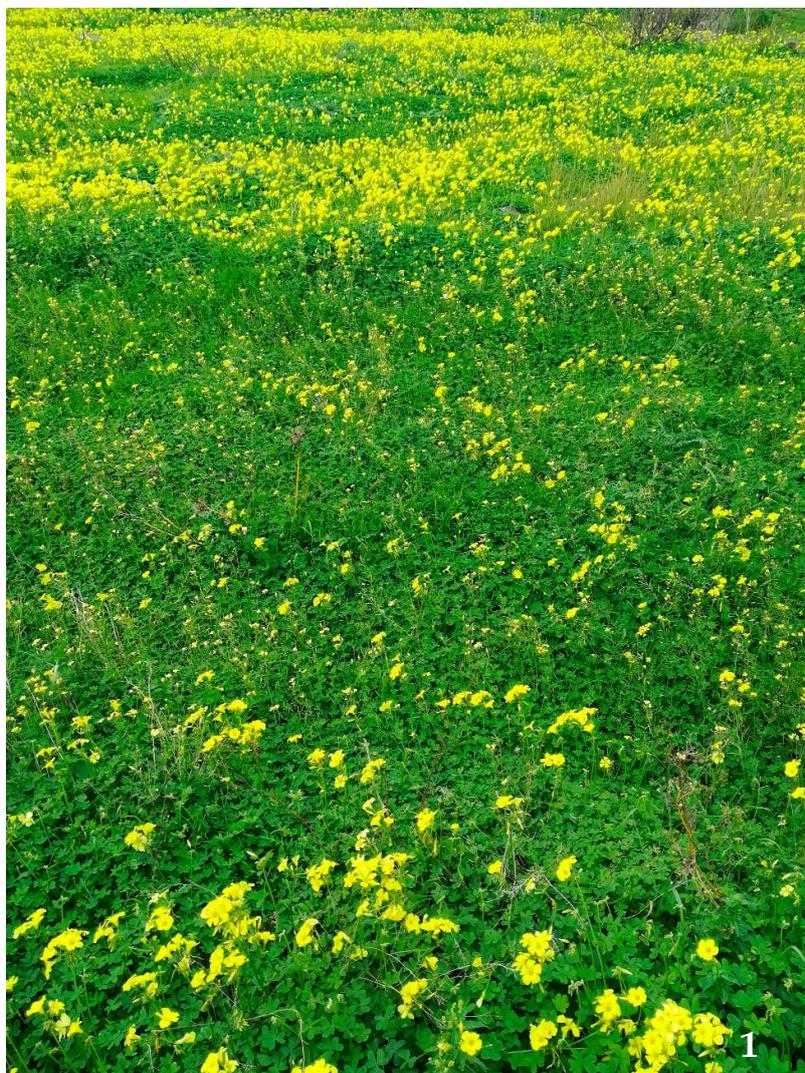
Tassonomia e presenza

L'acetosella gialla appartiene alla famiglia *Oxalidaceae* e viene spesso confusa con i comuni trifogli, i quali però appartengono a una famiglia diversa. Essa è presente in tutta Italia a eccezione del Friuli-Venezia-Giulia e della Valle d'Aosta. A Ustica si trova in tutte le zone dell'isola (Foto 1), prevalentemente negli incolti, nei coltivi e al margine dei sentieri. È interessante notare che il Calcara, nel suo libro *Descrizione dell'isola di Ustica*, non cita la presenza dell'*Oxalis pes-caprae* (Calcara, 1842). Il motivo di tale omissione risiede nel fatto che, probabilmente, quando nel 1842 scrisse la sua opera la pianta non era ancora arrivata sull'isola di Ustica, essendo, come vedremo in seguito, una specie importata. Un'analoga riflessione può essere fatta per il Tranchina, il cui libro fu pubblicato nel 1885 e nel quale l'acetosella non è elencata (TRANCHINA, 1885).

D'asburgo, nel 1898, riporta la presenza ad Ustica della "cugina" *Oxalis corniculata*, comunemente detta acetosella dei campi, una specie cosmopolita anch'essa piuttosto comune. Infine Roncisvalle, in riferimento alla famiglia *Oxalidaceae*, segnala la presenza sull'isola di Ustica di *Oxalis pes-caprae* «nei coltivi e tra le siepi ovunque» e anche di *Oxalis corniculata* (RONCISVALLE, 1973).

Habitat

L'acetosella gialla è molto comune in tutta l'area mediterranea nelle zone costiere, soprattutto nell'Italia centro-meridionale e nelle Isole. Tuttavia, non tutti sanno che tale pianta non è originaria delle nostre regioni, ma si tratta di una pianta neofita invasiva, originaria del Sudafrica. Essa fu introdotta a Malta agli inizi del 1800, come pianta ornamentale, da una signora inglese proveniente da Città del Capo e da quel momento in poi si propagò a macchia di olio in tutto il bacino del Mediterraneo, fino a diventare una delle



specie predominanti dei paesaggi costieri del sud Italia (Papini et al., 2017).

Ecologia e descrizione

L'acetosella è una geofita bulbosa (*G bulb*) e si presenta come una piccola pianta erbacea, di altezza massima di 25 cm, provvista di bulbilli sotterranei, di forma ovoidale, dai quali parte un fusticino carnoso verticale. La sua foglia è composta da tre piccole foglie (da qui deriva la confusione con il trifoglio), leggermente succulente, con la pagina superiore di colore verde chiaro e la pagina inferiore ancora più chiara e tomentosa. I fiori hanno una forma simile a un imbuto, con 5 petali obovati di colore giallo intenso (Foto 2) e fioriscono tra dicembre e maggio.

L'acetosella non produce semi ma si riproduce per via



vegetativa: ogni singola pianta è in grado di produrre fino ad un massimo di 20 bulbi molto resistenti alle intemperie, i quali rimangono dormienti per tutta l'estate per poi germogliare in autunno. Durante il periodo estivo, in cui sono dormienti, una piccola percentuale di questi bulbi muore a causa dello stress ambientale, mentre altri vengono mangiati da piccoli roditori (VILÀ ET AL., 2006).

Curiosità

Il sapore aspro e dolciastro dell'acetosella deriva dall'elevato contenuto in acido ossalico, un acido bicarbossilico che si trova in natura in molti vegetali, fra cui kiwi, spinaci, rabarbaro, cereali integrali e, per l'appunto, nell'acetosella. Numerose piante accumulano l'acido ossalico nei tessuti come sistema di difesa dalla bruciazione, dal momento che esso è tossico ad alte dosi (MOORE ET AL, 2017). L'acetosella è comunque un'entità commestibile che può essere consumata cruda o cotta, e in letteratura si ritrovano evidenze di questo consumo nelle zone mediterranee (ERTUG, 2004). Tuttavia, proprio a causa della presenza abbondante dell'acido ossalico, se ne sconsiglia il consumo eccessivo, specialmente da cruda, per chi soffre di calcoli renali, artrite e gotta (Cit. *Flora italicae*).

Tuttavia non tutti sanno che l'acetosella, oltre ad essere un grazioso fiore di campo, presenta delle potenzialità in ambito sia medico che biotecnologico! Oltre all'acido

ossalico, infatti, le foglie dell'acetosella contengono due importanti polifenoli, noti per la spiccata attività antiossidante: la luteolina e l'apigenina. Nel 2018 è stato condotto uno studio che si è occupato proprio della caratterizzazione dei polifenoli contenuti nell'estratto di foglie dell'acetosella e della valutazione della loro attività a livello cardiovascolare e antiossidante. Lo studio portò alla conclusione che la luteolina e l'apigenina, contenute nella pianta, mostravano effettivamente non solo un'azione antiossidante, ma anche vasodilatatrice e probabilmente neuroprotettiva (GASPAR ET AL., 2018). Dal punto di vista biotecnologico, invece, in uno studio francese del 2020, l'acetosella si è dimostrata un valido candidato per il fitorisanamento dei terreni minerari, per ripulirli dall'arsenico e dal piombo (BENHABYLÈS L., 2020).

Infine, concludiamo questa scheda con una piccola curiosità usticese: *l'agri e duci* è una pianta ben nota ai contadini, in quanto in passato era utilizzata come erba da foraggio per il bestiame.

NON TUTTI SANNO CHE...

Fitorisanamento: il fitorisanamento (dal greco φυτόσ, pianta), fitorimedio o fitorimediazione è una tecnologia naturale di bonifica dei suoli che utilizza alcune piante che sono in grado di fitoestrarre metalli pesanti e indurre la degradazione di composti organici in terreni contaminati.



Geofita: tipologia di pianta che perde gli organi aerei nella stagione avversa e le cui gemme (dalle quali si svilupperanno nuovi getti) si trovano più o meno profondamente infossate nel terreno in forma di bulbi.

Tomentoso: in biologia, dicesi di struttura o organismo rivestiti di peli; in botanica è sinonimo di cotonoso o, feltrato, come le foglie della salvia.

Obovato: In botanica, di organo vegetale in cui la metà superiore sia più larga di quella inferiore, quindi con un profilo simile a quello di un uovo capovolto.

Bibliografia

ACTAPLANTARUM consultato il 30 Marzo 2021.

[https://www.floraitaliae.actaplantarum.org/viewtopic.php?t=7895ù-](https://www.floraitaliae.actaplantarum.org/viewtopic.php?t=7895ù)

BENHABYLES L., DJEBBAR R., MIARD F., NANDILLON R., ET AL. (2020), *Biochar and compost effects on the remediative capacities of Oxalis pes-caprae L. growing on mining technosol polluted by Pb and As*. *Environ Sci Pollut Res Int*. 2020 Aug; 27(24):30133-30144. doi: 10.1007/s11356-020-08833-x. Epub 2020 May 24.

CALCARA P. (1842), *Descrizione dell'isola di Ustica*, «Giornale Letterario», n.22, Palermo.

D'ASBURGO L. S. (1898), *Ustica*, Praga, tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.

ERTUČ F. (2004). *Wild edible plants of the Bodrum area*

(Muğla, Turkey). «*Turkish Journal of Botany*», 28 (1-2), 161-174.

GASPAR M.C., FONSECA D.A., ANTUNES M.J. ET AL. (2018), *Polyphenolic characterisation and bioactivity of an Oxalis pes-caprae L. leaf extract*. 2018 Mar;32 (6):732-738. doi: 10.1080/14786419.2017.1335728. Epub 2017 Jun 18.

MOORE B. D. & JOHNSON S. N. (2017). *Get tough, get toxic, or get a bodyguard: identifying candidate traits conferring belowground resistance to herbivores in grasses*. «*Frontiers in plant science*» 7, 1925.

PAPINI A., SIGNORINI M. A., FOGGI B., DELLA GIOVAMPAOLA E., ONGARO L., VIVONA L., ET AL. (2017). *History vs. legend: Retracing invasion and spread of Oxalis pes-caprae L. in Europe and the Mediterranean area*. «*PloS one*», 12 (12), e0190237.

RONDISVALLE G.A., 1973, *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica* in «*Biogeographia—The Journal of Integrative Biogeography*», n. 3.1.

TRANCHINA G., 1885, *L'isola di Ustica dal MDCCLX sino ai giorni nostri*, ristampa anastatica, ed. Giada, Palermo.

VILÀ M., BARTOMEUS I., GIMENO I., TRAVERES A., MORAGUES E. (2006). *Demography of the Invasive Geophyte Oxalis pes-caprae Across a Mediterranean Island* in «*Annals of Botany*», Volume 97, Issue 6, June 2006, Pages 1055–1062.