

Il nome latino del Tiglio è *Tilia*, derivato dal greco "ptilion" che significa ala ed è riferito alla fogliolina dalla quale prosegue il peduncolo che porta il fiore. In Italia le due specie spontanee sono *Tilia cordata* (tiglio selvatico) e *Tilia platyphyllos* (tiglio nostrano), diffuse nei boschi di latifoglie prevalentemente nella zona prealpina e appenninica. Diverse varietà e ibridi del tiglio nostrano e di specie esotiche sono coltivate ovunque, nei giardini, parchi e viali, arricchendo l'arredo urbano.

È una specie europea, diffusa dalla Penisola iberica al Caucaso, in Italia è presente in tutta la penisola ma è più facile incontrarla nelle regioni centrosettentrionali e vive fino a 1500 metri. Il tiglio selvatico è specie di facile adattabilità, vive sporadica e più raramente in gruppi.

Il Tiglio Cordata è un albero alto fino ad un massimo di 26 metri, con chioma ampia a forma di cupola. Il fusto ha una postura eretta con corteccia liscia in età giovanile e screpolata in età avanzata, di colore scuro con riflessi violacei. Le foglie caduche, portate da un piccolo glabro, hanno sulla pagina inferiore, ciuffi di peli rossicci all'ascella delle nervature principali. Il tiglio fiorisce tra giugno e luglio e la pianta si ricopre di un colore bianco giallastro emanando un intenso profumo. I frutti, in-

L'ala del tiglio e la sua ombra fresca

Più diffuso in montagna, il tiglio è presente anche nei nostri parchi e con il suo fogliame denso garantisce una gradevole frescura



IDENTIKIT

ALTEZZA 25-30 metri
CORTECCIA a fitte solcature, colore grigio nerastro
FOGLIE alterne, largamente ovate con margine seghettato
FIORI da 4 a 10, bianco-giallastri, riuniti in infiorescenze il cui peduncolo è concresciuto con una larga brattea alata. Fiorisce all'inizio dell'estate.
FRUTTI in infruttescenze con frutti piccoli e grigiastri. Matura in settembre.

fine, hanno la grossezza di un pisello con un pericarpo duro. Sono piante che vivono a lungo e di buono sviluppo.

Il legno del tiglio selvatico è leggero, chiaro, lucente, tenero e facile da lavorarsi, ma non di lunga durata. Per questa sua caratteristica, viene impiegato per lavori di intaglio e di eboristeria, nelle tavole da disegno e le cornici. I tacchi delle scarpe, le matite, i fiammiferi sono fatti con questo legno. In cucina si usa il miele ricavato dai suoi fiori.

Da bere e da mangiare

Si utilizzano le giovani infiorescenze e le bratee, raccolte a fioritura appena iniziata e fatte debitamente essiccare. Usata anche la corteccia raccolta in primavera

Grappa di tiglio. (*Tilia platyphyllos*)

30 grammi di tiglio fiori; 2 grammi di vaniglia;
 1 grammo di noce moscata; 10 grammi di mela cotogna;
 un (1) litro di grappa secca.

Macerare i componenti ponendoli in un vaso di vetro chiuso per dieci giorni unitamente alla grappa e agitarli di tanto in tanto. Quindi filtrare e imbottigliare. Consumare questo liquore nella dose di mezzo bicchierino preso alla sera dopo cena. La grappa di tiglio ha un effetto rilassante.

Infuso di tiglio (*Tilia platyphyllos*)

15 grammi di fiori di tiglio per un litro di acqua.

Nelle affezioni catarrali delle vie superiori, per calmare gli stati di squilibrio nervoso, per ripristinare le funzioni digestive, per provocare il sudore. Come nel sambuco, spesso anche mischiati con questi, i fiori vengono usati



come tisana sudorifera in caso di malattie da raffreddamento con febbre come cura rinforzante delle difese naturali corporee. Usato anche per catarri delle vie respiratorie superiori, per dolori vescicali e renali e come antispastico. L'infuso può essere applicato a mo' di compresse per rilassare le palpebre stanche. Lo stesso infuso può essere un buon pediluvio per i piedi gonfi se diluito in acqua.

Miele di tiglio

Il miele unifloreale di tiglio si produce nell'arco alpino, nell'Appennino settentrionale e, occasionalmente, in zone urbane o suburbane sui tigli coltivati. Spesso si trova miscelato naturalmente con miele di castagno, o con melata prodotta sullo stesso tiglio, che ne influenzano le caratteristiche organolettiche e la cristallizzazione. Il nettare di tiglio è notevolmente aromatico.