

IRIS GERMANICA L. (GIAGGIOLO VIOLETTO)
IRIS FLORENTINA L. (GIGLIO DI FIRENZE)
IRIS PALLIDA LAM. (GIAGGIOLO PALLIDO)

* **Alberto Bianchi**

Ordine: Liliales

Famiglia: Iridaceae

Etimologia: *Iris*, dal greco "arcobaleno" e dalla dea Iris, figlia di Taumante ed Elettra, messaggera degli dei e personificazione dell'arcobaleno; *florentina*, di Firenze (giglio araldico della città); *pallida*, per i fiori azzurro-rosato pallido; *germanica*, di Germania.

Altre denominazioni: Tutte sono chiamate Giaggiolo. Iride, Spatella, Scampafighi, Riosi gazol, Arioss, Giglio pazzo, Liri, Gigghiu.

Iris florentina = Schwertlilie (ted.), Florentine orris (ingl.), Flambe (fr.), Lirio de Florencia (spagn.).

Iris germanica = Deutsche Schwertlilie (ted.), German flag (ingl.), Iris d'Allemagne (fr.), Lirio común (spagn.).

**DESCRIZIONE
BOTANICA**

Piante erbacee perenni con grosso rizoma che dà origine a fusti cilindrici, eretti con brevi rami e alti fino a 1 m.

Foglie: basali cuoriformi, lunghe fino a 80 cm, acute e glauche con guaine che avvolgono la base della foglia successiva, con nervature parallele ed evidenti.

Fiori: disposti in infiorescenze cimose multiflore (3-4 flore) con peduncoli che partono all'ascella di foglie ridotte inserite sulla parte superiore del fusto avvolte da brattee bianche di consistenza cartacea; perigonio costituito da 6 lacinie disposte in 2 verticilli, 3 tepali esterni e ripiegati all'indietro (ali) con peli gialli sulla pagina superiore, 3 interni eretti (vessilli), 3 stili petaloidei e ovario infero. Il colore dei petali è bianco o azzurro-pallido con venature più scure in *Iris florentina*, lilla in *Iris pallida*, violaceo-paonazzo in *Iris germanica*.

Frutti: capsula cilindrica loculicida, contenente semi tondi o schiacciati.

HABITAT

Origine ignota. Coltivate nell'area mediterranea (probabilmente già dall'epoca romana) e anche nel resto dell'Europa. In molti luoghi inselvaticate; su muri, luoghi aridi e rocciosi fino all'orizzonte submontano. (0-1000 m).

FIORITURA

Aprile-maggio.

NOTE COLTURALI

Iris pallida è una pianta di facile coltivazione anche su terreni asciutti di collina. Riproduzione per rizomi. L'impianto si effettua a settembre dopo adeguata concimazione; dopo 2-3 anni si effettua l'estirpazione.

DROGA

La droga è costituita dal rizoma.

Tempo balsamico

Luglio-agosto, prima della ripresa vegetativa.

Componenti principali

Olio essenziale contenente ironi che gli conferiscono, dopo l'essiccamento, un gradevole profumo di violetta, acido miristico, aldeidi e chetoni aromatici, sesquiterpeni e naftalene. Flavonoidi (irilone, irigenina, tectoridina e c-glucosilxantoni), tannini, resine.

Conservazione e trasformazione

Il rizoma va privato delle radichette laterali e della corteccia esterna e tagliato in pezzi o dischi. Si essicca al sole e si conserva in vasi di vetro o porcellana.

Forma d'impiego

Tintura, decotto, tisane in associazione con altre piante.

**PROPRIETÀ
E IMPIEGHI**

Proprietà

Aromatizzanti, espettoranti, rubefacenti, colagoghe, vulnerarie, leggermente antisettiche, emollienti, diuretiche, spasmolitiche.

Impieghi terapeutici

Uso interno. Impiegato per lo più in medicina popolare per malattie da raffreddamento, bronchiti, asma e pertosse (*Iris florentina*), infiammazione degli organi respiratori, digestivi e urinari (*Iris germanica*).

Altri impieghi

Come aromatizzante per il suo gradevole profumo di violetta rientra in diverse preparazioni cosmetiche, profumi, talchi, ciprie, dentifrici. Inoltre nell'industria alimentare e liquoristica. Per profumare le case si possono preparare miscele insieme ad altre piante che emanano vapori aromatici.

Usi popolari

Un tempo usata all'esterno come rubefacente irritante, come emetico, purgante e colagogo. È ancora d'uso in Toscana far masticare pezzi di rizoma (*dentarolo*) ai bambini in fase di dentizione ma andrebbe evitato perchè la droga inumidita favorisce lo sviluppo di microorganismi (batteri).

Curiosità

Si ritiene che a conferire il ben noto e apprezzato "bouquet" al vino Chianti siano proprio i giaggioli coltivati nelle vigne della sua zona di produzione.