

OENOTHERA BIENNIS L. (ENOTERA)

* **Alberto Bianchi**



Oenothera biennis L. (Enotera)

***Oenothera biennis* L. (Enotera)**

Ordine: Myrtales

Famiglia: Onagraceae

Etimologia: *Oenothera* deriva dal greco *oinos*=vino e *thera*=caccia, nome dato da Teofrasto pare a *Epilobium*, le cui radici avrebbero avuto un odore vinoso e, mescolate a una bevanda, il potere di calmare gli animali più feroci, oltre che essere antitossiche. Il nome volgare Bella di notte deriva dal fatto che i fiori si aprono solo alla sera all'imbrunire, poi rimangono aperti anche durante la giornata successiva (per due notti consecutive). Il polline viene trasportato dalle api e soprattutto dalle farfalle notturne.

Altre denominazioni: *Bella di notte*, *Raponzio*, *Trachelio americano*, *Rapunzia biennale*, *Erba asinina*, *Erba vitella*, *Pestifuga*, *Prosciutto dei giardinieri*, *Prosciutto di Sant'Antonio*. *Gelbe rapunzelblume* (ted.), *Evening-primerose* (ingl.), *Onagre* (fr.), *Hierba del asno* (sp.).

DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta erbacea biennale, rustica, che talvolta fiorisce anche l'anno stesso della semina; alta 1-2 m, verde con peli sparsi, con grosse radici e fusto eretto semplice o poco ramoso, ingrossato e fusiforme alla base.

Foglie: verde chiaro tendente al glauco, picciolate riunite a rosetta il primo anno, le caulinari sessili, da glabre a ispide, con lamina strettamente lanceolata, acuta, grossolanamente dentata, con nervatura centrale arrossata alla fine.

Fiori: grandi gialli con 4 petali lunghi 24-30 mm riuniti in racemi fogliosi terminali.

Frutti: capsule clavate quadriloculari.

HABITAT

Specie originaria degli Stati Uniti (Virginia) importata in Europa nel XVII secolo (appare per la prima volta nel 1619 in un giardino di Padova) e allora coltivata come pianta ornamentale e alimentare. In seguito ruderale, ha colonizzato le zone costiere, gli estuari e molte altre zone a terreno soffice e sabbioso. Comune in Italia settentrionale e centrale, Sicilia su suoli aridi incoerenti, sabbie e dune marittime.

FIORITURA

Aprile-settembre.

DROGA

Costituita dalle foglie e dai semi da cui si ricava l'olio.

Tempo balsamico: Primavera o autunno

Componenti principali: Il seme di enotera contiene circa il 15% di proteine, il 24% di olio, il 40% di fibre (cellulosa e lignina) lecitine e calcio. Il maggiore interesse per questa droga è l'olio dei semi ricco di acidi grassi (acido palmitico, ac. stearico, ac. oleico, ac. linoleico, ac. beta-linolenico, ac. gamma-linolenico), tannini, mucillagine.

Forme di impiego: Decotto, infuso, tintura.

PROPRIETÀ E IMPIEGHI

Antispastiche, depurative, antidermopatiche, antiallergiche, antinfiammatorie, ipocolesterolemizzante, antiaggregante piastrinica, migliora la circolazione periferica, ipolipidemizzante.

Impieghi terapeutici: Sono stati condotti molti studi clinici che hanno dimostrato l'interesse per questo olio nel trattamento della sindrome premestruale (dolori addominali, stanchezza, irritabilità, depressione, aumento del peso, mal di testa) e dolori mammari, nella sclerosi a placche, nella schizofrenia, nell'eczema atopico iperattivo dei bambini, per sedare il forte prurito dell'ittiosi, l'artrite reumatoide e le neuropatie diabetiche. L'olio contiene l'acido gamma linolenico, un precursore delle prostaglandine E1, che stimolano la secrezione di muco e di bicarbonato da parte delle cellule superficiali, esercitando un effetto protettivo sulla mucosa gastrica e un miglioramento del flusso sanguigno locale. L'olio di enotera andrebbe prescritto per lunghi periodi a pazienti a cui è indispensabile l'assunzione di farmaci potenzialmente gastro-lesivi. Inoltre è impiegato per la rigenerazione della pelle, per la cura di rughe e smagliature.

Altri impieghi: l'olio di enotera entra a far parte della composizione di molti prodotti cosmetici contro l'invecchiamento cutaneo.

Usi popolari: in passato l'enotera era usata come vulneraria e come risolvente di piaghe. Le radici carnose, raccolte in autunno, venivano cotte con olio e aceto e impiegate come verdure. In tempo di guerra i semi venivano utilizzati come succedanei del caffè.

Note: le sue caratteristiche genetiche l'hanno resa utile nella ricerca sulle leggi dell'ereditarietà.

*** UNIVERSITÀ DI PARMA**
Dipartimento di Farmacia