

Ginepro comune



- **Famiglia** Cupressaceae
- **Nome scientifico** *Juniperus communis* L.
- **Pianta** a portamento arboreo o arbustivo a seconda degli ambienti
- **Foglie** aghiformi molto appuntite e pungenti, inserite in modo sessile sui rametti in caratteristici verticilli a tre. Gli aghi sono di colore verde-glaucò nella pagina inferiore e presentano una caratteristica striscia chiara superiormente
- **Fiori** le infiorescenze maschili sono dei coni posti alla base delle foglie, lungo i germogli, mentre quelle femminili sono dei piccoli coni inizialmente di colore verdastro e che a maturazione diventano sferici (bacche) di color bluastro
- **Fioritura** tra i mesi di febbraio e aprile
- **Frutti** dette bacche o coccole (galbuli) sono di colore verde il primo anno, poi assumono il tipico colore nero-bluastro nel secondo anno di vita, quando giungono a maturazione (autunno). Le bacche sono molto apprezzate per le loro proprietà balsamiche, antisettiche ed espettoranti, grazie al loro contenuto in acidi organici, glucidi e in particolare di un olio essenziale volatile detto gineprina.
- E' una pianta spontanea nei nostri ambienti (pascoli, boschi) con notevole adattabilità alle diverse condizioni pedoclimatiche ed ambientali; questa specie ha anche un importante ruolo forestale date le sue doti colonizzatrici di terreni poveri.
- Anticamente in Piemonte si utilizzava il legno del ginepro per farne mestoli da polenta, non soggetti a muffe e capaci di lasciare alla farina un po' di aroma. Allo stesso modo il ginepro si bruciava per profumare la stalla e, nel forno, per aromatizzare il pane.