

LA VITE



Genere specie: *Vitis vinifera* L.

Famiglia: Vitaceae

Nome inglese: Vine or Grapevine

Nome friulano: Vît o uvarie

Usi culinari:

Il frutto della vite, ossia l'uva, può essere destinato sia al consumo fresco sia alla produzione del vino, ma può essere anche utilizzato per ottenere succhi limpidi, sciroppi naturali da aggiungere nelle macedonie, prodotti conservati in alcool, distillati come grappa e acquavite, aceto di vino, uva secca, olio di vinaccioli. Dalla vite inoltre si ricavano acido tartarico e polpa di vinacce per l'alimentazione animale.

Usi fitoterapici:

La vite viene utilizzata per curare gli stati di infiammazione del nostro organismo come le trombosi o le infiammazioni della pelle, eritemi e orticarie. Inoltre viene impiegata come cura integrativa nel caso di emorroidi. Ad esempio, con le foglie secche lasciate in ammollo in acqua calda, si possono fare degli impacchi per curare i geloni e i vasi superficiali dilatati. Utile anche nelle donne, soprattutto nel periodo mestruale per favorire la circolazione. In molti casi è usata come collutorio per le infiammazioni delle gengive, mentre il succo di vite può essere utilizzato come calmante negli attacchi di mal di pancia o di mal di testa.

Usi cosmetici:

Facendo dei decotti con le foglie e i germogli della vite, si può curare la pelle screpolata e arrossata, perché svolge un'ottima azione decongestionante ideale anche per curare le macchie di rossore sulla pelle, soprattutto nei giovani.

Proprietà:

La vite ha proprietà venoprotettrici, cardioprotettrici, capillaroprotettrici, astringenti, antispasmodiche, decongestionanti, vitaminizzanti, emollienti, diuretiche, antiinfiammatorie, antiossidanti.

Curiosità:

La vite ha origini asiatiche, infatti alcuni scavi recenti hanno riscontrato la presenza della viticoltura in Armenia nell'Età del Rame, all'incirca tra il 4100 e 4000 a.C. In Europa la viticoltura si diffuse in Sicilia intorno al 2000 a.C. attraverso i colonizzatori Egeo-Micenei e si espanse presso i Sabini e gli Etruschi che divennero abili coltivatori e vinificatori, allargando la coltivazione della vite dalla Campania fino alla pianura Padana. I Romani ne fecero poi largo uso, ma nei primi anni della fondazione di Roma il consumo del vino era riservato alle classi più agiate; il suo uso era anche proibito alle donne data la scarsa quantità prodotta. Secondo Plinio il Vecchio venivano inflitte terribili punizioni alle donne che trasgredivano la legge: allo scopo di verificare se esse avessero bevuto era permesso baciarle in bocca.