

# Primula

## *Primula vulgaris*

**Divisione:** *Spermatophyta*  
**Sottodivisione:** *Angiospermae*  
**Classe:** *Dicotyledones*  
**Sottoclasse:** *Sympetalae*  
**Ordine:** *Primulales*  
**Famiglia:** *Primulaceae*  
**Genere:** *Primula*  
**Specie:** *P. vulgaris*

**ASPETTO:** primo saluto della primavera, la si trova nei boschi, nei prati, in terreni umidi, con una riserva di foglie prima e i fiori successivamente.

**FIORI:** i peduncoli florali sono mollemente pelosi, uniflori, a calice lungo di colore giallo chiaro. La corolla imbutiforme è costituita da un lungo tubo che si apre in 5 lobi macchiati di arancio alla base. Il calice, verde, peloso, angoloso, è diviso fino a metà della lunghezza in lobi acuti, stretti, acuminati.

**FRUTTO:** capsula deiscente.

**FOGLIE:** spatolato-oblunghe gradualmente attenuate nel picciolo, rugose, dentellate al margine, glabre superiormente, vellutate al di sotto. Crespate e con nervature molto evidenti sono presenti a rosetta alla base dello stelo fiorifero.

**UBICAZIONE:** inconfondibile e comunissima specie dei boschi collinari e montani di latifoglie, amanti dei luoghi umidi ed ombrosi.

**ALTEZZA:**  
10-25 cm

**UTILIZZO IN GIARDINO:** in semenzai, in giardini rocciosi o bordure miste.

**PROPAGAZIONE:** seme, rizoma.

**ETNOMEDICINA:** la primula ha un'ottima fama di pianta officinale, la medicina delle piante le attribuisce qualità diuretiche ed antinfiammatorie. Viene impiegata contro le bronchiti croniche e le tossi ostinate. L'infuso dei fiori ha azione calmante per coloro che soffrono di stati ansiosi e di insonnia.

**GASTRONOMIA:** con le foglie, unite a quelle di altre erbe, si preparano ottime insalate e saporiti minestrone. I fiori vengono usati per le frittate e per preparare un particolarissimo tè con proprietà calmanti.



LE GUIDE

# Agri