

## Phelcis Communis (mese I)



**Descrizione:** La Felce è alta da 15 a 50 cm. Si presenta con fronde allungate e triangolari, sulla cui pagina inferiore si trovano gli sporangi, cioè gli organi riproduttori delle spore; il rizoma o fusto sotterraneo è strisciante e da esso si diramano numerose piccole radici.

**Dove si Trova:** La Felce cresce in tutte le regioni a clima temperato dell'emisfero Nord; di solito nasce sui tronchi degli alberi vecchi, sui muri ombreggiati e sulle pietre ricoperte da muffa.

**Parti utilizzate:** Della Felce si utilizza il rizoma.

**Proprietà:** La radice della Felce dolce contiene un principio amaro glucosidico, della saponina, della mucillagine e degli zuccheri. Essa, infatti, emana un gradevole sapore di liquirizia. La Felce ha diversi effetti benefici, innanzitutto può essere utilizzata come blando lassativo. E', infatti, indicato in caso di stitichezza cronica o se si vuole disintossicare il fegato. Può però essere anche utilizzato per la tosse secca o in casi d'infiammazione ai bronchi: il suo sapore gradevole lo rende particolarmente indicato per i bambini, che gradiscono il sapore dello sciroppo estratto da questa pianta. Può anche essere usato – sempre grazie al suo sapore – nella prima infanzia come vermifugo. Nel campo della bellezza, l'acqua in cui vengono bollite le foglie di Felce, ha la proprietà di rendere i capelli morbidi e lucenti come la seta ed è per tale ragione che si utilizza per sciacquare i capelli dopo averli lavati.

**Altre Informazioni:** La tradizione vuole che le foglie di Felce vengano essiccate ed utilizzate per riempire i materassi di quanti soffrivano di reumatismi: si suppone, infatti, che esse avessero proprietà antireumatiche. L'impiego di tale "imbottitura" ha anche il vantaggio di tenere lontane pulci e cimici.

**Notizie Storiche:** I primi ad accorgersi della Felce furono i Soldati che attraversarono le caverne dei Monti delle Nebbie per affrontare i nemici di Honorius. Si accorsero che nella penombra nascevano queste piante dallo strano odore, troppo verdi per esser cresciute in penombra. Subito capirono che potevano avere proprietà, anche se non curative, rinvigorenti. Portarono dunque foglie di questa pianta alle Streghe, le quali annusandola capirono che poteva di certo essere utilizzata per decotti corroboranti. Infatti, tuttora nelle Caverne di Lot c'è chi va in cerca di queste foglie per aver sollievo in caso di debolezza fisica, oltre che utilizzarla per tutte le proprietà terapeutiche di cui si è già parlato.

**Consigli Agronomici per questo Mese:** Inizia a far capolino la bella stagione, dove è stato freddo è il caso di dar inizio alla semina degli ortaggi e trapiantare quelli in vaso. La luna nuova sarà favorevole per la semina dei legumi e dei rampicanti da orto. Fare medicinali con rame alle piante da frutto innestate o con fiori: disinfettare prima e dopo la fioritura. Per le piante da giardino è invece ancora opportuno tenerle a dimora, le brinate notturne potrebbero danneggiarle irrimediabilmente. In cantina, visto l'innalzamento della temperatura, è bene non tenere carne secca o alimenti dal forte odore che potrebbero guastare il profumo del vino. Se questo necessita il travaso il periodo favorevole è quello della luna calante in giornate serene.

**Proverbio del Mese:** "Chi non ha altro da fare, si diverte a guardare".

### **Hyoscaminus Niger (mese II)**



**Descrizione:** L'*Hyoscyamus Niger* ha come nome comune **Giusquiamo Nero**. Si tratta di una pianta erbacea, annuale o biennale, villosa, vischiosa, fetida, con radice fusiforme ramificata. Il fusto eretto è alto da 30 ad 80 centimetri. Le foglie di questa pianta sono molli, vellutate e di forma ovale bislunga, grossolanamente dentate o quasi pennatifide. I fiori sessili, formano un racemo foglioso all'estremità dei rami. Il calice è campanulato con 5 denti acuti. La corolla imbutiforme, divisa in 5 lobi arrotondati. Il colore di questi fiori è giallo pallido reticolato da vene bruno-violacee e bruno-violacea nella fauce. Gli stami sono 5, incurvati. Il frutto è una capsula, chiusa nel calice accresciuto.

**Dove si Trova:** Cresce presso le case e nei ruderi, dal mare alla zona montana, nella penisola e le isole maggiori. Fiorisce da Maggio ad Agosto.

**Parti Utilizzate:** Di questa pianta si utilizzano le foglie, i semi e la radice.

**Proprietà:** La pianta esercita azione antispasmodica, calmante, analgesica e narcotica. Si usa sia sotto forma di tintura che sotto forma di pomata ed olio per frizioni calmanti del dolore.

**Altre Informazioni:** I suoi effetti sono paragonabili a quelli della Belladonna, ma mentre questa dà luogo a manifestazioni di delirio violento, il Giusquiamo provoca assopimento e poi sonno profondo con sogni spaventosi: per tale ragione è una pianta che gli Erboristi conoscono e studiano attentamente ed usano con estrema cautela.

**Notizie Storiche:** Questa pianta pare provenga dalle lontane terre di Mortofia e si presume sia stata introdotta a Lot da Nathamer, visto che intorno alla città di Tauand ce ne sono vere e proprie coltivazioni. Gli Sciamani di Honorius la usano in gran quantità sia sui loro iniziati, per assoggettarli, che sui prigionieri per torturarli.

Attualmente a Lot possono coltivare questa pianta solo gli Erboristi che sono obbligati a venderla solo se il richiedente porta con sé la licenza nobiliare. Chiunque altro venga trovato in possesso di Giusquiamo può essere denunciato e processato.

**Consigli Agronomici per questo Mese:** La bella stagione è ormai arrivata: questo è il periodo propizio per la semina e la coltivazione delle erbe aromatiche, degli ortaggi odorosi e delle insalate ricche di fibre e vitamine.

Mai dimenticare di annaffiare l'orto, le scarse precipitazioni non sono sufficienti e l'acqua renderà le vostre piante rigogliose e appetitose.

Per chi ha piante da frutto od olivi, è il caso che si adopri a combattere la cocciniglia allo stato larvale, prima che diventi adulta ed immune allo zolfo del trattamento antiparassitario.

Si possono finalmente togliere dalla dimora le piante da giardino, cosicché i davanzali delle vostre case possano essere abbelliti da questi tripudi di colore. E' possibile trapiantare i fiori i cui bulbi sono stati interrati nell'ultimo mese o nel primo mese dell'anno.

In cantina ricordatevi di togliere l'orcio dell'aceto. Le spore acide potrebbero intaccare il vino.

Nella seconda decade del mese potrete travasare il vino se necessario.

**Proverbio del mese:** *“In questo mondo c'è più da fare che da sapere.*

### **Pelargonium Ocræ (mese III)**



**Descrizione:** *Il Pelargonium, altresì detto “Geranio” dal volgo, è una pianta erbacea perenne sempreverde. Essa può avere portamento eretto oppure ricadente (simile a quello dell’Edera) od avere fiori e foglie particolari, che vengono definiti “a farfalla”. La fioritura del Pelargonium si prolunga dalla Primavera all’Autunno inoltrato e questa è la caratteristica che lo fa apprezzare così tanto oltre alla facilità di coltivazione.*

*Questa pianta, come caratteristica peculiare ha di non sopportare i climi eccessivamente rigidi.*

**Dove si Trova:** *Tutti i Gerani vegetano bene al sole, ma le varietà imperiali e zonali anche all’ombra, benché le zone debbano essere sempre molto luminose. Uno dei principali sintomi della mancanza di luce è la formazione di una grande quantità di foglie e fusti a discapito della fioritura. Grazie a questa caratteristica il Geranio è possibile trovarlo ovunque.*

**Parti utilizzate:** *Del Geranio si usano le foglie ed i fiori.*

**Proprietà:** *Il Pelargonium ha forti proprietà contro il dolore. Viene anche utilizzato per disinfettare. Ma il Geranio è una pianta preziosa: essa, infatti, ha anche la capacità di combattere la malinconia e la depressione, così come ha proprietà di attutire i dolori nevralgici, aiuta la cicatrizzazione delle ferite e delle piccole abrasioni e calma i nervi.*

**Altre Informazioni:** *Gli antichi pensavano che questa pianta rappresentasse un ottimo rimedio contro i tumori: oggi non si sa se avessero ragione o meno, ma non viene più considerata sotto quest’aspetto. Dalla distillazione in corrente di vapore di foglie e fiori si ottiene un distillato il cui profumo floreale rilassa e rinfresca. In Estate, ne viene tratta una lozione blandamente oleosa che, oltre ad essere gradevole come profumo, è decisamente utile per allontanare gli insetti molesti.*

**Notizie Storiche:** *Il fiore del Geranio venne introdotto a Lot durante il periodo della ricostruzione dalla caduta per mano di Honorius. Chi c’era ricorda che, dove prima erano le case, ora si poteva trovare un susseguirsi di pire ardenti per bruciare, secondo usanza, i corpi dei caduti nel tentativo di salvare la Città. Il Granduca, come consuetudine e rispettando i patti di gemellaggio fra Lot e Telthartown, chiese ai Sovrani un aiuto non economico, ma di manodopera e maestranze.*

*Ma ricostruire una città non è lavoro da poco e i tempi andavano assai per le lunghe.*

*I cadaveri non erano ancora stati tutti cremati, la rete fognaria semidistrutta mostrava ciò che conteneva in molti suoi tratti, le case non erano più utilizzabili come un tempo: si era venuto a creare un incredibile stato di promiscuità sanitaria e morale.*

*Anche se la posizione della Città addossata ai Monti non garantiva climi torridi, cominciarono a proliferare insetti portatori di malattie.*

*Per questo tra le casse provenienti dalla più calda Telthartown c’erano i semi di Pelargonium, pianta originaria di Quinalth, città natale del Granduca, ricca d’acqua.*

*A Quinalth l’essenza di Geranio veniva usata come repellente naturale per gli insetti, sia sul corpo che sui davanzali delle finestre.*

*E fu così anche a Lot venne introdotto questo fiore colorato, resistente e dall’odore deciso.*

**Consigli Agronomici per questo Mese:** *Continuano nell’orto le semine scalari delle piantagioni a rotazione sia da contorno che da odore. Si prepara il terreno per le verdure invernali.*

*Inizia il raccolto del frumento e dei cereali.*

*I frutti delle piante stanno raggiungendo la completa maturazione. Attenzione alle malattie parassitarie che*

tendono a danneggiarli, in special modo la mosca delle ciliegie e l'oidio.

Per chi possiede un giardino è d'obbligo non dimenticare di annaffiare le piante, magari con acqua piovana conservata in vasche riparate, perché meno ricca di calcare.

Le rose, che in questo periodo raggiungono l'apice della loro fragranza, necessiterebbero una blanda concimazione.

In cantina assicuratevi che il vino sia stato tutto tramutato in bottiglie o damigiane, lavate con cura le botti e fatele asciugare, ma attenzione: con il caldo il vino potrebbe guastarsi e nello stesso tempo anche il legno della botte, se non viene trattato in maniera adeguata.

**Proverbio del Mese:** "Fatti di miele, ti mangeranno le mosche!".

### **Lavandula Officinalis (mese IV)**



**Descrizione:** La *Lavandula Officinalis*, la vera Lavanda, è un piccolo arbusto sempreverde e rustico, a portamento eretto, che a maturità può essere alto oltre un metro e spesso necessita di sostegni. La *Lavandula Officinalis* viene coltivata per il delizioso profumo delle sue spighe fiorifere, ma trova una sua motivazione decorativa anche per le fitte foglie argentee.

La *Lavandula Spica*, o Spigo, teme invece il freddo e fiorisce circa un mese dopo.

**Dove si Trova:** La *Lavandula Officinalis* cresce spontanea nelle zone collinari, mentre al di sotto dei cinquecento metri, troviamo diffusa la *Lavandula Spica* o Spigo.

**Parti utilizzate:** Fiori.

**Proprietà:** La *Lavandula* può essere utilizzata sia per scopi estetici che per scopi salutari.

In particolare per quanto concerne la bellezza, si utilizza l'acqua di Lavanda. Questa si ottiene facendo macerare in alcool circa 30 presine di fiori appena colti; la macerazione deve durare un mese, dopodiché deve essere filtrata: quest'acqua, ottenuta dopo questo semplice ma lungo processo, rappresenta uno splendido tonico per la pelle.

Nel campo della salute, invece, il profumo della Lavanda attira le api, che producono un ottimo miele aromatico, mentre non piace alle zanzare che ne vengono infastidite. E' consigliabile dunque, nelle afose sere estive, frizionarsi con acqua di lavanda per rinfrescarsi e nello stesso tempo evitare fastidiose punture.

L'infuso di fiori di Lavanda allevia le emicranie originate da digestione lenta, ha inoltre azione rilassante ed antisettica, per cui giova in caso di laringiti o problemi d'alitosi.

**Altre Informazioni:** I fiori di Lavanda essiccati all'ombra si conservano poi in scatole di latta a chiusura ermetica; se vengono posti in sacchetti di tela fine e messi in armadi o cassetti, profumano gradevolmente la biancheria.

**Notizie Storiche:** Fiore più conosciuto per le sue capacità di donare un delizioso profumo più che per le sue vere qualità erboristiche.

Nessuno sa come sia arrivata a Lot, ma non c'è Dama che non ne abbia sacchetti in armadi o cassetti.

Forse giunse a Lot con la prima Cittadina del Granducato, la Somma Sacerdotessa Urania, amante delle piante da fiore e dei fiori blu; ma è solo una supposizione, perché nonostante tutto - le copiose e ripetute incursioni, le guerre, i periodi di grande difficoltà economica - questi fiorellini dall'esile fusto si ergevano, a dispetto tutto, su quei dirupi dove prima c'erano state morte e distruzione.

*I nuovi prodotti erboristici usano la Lavanda come componente essenziale di molte creme non solo profumate, ma anche cosmetiche. Utile lenitivo anche nelle lozioni maschili.*

**Consigli Agronomici per questo Mese:** *La luna nuova sarà propizia per la semina delle insalate e delle verdure che si iniziano a mangiare con la fine della bella stagione.*

*Si raccolgono gli aglio e le cipolle, riponendole in luoghi freschi ed asciutti per farle essiccare.*

*Chi ha le piante da frutto dovrà fare ancora i conti con i parassiti, specie nei meli. In questo periodo, infatti, compare il fastidioso ragnetto rosso.*

*Chi ha le viti provvederà a sarchiarle ed a combattere la peronospora.*

*Altro mese assai caldo per chi ha il giardino, attenzione alle piante sui davanzali!*

*Non fate loro mancare mai l'acqua. Se per qualunque motivo dovete recarvi in villeggiatura fuori Lot non lasciatele mai fuori, ma riponetele in grosse conche riempite con un palmo d'acqua e con degli stracci bagnati sul fondo.*

*In cantina fate attenzione alla muffa del vino che provoca una nuova fermentazione.*

*Controllate che i tappi di chiusura delle damigiane siano ermeticamente sicuri ed intervenite sul vino ammalato prima di doverlo buttare.*

**Proverbio del Mese:** *“La verità può languire, ma non può mai perire”.*

### **Porcinus Malus (mese V)**



**Descrizione:** *Il Porcinus Malus si presenta di colore castano chiaro o nocciola più o meno scuro. Se, però, cresce in una zona particolarmente ombrosa, questo fungo può presentare un cappello biancastro. E' di fatto molto simile al Porcinus Edulis da cui si distingue solamente data la colorazione più chiara.*

**Dove si Trova:** *Questo fungo cresce nei boschi di latifoglie di conifere, in Estate ed all'inizio dell'Autunno.*

**Parti utilizzate:** *Il Porcinus Malus è altamente tossico, quindi di esso non viene utilizzata alcuna parte.*

**Proprietà:** *Fungo estremamente tossico e velenoso.*

**Altre Informazioni:** *Il colore di questo fungo attira i Folletti che vi si posano sopra per dei brevi momenti di riposo durante il loro svolazzare nei boschi. Se il posarsi non è prolungato, non comporta alcuna reazione, ma se dovesse durare troppo a lungo, a causa della tossicità del fungo, potrebbe causare prurito e bolle, facilmente eliminabili con un bagno in acqua pura.*

**Notizie Storiche:** *Come a tutti è ben noto, i funghi nascono in maniera assolutamente imprevedibile. Le spore trasportate dal vento si depositano e, se trovano la situazione climatica ed il terreno adeguato, proliferano fino a coprire zone anche vaste.*

*I luoghi ombrosi ed umidi sono però il loro habitat preferito, specie se calpestati da esseri di piccola dimensione.*

*Per questo motivo la Foresta del Piccolo Popolo è il luogo ideale per trovare questi funghi dalla fine dell'Estate fino ad Autunno inoltrato.*

*I piccoli abitanti di Lot, golosi dei frutti della terra, spesso non riconoscono quelli buoni da quelli velenosi e, per cercare i funghi, s'inoltrano in luoghi impervi e pericolosi, come le terre dei Seguaci di Simeht, a Sud-Est del Granducato.*

*Non potendolo utilizzare in cucina, il Porcinus Malus viene evitato ed analizzato dagli Erboristi solo per studiarne le caratteristiche tossiche.*

*Vista la sua grande produzione e la facilità di reperimento di questo fungo, viene usato dagli Stregoni nemici di Lot proprio per i suoi principi essenziali.*

**Consigli Agronomici per questo Mese:** *Oramai non si annaffia più, la calura estiva obbliga all'irrigazione che si consiglia la sera dopo il calar del sole, per evitare l'evaporazione e lo spreco*

dell'acqua.

*La luna calante favorirà la semina delle piante da odore e delle verdure invernali.*

*Per chi ha le piante da frutto, questo è il periodo degli innesti e del diradamento.*

*Occorre individuare i rami abbondanti di frutti e toglierne alcuni per evitare il sovraccarico, la rottura dei rami e favorire il miglioramento del prodotto.*

*Continua la lotta ai parassiti delle piante che fruttano in Inverno.*

*La luna nuova è ideale per seminare i fiori in giardino, per fare le talee ai gerani e potare le piante ornamentali.*

*In cantina occorre controllare che tutti i recipienti che accoglieranno il vino nuovo siano puliti ed asciutti.*

*Chi deve ancora travasare il vino lo faccia entro la metà del mese.*

**Proverbio del Mese:** "Nei buoni consigli, anche l'avarò è generoso".

### **Porcinus Edulis (mese VI)**



**Descrizione:** Il *Porcinus Edulis* si presenta di colore castano chiaro o nocciola più o meno scuro, oppure anche col cappello biancastro.

**Dove si Trova:** Questo fungo cresce nei boschi di latifoglie di conifere, in Estate ed in Autunno.

**Parti utilizzate:** Tutto il fungo è da utilizzare.

**Proprietà:** Non vi sono note rilevanti.

**Altre Informazioni:** Questo fungo è noto per essere un ottimo ingrediente culinario e vi sono svariate ricette che ne provano la bontà. Tra tutte ne abbiamo scelta una che vi consigliamo.

*"Ingredienti: 600 g di farina gialla - 30 g di funghi secchi - cipolla - olio – brodo vegetale - formaggio grattugiato – sale.*

*Condimento: lavare i funghi essiccati e metterli in ammollo per circa 1ora in acqua tiepida. Tritare la cipolla e farla rosolare in un po' d'olio con i funghi strizzati e tagliuzzati, quindi aggiungere un po' di brodo vegetale. Salare a piacere e cuocere per circa 15 minuti.*

*Polenta: mettere nel paiolo circa due litri d'acqua (la quantità varia secondo il tipo di farina utilizzata); portarla ad ebollizione, salarla e cominciare a versare a pioggia la farina in piccole quantità (per evitare la formazione di grumi può essere utile l'uso di una frusta all'inizio dell'operazione). Mescolare in continuazione per circa un'ora con la "canella" (lungo bastone di legno tradizionalmente usato per girare la polenta). A cottura ultimata rovesciare la polenta su un tagliere e, dopo averla lasciata leggermente rassodare, tagliarla a fette con un filo di cotone; disporle sul piatto ed alternare polenta, sugo di funghi e formaggio grattugiato. La polenta, se lasciata un po' più tenera, può essere raccolta direttamente dal paiolo con un mestolo, stesa sul piatto e condita come sopra".*

**Notizie Storiche:** Come quello del mese precedente il *Porcinus Edulis* è un fungo che predilige i luoghi umidi ed ombrosi.

*Per il suo ottimo sapore attira nugoli di Fate che, ghiotte di funghi, ne mangiano fino quasi a sentirsi male. Anche gli Hobbit sono avidi di questo prodotto della natura.*

*Da che la mente ha memoria, si ricordano favolose raccolte di Funghi Porcini sia dentro le mura che fuori dal Granducato. Per gustare questi deliziosi alimenti non si temevano neppure gli attacchi dei Goblin di Honorius.*

*Come tutti i prodotti stagionali si consuma un quarto del raccolto fresco e la restante quantità si fa a strisce di un dito di dimensione e si lascia seccare vicino al camino, cercando di utilizzare legna poco aromatica per non rovinarne l'afrore.*

*Gli Osti della Taverna lo utilizzano come condimento dei primi piatti e delle carni bianche o rosse. Ma anche mangiato come secondo piatto, magari alla griglia condito con il lardo, l'aglio e le erbe odorose è superlativo.*

*La Dea ama di certo infinitamente la sua terra se le permette di produrre un alimento così buono. Di riflesso ama i Suoi figli, permettendo loro di mangiarla*

**Consigli Agronomici per questo Mese:** *Nell'orto si raccolgono le ultime verdure estive e si prepara la terra vangandola e raffinandola.*

*Alcune varietà d'uva iniziano a maturarsi, specie se esposte a solatio, ma fate attenzione: talvolta bastano due o tre giorni per sbagliare e, se la maturazione non è del tutto compiuta, si rischia di compromettere tutto il vino.*

*In giardino i primi freddi fanno avvizzire le ultime piante da fiore estive e si possono iniziare a piantare in vaso i bulbi che fioriranno in Primavera.*

*In cantina occorre arieggiare, come da tradizione, le botti per venti giorni.*

*Liberate dal tartaro quelle che emanano odori sgradevoli, se necessario passatevi la fiamma. Rinvergite, infine, con del vino buono.*

**Proverbio del Mese:** *“Bisogna trovare un rapporto giusto con i propri sospiri”.*

### **Boletus Satana (mese VII)**



**Descrizione:** *Il Boletus Satana è un fungo non molto diffuso. La sua altezza varia tra gli otto ed i venti centimetri e si presenta grande, grosso, sodo e compatto. Prima di giungere a maturazione esso si presenta quasi sferico, per poi divenire convesso, aperto solo negli esemplari completamente adulti. E' finemente vellutato sul principio e poi liscio. Quando non è ancora giunto a maturazione è di colore bianco, per poi passare ad un bianco-grigio, bianco verdastro ed, infine, sporco a chiazze olivastro-brune. Il Boletus Satana presenta margine arrotondato verso l'interno.*

*La carne di questo fungo è di colore biancastro-grigia con tonalità sul giallo, che si possono colorare sul blu se vengono a contatto con la pelle umana.*

*Il Boletus ha un odore tenue ed un sapore dolce che potrebbe renderlo appetibile per coloro che, vivendo a contatto con la natura, potrebbero venire indotti a mangiarlo, mettendo così in grave pericolo la propria vita.*

**Dove si Trova:** *Questo fungo prolifera sotto latifoglia, in suolo calcareo o neutro; non molto comune ma abbondante nelle sue stazioni. Nasce in Autunno.*

**Parti utilizzate:** *Nessuna.*

**Proprietà:** *Altamente tossico. Vi si possono ricavare soltanto sostanze venefiche.*

**Altre Informazioni:** *Questo fungo, una volta maturo, dopo che ha piovuto, se spira anche una leggera brezza, emana un profumo dolciastro, al quale sono molto sensibili i Folletti. Questo soave olezzo li attira e li fa posare sotto il fungo per godere appieno della particolare profumazione. Dalle lamelle del fungo, però escono le spore altamente tossiche e non è raro che questo produca delle intossicazioni nel Folletto che non abbia saputo resistere alla tentazione di mettersi sotto il Boletus Satana.*

**Notizie Storiche:** *A differenza del Porcinus Malus, che è bello a vedersi ma assai sgradevole nell'odore, il Boletus ha una fragranza simile al Porcinus Edulis.*

*Fungo abbastanza raro che cresce in terreni rocciosi ed umidi, difficilmente trovabile nelle foreste fortemente battute e dal terreno ricco di composto organico.*

*Localizzandolo principalmente nella zona delle Caverne e dei Monti delle Nebbie, non ci si stupisce dell'antica leggenda che lo vede legato a Nathamer.*

*L'invocazione del Caos da parte di Nathamer creò varie forme di vita simili a quelle esistenti ma con caratteristiche diametralmente opposte.*

*Quando Themis rinchiuse il Caos sigillandolo, non riuscì però a distruggere tutto l'operato del Malvagio*

ed alcune spore di questo fungo, racchiuse tra le pieghe delle rocce, lo fecero proliferare nuovamente nella stagione seguente.

La Dea riuscì tuttavia a limitare la diffusione del *Boletus*, impedendogli di spuntare in terreni non calcarei. E' tanto raro quanto richiesto da Stregoni e Fattucchiere per la preparazione di pozioni mortali.

**Consigli Agronomici per questo Mese:** E' il periodo della semina nei campi e nell'orto prendetevi cura delle piante sane, estirpando senza esitazione quelle secche e malate.

Inizia il trapianto degli ortaggi invernali.

Le foglie cominciano a cadere, attenzione ai parassiti delle piante da frutto ed all'occhio di pavone dell'olivo.

L'uva è oramai matura, raccoglietela, macinatela e torchiatela. Riponete il mosto nelle botti che avete curato fino al mese passato, stando attenti alla fermentazione che deve avvenire in una zona costantemente tiepida.

A fine mese in alcune zone può iniziare la raccolta delle olive.

Le piante in vaso devono esser riportate a dimora.

**Proverbio del Mese:** "L'avvenire di cui si parla molto, appartiene già al passato".

### **Palloccus Introffatus (mese VIII)**



**Descrizione:** Il *Palloccus Introffatus* è una pianta dalle foglie lunghe e grasse, con un grosso fiore dai petali oleosi.

**Dove si Trova:** Il *Palloccus Introffatus* abitualmente cresce in terre lontane da Lot, ma è stato possibile farlo proliferare anche nei nostri territori senza fatica, avendo qui trovato un humus adatto alla propria crescita. Ancora non si conosce come la pianta sia giunta presso la nostra popolazione, ma si deduce che venne portata da qualche Viandante in cerca di fortuna.

**Parti utilizzate:** Petali e foglie.

**Proprietà:** Del *Palloccus Introffatus* vengono utilizzati i petali, dai quali si ricava un olio molto denso ma poco untuoso, che si assorbe facilmente. Quest'olio ha forti proprietà antidolorifiche: essendo questa una pianta abbastanza comune nel Granducato, l'olio di *Palloccus Introffatus* è d'uso piuttosto diffuso. Dalle foglie è possibile ottenere dei decotti che hanno delle forti proprietà anestetiche e, per tale ragione, sono preziosi per i Cerusici.

**Altre Informazioni:** Grazie alla piacevole e duratura fragranza del fiore è possibile trovare in commercio profumi contenenti quest'essenza, che però risultano essere piuttosto costosi, data la difficoltà a mantenere intatta la fragranza profumata durante l'estrazione.

**Notizie Storiche:** E' una pianta molto grassa, non comune nelle zone di tipo continentale come Lot. Si può asserire senza timore d'errore che possa essere originaria di una zona di mare calda ed asciutta. Quando a Lot c'era il mare, la città era piena di forestieri e capitani di ventura, ma anche d'esploratori che prendevano la via del mare solo per il desiderio di conoscere.

Lot brulicava di gente d'ogni tipo, d'ogni nazione, d'ogni razza.

Pian piano divenne rifugio anche di molte Dame che, condividendo gli ideali della Giustizia e del Bene di chi fondò il Granducato, abbandonarono le loro famiglie, contravvenendo a secoli di tradizioni, per poter avere una vita diversa in un luogo dove la convivenza fra le razze appariva possibile e dove una femmina aveva anche la possibilità di combattere.

L'arrivo delle Fate dalla lontana Isola di Feridia, inoltre, portò una ventata di colore e frivolezza.

Le Fate, si sa, non amano le mezze misure: o sono ombrose, schive e semplici nel vestire o sono solari,

*espansive ed amanti del lusso.*

*Chi fece nascere la Masseria, lo deve anche all'estro di alcune di loro che, sapendo soddisfare in pieno ogni eccentricità femminile nel vestire, nell'adornarsi e nel mangiare, permisero alle Dame di Lot d'essere più belle e desiderabili ed ai Messeri di godere della loro beltade.*

*Si pensa che sia stata quindi una Fata-Sirena proveniente dal mare a portare questo fiore e ad utilizzarlo per i suoi deliziosi profumi.*

*Con la scomparsa del mare sembra sia scomparsa anche lei, ma di questa leggendaria creatura rimane la tradizione di distillare le essenze odorose dai fiori più particolari.*

*Oppure, sotto altre spoglie, è tornata a Lot e guarda con occhio benevolo chi per lei fa ancora questo lavoro.*

**Consigli Agronomici per questo Mese:** *Occorre utilizzare gli ultimi giorni tiepidi per preparare la terra per le nuove colture primaverili.*

*Non dimenticate di concimare affinché le piogge e la neve possano far riposare al meglio i campi.*

*Nell'orto può iniziare la semina delle verdure resistenti al freddo e dell'aglio.*

*Si vanghi con cura intorno alle piante da frutto e si concimi generosamente.*

*Attenzione alle malattie ed alle gelate.*

*Le piante da fiore devono essere tutte a dimora e fate attenzione agli alberelli e cespugli ornamentali, il freddo può farli seccare, specie se posti in modo tale che l'acqua non può fluire regolarmente creando pozze che si geleranno senza dubbio.*

*Chi ha la cantina non deve badare a spese o al tempo da dedicargli.*

*Questo è il mese più importante per la vinificazione ed il mosto deve essere sempre sotto controllo. Fare attenzione che la temperatura non scenda mai sotto la soglia dei 18°.*

*La prima metà del mese è il periodo favorevole per il travaso del vino.*

**Proverbio del Mese:** *"La buona educazione, serve in ogni stagione".*

### **Metastasio Soave (mese IX)**



**Descrizione:** *Il Metastasio è pianta molto rara. Essa cresce in luoghi particolarmente impervi ed ha poca necessità di luce diretta dal sole. E' molto resistente alle temperature invernali e presenta foglie a cinque lobi rotondeggianti e seghettati.*

*Il Metastasio è caratterizzato da inflorescenze nel periodo primaverile.*

**Dove si Trova:** *Sugli impervi versanti delle montagne*

**Parti utilizzate:** *In Erboristeria, nessuna.*

**Proprietà:** *Per il momento non è stata trovata alcuna proprietà terapeutica. Questa pianta però è stata studiata attentamente poiché gli sono stati riconosciute delle proprietà allucinogene e venefiche.*

**Altre Informazioni:** *In Primavera, il colore delle inflorescenze attira una razza in particolare, i Kendot, incuriositi dai particolari toni del loro colore. Essi si avvicinano all'albero, ma questa inflorescenza spesso provoca loro una reazione allergica e dei feroci attacchi di starnuti, che passano spontaneamente se si allontanano dall'albero. In Autunno, invece, al cadere delle foglie, spesso vengono presi come punto di riposo durante le lunghe passeggiate montane dagli Hobbit.*

*Il pestare le foglie, qualora queste siano state macerate dall'acqua piovana autunnale, le rende particolarmente irritanti per la pur durissima pelle dei piedi degli Hobbit. I loro piedi si ricoprono nella parte inferiore di bolle. Per farle passare è necessario effettuare dei pediluvi in acqua e lavanda e applicare una pomata alla calendula almeno tre volte in un giorno.*

**Notizie Storiche:** A quanto pare questa è una pianta autoctona, che prolifera nelle caverne e nelle molte zone ombrose dei Monti delle Nebbie.

Non si hanno notizie certe del suo arrivo a Lot, giacché da sempre si hanno racconti che ne parlano.

Le rosse foglie che attirano la curiosità di molti, sono così irritanti e spesso velenose che pare siano assai utilizzate nelle pozioni e nei preparati tossici o, addirittura, letali.

Sembra che dalla spedizione che si concluse con il ritrovamento del sepolcro di Hotalth, Mago Rosso padre del Mago Nero Honorius, alcuni esploratori notarono che la stanza era, specialmente nelle vicinanze della sepoltura, come immersa in un'atmosfera rossiccia.

I curiosi presero frammenti della polvere per terra e capirono che si trattava di foglie secche di Metastasio sgretolate dall'inesorabile trascorrere del tempo.

Da qui la conferma dell'uso di questa pianta in Stregoneria.

**Consigli Agronomici per questo Mese:** Inizia il periodo di riposo nelle campagne, ma è assolutamente necessario fare attenzione. La terra e la natura non sono ferme, riposano.

Nell'orto è necessario coprire gli ortaggi ed utilizzare le giornate tiepide per rompere le zolle gelate e seminare le erbe odorose.

Chi ha piante da frutto inizi a tenere sotto controllo i parassiti, si dia il via alla potatura degli olivi e si vanghi profondamente intorno agli alberi.

Il giardino deve essere lavorato e concimato.

Il vino nelle botti deve essere controllato, se la fermentazione sarà ultimata, si elimini la feccia. Abbiate cura di farlo un giorno in cui soffia forte la tramontana perché quando l'aria è calma il vino chiaro si separa male dalle scorie.

Se è necessario, durante la prima settimana travasate il vino.

**Proverbio del Mese:** "Chi odia il prossimo non ama sé stesso".

### Quercus Robur (mese X)



**Descrizione:** Il Quercus Robur è una pianta molto alta, che può facilmente arrivare fino ai quaranta metri. Le sue foglie sono decidue, alterne, hanno forma oblunگو-obovata, sono glabre e presentano due orecchiette alla base. I suoi fiori possono essere maschili e femminili: quelli maschili hanno colore giallognolo in amenti filiformi, mentre quelli femminili si presentano da uno a tre su un lungo peduncolo. Il periodo della fioritura è il tempo della Primavera.

Questa pianta è estremamente longeva e può raggiungere i cinquecento anni d'età.

Il legno, color bruno chiaro, duro e leggero, noto con il nome di "Rovere di Slavonia", è il prodotto più pregiato.

**Dove si Trova:** Si adatta a terreni diversi, preferendo quelli freschi, profondi, fertili, rifuggendo quelli nettamente basici. Piuttosto tollerante nei confronti del gelo invernale, necessita di temperature estive elevate.

Il Quercus Robur, infine, è esigente nei riguardi della disponibilità idrica del terreno e della luce.

**Parti utilizzate:** I frutti, rappresentati da ghiande allungate.

**Proprietà:** Con la polpa delle ghiande viene preparato un balsamo che ha forti proprietà antidolorifiche e che viene spesso utilizzato per lenire il dolore causato da traumi di non grave entità.

**Altre Informazioni:** Il legno del Quercus Robur è veramente molto pregiato. Questo legno è di colore bruno chiaro, duro di consistenza è al contempo leggero, e rappresenta il prodotto più pregiato di questo albero.

Viene utilizzato per la creazione di mobili di pregio e botti, ma anche per produrre carbone di qualità e come combustibile.

**Notizie Storiche:** Ecco un'altra pianta locale, si può trovare come ornamento secolare ai Giardini delle Delizie o come uno dei tanti alberi nelle foreste del Bosco dei Lupi e del Piccolo Popolo.

E' una pianta che ha bisogno d'acqua e poche cure, cresce lentamente ma costantemente donando ombra, legno e frutti usabili sia in Erboristeria che come alimento per i maiali allevati dalla Masseria.

E' una solida certezza di questo Granducato e, tra le poche notizie che si hanno sulle abitudini del defunto Granduca senza nome, c'è quella della sua predilezione per tutto ciò che era fatto con la Quercia.

I mobili, gli utensili, la pavimentazione della sua camera, la legna che bruciava nel suo caminetto.

Si dice che andasse ghiotto del prosciutto affumicato con il legno di Quercia e si facesse preparare un unguento segretissimo con le ghiande che gli alleviava il dolore provocato dalle cicatrici delle ferite rimaste dai colpi infertigli da Hotalth.

Ma sono tutte voci, nessuna di esse è comprovata, e rendono ancora più misterioso quell'Umano che fondò Lot.

**Consigli Agronomici per questo Mese:** Altro mese di riposo per la terra.

Utilizzare i giorni tiepidi per vangare e concimare, ripulire i fossati e gli sgorgi affinché l'acqua non stagni provocando dannose gelate.

Continua la potatura dell'olivo, della vite e s'intensifica la lotta alla cocciniglia per le piante da frutto.

In giardino, mescolate la terra con quella del bosco e con concime naturale.

E' tempo di interrare i fiori a bulbo finora tenuti a dimora.

Controllate la cantina, eliminate le muffe ai muri, allontanate le ragnatele, aerate bene.

Si consiglia di non tenere il maiale ad essiccare negli stessi posti in cui si travasa il vino.

Travasare solo a luna calante.

**Proverbio del Mese:** "Chi tempo aspetta, tempo perde".

### **Acer Rubrum (mese XI)**



**Descrizione:** L'Acer Rubrum può raggiungere l'altezza di dieci metri; presenta delle foglie decidue, molto, semplici e bifacciali. Questa pianta fiorisce all'inizio della Primavera, prima della comparsa delle foglie. I suoi fiori unisessuali sono posti su piante separate (pianta dioica). In Autunno, invece, le sue foglie assumono un colore dorato, estremamente bello alla vista. La bellezza di questa pianta ne fa uno splendido esemplare da ornamento e per questo motivo spesso appare nei giardini del Granducato, a far bella mostra di sé. A fine Inverno, quando inizia a mettere le prime gemme, è di una straordinaria bellezza ed avvisa che i giorni dalle rigide temperature sono terminati.

**Dove si Trova:** Questa pianta si trova generalmente in zone umide e non troppo assolate.

**Parti utilizzate:** L'Acer Rubrum non è utilizzato in Erboristeria.

**Proprietà:** Questa pianta non ha alcuna proprietà erboristica.

**Altre Informazioni:** Le foglie ed i frutti dell'Acer Rubrum – delle samare di colore rossastro, di piccole dimensioni – sono conosciute ed utilizzate dalle Streghe per le loro proprietà magiche, di cui il segreto è gelosamente custodito da secoli.

**Notizie Storiche:** Pianta molto amata da Streghe e Stregoni. Antiche leggende narrano che il suo colore fu dato a queste piante dopo che l'ira di Themis ebbe colpito Sua Figlia Veddartha come simbolo del fuoco e del sangue, la fonte di vita per eccellenza, ovvero quella che manca ai Vampiri.

I canti dei Bardi più anziani raccontano storie dove si parla dell'amore incestuoso di Veddartha e Shierak

e di come la maledizione di Themis fece nascere una nuova razza, esangue e fredda come un morto ma condannata a vagare senza riposo in eterno.

Sembra che il lampo d'ira che tolse la vita a costoro abbia fatto prendere a fuoco una foresta sottostante. Dalle ceneri di quegli alberi sono rinate giovani piante che, con l'inizio della Primavera, si coloravano di vermiglio: il sangue e il calore dei Vampiri, condannati a non vedere il sole e la vita che si rinnova.

Ma anche questa è una leggenda ... forse corrisponde a verità ... forse no ...

Fatto sta che le Streghe, affascinate da queste storie, usano le rosse foglie per le loro pozioni segrete senza svelare a nessuno il motivo.

**Consigli Agronomici per questo Mese:** Nelle zone più calde continuano le semine ed il trapianto degli ortaggi finora tenuti a dimora.

Nel frutteto tenere sotto controllo i parassiti e preparare le piante che necessitano d'innesto.

In giardino potare le rose, le ortensie e le piante ornamentali rampicanti.

Mese felice perché la calendula ha la sua massima fioritura.

Prestate molta cura nella preparazione del vigneto.

Dalle cure di questi mesi si deciderà la qualità del raccolto.

Controllate la temperatura della cantina che non deve mai scendere sotto i dieci gradi centigradi.

Se il vino malauguratamente dovesse gelare, procurerebbe l'esplosione del tappo e la rottura delle botti.

Ideale per il travaso la seconda settimana del mese.

**Proverbio del Mese:** "Chi non può bere nell'oro, beva nel vetro".

### **Carduus Foetidissimus (mese XII)**

**Descrizione:** Il *Carduus Foetidissimus* è una pianta spontanea che presenta un grosso fiore giallo, dallo sgradevole odore. Come tutte le piante della famiglia dei cardii è molto resistente ai climi rigidi e presenta un fusto resistente e spinoso.

Le stesse foglie, di color verde con riflessi argentati, presentano piccole spine lungo i bordi.

**Dove si Trova:** Questa pianta cresce particolarmente bene nei luoghi umidi.

**Parti utilizzate:** Del *Cardo Foetidissimus* si utilizzano sia i fiori che le foglie.

**Proprietà:** Le foglie di questa pianta si raccolgono a fine Inverno, estraendone un olio dalle forti proprietà antidolorifiche. Quest'olio è estremamente indicato in caso di traumi di lieve-media gravità, per lenire il dolore e far assorbire un'eventuale ammassatura. I fiori, invece, a causa del loro odore veramente sgradevole, vengono usati per estrarre un olio essenziale, dal pessimo odore, che viene utilizzato per dissuadere gli animali ad entrare in un determinato luogo: si bagna una pezza di cotone con quest'olio e si mette alla porta che si vuole proteggere, per esempio, da un assalto di topi ed i ratti: questi animali non entreranno mai nella stanza. Il fatto che – pur emanando un odore pessimo – non sia tossico, lo rende prezioso per proteggersi da eventuali animali molesti.

**Altre Informazioni:** L'odore così forte e sgradevole rende questa pianta particolarmente sgradita alla razza Mannara che presenta un olfatto maggiormente sviluppato rispetto ad altre razze. Se l'odore emanato dal *Carduus Foetidissimus* viene respirato troppo a lungo da un appartenente a tale razza, può causare un senso di nausea sempre più forte, fino ad arrivare a veri e propri disturbi gastrici. Per attenuare i sintomi è sufficiente allontanarsi dalla pianta e respirare aria fresca e pulita, o, in alternativa, mettere dell'olio essenziale alla lavanda su un pezzetto di stoffa e respirare attraverso quello, per attutire il pessimo odore e quindi i nefasti effetti.

**Notizie Storiche:** Ci sono molte storie intorno a questo fiore particolare, ma quella che narra di una Fata gelosa è la più divertente.

Una delle prime Fate a fare il proprio ingresso a Lot si scontrò con una realtà sociale molto diversa da quella da dove proveniva. Il Granducato era una fucina di razze diverse, molte non magiche e che, addirittura, non credevano nell'esistenza delle Fate.

Dopo di lei molte altre Fate esiliate dalla loro terra giunsero a Lot e anche loro furono colpite dalla varia umanità che la popolava.

Questo accadde fino a che non si fecero ben volere dagli Umani, che iniziarono a capirne la delicatezza e la particolarità.

Le Sidhe capirono che erano i sogni degli Uomini a dar loro vita e proprio quella Fata s'innamorò perdutamente di uno di loro.

Ma la sua gelosia l'accecava, non voleva che nessuna neppure lo guardasse e che tutte, d'ogni razza e

*dimensione, gli stessero lontano.*

*Così scovò questo fiore puzzolente che prontamente gli infilò nella bisaccia, cucendolo in una tasca nascosta.*

*Povera sciocca Fata ... l'Umano subito comprese e sorrise di quel piccolo essere convinto che sarebbe bastato un cattivo odore per allontanare le pretendenti, ma per amor suo fece finta di nulla.*

**Consigli Agronomici per questo Mese:** *Le giornate sono molto più lunghe, dove è meno freddo si consiglia il trapianto degli ortaggi.*

*Estirpare le prime erbacce.*

*Continuano gli innesti e questo è il periodo ottimo per trapiantare i giovani virgulti delle piante da frutto.*

*Attenzione però alle gelate tardive, è molto importante curare la terra intorno alle piante affinché non ristagni l'acqua.*

*I bulbi tenuti finora a dimora possono essere trapiantati in giardino.*

*Potete le piante ornamentali affinché tutti i rami possano godere della luce del sole.*

*Curare le viti maritate.*

*Controllate l'umidità in cantina, se scende sotto il 50 per cento il tappo potrebbe seccarsi facendo evaporare il vino, se sale prolifereranno le muffe.*

*Se è necessario travasare il vino, fatelo nella prima settimana*

**Proverbio del Mese:** *“Se vuoi comandare, impara ad obbedire”.*