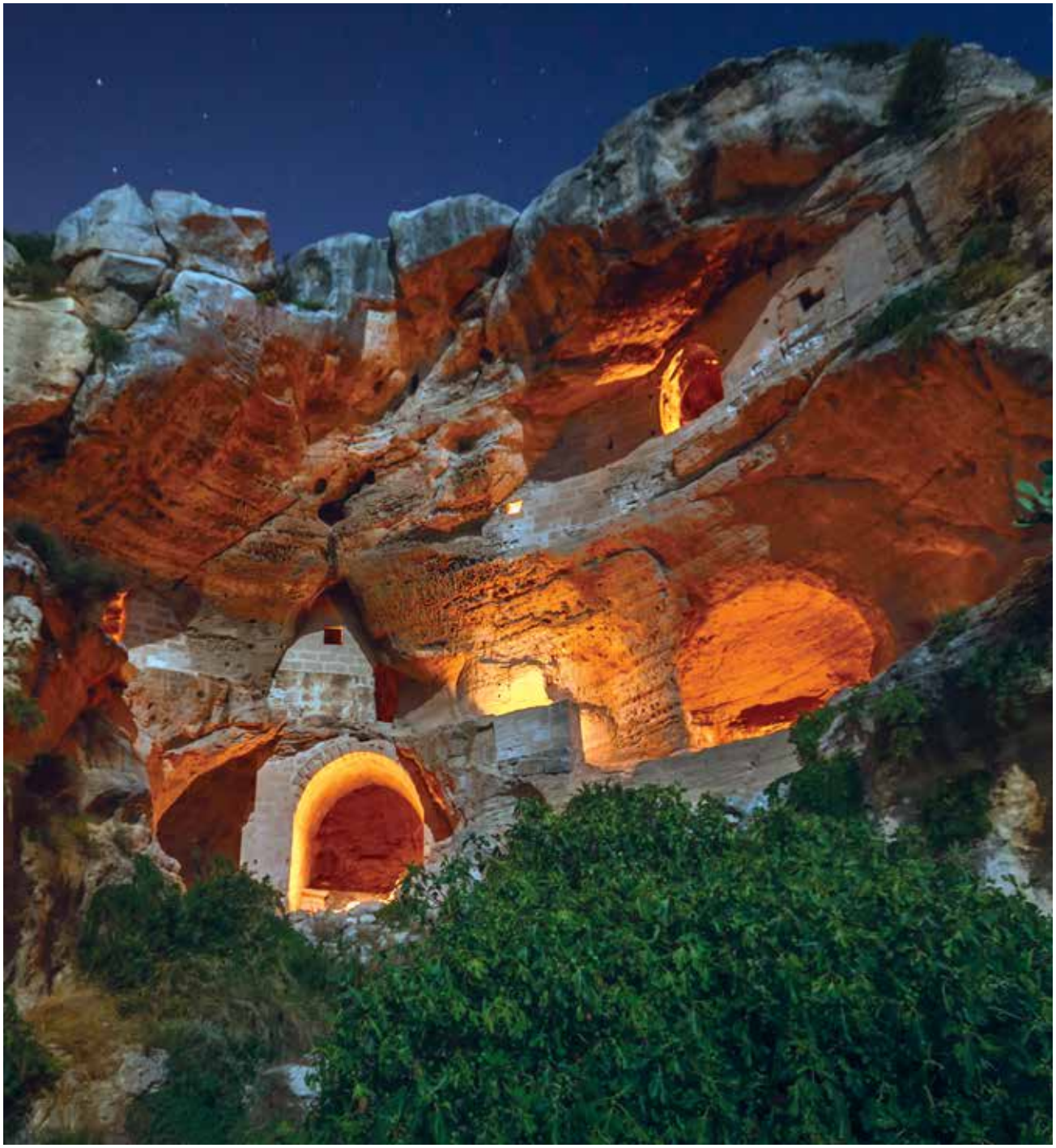
MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017 - 21 set/20 dic 2018 - **Anno II - n. 5 - € 7,50**

ISSN 2532-8190



Ius primae noctis
un mito
da sfatare

Le cinte murarie
dei Lucani
in Basilicata

Infanticidi nel Materano
fra Ottocento
e Novecento

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Gambetta, Il timo: una pianta nobile caduta in sinonimia, in "MATHERA", anno II n. 5, del 21 settembre 2018, pp. 118-123, Antros, Matera

MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori
Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno II n.5 Periodo 21 settembre - 20 dicembre 2018
In distribuzione dal 21 settembre 2018
Il prossimo numero uscirà il 21 dicembre 2018

Registrazione Tribunale di Matera
N. 02 DEL 05-05-2017

Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR, ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190

Editore
Associazione Culturale ANTROS
Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile
Pasquale Doria

Redazione
Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio
Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna Chiara Contini, Gea De Leonardis, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco Lionetti, Angelo Lospinuso, Mario Montemurro, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Rosalinda Romanelli, Angelo Sarra, Giusy Schiuma, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione
Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa
Studio Associato Commercialisti Braico – Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore
Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa
Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi: Contatti
redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311
www.rivistamathera.it
Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali
Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100 Matera; editore@rivistamathera.it
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su: www.rivistamathera.it

Mathera viene resa liberamente disponibile online, in formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.

SOMMARIO

ARTICOLI

7 **Editoriale - Pensare il territorio per non essere pensati da altri**
di Pasquale Doria

8 **L'infanticidio nel Materano tra Ottocento e Novecento**
di Salvatore Longo

12 **Cinte murarie della Basilicata e le fortune dei Lucani**
di Nicola Taddonio

21 **Approfondimento: Le armi dei guerrieri: un indicatore archeologico dei cambiamenti della società lucana**
di Nicola Taddonio

24 **Sponsali e nozze a Matera fra Cinquecento e Settecento**
di Giulio Mastrangelo

30 **Glossario: Termini desueti riscontrati negli atti matrimoniali di Archivio**
di Giulio Mastrangelo

34 **Gatti romanici e perle di saggezza. Un ricordo di Pina Belli D'Elia**
di Giulia Perrino

38 **Il complesso rupestre di San Pellegrino in contrada Ofra a Matera**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi

50 **Appendice: Casale dell'Ofra: storiografia, toponomastica e fonti documentali**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi

53 **Approfondimento: La chiesa rupestre di San Pellegrino all'Ofra**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi

56 **Josè Garcia Ortega, un artista contro**
di Simona Spinella

62 **Le fotografie di Federico Patellani per il film "La Lupa" diretto da Alberto Lattuada**
di Luciano Veglia

66 **Il tiranno e la fanciulla: la fine del Tramontano tra storia e folklore**
di Ettore Camarda

72 **Approfondimento: Lo ius primae noctis, un mito da sfatare**
di Ettore Camarda

74 **La masseria di San Francesco al Bradano: contesto geografico e toponomastico**
di Giuseppe Gambetta e Raffaele Paolicelli

79 **La masseria di San Francesco al Bradano: evoluzione storica**
di Giuseppe Gambetta e Raffaele Paolicelli

88 **Approfondimento: Quando l'acqua del fiume Bradano arrivò improvvisa e silenziosa**
di Giuseppe Gambetta

90 **Appendice: Lo stemma francescano**
di Francesco Foschino

94 **Exploring Basilicata**
Reportage di Gundolf Pfotenhauer

RUBRICHE

101 **Grafi e Graffi**
Il ritratto di presenza nei graffiti materani
di Sabrina Centonze

106 **HistoryTelling**
Lo squarcio nel tempo
di Gaetano Panetta

111 **Voce di Popolo**
La leggenda del lupo mannaro
di Domenico Bennardi e Gea De Leonardis

113 **La penna nella roccia**
Gli aspetti geomorfologici della Cappadocia e del Materano: dati e considerazioni
di Federico Boenzi

118 **Radici**
Il timo: una pianta nobile caduta in sinonimia
di Giuseppe Gambetta

124 **Verba Volant**
Osservazioni sul lessico dialettale relativo alle denominazioni di alcune malattie
di Emanuele Giordano

128 **Scripta Manent**
Inedite spigolature d'archivio sulla città settecentesca
trascrizione di Roberto Acquasanta e Maria Emilia Serafino

134 **Echi Contadini**
La mammèrë
di Angelo Sarra

136 **Piccole tracce, grandi storie**
Canti all'altalena e solchi all'architrave
di Francesco Foschino

145 **C'era una volta**
Rosario Dottorini
"Così mi salvai il 21 settembre 1943"
di Ettore Camarda

148 **Ars nova**
L'onirico tra favola e realtà nei dipinti di Mimmo Taccardi
di Nunzia Nicoletti

152 **Il Racconto**
"Illusione perduta"
di Nicola Tarasco

In copertina:
Parziale veduta notturna del casale rupestre dell'Ofra a Matera, foto di Rocco Giove.

A pagina 3:
Dettaglio della Madonna Glykophilousa o della tenerezza presso la chiesa rupestre di Madonna delle Tre Porte a Murgia Timone, Matera, XV sec, opera del Maestro del sepolcro di Martino Dechello (già Maestro di Miglionico). Il Premio Antros, che presentiamo nella pagina seguente, adotterà il simbolo di un melograno.

Il timo: una pianta nobile caduta in sinonimia

di **Giuseppe Gambetta**

L'uscita del terzo volume della nuova *Flora d'Italia* di Sandro Pignatti agli inizi del mese di maggio 2018 ha segnato un cambiamento profondo nella famiglia delle *Lamiaceae* a cui appartengono, tra l'altro, piante nobili come l'origano, il rosmarino, la menta, il basilico, la salvia e il timo. E proprio in riferimento a quest'ultima pianta, in base a una revisione del genere *Thymus*, basata su ricerche a carattere tassonomico e molecolare, si è assodato che quello che una volta era il Timo arbustivo (*Thymus capitatus*), il più diffuso e conosciuto tra le varietà di timo del bacino del Mediterraneo nonché del nostro territorio, su direttiva del Codice Internazionale di Nomenclatura, è diventato la Santoreggia capitata (*Thymbra capitata*). Anche sulla base di evidenze morfologiche, polliniche, cariologiche e chemiotassonomiche, sostiene il maggiore esperto italiano del genere *Thymus*, il Prof. Fabrizio Bartolucci del Centro Ricerche Floristiche dell'Appennino, il *Thymus capitatus* è molto diverso da tutte le altre varietà di timo e quindi va ascritto al genere *Thymbra*. Affermazione questa che ha provocato un certo sconcerto e una grande sorpresa in tutti quelli che avevano identificato in questa pianta il timo per eccellenza, la madre di tutti i timi del Mediterraneo. Questo cambio di nome ha portato il Timo arbustivo a far parte del genere *Thymbra*, che comprende quattro specie al mondo, delle quali la *Thymbra capitata* (Santoreggia capitata) rappresenta l'unica specie presente in Italia. È anche vero che «*il genere Thymus è senza dubbio uno dei più critici della flora europea. L'elevato polimorfismo proprio di molte specie e la variabilità dei caratteri diagnostici ha dato luogo in passato alla descrizione di numerosissime entità, più di 1000 tra specie, sottospecie, varietà e forme, rendendo così azzardato qualsiasi approccio sistematico*» [Bartolucci 2010]. In Italia il timo annovera una ventina di specie xerofile rupestri, diffuse nelle zone più asciutte a clima temperato-caldo mentre l'intero bacino del Mediterraneo, con più di 100 specie, può essere considerato il centro di diversità del genere [Pignatti 2018]. Nel territorio materano sono comunque presenti altre due varietà di timo propriamente dette: l'endemico Timo spinosetto (*Thymus spinulosus*) e il Timo bratteato (*Thymus striatus* subsp. *striatus*), a fioritura primaverile. Si tratta di piante basse, striscianti sul terreno, munita di fiori bianchi la prima e di fiori roseo-violacei la seconda, fiori comunque che non producono gli spettacolari effetti della fioritura del Timo arbustivo. Quest'ultimo (continueremo a chiamarlo timo in questo articolo) dà luogo a uno degli aspetti più tipici dei residui lembi di gariga murgiana su suolo calcareo costituendo delle cenosi abbastanza estese, nelle

Fig. 1 - Distesa fiorita di timo (foto G. Gambetta)

Fig. 2 - Infiorescenza di timo (foto G. Gambetta)

quali risulta dominante, spesso fortemente compenetrato, in uno stadio abbastanza evoluto, da altre specie quali la Santoreggia montana (*Satureja montana* subsp. *montana*), la Santoreggia pugliese (*Satureja cuneifolia*), la Fumana vischiosa (*Fumana thymifolia*) e il Camedrio polio (*Teucrium capitatum*). Si tratta di piante adattate all'aridità e in grado di resistere al morso degli animali pascolanti, rappresentati soprattutto da pecore e capre, in virtù degli oli essenziali che queste specie vegetali producono. La pianta di timo si presenta sotto forma di piccolo arbusto o pulvino sferico, alto da 20 a 50 cm, molto ramificato, con rami legnosi, biancastri e foglie lineari-lanceolate assai fitte, carenate e a volte revolute sui margini, caratterizzate da ghiandole puntiformi. Le infiorescenze sono simili a capolini (l'aggettivo *capitatus* in latino traduce "dalla grossa testa") in piccole cime all'estremità dei fusti con i verticilli fiorali assai ravvicinati tra loro; il calice è compresso sul dorso e la corolla bilabiata di colore variabile dal rosa chiaro al rosa violaceo-purpureo, con labbro inferiore trilobo e striature purpuree. Gli stami sono quattro, di solito sporgenti, quasi a richiamare gli insetti mentre lo stimma è bifido. Il genere *Thymus* fu fondato da Linneo e probabilmente il termine deriva dal greco *thymon*, la cui radice *thy* corrisponde a "odorare" e dal latino *thymis* o *thymosus* con lo stesso significato.

Nella pianta sembra essere concentrato tutto il vigore del bruciante sole mediterraneo che fa fiorire questo arbusto nella piena estate, subito dopo il solstizio d'estate, proprio nel periodo più caldo dell'anno. Gli ampi pulvini illuminano le aride distese calcaree murgiane e rivestono il terreno di colore e bellezza tra giugno e luglio, talvolta fino ad agosto, quando gran parte della vegetazione è ormai secca e bruciata dal sole. Da quando è stato istituito il Parco della Murgia materana, percorrendo le contrade murgiane, si ha l'impressione di una lenta ricostituzione della gariga a timo. La pianta, più in generale, insieme ad altre specie profumate, è protagonista di una grande rappresentazione che la natura mette in scena da millenni in ampie plaghe della grande regione mediterranea, dal Medio Oriente alla Penisola Iberica, a formare uno degli scenari vegetali più belli e profumati dell'intero pianeta. Uno spettacolo in grado di riempire gli occhi anche perché in piena estate conferisce una decisa nota di colore a suoli rocciosi altrimenti spogli. Ma ciò non deve trarre in inganno perché la gariga a timo è uno degli aspetti più comuni e caratteristici della vegetazione cespugliosa più degradata a gravitazione mediterraneo-orientale. È conosciuta con i termini di "Tomillares" nella Penisola Iberica, di "Phrygana" in Grecia, di "Batha" nel Medio Oriente per indicare enormi distese sassose e aride, di un particolare tipo di macchia bassa, costituita da un complesso di arbusti diffusi in terreni quasi desertici, calcarei e dall'aspetto desolato. Del re-

Fig. 3 - Timo bratteato (Thymus striatus subsp. striatus) (foto G. Gambetta)

Fig. 4 - Timo spinosetto (Thymus spinulosus) (foto G. Gambetta)

sto è risaputo che la gariga è un tipo di vegetazione che esiste da tempo immemorabile: un'associazione vegetale che si forma quando la degradazione della macchia è spinta a limiti estremi, che si è evoluta in situazioni tra le più disparate quali gli incendi, la siccità, suolo roccioso e detritico, animali al pascolo. Le tante specie che la compongono continuano a offrire ogni anno mille policromie sui pianori calcarei, tra le pietraie murgiane, negli ambienti rupestri, sugli aridi pendii in prossimità delle gravine. Nei grandi spazi di questa associazione vegetale le piante, per garantire l'impollinazione, ricorrono ai colori vivi dei fiori e agli aromi penetranti di tante piante aromatiche. L'olio essenziale del timo, ricco di fenoli, è stato a lungo riconosciuto come un efficace antibatterico e questo è stato recentemente supportato da prove scientifiche. Il calore del sole, soprattutto di mezzogiorno, sprigiona gli oli essenziali e impregna l'aria del profumo della pianta che si diffonde anche quando, inavvertitamente, si calpesti la pianta o parti di essa o quando se ne stropiccino le foglie. Una fragranza calda, forte, acuta, simile a quella dell'origano e della santoreggia a causa del fatto che contengono, per tanta parte, gli stessi oli essenziali: timolo, carvacrolo, acidi terpenici, tannino, resine. Spesso la loro gradevole emanazione odorosa impregna fortemente e persiste a lungo sugli scarponcini usati nelle passeggiate murgiane.

Già gli antichi Egizi e i Cartaginesi conoscevano e usavano la pianta del timo per l'imbalsamazione dei cadaveri (Papiro di Ebers). Ai medici greci e latini erano ben note le sue proprietà antisettiche, balsamiche e diaforetiche. I Romani la facevano bruciare per purificare l'aria

Fig. 5 - La pianta di timo costituisce una delle migliori pasture per le api (foto G. Gambetta)

delle case, i Greci quando celebravano sacrifici sugli altari in onore degli dei. Il timo è ricordato negli scritti di Dioscoride (medico, botanico e farmacista greco vissuto nel I secolo d.C.), mentre Ippocrate, Plinio e Virgilio ne lodano e ne esaltano le proprietà. La medicina popolare di ogni tempo lo ha apprezzato per l'azione stomachica, tonica, stimolante, antisettica e come aromatizzante. In tutto il bacino mediterraneo orientale le foglie, per il loro sapore speziato, sono uno dei componenti principali dello *za'atar*, una miscela di spezie usata per insaporire i cibi. Negli antichi riti vi era spesso l'abitudine di bruciare rametti di timo, pratica usata anche nelle "nefalie", celebrazioni sacre che si tenevano ad Atene in onore di Mnemosine, del Sole, della Luna e di Venere, dove al posto del vino si usava l'idromele, in onore della sobrietà [Sicca 1845].

I piccoli fiori, fragranti, lilla o viola, disposti in spirali e grappoli terminali, hanno grande importanza mellifera, essendo assai ricercati dalle api, insetti con i quali la pianta intrattiene un rapporto antico e stretto. «*Ferve il lavoro*» (delle api), «*olezza di timo il dolce miele*» scriveva il poeta latino Virgilio [1988], per indicare il forte richiamo che questa pianta esercita sull'operoso insetto. Le api sembrano letteralmente impazzire per i fiori di timo e, quindi, visitano abbondantemente la pianta e il prodotto di questo incontro è un miele eccellente e profumato dal colore scuro, molto apprezzato oggi così come nell'antichità erano assai celebrati per la qualità il miele di timo dei monti Iblei in Sicilia, citato in frammenti lirici da Virgilio, Ovidio e Teocrito, e quello del Monte Imetto in Attica. Così pure gli antichi Greci riconoscevano ai territori delle loro colonie della Sicilia orientale la capacità di produrre un miele a base di timo dalle caratteristiche simili a quelle dei mieli della madre patria, i migliori del mondo allora conosciuto. È questa stessa specie di timo a dare un profumo unico ai mieli delle isole greche, soprattutto di Creta e di Kalymnos che nell'antichità potevano rivaleggiare con quelli dell'Imetto o dell'Ibla. Pure nel territorio materano l'apicoltura ha avuto una notevole importanza in passato con lo sviluppo di una tradizione apicola che da tempi remoti è durata fino agli anni Cinquanta del secolo scorso. Lo stanno a testimoniare ancora oggi i numerosi apiari (*avucchiare*) presenti soprattutto in ambiente murgiano, nei luoghi riparati dai venti freddi di tramontana ed esposti a sud (*solagne*) dislocati lungo i versanti delle gravine, nei tanti villaggi rupestri, all'interno delle masserie e dei casini [Gambetta 2010]. L'abbondante presenza delle ampie e profumate distese di timo nel territorio, delle quali probabilmente oggi scorgiamo solo le ultime reliquie di un ben più rigoglioso passato sicuramente è stata determinante nell'incoraggiare la pratica dell'apicoltura.

Fig. 6 - Ape legnaiola (Xylocopa violacea) mentre bottina sui fiori del timo

Fig. 7 - Scolia dalla fronte gialla (Scolia flavifrons) sempre più rara sui fiori di timo (foto G. Gambetta)

Fig. 8 - L'Argo azzurro (Polyommatus icarus) mentre visita le corolle di timo

Fig. 9 - Mantide di Spallanzani (Ameles spallanzania) intenta a divorare una malcapitata ape (foto G. Gambetta)

Del resto anche lo scrittore latino di agricoltura Columella (I sec. d.C.) cita il timo tra le erbe più ricercate dalle api che danno il miglior sapore al miele e a tal proposito riporta: «*Circa cinquanta giorni dopo la Canicola sorge Arturo e allora le api fanno il miele con i fiori del timo bagnati di rugiada*» [Columella 1977].

Tra i numerosi insetti succhiatori che frequentano i timeti fioriti, oltre all'Ape domestica (*Apis mellifica),* vi è l'Ape legnaiola (*Xylocopa violacea*), mentre ultimamente si è notata una certa rarefazione dei bombi e della Scolia dalla fronte gialla (*Scolia flavifrons*), un grosso insetto, abituale visitatore delle infiorescenze di timo. I fiori attirano pure numerose farfalle tra le quali l'Argo azzurro (*Polyommatus icarus*), farfalla vivacemente colorata che insinua delicatamente la sua spiritromba in cerca di nettare nella testa fiorita del timo come dei cardi e delle scabiose. Tra i cespi di timo le mantidi cacciano rimanendo immobili in agguato con le braccia raptatorie in posizione "di preghiera" ma pronte a scattare. Esse non si nutrono soltanto di piccoli insetti, ma anche di tanti artropodi e piccoli vertebrati. Tra i mantoidei locali, molto presenti sui cespugli di timo, sono da ricordare la comune Mantide religiosa (*Mantis religiosa*), la Mantide pennata (*Empusa pennata*), la Mantidina ramo (*Ameles decolor*) e la Mantide di Spallanzani (*Ameles spallanzania*). Quest'ultima è un vorace predatore di colore verde, marrone o grigio che si nutre di piccoli insetti e che non divora il maschio dopo l'accoppiamento. Tra le maggiori vittime delle mantidi vi sono proprio le api per il fatto di essere le più affezionate bottinatrici dei fiori di timo. Tra le altre creature che tendono agguati sui cespugli di timo vi è anche il comunissimo Ragno a imbuto (*Agelena labyrinthica*), tipico degli habitat caldi e asciutti con vegetazione bassa, che costruisce la sua tela a imbuto anche alla base o all'interno delle piante di timo durante il periodo della fioritura. Si può dire che la sua è una vera e propria predilezione per questa pianta sulla quale distende i suoi lunghi drappi di seta bianca per catturare le prede.

La pianta, coprendo ampie superfici seppure in maniera discontinua, sembra aver dato il nome alla porzione di Murgia prospiciente i Sassi, al di là della Gravina chiamata, appunto, Murgia Timone o Timona. E affacciandosi dalla balconata di Piazzetta Pascoli pare talvolta di avvertire, portata dal vento, la speziata e deliziosa fragranza del timo provenire dai pianori e pendii murgiani. Questo toponimo è molto antico e già nel XVI secolo compariva su qualche vecchio documento nella denominazione di quel luogo e nel tempo ha resistito alla concorrenza di altri due toponimi venuti dopo quali, Murgia Grande e Murgia del Capitolo che hanno pure interessato ampie porzioni di territorio in quella zona. In quel lembo di Murgia le generazioni del passato andavano a raccogliere in inverno i rami sfioriti

di timo per utilizzarlo come misero combustibile o per riscaldarsi mentre i pastori raccoglievano le parti fiorite per approntare delle lettiere sulle quali far stagionare e profumare il formaggio cercando di trarre dalla pianta il massimo della sua fragranza.

Avendo l'aspetto di un piccolo arbusto cespuglioso che si sviluppa su un robusto apparato radicale con uno o più fusti legnosi dai quali si dispiegano i rami superiori in forma di pulvino, il conte Giuseppe Gattini, nel descrivere il paesaggio vegetale materano, paragona la pianta del timo a un albero bronchiale rovesciato usando l'espressione "bronchi di timo" [Gattini 1924].

Nella tarda estate la pianta sfiorisce e cede il passo a due santoregge che, seppure in maniera meno copiosa, continuano a profumare e a rallegrare con le loro bianche fioriture la gariga materana: la Santoreggia montana (*Satureja montana* subsp. *montana*) e la Santoreggia pugliese (*Satureja cuneifolia*), meno diffusa rispetto alla prima.

La fioritura estiva del timo rappresenta l'ultimo dei quattro momenti magici nei quali la Murgia tutta si trasfigura, in un tripudio di colori e odori, con la fioritura primaverile dapprima degli asfodeli, poi delle ferule, a seguire del Lino delle fate meridionale e infine del timo.

In conclusione si può dire che mentre per la ricerca botanica è facile affermare dall'oggi al domani che una pianta va ascritta a un altro genere con conseguente cambio di nome, per noi le cose non sono così semplici e scontate. C'è tutto un mondo simbolico e culturale dietro una pianta tra le più importanti e conosciute della flora mediterranea che ha pure riempito l'immaginario collettivo di tanti popoli. Per cui, quella che da oggi sui testi di flora comparirà col nuovo binomio scientifico di *Thymbra capitata* e col nome volgare di Santoreggia capitata per noi è stato, è e continuerà ad essere sempre l'odoroso Timo arbustivo perché il nome diverso non cambia le peculiarità della pianta e tutto ciò che essa ha rappresentato per le genti del Mediterraneo.

Bibliografia

[Bartolucci 2010] F. Bartolucci, Verso una revisione biosistematica del genere Thymus L. in Italia*:* considerazioni nomenclaturali, sistematiche e criticità tassonomica. Ann. Bot. (Roma), Supplemento 2009, pp. 135-148.

[Blasi, Biondi 2017] C. Blasi, E. Biondi, La flora in Italia, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Centro Stampa Università, Roma, 2017.

[Columella 1977] L.G.M. Columella, L'arte dell'agricoltura e Libro sugli alberi, Giulio Einaudi Editore, Torino, IX, 14, 10, 1977.

[Filippi 2008] O. Filippi, Per un giardino mediterraneo, Jaca Book, Milano, 2008.

[Gambetta, 2010] G. Gambetta, "La città alveare e le api", in *Gli insetti e altri piccoli animali nella tradizione popolare materana*, Parco della Murgia Materana, Centrostampa, Matera, 2010.

[Gambetta, Loschiavo 2015] G. Gambetta, C. Loschiavo, *Le piante dei padri tra memoria e oblio*, Parco della Murgia Materana, Centrostampa, Matera, 2015.

[Gattini 1904] G. Gattini, Delle razze di cavalli nel regno di Napoli e specie in Matera e contorno, Tipografia Angelelli, Matera, p. 26, 1904.

[Pignatti 2018] S. Pignatti, Flora d'Italia, vol. III, Edagricole, Bologna, p. 278 e pp. 290-291, 2018.

[Qarella Abboud Kheifast *et al.*] Attività antibatterica in vitro di Thymus capitatus dalla Giordania, Pak J Pharm Sci., 2009.

[Sicca 1845] A. Sicca, Dizionario di mitologia ossia Dizionario delle favole degli antichi, Tipografia Fraticelli, Firenze, pp. 231-232, 1845.

[Virgilio 1988] Virgilio, Georgiche, traduzione di Luca Canali, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, 1988, libro IV, v. 169.

Fig. 10 - Tela bianca del Ragno a imbuto (Agelena labyrinthica) (foto G. Gambetta)