

# Profumo di *gelsomino*

Il fascino della pianta  
e la seduzione della sua fragranza

Lina Grossi

Il leone verde

*A Clarissa*

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/Veronika Yekimenko

ISBN: 978-88-6580-365-3

© 2022

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

# Gelsomino: il nome

Gelsomino è il nome comune del genere che in ambito scientifico si chiama *Jasminum*, della famiglia di piante Oleacee, suddivise in due sottofamiglie, le Jasminoidee e le Oleoidee. Le Jasminoidee comprendono il genere *Jasminum*, una pianta arbustiva che genera fiori di un odore particolarmente intenso e di un colore che, secondo la specie, varia dal bianco al rosa o rossastro e al giallo.

Il termine gelsomino sembra derivare da una voce persiana *yāsamīn*, di origine iranica, che significa “fiore bianco” con influsso di *gelso*, una pianta del genere Moro (*Morus alba*), coltivata in tutto il mondo, che produce frutti commestibili e grandi foglie carnose di cui si nutrono i bachi da seta.

L'uso del termine “gelsomino” in Italia è attestato a partire dal XIV secolo all'interno, per fare un esempio, delle opere di Giovanni Boccaccio mentre non è presente in epoca precedente, nella lingua latina. La prima pianta è coltivata in Inghilterra nel sedicesimo secolo e, nella stessa epoca, in Francia è detta *jasmin*, nome che è rimasto fino a oggi e ha dato origine alle forme presenti in altre lingue europee. La pianta comprende diverse specie arbustive, che prendono il nome comune di: *jasmine*: inglese; *jazmín*: spagnolo; *gessamí*, *gessemí*: catalano; *jasmin*: francese; *jasmin*: tedesco; *jasmim*: portoghese; *jaśmin*: polacco; *jasmijn*; olandese; *yasemin*: turco; *melati*: indonesiano e giavanese.

Queste specie sono ampiamente diffuse nel mondo e le più note sono: il comune gelsomino bianco, *Jasminum officinale*, completamente naturalizzato nell'Europa meridionale; il *Jasminum grandiflorum*, dall'India, variamente chiamato Malabar o gelsomino catalano o spagnolo; il gelsomino arabo *Jasminum sambac*. L'essenza e l'olio di gelsomino derivano soprattutto dai primi due, che sono ampiamente coltivati allo scopo nell'Europa meridionale e nei paesi asiatici. Molte altre specie sono apprezzate per la loro eleganza e fragranza e coltivate in appartamenti, terrazze o giardini con funzioni ornamentali.

Il gelsomino è una pianta officinale con largo uso nell'ambito dell'erboristeria, dell'aromaterapia, della profumeria e della cosmesi, e della gastronomia.



# Le origini e la diffusione della pianta

È opinione diffusa che il gelsomino abbia origini lontane e sia originario della Persia, attualmente Iran, che sia stato portato attraverso il Mar Rosso in Egitto all'inizio del 1000 a. C. e in seguito in Turchia e in Grecia. Alcuni ritengono persino che il fiore di gelsomino possa essere originario dell'Himalaya nella Cina occidentale in quanto pare che gli imperatori della dinastia Sung (960-1279 d.C.) già apprezzassero la fragranza del fiore di gelsomino.

Si pensa che il gelsomino sia stato importato in Europa da navigatori spagnoli nella prima metà del '500. In realtà, sembra che la pianta fosse già nota in Europa da circa due secoli. Come abbiamo già visto, ne esistono tracce letterarie nelle opere di Giovanni Boccaccio il quale, forse sulle suggestioni della novellistica orientale, nomina la presenza di questo fiore nei giardini delle ville intorno a Firenze, già intorno alla metà del '300.

Ne esistono tracce negli erbari, per esempio nel *Liber de simplicibus*<sup>7</sup>, risalente alla metà del '400, nel

<sup>7</sup> *Il Libro dei semplici* (Il *Liber de simplicibus* è noto come Codice Rinio, dal proprietario Benedetto Rinio) opera del medico Nicolò Roccaborella, con illustrazioni di Andrea Amadio e datato intorno al 1450, è conservato nell'edizione manoscritta presso la Biblioteca Nazionale marciana di Venezia.

quale una delle piccole figure miniate sembra raffigurare un gelsomino a fiori bianchi.

E ancora, in Europa, nel libro sulla tecnica di distillazione delle erbe<sup>8</sup> di un medico e botanico tedesco, il *Liber de arte distillandi de simplicibus*, sono descritti i metodi e gli strumenti per estrarre per mezzo della distillazione le essenze di una sterminata varietà di piante e minerali. Tra le piante analizzate è presente quella del gelsomino, accompagnata da un'immagine e da una spiegazione, nella quale si fa riferimento all'origine araba della pianta stessa.

Se ne propone l'immagine, tratta dalla sezione di botanica:



8 Il *Liber de arte distillandi de simplicibus*, del medico e botanico tedesco Hieronymus Brunschwig, attivo nella seconda metà del '400. Questo il link all'incunabolo conservato presso la Library of Congress: <https://www.loc.gov/item/49043561/>

La presenza del gelsomino è così radicata nella cultura di alcuni paesi asiatici da essere scelto come emblema floreale nazionale. In Indonesia uno dei tre fiori che simboleggiano il Paese, in base a un decreto presidenziale del 1993, è Melati Putih (*Jasminum sambac*). Il piccolo fiore bianco è infatti considerato come fiore sacro nella cultura indonesiana, simbolo di purezza, sacralità e sincerità. È usato, per esempio, il giorno delle nozze e nelle cerimonie come offerta floreale per le proprietà mistiche e sacre. Anche nelle Filippine il fiore nazionale, che prende il nome di *Sampaguita*, è il gelsomino arabo (*Jasminum sambac*) e simboleggia la purezza per il colore bianco e la dolcezza del suo odore.

La Cina non ha un emblema ufficiale floreale ma nelle ipotesi per adottarne ufficialmente uno, tra i fiori suggeriti come possibili simboli c'è anche il gelsomino.

Ancora oggi, nella società giavanese (Giava è un'isola dell'Indonesia), i fiori di gelsomino (*jasminum sambac*) sono pieni di significati culturali e filosofici, e per questo sono considerati un simbolo di vita; un simbolo della consapevolezza della salute ambientale che non è solo fisica ma anche mentale e interiore, in una relazione armonica tra uomo e ambiente. I fiori di gelsomino non sono solo usati per decorazioni, in particolare durante le cerimonie rituali tradizionali, ma anche ingrediente molto diffuso nelle miscele per bevanda. Gli indonesiani ritengono infatti che bere il tè mescolato con i fiori di gelsomino doni energia fisica e salute, abbia un effetto afrodisiaco oppure un effetto calmante e riduca lo stress.

Il gelsomino ha anche un significato sacrale derivato dal colore bianco e dalla fragranza morbida del fiore che rimandano a un'idea di purezza (d'animo e di pensiero) e a un'idea di benessere che scaturisce dal suo

aroma in grado di respingere le forze negative e di essere fonte di uno stato d'animo positivo.

In Occidente il gelsomino, per il richiamo al numero cinque<sup>9</sup> – tanti sono infatti i petali che compongono la struttura del fiore più diffuso, lo *Jasminum officinale* – ha simboleggiato nelle tradizioni mediterranee la Grande Madre, il principio universale femminile, identificata in Venere, la dea dell'amore. Per questo, nel linguaggio d'amore che si ispira alle piante, il gelsomino è particolarmente presente per esprimere una vasta gamma di sentimenti, stati d'animo o desideri, in base alla specie e al colore. Il bianco esprime amabilità, il giallo significa felicità, il gelsomino rosa esprime timidezza. Il gelsomino a fiore doppio può essere regalato per esprimere simpatia mentre il raro gelsomino rosso delle Indie per esprimere il desiderio e la passione.



9 Si veda in merito a tale simbologia il volume di Alfredo Cattabiani, *Florario. Miti, leggende e simboli di fiori e piante*, op. cit., pp. 373-4.



# Gli usi nella tradizione

L'impiego di fiori in cucina ha origini antiche e, tra i fiori di più lunga tradizione, c'è il gelsomino, arrivato in Occidente quando era già ampiamente conosciuto nei paesi asiatici. Il gelsomino ha avuto una ampia diffusione, oltre che come raffinato motivo floreale per decorare vasellame da tavola in porcellana, ceramica, cristallo e quant'altro, come ingrediente ricercato per aromatizzare pietanze e dolci, per preparare granite e gelati, per infusi e bevande.

Il cioccolato e il tè sono bevande conosciute già nel '600, portate in Europa dai tanti vascelli carichi di prodotti dai sapori e dagli odori nuovi e seducenti: spezie, fiori e novità di ogni tipo che, in quanto prodotti di lusso, erano diffusi solo negli strati più elevati della popolazione. Anche il caffè, diffuso nel Seicento soprattutto tra i Turchi, gli Arabi e i Persiani, comincia a essere consumato nei paesi dell'Europa mediterranea e, all'inizio del Settecento, nell'Europa centro-occidentale.

Le nuove bevande segnano l'irruzione nella cultura occidentale delle civiltà altre e ne modificano gusti, abitudini e modi di vita. È il trionfo del cioccolato, il "brodo indiano"<sup>10</sup>, un connubio della polvere dei semi dell'indiano (riferito alle indie Occidentali) cacao, me-

10 L'espressione riprende il titolo di uno studio di Piero Camporesi, *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, prefazione di Franco Cardini, Il Saggiatore, 2017.

scolato con il latte e i più svariati tra i dolcificanti e gli aromi.

In Italia, alla corte de' Medici divengono di gran moda due rarità: il cioccolato abbinato al gelsomino, la pianta amata e gelosamente custodita da Cosimo III nel suo giardino segreto. La ricetta della cioccolata al gelsomino, invenzione di Francesco Redi che nel corso della vita si rifiuta di comunicare a chiunque, è divulgata da Antonio Vallisnieri<sup>11</sup>, medico naturalista vissuto presso la stessa corte.

Ecco la ricetta, in versione originale, della cioccolata con l'odore dei gelsomini<sup>12</sup>:

## CIOCCOLATO AL GELSOMINO

Piglia cacao torrefatto, e ripulito, e stritolato grossolanamente libbre 10 (mezzo chilo). Gelsomini freschi sufficienti da mescolar con detto cacao, facendo strato sopra strato in una scatola, o altro arnese, e si lasciano stare 24 ore, e poi si levano, e si tornano a mettere altrettanti in esso cacao, facendo strato sopra strato come prima; e così 24 ore si mettono gelsomini freschi per dieci o dodici volte. Poi piglia zucchero bianco buono asciutto libbre 8 (350 gr.). Vaniglia perfette once iij. (in stecche, 10 gr.). Cannella fina perfetta once vj. (in

11 La notizia è attestata da Francesco Antinucci, *Epilogo. Caffè, tè e cioccolato, in Spezie, Una storia di scoperte, avidità e lusso*, Laterza 2014.

12 La ricetta è tratta da Francesco Redi, *Opere*, IV, p. 346 mentre le quantità indicate tra parentesi sono tratte dal volume di Antinucci citato sopra.

stecche, 10 gr.) Ambra grigia dan. ij, (0,25 g) e secondo l'arte si fa il cioccolate; avvertendo nel fabbricarlo, che la pietra sia poco calda, ma che l'artefice lo lavori, che non passi quattro o cinque libbre per massa al più, perché se scaldasse troppo la pietra, e perderebbe il suo odore.

La ricetta prevede l'uso di semi di cacao grezzi, da utilizzare dopo una leggera tostatura in modo da rendere il seme croccante e tale da poterlo rompere, e dopo averli ripuliti, ossia privati della pellicola che riveste il seme. A seguito di un processo di impregnazione del cacao con i gelsomini della durata di diversi giorni e dell'aggiunta di zucchero e di essenze, la lavorazione, *secondo l'arte*, consiste nel macinare tutto il composto su una pietra calda, ma non bollente, fino ad ottenere una pasta, che va poi va poi sciolta in acqua bollente, versata calda in tazza e gustata.

Il cioccolato è una bevanda dal sapore del tutto nuovo che introduce cambiamenti nel gusto e nelle abitudini di quel periodo. Bere non inebria più, come per lungo tempo avevano fatto la birra e il vino, anzi la sua azione è contraria, è energizzante. Per questo crea molte diffidenze e molti detrattori. Lo stesso Redi è autore di un elogio al dio Bacco, nel quale giura che preferirebbe bere veleno piuttosto che le nuove bevande<sup>13</sup>.

*... non fia già che il cioccolatte  
v'adoprassi, ovvero il tè,  
medicines così fatte  
non saran giammai per me:  
beverei prima il veleno,*

13 Francesco Redi nel 1685 pubblica il *Bacco in Toscana*, da cui sono tratti i versi riportati (vv. 203-227 e vv. 782-795).

*che un bicchier che fosse pieno  
dell'amaro e reo caffè: [...].*

*De' gelsomini  
Non faccio bevande,  
Ma tesso ghirlande  
Su questi miei crini:  
Dell'aloscia e del candiero  
Non ne bramo e non ne chero:  
I sorbetti, ancorché ambrati,  
E mille altre acque odorose  
Son bevande da svogliati,  
E da femmine leziose:  
Vino, vino a ciascun beber bisogna,  
Se fuggir vuole ogni danno;  
E non par mica vergogna  
Tra i bicchier impazzir sei volte l'anno.*

## GELATO AL GELSOMINO

Una tradizione con origini lontane, ancora oggi ampiamente diffusa, è quella del gelato all'essenza di gelsomino. Già alla fine dell'Ottocento è attestata in Sicilia l'ampia diffusione di gelati in forma solida e in forma semisolida (granite) a base di essenze (gelsomino, scorzanera e cannella)<sup>14</sup>. Si tramanda che l'idea derivi dagli

<sup>14</sup> Già Giuseppe Pitrè in *Cartelli, pasquinate, canti, leggende, usi del popolo siciliano*, Palermo, 1913, p. 324, ci fornisce informazioni sui procedimenti per la preparazione del gelato e, in particolare, sulla prima operazione giornaliera del gelatiere: l'incor-

Arabi i quali aromatizzavano la neve depositata nelle neviere. L'incontro tra la neve e il gelsomino, e analogamente tra la neve e il caffè, ha dato origine alla granita, espressione della luce degli odori e dei colori dell'estate,

I fiori utilizzati nei gelati sono in genere quelli piccoli bianchi e dal profumo intenso del gelsomino comune o *Jasminum officinale*, la specie arbustiva che cresce nei paesi del Mediterraneo. Nella preparazione del gelato, di cui esistono ricette diverse, il procedimento di base consiste nel mettere a macerare i gelsomini appena colti in acqua per almeno un giorno. Al termine della fase di infusione, l'acqua filtrata sarà la base per la preparazione del gelato al gelsomino, un dolce candido e cremoso, dall'aroma inconfondibile.



porazione dello zucchero coi diversi generi da fare a freddo nei gelati di frutta e in quelli a base di essenze.

## INFUSO DI GELSOMINO E TÈ AROMATIZZATO AL GELSOMINO

Il fiore bianco del gelsomino è in grado di fornire un aroma morbido, non troppo forte e fragrante. Per questo i fiori possono essere usati come ingredienti per bevande. Il gelsomino è utilizzato anche per la preparazione di infusi – di fiori freschi o essiccati in genere di *Jasminum officinale* – che si ottengono lasciando in infusione in una tazza di acqua calda una manciata di fiori freschi o essiccati di gelsomino per cinque minuti e dolcificando con zucchero o miele. L'aroma è inebriante e le proprietà attribuite all'infuso molteplici<sup>15</sup>.

Dalla fusione dei petali di gelsomino essiccati a contatto diretto con le foglie di tè verde nasce uno degli infusi cinesi più delicati e diffusi, in cui si fondono il profumo intenso dei fiori e la freschezza del tè verde. Alla bevanda, bevuta calda o in versione fredda dissetante in estate, sono attribuite diverse proprietà, tra cui quella energizzante.

15 Un esempio delle tante proprietà attribuite alla pianta di gelsomini, si può trovare in: <https://www.cure-naturali.it/enciclopedia-naturale/rimedi-naturali/erboristeria/gelsomino.html>

## LIQUORE AL GELSOMINO

Il liquore al gelsomino, come tante altre soluzioni composte da zucchero, acqua e alcol, preparate a caldo o a freddo e aromatizzate con fiori, frutta, bacche o altro, può essere fatto anche in casa, in una varietà di modi e con gradazioni alcoliche più o meno elevate. Gli ingredienti sono: fiori di gelsomino, acqua, alcol, zucchero, ai quali si possono aggiungere petali di rosa e fiori d'arancio.

La preparazione consiste in un procedimento per fasi: lasciare macerare i fiori nell'alcol per almeno due settimane in un contenitore chiuso, agitandolo di tanto in tanto; filtrare il tutto e mescolarlo con lo sciroppo ottenuto con l'acqua e lo zucchero; mescolare il tutto e filtrare, una o più volte se si vuole ottenere un liquore più chiaro; versare il liquore così ottenuto in un contenitore a chiusura ermetica.

# Bibliografia e sitografia di riferimento

## LE LEGGENDE E LE STORIE

Vincenzo Farina, *La flora sicula*, Sciacca, 1874, p. 217  
reperibile all'indirizzo internet:

<https://books.google.it/books?id=iP8lAQAAMAAJ&pg=PA218&dq=gelsomino++botanica&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwiBwOfUk9npAhUxxaYKHQsvCpY4RhDoAQhEMAQ#v=onepage&q=gelsomino%20%20botanica&f=false>

## LE SUGGERZIONI LETTERARIE

Anonimo, *Le mille e una notti*

[https://it.wikisource.org/wiki/Le\\_Mille\\_ed\\_una\\_Notti/Continuazione\\_della\\_Storia\\_di\\_Giamaspe\\_e\\_della\\_regina\\_de%27\\_Serpenti](https://it.wikisource.org/wiki/Le_Mille_ed_una_Notti/Continuazione_della_Storia_di_Giamaspe_e_della_regina_de%27_Serpenti)

Simonetta Agnello Hornby, *La zia Marchesa*, Feltrinelli, 2004

Simonetta Agnello Hornby, *Caffè amaro*, Feltrinelli, 2016

Giovanni Boccaccio, *Comedia delle ninfe fiorentine*

[http://www.letteraturaitaliana.net/pdf/Volume\\_2/t32.pdf](http://www.letteraturaitaliana.net/pdf/Volume_2/t32.pdf),  
pp.69-70

Giovanni Boccaccio, *Decameron*

[https://it.wikisource.org/wiki/Decameron/Giornata\\_ottava/Novella\\_decima](https://it.wikisource.org/wiki/Decameron/Giornata_ottava/Novella_decima)

[https://it.wikisource.org/wiki/Decameron/Giornata\\_terza/Introduzione](https://it.wikisource.org/wiki/Decameron/Giornata_terza/Introduzione)

Gesualdo Bufalino, *Argo il cieco ovvero I sogni della memoria*, Sellerio, 1984

Gesualdo Bufalino, *Bluff di parole*, Bompiani, 2002



Miguel de Cervantes, *Don Chisciotte*  
[https://it.wikisource.org/wiki/Don\\_Chisciotte\\_della\\_Mancia\\_Vol.\\_2/Capitolo\\_XX](https://it.wikisource.org/wiki/Don_Chisciotte_della_Mancia_Vol._2/Capitolo_XX)

Gabriele D'Annunzio, *Forse che sì forse che no*  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/d\\_annunzio/forse\\_che\\_si/pdf/d\\_annunzio\\_forse\\_che\\_si.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/d_annunzio/forse_che_si/pdf/d_annunzio_forse_che_si.pdf), pp. 245-6

Gabriele D'Annunzio, *Il piacere*  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/d\\_annunzio/il\\_piacere/pdf/d\\_annunzio\\_il\\_piacere.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/d_annunzio/il_piacere/pdf/d_annunzio_il_piacere.pdf)

Edmondo De Amicis, *Costantinopoli*  
[http://www.intratext.com/IXT/ITA2903/\\_P23.HTM](http://www.intratext.com/IXT/ITA2903/_P23.HTM)

Edmondo De Amicis, *Ricordi di Parigi*  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/de\\_amicis/ricordi\\_di\\_parigi/pdf/de\\_amicis\\_ricordi\\_di\\_parigi.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/de_amicis/ricordi_di_parigi/pdf/de_amicis_ricordi_di_parigi.pdf)

Grazia Deledda, *Nostra Signora del Buon Consiglio*, in *Leggende sarde*.  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/leggende\\_sarde/pdf/leggen\\_p.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/leggende_sarde/pdf/leggen_p.pdf)

Grazia Deledda, *Il tesoro*, IX.  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/il\\_tesoro/pdf/deledda\\_il\\_tesoro.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/il_tesoro/pdf/deledda_il_tesoro.pdf)

Grazia Deledda, *Canne al vento*, II.  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/canne\\_al\\_vento/pdf/deledda\\_canne\\_al\\_vento.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/canne_al_vento/pdf/deledda_canne_al_vento.pdf)

Grazia Deledda, *Il tesoro*, XII.  
[https://it.wikisource.org/wiki/Il\\_tesoro](https://it.wikisource.org/wiki/Il_tesoro)

Grazia Deledda, *La casa del poeta*, in *La casa del poeta*.  
[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/la\\_casa\\_del\\_poeta/pdf/deledda\\_la\\_casa\\_del\\_poeta.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/d/deledda/la_casa_del_poeta/pdf/deledda_la_casa_del_poeta.pdf)  
[http://www.intratext.com/IXT/ITA0849/\\_P1A.HTM#PAJ](http://www.intratext.com/IXT/ITA0849/_P1A.HTM#PAJ)

Jean de La Fontaine, *Favole*  
[https://it.wikisource.org/wiki/Favole\\_\(La\\_Fontaine\)/Libro\\_quarto/IV\\_-\\_Il\\_Giardiniera\\_e\\_il\\_Signore](https://it.wikisource.org/wiki/Favole_(La_Fontaine)/Libro_quarto/IV_-_Il_Giardiniera_e_il_Signore)

Carlo Goldoni, *Le avventure della villeggiatura*  
[https://it.m.wikisource.org/wiki/Le\\_avventure\\_della\\_villeggiatura/Atto\\_I](https://it.m.wikisource.org/wiki/Le_avventure_della_villeggiatura/Atto_I)

Giacomo Leopardi

[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/l/leopardi/pensieri\\_di\\_varia\\_filosofia\\_etc/pdf/pensie\\_p.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/l/leopardi/pensieri_di_varia_filosofia_etc/pdf/pensie_p.pdf), p. 608

Alessandro Manzoni, *I promessi sposi*

[https://it.wikisource.org/wiki/I\\_promessi\\_sposi\\_\(1840\)/Capitolo\\_XXXIII](https://it.wikisource.org/wiki/I_promessi_sposi_(1840)/Capitolo_XXXIII)

Filippo Tommaso Marinetti e Fillia, *La cucina futurista, Piccolo dizionario della cucina futurista*

[https://it.wikisource.org/wiki/La\\_cucina\\_futurista/piccolo\\_dizionario\\_della\\_cucina\\_futurista](https://it.wikisource.org/wiki/La_cucina_futurista/piccolo_dizionario_della_cucina_futurista)

Giovanni Pascoli, *Canti di Castelvecchio*

[https://it.wikisource.org/wiki/Canti\\_di\\_Castelvecchio/Canti\\_di\\_Castelvecchio/Il\\_gelsomino\\_notturmo](https://it.wikisource.org/wiki/Canti_di_Castelvecchio/Canti_di_Castelvecchio/Il_gelsomino_notturmo)

Giovanni Pascoli, *Myricae*

<https://it.wikisource.org/wiki/Myricae/Ricordi/Romagna>

[https://it.wikisource.org/wiki/Myricae/Alberi\\_e\\_fiori/Nel\\_giardino](https://it.wikisource.org/wiki/Myricae/Alberi_e_fiori/Nel_giardino)

Luigi Pirandello, *Novelle per un anno*

[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/p/pirandello/novelle\\_per\\_un\\_anno/pdf/pirandello\\_novelle\\_per\\_un\\_anno.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/p/pirandello/novelle_per_un_anno/pdf/pirandello_novelle_per_un_anno.pdf)

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*

[https://it.wikisource.org/wiki/Quaderni\\_di\\_Serafino\\_Gubbio\\_operatore/Quaderno\\_II](https://it.wikisource.org/wiki/Quaderni_di_Serafino_Gubbio_operatore/Quaderno_II)

Emilio Salgari, *I misteri della jungla nera*

[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/s/salgari/i\\_misteri\\_della\\_giungla\\_nera/pdf/salgari\\_i\\_misteri\\_della\\_giungla\\_nera.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/s/salgari/i_misteri_della_giungla_nera/pdf/salgari_i_misteri_della_giungla_nera.pdf)

Emilio Salgari, *La tigre della Malesia*

[https://it.wikisource.org/wiki/La\\_tigre\\_della\\_Malesia/Capitolo\\_VII.\\_La\\_Perla\\_di\\_Labuan](https://it.wikisource.org/wiki/La_tigre_della_Malesia/Capitolo_VII._La_Perla_di_Labuan)

Matilde Serao, *Sogno di una notte d'estate*, in *Le amanti*

[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/s/serao/le\\_amanti\\_la\\_grande\\_fiamma\\_tramontando\\_il\\_sole\\_l\\_amante\\_etc/pdf/le\\_ama\\_p.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/s/serao/le_amanti_la_grande_fiamma_tramontando_il_sole_l_amante_etc/pdf/le_ama_p.pdf)

Matilde Serao, *Fantasia*, Parte terza, II.

[https://www.liberliber.it/mediateca/libri/s/serao/fantasia/pdf/fantas\\_p.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/s/serao/fantasia/pdf/fantas_p.pdf)

Matilde Serao, *Nella lava II*, in *Il romanzo della fanciulla*  
[https://it.wikisource.org/wiki/Il\\_romanzo\\_della\\_fanciulla/  
Nella\\_lava](https://it.wikisource.org/wiki/Il_romanzo_della_fanciulla/Nella_lava)

Rabindranath Tagore, *Chitra*, Scena VII  
[https://www.liberliber.it/online/autori/autori-t/rabindra-  
nath-tagore/chitra/](https://www.liberliber.it/online/autori/autori-t/rabindranath-tagore/chitra/)

Giovanni Verga, *Eros*  
[https://it.wikisource.org/wiki/Eros\\_\(Verga\)/VI](https://it.wikisource.org/wiki/Eros_(Verga)/VI)

Giovanni Verga, *Storia di una capinera*  
[https://it.wikisource.org/wiki/Storia\\_di\\_una\\_capinera/XIV](https://it.wikisource.org/wiki/Storia_di_una_capinera/XIV)

Giuseppe Ungaretti, *Fase, L'Allegria*, in *Vita di un uomo, Tutte le poesie*, A. Mondadori, I Meridiani, 1969

#### LE ORIGINI E LA DIFFUSIONE DELLA PIANTA

Nanny Sri Lestari, *Jasmine flowers in Javanese mysticism*, in "International Review of Humanities Studies", Vol.4, No.1, January 2019, pp. 192-200 192, [http://irhs.  
ui.ac.id/index.php/journal/article/view/119/90](http://irhs.ui.ac.id/index.php/journal/article/view/119/90)

#### LE SPECIE, LE VARIETÀ E L'HABITAT

Indirizzi utili:

[https://www.elicriso.it/it/come\\_coltivare/gelsomino/](https://www.elicriso.it/it/come_coltivare/gelsomino/)

[https://passioneinverde.edagricole.it/gelsomino-o-jasmi-  
num-le-specie-e-i-falsi/](https://passioneinverde.edagricole.it/gelsomino-o-jasminum-le-specie-e-i-falsi/)

[https://plants.jstor.org/stable/10.5555/al.ap.specimen.  
k001118106](https://plants.jstor.org/stable/10.5555/al.ap.specimen.k001118106)

[http://ww2.bgbm.org/EuroPlusMed/PTaxonDetail.  
asp?NameCache=Jasminum&PTRefFk=8000000Fabio](http://ww2.bgbm.org/EuroPlusMed/PTaxonDetail.asp?NameCache=Jasminum&PTRefFk=8000000Fabio)  
(EURO MED - PlantBase)

(Ultima consultazione, per tutti i link: 20-02-2022)

# Indice delle ricette

Cioccolato al gelsomino	69
Gelato al gelsomino	71
Infuso di gelsomino e tè aromatizzato al gelsomino	73
Liquore al gelsomino	74
Biscotti morbidi alla vaniglia decorati con fiori freschi di gelsomino	77
Muffin morbidi e fragranti	78
Riso agli asparagi con anacardi ed essenza di gelsomino	79
Maiale al forno al sentore di gelsomino, con patate e scalogno	81
Macedonia di frutta con crema pasticcera al gelsomino	82
Frullato di frutta mista aromatizzato al gelsomino	83
Insalata di pasta aromatizzata al gelsomino con gamberi e pesto	84
Piatto vegetariano piccante e speziato	85

# Indice

GELSOMINO: IL NOME	5
LE LEGGENDE E LE STORIE	7
<i>I gelsomini ovvero le stelle della terra</i>	7
<i>La predilezione per il gelsomino di Cosimo III de' Medici</i>	8
<i>Una suggestione ottocentesca</i>	10
LE SUGGERZIONI LETTERARIE	13
Premessa	13
<i>Fiore d'Oriente in Le mille e una notte</i>	14
<i>Incanto e seduzione in Giovanni Boccaccio</i>	17
<i>Il giardino fiorito in una favola di La Fontaine</i>	21
<i>Danzatrici con ghirlande di gelsomino in Miguel de Cervantes</i>	22
<i>Piccoli piaceri della vita in Carlo Goldoni</i>	23
<i>Bellezza e grazia in Giacomo Leopardi</i>	25
<i>Chiarore di speranza in Alessandro Manzoni</i>	26
<i>Inebriamento e sensualità in Gabriele D'Annunzio</i>	27
<i>Ricordi e suggestioni d'Oriente in Edmondo De Amicis</i>	31
<i>Fiori notturni in Giovanni Pascoli</i>	34
<i>Soave profumo che emoziona in Emilio Salgari</i>	37
<i>Eros e thanatos in Giovanni Verga</i>	41

<i>Odore inebriante in Matilde Serao</i>	43
<i>Multisensorialità nella cucina futurista</i> di Tommaso Marinetti	47
<i>Odori e colori in Grazia Deledda</i>	48
<i>Morbido candore in Rabindranath Tagore</i>	53
<i>Fragranza di zagare e gelsomini in Luigi Pirandello</i>	54
<i>Aroma d'amore in Giuseppe Ungaretti</i>	57
<i>Essenza poetica in Jorge Luis Borges</i>	58
<i>Aria di gelsomino in Pier Paolo Pasolini</i>	59
<i>Ricordo in Gesualdo Bufalino</i>	60
<i>Folate di profumo in Simonetta Agnello Horby</i>	61
LE ORIGINI E LA DIFFUSIONE DELLA PIANTA	64
GLI USI NELLA TRADIZIONE	68
PIATTI PROFUMATI DA GUSTARE	75
<i>Ricette semplici e veloci</i>	76
LA FRAGRANZA E LE MODALITÀ D'IMPIEGO	87
<i>La memoria degli odori</i>	87
<i>L'olio essenziale e il profumo</i>	89
<i>Altri usi</i>	89
LE SPECIE E LE VARIETÀ, L'HABITAT	90
<i>Uno sguardo d'insieme</i>	90
<i>Caratteristiche</i>	93
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA DI RIFERIMENTO	99
INDICE DELLE RICETTE	103

Finito di stampare  
nel mese di Marzo 2022 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)