

# *Aloysia triphylla* (L'Hér.) Britton

**Verbenaceae**

Sinonimi: *Aloysia citriodora*, *Lippia citriodora*,  
*Lippia triphylla*, *Verbena citriodora*, *Verbena triphylla*

## LIMONETTO

**Altri nomi comuni e regionali:** Cedrina, Citronella, Cedronella, Eloisa, Erba luigia, Erba perseghina, Limonina, Limoncina, Verbena odorosa  
**Dialetti savonesi:** Erba luisa, Limunettu

### ■ IL NOME

Oggi classificata come *Aloysia*, questa pianta dai tanti nomi che ricordano il suo intenso profumo di limone, era precedentemente indicata come *Lippia*, ad onore e memoria del naturalista italiano Augusto Lippi, noto per i suoi viaggi esplorativi in Egitto e Abissinia alla fine del Seicento, che si riteneva, erroneamente, ne fosse stato lo scopritore.

### ■ L'USO DECORATIVO

Pianta cespugliosa perenne dal portamento eretto, con rami legnosi, normalmente raggiunge l'altezza di circa un metro, ma in condizioni climatiche favorevoli può arrivare a tre metri, teme il gelo e predilige esposizioni soleggiate e protette dal vento.

Fiorisce in agosto-settembre con piccoli fiori bianchi sfumati di rosa, raccolti in spighe che formano una pannocchia alla sommità dei rami.

È un arbusto che non dovrebbe mancare in nessun giardino, sul terrazzo od anche in casa quando non ancora completamente sviluppato, tanto è piacevole l'intensa fragranza di limone delle sue foglie.

Le piantine di *Aloysia triphylla* sono di norma commercializzate dalle aziende produttrici, garden e vivai, in vasi da 14 centimetri di diametro, da febbraio a novembre, con massima disponibilità da marzo a maggio e nei mesi di settembre ed ottobre.

### ■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

La medicina popolare ascrive alla Verbena odorosa, Limonetto, Cedrina o come la si voglia chiamare, principalmente proprietà antinevralgiche, antispasmodiche, eufettiche e stomachiche, ma anche sedative, carminative ed insettopellenti.



### L'AREA DI DIFFUSIONE

La pianta, originaria dell'America del sud: Argentina, Cile, Uruguay, è stata importata in Europa dagli spagnoli alla fine del Settecento e si è rapidamente diffusa nell'ambiente mediterraneo.

### L'IMPIEGO NELLA COSMESI

Un infuso di foglie è raccomandato come tonico per la pelle del viso, per lenire il gonfiore delle palpebre, o nell'acqua del bagno. È pianta largamente usata in profumeria e nella preparazione di prodotti cosmetici naturali per la sua azione purificante e stimolante dell'epidermide.

### Limonetto

<b>Danese</b> .....	Citronduftende jernurt
<b>Francese</b> .....	Citronelle, Verveine odorante, Verveine citronnelle
<b>Inglese/Americano</b> .....	Herb Luisa, Lemon verberna, Lemon Scented Verbena, Real vervain, Sweet scented verbena
<b>Olandese</b> .....	Echt verbenakruid
<b>Polacco</b> .....	Lippia trójlistkowa
<b>Portoghese</b> .....	Bela-Luiza, Lúcia-lima, Doce-lima
<b>Russo</b> .....	Limonnaja verbena
<b>Spagnolo</b> .....	Cedròn, Hierba cidrera, Hierba Luisa
<b>Tedesco</b> .....	Zitronenkraut, Zitronenstrauch, Echter verbenenkraut
<b>Turco</b> .....	Lipia

## L'IMPIEGO IN CUCINA

Si usano le foglie di Limonetto per aromatizzare olio ed aceto, bevande, dolci ed ogni piatto che richiede l'aroma del limone; per aromatizzare il tè; per preparare fragranti bevande alternative ed anche per decorare i piatti di portata. Macerate in alcol, secondo diverse ricette gelosamente custodite e tramandate in famiglia, le foglie di Limonetto offrivano, in tempi trascorsi, casalinghi liquori aperitivi, stimolanti e digestivi.

## CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

È una pianta che, collocata in un angolo soleggiato e riparato dal vento, si può tenere senza difficoltà per molti anni.



Forma di propagazione  
**Da Talea**



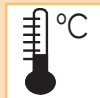
Ambiente di coltura  
**Piena aria**



Portamento  
**Eretto**



Illuminazione  
**Preferisce le esposizioni soleggiate**



Temperatura  
**Non sopporta bene il freddo**



Umidità  
**Preferisce una modesta umidità**

Per il suo intenso profumo è una delle piante maggiormente usate in erboristeria come correttivo, per apportare alle tisane caratteri organolettici sicuramente piacevoli.

In particolare le foglie, da raccogliere tra giugno e settembre, sono utilizzate per preparare tisane calmanti ed anche diuretiche, utili nelle coliti e nelle cefalee.

Attenzione: un uso eccessivo e prolungato può causare irritazioni gastriche.

### ■ ALTRI USI

Le foglie essiccate, da sole o mescolate nei pots-pourris per profumare la biancheria e l'ambiente, mantengono molto a lungo la loro fragranza.

### ■ CITAZIONI

Il profumo del Limonetto o Cedrina, delicato ed intenso, è stato immortalato da Guido Gozzano nei suoi malinconici versi intitolati *La signorina Felicità ovvero la Felicità*:

*"M'era più dolce starmene in cucina*

*Tra le stoviglie a vividi colori:*

*tu tacevi, tacevo, Signorina:*

*godevo quel silenzio e quegli odori*

*tanto tanto per me consolatori,*

*di basilico d'aglio di cedrina ..."*

