

Marti u 21 d'aprile, avemu fattu una spassighjata da e Ville di Petrabugnu à Toga, incù a guida Francescu Tomasi.
















Da e Ville, si vede Cardu è una bella parte di Bastia.

















Ci simu piantati à u lavatoghju di Guaitella.

Per strada, avemu studiatu parechje piante, i so usi è pruprietà :

RITRATTU	NOME CORSU	NOME FRANCESE	PRUPRIETÀ, USI...
	U finochju	<i>Le fenouil</i>	Hè una pianta arumatica : si cucineghja soprattuttu u pesciu cù u finochju.
	A ferla (a ferula)	<i>La férule</i>	S'assumiglia à u finochju ma attenti chì ghjè velenosa !
	A sambula	<i>L'Ail des ours (l'ail sauvage)</i>	Hè agliu selvaticu. Si usa in cucina.
	A rombiccia	<i>L'oseille sauvage</i>	Si manghja ind'è a suppa o in insalata. Ma attenti à ùn manghjà ne micca troppu chì face andà à i gabbinetti è pò fà male à i reni ! Cuntene l'acide ossalicu, cum'è l'acetula.
	E baiocche	<i>L'ombilic des rochers (le nombril de Vénus)</i>	Si ne trova assai trà e petre di i muri. E poi mette nantu à e ferite o i brisgioli per guarì le.
	L'arbucciu (u taravellu, u luminellu)	<i>L'asphodèle</i>	U cignale ruma per manghjà ne e radiche chì sò pomi salvatichi. Tempi fà, prima chì Pasquale Paoli purtesse u pomu da l'America, l'omi manghjavanu isse radiche cotte.

	L'alivu	<i>L'olivier</i>	Hè coltu per i so frutti (l'alive) chì si manghjanu, danu l'oliu... un locu piantatu d'alivi si chjama un alivetu. L'alivu hè presente in Corsica dapoi u Neuliticu.
	U sparagiu (u sparagu)	<i>L'asperge</i>	Si manghjaccottu, ind'è a frittata, per esempiu.
	L'acetula	<i>L'oxalis</i>	U so fustu hà u gustu di l'acetu. Cuntene l'acide ossalicu, cum'è a rombiccia.
	L'erba santa	<i>L'achillée</i>	Musca assai. Si ne face torte è frittelle.
	A bianca minestra	<i>Le bouillon blanc</i>	Si ne face impiastri per siccà u sangue : hà e pruprietà emustatiche. Si beie in tisana quand'omu hà male à a gola è si pò fà ne una suppa bella zeppa.
	L'erba ditale	<i>La digitale pourpre</i>	Hà e listesse fronde chè l'erba minestra, ma ghjè velenosa ! Si ne face una medicina per fà rallentà u core.
	U muchju	<i>Le ciste</i>	Nantu, ci hè un insettu chjamatu "succiu" (<i>en français : "cicadelle"</i>). St'insettu attacca e vigne.

	L'arechja capruna	<i>Le plantain</i>	Si pò manghjà. Guarisce e punture di e bestie (insetti, ragni...) è di l'altre piante (lamaghja, puncicula...)
	A véscia	<i>Le pois de senteur</i>	Appartene à a famiglia di u pisellu (<i>le petit pois</i>), ma hè velenosu !
	U listincu	<i>Le pistachier lentisque</i>	Cù i so bachi, si facia l'oliu da cucinà. St'oliu ghjuvava dinò à fà u lume : si ne unghjiva un steccu è s'accendiva. Cù u suchju, si facia u masticu. S'aduprava ancu cum'è dentifriziu.
	A vitriola	<i>La pariétaire</i>	Assai persone ci sò allergiche. Si pò manghjà bullita o in insalata.
	Le blé sauvage	<i>U granu selvaticu</i>	Hè una vistica di e culture di u granu chì anu principiàtu à u Neuliticu.
	A malba	<i>La mauve</i>	I zitelli ne manghjavanu u sbucciu cum'è un bombò. Cuntene e vitamine, i sali minerali è e pruteine vegetale. E fronde si ponu mette ind'è a suppa è i foglii ind'è l'insalata.
	U radichju	<i>Le pissenlit</i>	Si ne manghjanu e fronde.
	U carnicciulu	<i>La blette sauvage</i>	Si cucineghja (suppa, torte...).

	U purrione	<i>Le muscari</i>	E radiche bullite si ponu manghjà. Anu un'azione diuretica (facenu piscià). E fronde sò velenose !
	A nepita		In latinu, si chjama <i>Nepeta calamenta</i> , chì vole di "a più bona di e mente". Hè una pianta aromatica, assai aduprata in cucina.
	A piarella (l'erba ghjattina)	<i>La germandrée</i>	Secca, hà u gustu di u pevaru. I ghjatti s'imbriacanu cù sta pianta !
	U sciappapetre	<i>L'épiaire poisseeuse</i>	Puzza è incolla. Si ne strufinavanu e mani per tene bè u manicu di a zappa, per esempiu. Sciappa e petre.
	A scopa	<i>La bruyère</i>	S dice "bugiardu cum'è a scopa chì fiurisce è ùn dà granu". Si ne facianu e spazzole è e pippe.
	A suvara	<i>Le chêne liège</i>	Hè prutetta da u focu da u suvaru. Cù u suvaru, si facenu i tappi.

Avenu amparatu dinò l'origine di i nomi di qualchì paisolu di e Ville :

GUAITELLA vene da "guaità", chì vole di curà, surveglià. A guaitella hè una torricella per guaità.

MANGANU significheghja "*balançoire*".

ALZETU vene da l'"alzu", un arburu chì cresce ind'è i fiumi.



<-- L'alzu

In ALZETU, avemu vistu :



u fornu,



a funtana,

eppo' simu falati versu Toga...

Da quì, si vedianu bè l'isule taliane di Capraia, Elba, Pianosa è Monte Cristu :



