

Utilizzo e simbolismo

La foglia d'alloro viene utilizzata come spezie nella preparazione di diversi piatti. Nell'antica Grecia l'alloro si utilizzava per la creazione di ghirlande, da dove deriva l'espressione "dormire sugli allori". La ghirlanda di alloro era il premio nei giochi di Pittio che si giocavano in onore ad Apollo, e il suo simbolo è l'alloro da quando non è riuscito nell'impresa di sedurre Dafne. Nella Bibbia l'alloro viene menzionato spesso come simbolo del benessere e della gloria. Nella Cristianità l'alloro simboleggia la resurrezione di Cristo e la vittoria del bene sul male.

Le parole *baccalaureato* e *poet laureate* hanno la radice nella parola alloro.

L'alloro è molto diffuso come pianta da decoro nelle zone di clima mediterraneo e oceanico, mentre nelle zone più fredde viene coltivato come pianta da camera.

Alloro come spezie

Nel passato l'alloro veniva usato in cucina molto più spesso di oggi. Il suo aroma si fonde benissimo con molti cibi, e oltre a ciò è conosciuta anche la sua caratteristica nel migliorare la digestione. Ma, bisogna essere molto cauti nel suo utilizzo, perché il cibo diventa amaro se si mette troppo alloro. Poi, alcune persone sono allergiche alle foglie, alle bacche e all'olio d'alloro.

Olio d'alloro

Viene usato esclusivamente sulla pelle ed è adeguato per i massaggi. Ammorbidisce i foruncoli, aiuta contro il dolore dei muscoli, lo slogamento delle giunture e i reumatismi.

Tè contro l'influenza e la bronchite

Cucinate tre foglie di alloro tritate per 10 minuti in 2dl di acqua. Lasciate in posa per una decina di minuti. Filtrate, aggiungete un cucchiaino di succo di limone e 2 cucchiaini di miele. Bere 2dl dalle 2 alle 3 volte al giorno.

Tintura

Tritate bene 30g di foglie d'alloro fresche, mettete in una bottiglia con collo largo e versate dentro 3dl di grappa (minimo 60% di alcol). Conservate in luogo caldo chiuso per bene per 10 giorni e poi filtrate. Questa tintura viene usata per i tendini tesi, dolore nei muscoli, muscoli tesi, reumi, slogamento delle giunture.

Unguento di alloro per i reumatismi (antica ricetta mediterranea)

Pressate bene 20 grammi di bacche fresche e mature di alloro nel mortaio di legno o di porcellana e cucinate circa 15 minuti in 1 litro di acqua bollente. Il succo ottenuto lo filtrate attraverso un panno di cotone e lasciate raffreddare. Poi raccogliete l'olio dalla superficie e lo mischiate con 1 cucchiaino di grasso non salato. Mescolate bene e versate in un contenitore di vetro o di plastica. Questo unguento è ottimo per trattare i reumatismi e muscoli infiammati.