

Zeitschrift:	Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber:	Associazione Amici delle Tre Terre
Band:	- (2004)
Heft:	42
 Artikel:	Agave americana : da 500 anni in Italia; nelle Terre di Pedemonte da quando e dove?
Autor:	Franscella, Carlo
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1065699

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Agave americana

da 500 anni in Italia; nelle Terre di Pedemonte da quando e dove?

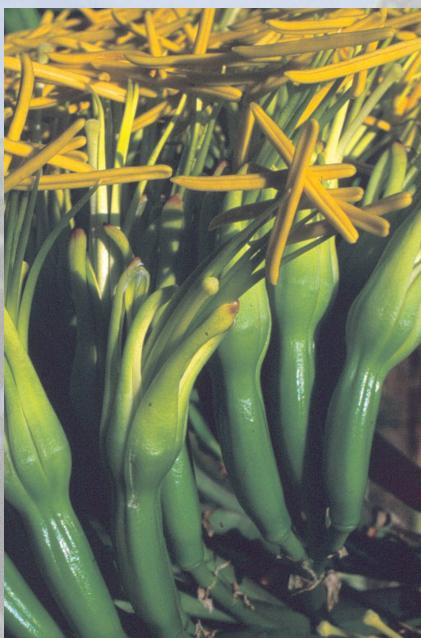
Nelle Terre di Pedemonte, a Verscio, come sulle Isole di Brissago, a Ventimiglia o in Sicilia l'**Agave americana** (*Agave americana L.*) cresce, invecchia e prima di morire emette, sulla durata di circa un mese, uno scapo eretto fiorito (asse fiorale allungato) con squame indurite che fuoriesce dal centro del ciuffo basale, di una quarantina di foglie. Significa che la pianta esotica, originaria delle regioni calde dell'America, in particolare del Messico, e naturalizzata in tutto il Mediterraneo, tanto da diventare oggi parte integrante del paesaggio, ha trovato anche da noi l'ambiente adatto.

Da 500 anni in Italia la si trova pure lungo le sponde e le rupi dei laghi al sud delle Alpi dove spicca inconfondibile, soprattutto nel periodo della fioritura.

A destra:
Agave in procinto di fiorire
(giugno 2003 nella proprietà dell'avv. A. Snider a Verscio).

Sotto:
due stadi di sviluppo dei numerosi piccoli fiori profumati.





Infatti "è stata introdotta nel sec. XVI (Pisa 1583, Firenze 1586) e di qui in tutto il Mediterraneo dove tende a spontaneizzarsi, senza tuttavia entrare nella vegetazione naturale. PIGNATTI S., 1982: Flora d'Italia. Vol. III. Bologna (Edagricole). p. 402."

Si sviluppa in luoghi rocciosi, scarpate, pendii assolti. Presente nelle Terre di Pedemonte sta una volta ancora, come altre specie, a provare le condizioni particolarmente miti del luogo. Siccome in questi ultimi decenni si constata un riscaldamento a tutte le quote è lecito ipotizzare che in futuro sul luogo ci potrà essere una ulteriore presenza di specie vegetali caratteristiche delle zone subtropicali della Terra.

L'agave si riconosce facilmente per l'ampia rosetta di foglie lanceolate, glauche, spesse, rigide e carnose, terminanti con una lunga spina pungente. Questa, dagli indigeni viene strappata dalla foglia poiché mentre si compie tale operazione resta saldamente attaccato ad essa un lungo filamento resistente, viene utilizzata come un ago con il filo per cucire stoffe o pelli.

Dalla foglia succosa lunga da un metro a due, larga da quindici a trenta centimetri, arrotondata sul dorso, spinosa, dentata ai margini e dal fusto fiorifero si ottiene per fermentazione il mescal dalla cui ridistillazione si ricava la tequila, liquore messicano altamente alcolico.

Le foglie forniscono anche fibre suscettibili di essere trasformate in tessuti.

L'agave fiorisce soltanto dopo un lungo periodo, da dieci venti anni secondo FENAROLI L., 1999: Flora Mediterranea. Firenze (Giunti). p. 32. L'agave di Verscio, avente l'apparato fiorale alto da sette a otto metri, è nata da una pianta madre fiorita una trentina di anni fa presso la casa parrocchiale abitata allora da don Robertini.

Il solo scapo, prodotto dalla pianta avente raggiunto la possibilità di fiorire, viene emesso in estate. Cresce soprattutto nelle ore not-



turne e, in un primo tempo, assomiglia a un enorme asparago. Alla sua sommità l'infiorescenza ramosa piramidale prende l'aspetto di un candelabro. Porta innumerevoli fiori profumati, piuttosto piccoli, verdi-giallicci, con stami sporgenti. Le api visitano numerose i fiori per bottinare l'abbondante polline.

Cessata la fioritura la pianta muore, ma nel frattempo ha emesso nuove rosette laterali e così la continuità della specie è assicurata.

Siccome l'agave cresce in piena terra e richiede poche cure è ricercata e privilegiata per ornare giardini. La si trova talvolta coltivata anche in vasi, all'ingresso delle abitazioni.

Carlo Franscella

Fotografie di Carlo Zerbola

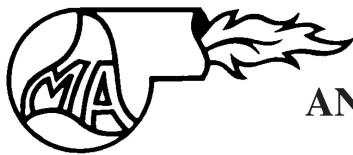
Sopra a sinistra:
particolare del fiore.

Sopra a destra:
nuove rosette basali ai
lati della pianta in fiore.

A lato: spina terminale
della foglia.

Sotto:
margini dentato
della foglia.





**ANTONIO
MARCONI**

*BRUCIATORIA OLIO
RISCALDAMENTI CENTRALI*

6654 Cavigliano
Muralto

Tel. 091 796 12 70
Natel C 077 85 18 34

raigo
SA
TV - VIDEO HI FI

VENDITA - ASSISTENZA TECNICA

Via Varennia 75
6604 LOCARNO
TEL. 091 751 88 08

da ottobre a marzo
SPECIALITÀ VALLESANE

RACLETTE
E
FONDUE

al formaggio - al pomodoro
CHINOISE - BACCO

**BAR PIZZERIA
RISTORANTE PIAZZA
VERSIO**

Propr.: Incir Cebbar
Tel. 091 796 12 46 - Fax 091 796 15 30

Tutti i giorni si potranno gustare le nostre paste fatte in casa, carne o pesce alla griglia o dalla padella, buffet freddo e una vasta scelta di nuove pizze

APERTO TUTTI I GIORNI

100%



**POLLINI FIGLI FU ROBERTO SA
6671 RIEVO**

Estrazione e lavorazione
del granito
della Valle Maggia
e dell'Onsernone

Tel. 091 754 16 12



CAROL
giardini s.a.
6652 PONTE BROLLA

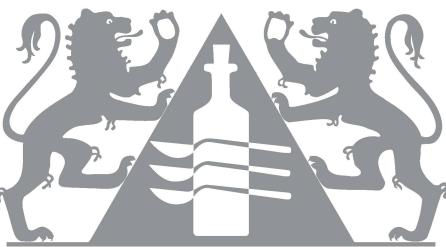
PETER CAROL
maestro giardiniere dipl.fed.
membro GPT/ASMG

Dal 1951 con oltre
50 anni di esperienza



**Costruzione e manutenzione giardini
Lavori in granito
Impianti di irrigazione**

Biotopi **tel 091 796 21 25**
www.carol-giardini.ch



**FARMACIA CENTRALE
CAVIGLIANO**

Cristina Dal Bò Walzer

Lunedì - Martedì	8.00 - 12.00	14.00 - 18.00
Mercoledì	8.00 - 12.00	pomeriggio chiuso
Giovedì - Venerdì	8.00 - 12.00	14.00 - 18.00
Sabato	8.00 - 12.00	pomeriggio chiuso

Telefono 091 780 72 72

Fax 091 780 72 74

E-mail: farm.centrale@ovan.ch