

Gianbattista Sollazzo

# MELON, CITRUS, CEDRO?

PARTE III

*Tradizione e linguaggio di un frutto sacro del  
Mediterraneo*



Gianbattista Sollazzo

## Melon, citrus, cedro?

Un dossier documentario su una  
pianta dalla tradizione antica

III PARTE

Tradizione e linguaggio di un frutto  
sacro del Mediterraneo



Publicazione realizzata nell'ambito del Progetto  
“Azioni informative e dimostrative sul territorio regionale”  
finanziato dal FEASR – Misura 1, Intervento 1.2.1  
del PSR Calabria 2014/2022



Appendice documentaria  
*Testimonianze complessive*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vengono qui ripetute le testimonianze già riportate nei capitoli I-IV per permetterne una consultazione più agevole.

**1. Antifane (commediografo di V-IV sec. a.C.)**  
**Antifane F 59 Kassel-Austin, in Ateneo III 84c.**

Ἀντιφάνης μὲν ἐν Βοιωτίῳ  
καὶ περὶ μὲν ὄψου γ' ἠλίθιον τὸ καὶ λέγειν ὥσπερ πρὸς  
ἀπλήστους. ἀλλὰ ταυτὶ λάμβανε, παρθένε, τὰ μῆλα. Β.  
καλά γε. Α. καλὰ δῆτ', ὦ θεοί· νεωστὶ γὰρ τὸ σπέρμα τοῦτ'  
ἀφιγμένον εἰς τὰς Ἀθήνας ἐστὶ παρὰ τοῦ βασιλέως. Β. παρ'  
Ἑσπερίδων ὥμην γε, νῆ τὴν Φωσφόρον, φησὶν τὰ χρυσᾶ  
μῆλα ταῦτ' εἶναι· τρία μόνον ἐστίν. Α. ὀλίγον τὸ καλὸν ἐστὶ  
πανταχοῦ καὶ τίμιον.

**Traduzione:**

Antifane nel *Beota*:

[A] E di cibo raffinato è sciocco anche parlare, come a  
persone mai sazie. Ma ecco prendile, |84b| ragazza, queste  
mele. [B] Belle davvero. [A] Belle, certo, per gli dei; da poco  
tempo questo seme è giunto ad Atene da parte del Gran  
Re. [B] Dalle Esperidi credevo, per la dea della luce; dice  
che queste sono mele d'oro: tre soltanto sono. [A] Il bello  
dovunque è raro E pregevole.

**2. Aristocrate (storico e politico ateniese di V-IV sec.**  
**a.C.)**

**Aristocrate FGrHist 589 F 1, in Ateneo III 82e.**

Ἀριστοκράτης γοῦν ἐν δ' Ἀκωνικῶν (FHG IV 332). ἔτι  
δὲ μῆλα καὶ  
<μηλέας> τὰς λεγομένας ἔσπερίδας.'

**Traduzione:**

Aristocrate nel libro quarto della *Storia di Sparta* dice:  
«Inoltre frutti e alberi di mele chiamati Esperidi».

**3. Erifo (commediografo del IV secolo a.C.) Erifo, F. 2 Kassel - Austin in Ateneo III 84b-84c.**

Ἐριφος δ' ἐν Μελιβοία αὐτὰ ταῦτα τὰ ἰαμβεῖα προθεῖς ὡς ἴδια [τὰ τοῦ Ἀντιφάνους] ἐπιφέρει (II 429 K).

B. παρ' Ἐσπερίδων ᾧμην γε, νῆ τὴν Ἄρτεμιν, φησὶν τὰ χρυσᾶ μῆλα ταῦτ' εἶναι; τρία μόνον ἐστίν. A. ὀλίγον τὸ καλόν ἐστι πανταχοῦ καὶ τίμιον. B. τούτων μὲν ὀβολόν, εἰ πολὺ, τίθημι. λογιούμαι γάρ. A. αὗται δὲ ῥόαι. B. ὡς εὐγενεῖς. A. τὴν γὰρ Ἀφροδίτην ἐν Κύπρῳ δένδρον φυτεῦσαι τοῦτό φασιν ἐν μόνον.

**Traduzione:**

Erifo poi nella Melibea, dopo avere premesso questi versi giambici [di Antifane] come propri, aggiunge:

[B] Dalle Esperidi credevo, per Artemide; |84c| dice che queste sono mele d'oro? Tre Soltanto sono. [A] Il bello dovunque è raro E pregevole. [B] Per esse un obolo al massimo, pago; le metterò nel conto. [A] Queste invece son melograne. [B] Come son belle. [A] Afrodite a Cipro quest'albero, uno soltanto, dicono che abbia tentato. [B] erbeia molto onorata! E allora tre sole, queste portasti? [A] non ne avevo di più.

**4. Filotimo (medico greco di IV-III sec. a.C.)  
Filotimo F. 10 Stecherl, in Ateneo III 82f.**

Φυλότιμος δ' ἐν τῷ τρίτῳ περὶ τροφῆς τὸ Περσικόν φησι λιπαρώτερον καὶ κεγχρῶδες εἶναι, χαυνότερον δ' ὑπάρχειν καὶ πιεζόμενον πλεῖστον ἔλαιον ἀνιέναι.

**Traduzione:**

Filotimo nel libro terzo sull' *Alimentazione* dice che "il frutto persiano" è più oleoso e granuloso, ma è meno compatto, e, spremuto, produce moltissimo succo.

## 5. Fenia di Ereso (filosofo di IV-III sec. a.C. ca.)

### Fenia F. 47 Wehrli, in Ateneo III 84d.

καίτοι καὶ Φαινίου τοῦ Ἐρεσίου ἔννοϊαν ἡμῖν διδόντος μήποτε ἀπὸ τῆς κέδρου τὸ κεδρίον ὠνόμασται. καὶ γὰρ τὴν κέδρον φησὶν ἐν πέμπτῳ περὶ φυτῶν (FHG II 300) ἀκάνθας ἔχειν περὶ τὰ φύλλα. ὅτι δὲ τὸ αὐτὸ τοῦτο καὶ περὶ τὸ κιτριόν ἐστὶ παντὶ δῆλον.

### Traduzione:

[84d] Eppure anche Fenia di Ereso ci induce a credere che forse *kedrion* (frutto del cedro) ha ricevuto il nome da *kédros* (albero del cedro). Infatti nel libro quinto dell'opera *Sulle piante* dice che l'albero del cedro (*kédros*) ha le spine intorno alle foglie. Che anche il cedro (*kitrion*) abbia proprio questa stessa caratteristica è evidente a chiunque.

## 6. Teofrasto di Ereso (filosofo e botanico greco di IV-III secolo a.C.)

### Teofrasto, *Ricerche sulle piante* I 11.4.

Διαφέρουσι δὲ καὶ τῶ τὰ μὲν ἀθρόα μετ' ἀλλήλων εἶναι, τὰ δὲ διεστῶτα καὶ στοιχηδόν, ὥσπερ τὰ τῆς κολοκύντης καὶ σικύας καὶ τῶν δένδρων, ὡς Περσικῆς μηλέας.

### Traduzione:

Anche per questo alcuni (semi) sono uniti tra loro, altri (sono) a distanza e in ordine, come quelli dei cetrioli, del melone e, tra gli alberi, quelli del melo persico.

**Teofrasto, *Ricerche sulle piante* I 13.4.**

Φασὶ δὲ καὶ τῆς μηλέας τῆς Μηδικῆς ὅσα μὲν ἔχει τῶν ἀνθῶν ὥσπερ ἡλακάτην τινὰ πεφυκυῖαν ἐκ μέσου ταῦτ' εἶναι γόνιμα, ὅσα δὲ μὴ ἔχει ταῦτ' ἄγονα.

**Traduzione:**

Del melo medico affermano che i fiori che hanno una forma affusolata al centro siano fertili, quelli che non ce l'hanno siano sterili.

**Teofrasto, *De causis plantarum* I 11.1.**

Ὅσα δὲ κατὰ πᾶσαν ὥραν βλαστάνει τε καὶ ἀνθεῖ καὶ καρποτοκεῖ καθάπερ ἡ περσικὴ μηλέα καὶ εἴ τι ἄλλο τοιοῦτον ἀπορήσειεν ἂν τις οὐ μόνον ὅτι οὐ πρὸς πάσας ἀρμόττει τὰς ὥρας ἢ κρᾶσις, ἀλλ' ὅτι οὐδ' αὐτὰ αὐτοῖς ὁμοβλαστάνει τὰ γένη καὶ ὁμοκαρπεῖ. Testo da completare

**Traduzione:**

Per quanto riguarda le piante che germogliano, fioriscono e fruttificano in tutte le stagioni come il cedro e qualsiasi altra pianta simile, uno potrebbe osservare che non solo l'equilibrio tra le qualità è legato a tutte le stagioni, ma che ogni genere di pianta non entra nella fase di vegetazione né dà frutti nella stessa fase di sviluppo. È quanto osserviamo e vediamo verificarsi in piante diverse della stessa specie<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Cfr. S. Amigues, 2012.

## 7. Difilo di Sifno (medico di IV-III sec. a.C.)

### Difilo F. 28 Garcia Lazaro, in Ateneo III 82f.

Δίφιλος δ' ὁ Σίφνιος ἐν τῷ περὶ τῶν προσφερομένων τοῖς νοσοῦσι καὶ τοῖς ὑγιαίνουσιν φησι· 'τὰ δὲ **Περσικὰ** λεγόμενα **μῆλα**, ὑπὸ τινων δὲ **Περσικὰ κοκκύμηλα**, μέσως ἐστὶν εὐχυλα, θρεπτικώτερα δὲ τῶν μήλων.'

#### Traduzione:

[82f] Difilo di Sifno nel trattato *Alimenti per malati e sani* afferma: «I cosiddetti pomi», chiamati da alcuni “prugne persiane”, sono moderatamente succosi, ma più nutrienti delle mele».

## 8. Timachida (storico e letterato greco di II-I sec. a.C.)

### Timachida SH 771 = F. 2 Blinkenberg = 2 Garcia Lázaro in Ateneo 82d.

Ἐσπερίδων δὲ μῆλα οὕτως καλεῖσθαι τινά φησι Τιμαχίδας ἐν δ' Δείπνων.

#### Traduzione:

«Mele delle Esperidi: sono così chiamate alcune Varietà» dice Timachida nel libro quarto dei *Banchetti*.

## 9. Virgilio (poeta romano 70-19 a.C.)

### Virgilio, *Georgiche* II vv. 130-135

Media fert tristis sucos tardimi que saporem **felicis mali**,  
quo non praesentius ullum, pocula siquando saevae infe-  
cere novercae miscueruntque herbas et non innoxia verba,

auxilium venit ac membris agit atra venena. 130 ipsa ingens arbos faciemque simillima lauro; et, si non alium late iactaret odorem, laurus erat folia haut ullis labentia ventis flos ad prima tenax animas et olentia Medi ora fovent ilio et senibus medicantur anhelis. 135

**Traduzione:**

Gli acidi succhi ed il sapor tenace del frutto salutar dona la Media efficace fra tutti a dar soccorso e a scacciare il veleno dalle membra, allorquando le perfide megere propinaron bevande affatturate, erbe mischiando e magiche parole. Albero egli è grandissimo, all'aspetto simile al lauro. E lauro ben sarebbe, s'altro profumo intorno non spargesse. Non cadono pel vento le sue foglie ed è tenace più d'ogni altro il fiore: hanno uso i Medi di curar con esso l'asma dei vecchi e l'alito cattivo.

**10. M. G. Apicio (cuoco latino e autore di manuale di cucina di I sec a.C. - I sec. d.C. ca.)**

**10.1 Apicio, *L'arte della cucina* I XXI.7.**

**Citria** ut diu durent.

In vas **citrum** mitte, gypsa, suspende.

**Traduzione:**

Come conservare a lungo i cedri.

Metti ogni cedro in un vaso, sigilla con un gesso il coperchio e tienilo sospeso.

**10.2 Apicio, *L'arte della cucina* IV III.5.**

Adjicies in cacabum oleum, liquamen cocturam, porrum capitatum, coriandrum; concides minutatim spatulam porcinam coctam, isiciola minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum,

coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem; suffundes acetum defrutum, jus de suo sibi; aceto temperabis. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, **citrium** purgatum intro foras, tessellatim concisum et elixatum, in cacabum mittes. Tractam confringens, et ex ea obligas. Piper asperges, et inferes.

**Traduzione:**

Fricascea dolce di cedri.

Versa nella pentola olio, *garum*, brodo, una testa di porro, taglia finemente il coriandolo, la spalla cotta di maialino e le polpettine. Mentre cuoce, pesta pepe, cumino, coriandolo fresco o in semi, menta fresca, radice di laser, aggiungi l'aceto, il mosto cotto, il sugo di cottura e lavora con l'aceto. Fa' bollire. Quando sarà cotto, versa in pentola i cedri nettati dentro e fuori, tagliati a pezzetti e lessati. Lega con della pasta sbriciolata, spruzza il pepe e servi.

**11. Gaio Oppio (politico e scrittore romano di I sec. a.C. - I sec. d.C.)**

**Gaio Oppio, *Scritti sull'agricoltura* I 2.**

Haec nux, quam quidam castaneam nominant, itemque Pontica nux atque etiam quae dicuntur basilicae iuglandes, germina atque flores agunt similiter isdem temporibus quibus Graecae nuces. **Citrea item malus et Persica, altera generatur in Italia et in Media altera.**

**Traduzione:**

Questa noce, che alcuni chiamano castagna, come anche la nocciola tuttavia ancora detta noce della basilica, ha i germogli e i fiori nello stesso modo di quelli ai tempi delle noci greche. Similmente l'albero di cedro e la mela di Persia, si generano uno in Italia e l'altro in Media.

**11.2 Gaio Oppio, *Scritti sull'agricoltura* I 3.**

Generantur autem in Perside omni tempore **mala citrea.**

**Traduzione:**

In Persia i cedri sono prodotti in tutte le stagioni.

**12. Panfilo (lessicografo greco di I sec. d.C.)**

**Panfilo F. 5 Schmidt in Ateneo III 82e.**

φησι Πάμφιλος ταῦτα· εὖοσμα δὲ εἶναι καὶ ἄβρωτα,  
καλεῖσθαι δ'

Ἑσπερίδων μῆλα.

**Traduzione:**

[82e] Panfilo afferma inoltre che a Sparta queste sono offerte agli dei, sono profumate, ma non gradevoli da mangiare e sono chiamate mele delle Esperidi.

**13. Plinio il Vecchio (naturalista romano di I sec. d.C.)**

**13.1 Plinio, *Storia Naturale* XIII 84-86.**

Ingentia exempla contra M. Varronis sententiam de chartis reperiuntur. Namque Cassius Hemina, ventustissimus auctor annalium, quarto eorum libro prodidit Cn. Terentium scribam agrum suum in Ianiculo repastinantem effodisse arcam, in qua Numa, qui Romae regnavit, situs fuisset. In eadem libros eius repertos P. Cornelio L. filio Cethego M. Baebio Q. filio Tamphilo cos., ad quos a regno Numae colliguntur anni DXXXV. Hos fuisse echarta, maiore etiamnum miraculo, quod infossi duraverint - qua propter in re tanta ipsius Heminae verba ponam:

«Mirabantur alii, quomodo illi libri durare possent; ille ita rationem reddebat: lapidem fuisse quadratum circiter in Media arca evinctum candelis quoquo versus. In eo lapide insuper libros III situs fuisse; propterea arbitrarier non computuisse. Et **libros citratos** fuisse; propterea arbitrarier tineas non tetigisse [...]».

### **Traduzione:**

Sull'origine della carta vi sono fatti importanti che contraddicono l'opinione di Marco Varrone. Infatti, Cassio emina, uno storico antichissimo, nel quarto libro degli Annali, racconta che il cancelliere Gneo Terenzio, mentre stava zappando nel suo campo sul Gianicolo, portò alla luce una cassa che aveva contenuto il corpo di Numa, re di Roma. All'interno furono trovati i libri di quest'ultimo; ciò accadde sotto il consolato di Publio Cornelio Cetego, figlio di Lucio, e di Marco Bebio Tanfilo, figlio di Quinto 181 a.C., a 535 anni dal regno di Numa. I libri erano di carta e il fatto che si siano conservati sepolti sottoterra rende la cosa ancora più straordinaria e per questo che su un punto di così grande rilevanza, citerò le parole dello stesso Emina: «La gente chiedeva con meraviglia come quei libri potessero essere ancora intatti; quello forniva la seguente spiegazione: circa al centro della cassa c'era un blocco di pietra, quadrato, fissato da ogni lato tramite spaghi incerati; sopra tale blocco, in un incavo, erano stati sistemati tre libri e questa era la ragione -riteneva- per la quale essi non si erano deteriorati. In più erano avvolti in foglie di cedro e questa era la ragione - riteneva - per la quale essi non si erano deteriorati [...]».

### **13.2 Plinio, *Storia naturale* XV 47.**

Malorum plura sunt genera. De **citreis** cum sua arbore diximus, Medica autem Graeci vocant patriae nomine.

**Traduzione:**

Esistono molte varietà di mele. Dei cedri abbiamo parlato descrivendo l'albero relativo; i Greci li chiamano pomi della Media dal nome della loro terra d'origine.

**13.3 Plinio, *Storia Naturale* XV 110.**

Quam ob rem **citreis** odor acerrimus, sapor asperrimus, quadamtenus et cotoneis, nullusque odor ficis.

**Traduzione:**

Per questo motivo il cedro ha un odore molto penetrante e sapore asperrimo e così, in qualche misura, le cotogne, mentre i fichi sono inodori.

**13.4 Plinio, *Storia Naturale* XVI 107.**

**Citreae** et iuniperus et ilex anniferae habentur, novusque fructus in his cum annotino pendet.

**Traduzione:**

Il cedro, il ginepro e il leccio sono ritenute piante che fruttificano annualmente, con il nuovo frutto che pende insieme a quello dell'anno precedente.

**13.5 Plinio, *Storia Naturale* XVII 64.**

**Citrea** grano et propagine, sorba semine et a radice planta et avolsione proveniunt, sed illa in calidis, sorba in frigidis et umidis.

**Traduzione:**

Il cedro si riproduce dal seme o per propagginazione, il sorbo dal seme, da un germoglio che spunta dalla radice o da un pollone strappato; il cedro, però, nei luoghi caldi, il sorbo in quelli freddi e umidi.

**13.6 Plinio, *Storia Naturale* XXIII 105.**

**Citrea** contra venenum in vino bibuntur vel ipsa vel semen. Faciunt oris suavitatem decocto eorum colluti aut suco expresso. Horum semen edendum praecipiunt in malacia praegnatibus, ipsa vero contra infirmitatem stomachi, sed non nisi ex aceto facile manduntur.

**Traduzione:**

Il cedro, frutto o seme, si beve nel vino come antidoto; il suo decotto o il succo ottenuto dalla sua spremitura, usati come collutorio, rendono l'alito gradevole. Il seme vien dato da mangiare alle donne incinte che soffrono di nausea, il frutto nel caso di debolezza di stomaco; ma non li si mangia facilmente senza l'aceto.

**14. Asclepiade di Mende (storico greco di I sec. d.C. ca.) Asclepiade FGrHist 617 F 1 in Ateneo III 83c.**

τὰ δὲ τῶν Ἑσπερίδων λεγόμενα μήλα ὅτι ἐς τοὺς Διὸς καὶ Ἥρας λεγομένους γάμους ἀνῆκεν ἡ γῆ Ἀσκληπιάδης εἶρηκεν ἐν ἐξηκοστῷ Αἰγυπτιακῶν.

**Traduzione:**

Asclepiade nel libro sessantesimo della *Storia dell'Egitto* dice che la Terra produsse i frutti chiamati "mele delle Esperidi", per le mitiche nozze di Zeus e di Era.

## 15. Dioscoride Pedanio (medico greco di I sec. d.C.)

### Dioscoride, *De materia medica* I 115 5.

τὰ δὲ Μηδικὰ λεγόμενα ἢ Περσικὰ ἢ κεδρόμηλα, Ῥωμαῖσι δὲ κίτρια, πᾶσι γινώριμα· φησὶ γὰρ ἔστι καρποφοροῦν δι' ὅλον τοῦ ἔτους ἐπαλλήλως, αὐτὸ δὲ τὸ μῆλον ἐπίμηκες, ἐρρητιδωμένον, χρυσιζόν τῇ χροίᾳ, εὐώδες μετὰ βάρους, σπέρμα ἔχον ἀπὸ βοτάνης.

δύναμιν δὲ ἔχει ποθέντα ἐν οἴνῳ ἀντενεργεῖν θανασίμοις κοιλίαν τε ὑπάγειν, διάκλυμά τ' ἔστι πρὸς εὐωδίαν στόματος τὸ ἀφέψημα καὶ ὁ χυλὸς αὐτῶν. βιβρώσκεται δὲ μάλιστα ὑπὸ γυναικῶν πρὸς τὴν κίσσαν· φυλάττειν δὲ καὶ ἱμάτια δοκεῖ ἄβρωτα ἐπιτιθέμενα κιβωτίοις.

#### Traduzione:

Le mele di Media, ovvero cedromele, che i latini chiamano citria, conosciute da tutti, hanno i loro alberi, che in ogni tempo dell'anno portano i frutti: Perciò l'uno sotto entra all'altro. Questo è frutto oblungo, rugoso, di colore dorato, molto aromatico. Ha il seme simile a quello del Pero. Bevuto nel vino, contrasta i veleni, e muove il corpo. La decozione dei frutti, ovvero il succo tenuto in bocca, profuma l'alito. I cedri non sono buoni da mangiare per le donne in gravidanza, e sono utili contro quel male, che i greci chiamano cissa. Si crede che tenendoli nelle cassapanche, non lasciano tignare le vesti.

## 16. Marco Valerio Marziale (poeta romano di I-II sec. d.C.)

### Marziale *Epigramma* XIII.

XXXVII Mala citrea

Aut Corcyraei sunt haec de frondibus horti, Aut haec Massyli poma draconis erant.

#### Traduzione:

XXXVII Cedri

Questi pomi, nei verdi orti di Alcinoο  
o nei giardini Esperidi incantati furon certo spiccati.

### 17. Ateneo di Naucrati (scrittore greco di II-III sec. d.C. ca.)

#### Ateneo, *Deipnosophisti* III 20-28, 80e-85.

[20] ΜΗΛΑ. ταῦτα Μνησίθεος ὁ Ἀθηναῖος ἐν τῷ περὶ ἐδεστών μῆλα Δελφικὰ καλεῖ (cf. Litt. cd). Δίφιλος δέ φησι τῶν μῆλων τὰ χλωρὰ καὶ μηδέπω πέπονα κακόχυλα εἶναι καὶ κακοστόμαχα ἐπιπολαστικά τε καὶ χολῆς γεννητικά νοσοποιὰ τε καὶ φρίκης παραίτια. τῶν δὲ πεπόνων εὐχυλότερα μὲν εἶναι τὰ γλυκέα καὶ εὐεκκριτώτερα διὰ τὸ στῦψιν μὴ ἔχειν, κακοχυλότερα δὲ εἶναι τὰ ὀξέα καὶ στατικώτερα. τὰ δὲ τῆς γλυκύτητος ὑφειμένα, προσλαμβάνοντα δ' εὐστομεῖν διὰ τὴν ποσὴν στῦψιν εὐστομαχώτερα. εἶναι δὲ αὐτῶν τὰ μὲν θερινὰ κακοχυλότερα, τὰ δὲ φθινοπωρινὰ εὐχυλότερα. τὰ δὲ καλούμενα ὀρβικλάτα μετὰ στύψεως ἡδείας ἔχοντα καὶ γλυκύτητα εὐστόμαχα εἶναι. |81a| τὰ δὲ σητάνια λεγόμενα, προσέτι δὲ «τὰ» πλατάνια εὔχυλα μὲν καὶ εὐέκκριτα, οὐκ εὐστόμαχα δέ. τὰ δὲ Μορδιανὰ καλούμενα γίνεται μὲν κάλλιστα ἐν Ἀπολλωνίᾳ τῇ Μορδίῳ λεγομένη, ἀναλογεῖ δὲ τοῖς ὀρβικλάτοις. τὰ δὲ κυδώνια, ὧν ἓνια καὶ στρουθία λέγεται, κοινῶς ἀπάντων ἐστὶ τῶν μῆλων εὐστομαχώτατα καὶ μάλιστα τὰ πέπονα. Γλαυκίδης δὲ φησιν ἄριστα τῶν ἀκροδρύων εἶναι μῆλα κυδώνια, φαύλια, στρουθία. Φυλότιμος δ' ἐν γ' καὶ ι' περὶ |81b| τροφῆς' τὰ μῆλα - φησί - τὰ μὲν ἔαρινὰ δυσπεπτότερα πολὺ τῶν ἀπίων καὶ τὰ ὦμα τῶν ὦμῶν καὶ τὰ πέπονα τῶν πεπόνων. τὰς δὲ δυνάμεις ἔχει τῶν ὑγρῶν τὰ μὲν ὀξέα καὶ μήπω πέπονα στρυφνοτέρας καὶ ποσῶς ὀξείας χυμὸν τε ἀναδίδωσιν εἰς τὸ σῶμα τὸν καλούμενον ξυστικόν. καθόλου τε τὰ

μήλα τῶν ἀπίων δυσπεπτότερα εἶναι, διότι τὰ μὲν ἐλάττω φαγόντες ἦττον, τὰς δὲ πλείους προσαράμενοι μᾶλλον πέττομεν. ξυστικὸς δὲ γίνεται χυμὸς ἐξ αὐτῶν ὁ |81c| λεγόμενος ὑπὸ Πραξαγόρου «υἰαλώδης», διότι τὰ μὴ κατεργαζόμενα παχυτέρους ἔξει τοὺς χυμούς· ἀπεδείχθη δὲ καθόλου τὰ μήλα δυσκατεργαστότερα [τε] τῶν ἀπίων, καὶ ὅτι τὰ στρυφνὰ μᾶλλον ἔτι παχυτέρους παρασκευάζειν εἴωθεν αὐτούς. τὰ δὲ χειμερινὰ τῶν μήλων τὰ μὲν κυδώνια στρυφνοτέρους, τὰ δὲ στρουθία τοὺς χυμούς ἐλάττους ἀναδίδωσι καὶ στρυφνοτέρους ἦττον πέττεσθαι τε μᾶλλον δύναται. Νίκανδρος δ' ὁ Θυατειρηνὸς τὰ κυδώνια μήλα στρουθία φησὶ καλεῖσθαι |81d| ἀγνοῶν.

Γλαυκίδης γὰρ ἱστορεῖ ἄριστα λέγων τῶν ἀκροδρῶν εἶναι μήλα κυδώνια, φαύλια, στρουθία.

[21] κυδωνίων δὲ μήλων μνημονεύει Στησίχορος ἐν' Ἐλένη οὕτως· πολλὰ μὲν κυδώνια μᾶλα ποτερρίπτουν ποτὶ δίφρον ἄνακτι, πολλὰ δὲ μύρσινα φύλλα καὶ ῥοδίνους στεφάνους ἴων τε κορωνίδας οὐλας. καὶ Ἄλκμᾶν. ἔτι δὲ Κάνθαρος ἐν Τηρεῖ· κυδωνίοις μήλοισιν εἰς τὰ τιτθία. καὶ Φιλήμων δ' ἐν Ἀγροίκῳ τὰ κυδώνια μήλα στρουθία καλεῖ. Φύλαρχος δ' ἐν |81e| τῇ ζ' τῶν ἱστοριῶν τὰ κυδώνια φησι μήλα τῇ εὐωδία καὶ τὰς τῶν θανασίμων φαρμάκων δυνάμεις ἀπαμβλύνειν. «τὸ γοῦν Φαριακὸν φάρμακον ἐμβληθέν - φησὶν - εἰς ρίσκον ἔτι ὀδωδότα ἀπὸ τῆς τῶν μήλων τούτων συνθέσεως ἐξίτηλον γενέσθαι μὴ τηρῆσαν τὴν ἰδίαν δύναμιν. κερασθὲν γοῦν καὶ δοθὲν πιεῖν τοῖς εἰς τοῦτο ἐνεδρευθεῖσιν ἀπαθεῖς αὐτοὺς διατηρῆσαι. ἐπιγνωσθῆναι δὲ τοῦτο ὕστερον ἐξ ἀνακρίσεως τοῦ τὸ φάρμακον πωλήσαντος καὶ |81f| ἐπιγνόντος τὸ γενόμενον ἐκ τῆς τῶν μήλων συνθέσεως».

[22] Ἐρμών δ' ἐν Κρητικαῖς Γλώσσαις κοδύμαλα καλεῖσθαι φησι τὰ κυδώνια μήλα. Πολέμων δ' ἐν ε' τῶν πρὸς Τίμαιον ἄνθους γένος τὸ κοδύμαλον εἶναι τινὰς ἱστορεῖν. Ἄλκμᾶν δὲ τὸ στρουθίον μήλον, ὅταν λέγῃ· «μεῖον ἢ κοδύμαλον».

Ἀπολλόδωρος δὲ καὶ Σωσίβιος τὸ κυδώνιον μῆλον ἀκούουσιν. ὅτι δὲ διαφέρει τὸ κυδώνιον μῆλον τοῦ στρουθίου

[82a] σαφῶς εἶρηκε Θεόφραστος ἐν β' τῆς ἱστορίας. διάφορα δὲ μῆλα γίνεται ἐν Σιδουῖντι, κώμη δ' ἐστὶν αὕτη Κορίνθου, ὡς Εὐφορίων ἢ Ἀρχύτας ἐν Γεράνω φησίν· ὦριον οἶά τε μῆλον, ὃ τ' ἀργιλώδεσιν ὄχθαις πορφύρεον ἐλαχείη ἐνιτρέφεται Σιδόεντι. μνημονεύει δ' αὐτῶν καὶ Νίκανδρος ἐν Ἑτεροιομένοις οὕτως· αὐτίχ' ὃ γ' ἢ Σιδόεντος ἢ Πλείστου ἀπὸ κήπων μῆλα ταμῶν χνοάοντα τύπους ἐνεμάσσετο [82b] Κάδμου. ὅτι δ' ἢ Σιδουῖς τῆς Κορίνθου ἐστὶ κώμη Ῥιανὸς εἶρηκεν ἐν α' Ἡρακλείας καὶ Ἀπολλόδωρος ὁ Ἀθηναῖος ἐν ε' περὶ νεῶν καταλόγου. Ἀντίγονος δ' ὁ Καρύστιος ἐν Ἀντιπάτρῳ φησίν· ἦχι μοι ὠραίων πολὺ φίλτερον ἢ δ' ἀριμήλων πορφύρεον, Ἐφύρη τό τ' ἀέξεται ἠνεμοέσση. [23] φαυλίων δὲ μῆλων μνημονεύει Τηλεκλείδης ἐν Ἀμφικτύοσιν οὕτως· ὦ τὰ μὲν κομποί, τὰ δὲ φαυλότεροι φαυλίων μῆλων. [82c] καὶ Θεόπομπος ἐν Θησεῖ. Ἀνδροτίων δ' ἐν τῷ Γεωργικῷ «τὰς δὲ μηλέας - φησί - φαυλίας καὶ στρουθίας· οὐ γὰρ ἀπορρεῖ τὸ μῆλον ἀπὸ τοῦ μίσχου τῶν στρουθιῶν· τὰς δὲ ἠρινὰς ἢ Λακωνικὰς ἢ Σιδουντίας ἢ χνοωδίας». ἐγὼ δ', ἄνδρες φίλοι, πάντων μάλιστα θεαύμακα τὰ «κατὰ» τὴν Ῥώμην πιπρασκόμενα μῆλα τὰ Ματιανὰ καλούμενα, ἅπερ κομίζεσθαι λέγεται ἀπὸ τινος κώμης ἰδρυμένης ἐπὶ τῶν πρὸς Ἀκυληῖα Ἄλπεων. τούτων δ' οὐ πολὺ ἀπολείπεται τὰ ἐν Γάγγροις πόλει Παφλαγονικῇ. ὅτι δὲ καὶ τῶν μῆλων εὐρετής ἐστὶ Διόνυσος [82d] μαρτυρεῖ Θεόκριτος ὁ Συρακόσιος οὕτως ὡς πῶς λέγων· μᾶλα μὲν ἐν κόλποισι Διωνύσοιο φυλάσσω, κρατὶ δ' ἔχων λεύκαν, Ἡρακλέος ἱερὸν ἔρνος. Νεοπτόλεμος δ' ὁ Παριανὸς ἐν τῇ Διονυσιάδι καὶ αὐτὸς ἱστορεῖ ὡς ὑπὸ Διόνυσου εὐρεθέντων τῶν μῆλων, καθάπερ καὶ τῶν ἄλλων ἀκροδρύων. «ἐπιμηλὶς δὲ καλεῖται - φησὶ Πάμφιλος - τῶν ἀπίων τι γένος» Ἐσπερίδων δὲ μῆλα

οὕτως καλεῖσθαι τινά φησι Τιμαχίδας ἐν δ' Δείπνων. καὶ ἐν Λακεδαιμόνι δὲ [82e] παρατίθεσθαι τοῖς θεοῖς φησι Πάμφιλος ταῦτα· εὖοσμα δὲ εἶναι καὶ ἄβρωτα, καλεῖσθαι δ' Ἑσπερίδων μῆλα. Ἀριστοκράτης γοῦν ἐν δ' Λακωνικῶν· «ἔτι δὲ μῆλα καὶ <μηλέας> τὰς λεγομένας ἑσπερίδας»

[24] ΠΕΡΣΙΚΑ. Θεόφραστος ἐν δευτέρῳ περὶ φυτῶν ἱστορίας λέγων περὶ ὧν ὁ καρπὸς οὐ φανερός, γράφει καὶ τάδε· «ἐπεὶ τῶν γε μειζόνων φανερὰ πάντων ἢ ἀρχή, καθάπερ ἀμυγδάλης, καρύου, βαλάνου, τῶν ἄλλων ὅσα τοιαῦτα πλὴν τοῦ Περσικοῦ, τούτου δ' ἥκιστα· καὶ πάλιν ῥόας, ἀπίου, μηλέας». [82f] Δίφιλος δ' ὁ Σίφνιος ἐν τῷ περὶ τῶν προσφερομένων τοῖς νοσοῦσι καὶ τοῖς ὑγιαίνουσιν φησι· «τὰ δὲ Περσικὰ λεγόμενα μῆλα, ὑπὸ τινων δὲ Περσικὰ κοκκύμηλα, μέσως ἐστὶν εὐχyla, θρεπτικώτερα δὲ τῶν μῆλων». Φυλότιμος δ' ἐν τῷ τρίτῳ περὶ τροφῆς τὸ Περσικόν φησι λιπαρώτερον καὶ κεγχρῶδες εἶναι, χαυνότερον δ' ὑπάρχειν καὶ πιεζόμενον πλείστον ἔλαιον ἀνιέναι. [83a] Ἀριστοφάνης δ' ὁ γραμματικὸς ἐν Λακωνικαῖς Γλώσσαις τὰ κοκκύμηλά φησι τοὺς Λάκωνας καλεῖν ὀξύμαλα Περσικά, ἃ τινες ἄδρυα.

[25] ΚΙΤΡΙΟΝ. περὶ τούτου πολλὴ ζήτησις ἐνέπεσε τοῖς δειπνοσοφισταῖς, εἴ τίς ἐστὶν αὐτοῦ μνήμη παρὰ τοῖς παλαιοῖς. Μυρτίλος μὲν γὰρ ἔφασκεν, ὥσπερ εἰς αἶγας ἡμᾶς ἀγρίας ἀποπέμπων τοὺς ζητοῦντας, Ἠγήσανδρον τὸν Δελφὸν ἐν τοῖς ὑπομνήμασιν αὐτοῦ μνημονεύειν, τῆς <δὲ> λέξεως τὰ νῦν οὐ μεμνησθαι. πρὸς ὃν ἀντιλέγων ὁ Πλούταρχος «ἀλλὰ μὴν ἔγωγε - φησί - [83b] διορίζομαι μηδ' ὅλως τὸν Ἠγήσανδρον τοῦτο εἰρηκέναι, δι' αὐτὸ τοῦτ' ἕξαναγνοὺς αὐτοῦ πάντα τὰ ὑπομνήματα, ἐπεὶ καὶ ἄλλος τις τῶν ἐταίρων τοῦτ' ἔχειν οὕτω διεβεβαιοῦτο, ὁρμώμενος ἕκ τινων σχολικῶν ὑπομνημάτων ἀνδρὸς οὐκ ἀδόξου· ὥστε ὦρα σοι, φίλε Μυρτίλε, ἄλλον ζητεῖν μάρτυρα». Αἰμιλιανὸς δὲ ἔλεγεν Ἰόβαν τὸν Μαυρουσίῳ βασιλέα, ἄνδρα πολυμαθέστατον, ἐν τοῖς περὶ Λιβύης συγγράμμασι

μνημονεύοντα τοῦ κιτρίου καλεῖσθαι φάσκειν αὐτὸ παρὰ τοῖς Λίβυσι μῆλον Ἑσπερικόν,  
|83c| ἀφ' ὧν καὶ Ἡρακλέα κομίσαι εἰς τὴν Ἑλλάδα τὰ χρύσεια διὰ τὴν ιδέαν λεγόμενα μῆλα. τὰ δὲ τῶν Ἑσπερίδων λεγόμενα μῆλα ὅτι ἐς τοὺς Διὸς καὶ Ἥρας λεγομένους γάμους ἀνήκεν ἡ γῆ Ἀσκληπιάδης εἶρηκεν ἐν ἐξηκοστῶ Αἰγυπτιακῶν. πρὸς τούτους ἀποβλέψας ὁ Δημόκριτος ἔφη· εἰ μὲν τι τούτων Ἰόβας ἱστορεῖ, χαιρέτω Λιβυκαῖσι βίβλοις ἔτι τε ταῖς Ἄννωνος πλάναις. ἐγὼ δὲ τὸ μὲν ὄνομα οὐ φημι κεῖσθαι [τοῦ κιτρίου] παρὰ τοῖς παλαιοῖς τοῦτο, τὸ δὲ πρᾶγμα ὑπὸ τοῦ Ἑρσίου Θεοφράστου οὕτως λεγόμενον ἐν τῇ περὶ φυτῶν ἱστορίᾳ |83d| ἀναγκάζει με ἐπὶ τῶν κιτριῶν ἀκούειν τὰ σημαινόμενα.

[26] φησὶ γὰρ ὁ φιλόσοφος ἐν τῷ τετάρτῳ τῆς περὶ φυτῶν ἱστορίας οὕτως· «ἡ δὲ Μηδία χώρα καὶ ἡ Περσις ἄλλα τε ἔχει πλείω καὶ τὸ μῆλον τὸ Περσικὸν ἢ Μηδικὸν καλούμενον. ἔχει δὲ τὸ δένδρον τοῦτο φύλλον μὲν ὁμοιον καὶ σχεδὸν ἴσον τῷ τῆς [δάφνης] ἀνδράχλης καὶ καρύας, ἀκάνθας δ' οἷας ἄπιος ἢ ὀξυάκανθος, λείας δὲ καὶ ὀξειάς σφόδρα καὶ ἰσχυράς. τὸ δὲ μῆλον οὐκ ἐσθίεται μὲν, εὖοσμον δὲ πάνυ καὶ αὐτὸ καὶ τὰ φύλλα τοῦ δένδρου· κἂν εἰς ἰμάτια |83e| τεθῆ τὸ μῆλον, ἄκοπα διατηρεῖ. χρήσιμον δὲ ἐπειδὴν καὶ τύχη τις πεπωκῶς θανάσιμον φάρμακον (δοθὲν γὰρ ἐν οἴνῳ διακόπτει τὴν κοιλίαν καὶ ἐξάγει τὸ φάρμακον) καὶ πρὸς στόματος εὐωδίαν· ἐὰν γὰρ τις ἐψήσῃ ἐν ζυμῶ ἢ ἐν ἄλλῳ τινὶ τὸ εἶσω τοῦ μήλου ἐκπιέσῃ τε εἰς τὸ στόμα καὶ καταρροφήσῃ, ποιεῖ τὴν ὄσμην ἡδεῖαν. σπείρεται δὲ τοῦ ἥρος εἰς πρασιάς ἐξαιρεθὲν τὸ σπέρμα διειργασμένας ἐπιμελῶς· εἴτ' ἄρδεται διὰ τετάρτης ἢ πέμπτης ἡμέρας. ὅταν δὲ ἄδρὸν ᾖ, διαφυτεύεται πάλιν |83f| τοῦ ἔαρος εἰς χωρίον μαλακὸν καὶ ἔφυδρον καὶ οὐ λίαν λεπτόν. φέρει δὲ τὰ μῆλα πᾶσαν ὥραν· τὰ μὲν γὰρ ἀφήρηται, τὰ δ' ἀνθεῖ, τὰ δ' ἐκπέττει. τῶν δ' ἀνθῶν ὅσα ἔχει καθάπερ ἡλακάτην ἐκ μέσου τινὰ ἐξέχουσαν, ταῦτά ἐστι γόνιμα· ὅσα δὲ μή,

ἀγωνα». κὰν τῷ πρώτῳ δὲ τῆς αὐτῆς πραγματείας τὰ  
περὶ τῆς ἠλακάτης καὶ τῶν γονίμων εἴρηκεν. ἐκ τούτων  
ἐγὼ κινούμενος, ὧ ἑταῖροι, ὧν φησὶν ὁ Θεόφραστος  
περὶ χροᾶς, περὶ ὀδμῆς, περὶ φύλλων τὸ κιτρίον [εἶναι]  
λέγεσθαι πεπίστευκα, καὶ μηδεὶς ὑμῶν θαυμάζετω εἴ φησὶν  
μὴ ἐσθίεσθαι αὐτό, [84a] ὁπότε γε καὶ μέχρι τῶν κατὰ τοὺς  
πάππους ἡμῶν χρόνων οὐδεὶς ἤσθιεν, ἀλλ' ὡς τι μέγα  
κειμήλιον ἀπετίθεντο ἐν ταῖς κιβωτοῖς μετὰ τῶν ἱματίων.  
[27] ὅτι δ' ὄντως ἐκ τῆς ἄνω χώρας ἐκείνης κατέβη εἰς τοὺς  
Ἑλληνας τὸ φυτὸν τοῦτο, ἔστιν εὐρεῖν λεγόμενον καὶ παρὰ  
τοῖς τῆς κωμωδίας ποιηταῖς, οἳ καὶ περὶ μεγέθους αὐτῶν τι  
λέγοντες τῶν κιτρίων μνημονεύειν φαίνονται. Ἀντιφάνης  
μὲν ἐν Βοιωτίῳ· [A] καὶ περὶ μὲν  
ὄψου γ' ἠλίθιον τὸ καὶ λέγειν ὡσπερ πρὸς ἀπλήστους. ἀλλὰ  
ταυτὶ λάμβανε, [84b] παρθένε, τὰ μῆλα. [B] καλὰ γε. [A]  
καλὰ δῆτ', ὧ θεοί· νεωστὶ γὰρ τὸ σπέρμα τοῦτ' ἀφιγμένον εἰς  
τὰς Ἀθήνας ἐστὶ παρὰ τοῦ βασιλέως. [B] παρ' Ἑσπερίδων  
ᾧμην γε, νῆ τὴν Φωσφόρον, φησὶν τὰ χρυσᾶ μῆλα ταῦτ'  
εἶναι· τρία μόνον ἐστίν. [A] ὀλίγον τὸ καλὸν ἐστὶ πανταχοῦ  
καὶ τίμιον. Ἐριφος δ' ἐν Μελιβοῖα αὐτὰ ταῦτα τὰ ἱαμβεῖα  
προθεῖς ὡς ἴδια [τὰ τοῦ Ἀντιφάνους] ἐπιφέρει· [B] παρ'  
Ἑσπερίδων ᾧμην γε, νῆ τὴν Ἄρτεμιν, [84c] φησὶν τὰ χρυσᾶ  
μῆλα ταῦτ' εἶναι; τρία μόνον ἐστίν. [A] ὀλίγον τὸ καλὸν  
ἐστὶ πανταχοῦ καὶ τίμιον. [B] τούτων μὲν ὀβολόν, εἰ πολὺ,  
τίθημι· λογιόμην γάρ. [A] αὐταὶ δὲ ῥόαι. [B] ὡς εὐγενεῖς.  
[A] τὴν γὰρ Ἀφροδίτην ἐν Κύπρῳ δένδρον φυτεῦσαι τοῦτό  
φασιν ἐν μόνον. [B] βέρβειαι πολυτίμητε· κᾶτα τρεῖς μόνας  
καὶ τάσδ' ἐκόμισας; [A] οὐ γὰρ εἶχον πλείονας. [28] τούτοις  
εἴ τις ἀντιλέγειν ἔχει ὅτι μὴ τὸ νῦν κιτρίον λεγόμενον  
σημαίνεται, σαφέστερα μαρτύρια [84d] παρατιθέσθω·  
καίτοι καὶ Φαινίου τοῦ Ἑρεσίου ἔννοϊαν ἡμῖν διδόντος  
μήποτε ἀπὸ τῆς κέδρου τὸ κεδρίον ὠνόμασται. καὶ γὰρ  
τὴν κέδρον φησὶν ἐν πέμπτῳ περὶ φυτῶν ἀκάνθας ἔχειν  
περὶ τὰ φύλλα. ὅτι δὲ τὸ αὐτὸ τοῦτο καὶ περὶ τὸ κιτρίον

ἔστι παντὶ δῆλον. ὅτι δὲ καὶ προλαμβανόμενον τὸ κιτρίον πάσης τροφῆς ξηρᾶς τε καὶ ὑγρᾶς ἀντιφάρμακόν ἐστι παντὸς δηλητηρίου εὖ οἶδα, μαθὼν παρὰ πολίτου ἑμοῦ πιστευθέντος τὴν τῆς Αἰγύπτου ἀρχήν. οὗτος κατεδίκασέ τινας

[84e] γενέσθαι θηρίων βορὰν κακούργους εὐρεθέντας, καὶ ἔδει αὐτοὺς ἀποσίτοις ζώοις παραβληθῆναι. εἰσιούσι δὲ αὐτοῖς εἰς τὸ τοῖς λησταῖς εἰς τιμωρίαν ἀποδεδειγμένον θέατρον κατὰ τὴν ὁδὸν κάπηλῖς τις γυνὴ κατ' ἔλεον ἔδωκεν οὗ μετὰ χεῖρας εἶχεν ἐσθίουσα κιτρίου, καὶ λαβόντες ἔφαγον καὶ μετ' οὐ πολὺ παραβληθέντες πελωρίοις καὶ ἀγριωτάτοις ζώοις ταῖς ἀσπίσι δηχθέντες οὐδὲν ἔπαθον. ἀπορία δὲ κατέσχε τὸν ἄρχοντα. καὶ τὸ τελευταῖον ἀνακρίνων τὸν αὐτοὺς [84f] φυλάττοντα

στρατιώτην εἴ τι ἔφαγον ἢ ἔπιον, ὡς ἔμαθε [κατὰ τὸ αὐτὸν ἐξ ἀκεραίου] τὸ κιτρίον δεδομένον, τῇ ἐπιούσῃ τῶν ἡμερῶν τῷ μὲν πάλιν ἐκέλευσε δοθῆναι κιτρίου, τῷ δ' οὐ· καὶ ὁ μὲν φαγὼν δηχθεὶς οὐδὲν ἔπαθεν, ὁ δὲ παραυτίκα πληγεὶς ἀπέθανε. δοκιμασθέντος οὖν διὰ πολλῶν τοῦ τοιοῦτου εὐρέθη τὸ κιτρίον ἀντιφάρμακον «ὄν» παντὸς δηλητηρίου φαρμάκου. [85a] ἐὰν δέ τις ἐν μέλιτι Ἀττικῷ ὅλον κιτρίον ὡς ἔχει φύσεως συνεψήση μετὰ τοῦ σπέρματος, διαλύεται μὲν ἐν τῷ μέλιτι, καὶ ὁ ἀπ' αὐτοῦ λαμβάνων ἔωθεν δύο ἢ τρεῖς δακτύλους οὐδ' ὅτιοῦν ὑπὸ φαρμάκου πείσεται.

### **Traduzione:**

[20] Mela ('mele'). Mnesiteo di Atene nella monografia *Gli Alimenti* le chiama "mele delfiche". Difilo poi dice che le mele verdi e non ancora mature sono poco gradevoli e dannose allo stomaco, non vengono digerite, producono bile, generano malessere e causano brivido. [80f]. Tra le mele mature, invece, quelle dolci sono più saporite e si evacuano più facilmente, perché non sono astringenti, mentre le mele aspre hanno un sapore meno gradevole e bloccano

di più l'intestino. Invece quelle che compensano la minore dolcezza con un sapore gradevole sono migliori per lo stomaco, grazie al loro moderato effetto astringente. Le mele che maturano d'estate sono meno gustose, quelle che maturano in autunno sono più saporite. Quelle chiamate *orbiklâta*, poiché hanno un piacevole effetto astringente e una gradevole dolcezza, sono salutari per lo stomaco. [81] Le mele dette *setánia*, ed anche la *platánia*, hanno un buon sapore, si evacuano facilmente, ma non sono facilmente digeribili. Quelle chiamate "mordiane" crescono bellissime ad Apollonia, chiamata anche Mordio, e assomigliano alle *orbiklâta*. Le mele cotogne, alcune delle quali sono dette anche *strouthía*, in generali sono le più confacenti allo stomaco di tutte le mele, soprattutto quelle mature. Glaucide annovera tra i frutti migliori mele cotogne, *phaúlia* e *strouthía*. [81b] Filotimo nel libro tredicesimo sull'*Alimentazione* sostiene che le mele primaverili sono molto più indigeste delle pere, le mele non mature delle pere non mature, le mele mature delle pere mature. Le mele aspre e non ancora mature hanno gli effetti dei cibi liquidi, piuttosto astringenti e moderatamente acidi, inoltre producono nel corpo l'umore chiamato "corrosivo" (*xystikós*). In generale le mele sono più difficili da digerire delle pere. Prova ne sia il fatto che, mangiando le une in minor quantità, le digeriamo meno, mangiando le altre in maggior quantità le digeriamo di più. [81c] C'è un succo corrosivo da esse prodotto, chiamato da Prassagora "vitreo" (*hyalódes*), per il fatto che i cibi non facilmente digeribili avranno i succhi più densi; fu dimostrato che, in generale, le mele sono più difficili da digerire delle pere e che le sostanze aspre, di solito, rendono i succhi ancora più densi. Tra le mele invernali, le cotogne producono succhi più astringenti, le *strouthía*, invece, producono succo in minor quantità e meno astringenti e possono essere digerite meglio.

Nicandro di Tiatira dice che le mele cotogne sono chiamate *strouthía*, non essendo ben informato. |81d| Glaucide infatti annovera tra i frutti migliori mele cotogne, *phaúlia* e *strouthía*.

[21] Alle mele cotogne fa cenno Stesicoro nell'*Elena* con questi versi:

Molte mele cotogne gettavano sul cocchio per il sovrano,  
molti rami di mirto,  
e corone di rose e ghirlande intrecciate di viole.

Anche Alcmane ne parla. E inoltre Cantaro nel Tereo:

E quanto al seno, a mele cotogne.

Anche Filemone nel *Rustico* chiama le mele cotogne *strouthía*. Filarco nel libro sesto delle *Storie* dice che le mele cotogne, con la loro fragranza, rendono innocui anche gli effetti dei veleni mortali.

Il “veleno di Faro” – dice-, gettato dentro a una cassa ancora profumata per esservi state conservate delle mele di questa varietà, divenne inoffensivo e non conservò il suo particolare effetto. Preparato, dunque, fu dato da bere a coloro per i quali era destinata l’insidia, ed essi rimasero indenni. Questo fatto poi fu conosciuto in seguito all’indagine di chi aveva venduto il veleno e ne attribuì la causa alla combinazione con l’effetto delle mele.

[22] |81f| Ermone nelle *Glosse cretesi* afferma che le mele cotogne sono dette *kodýmala*. Polemone poi nel libro quinto dello scritto *Contro Timeo* asserisce che secondo alcuni il *Kodýmala* è una specie di fiore. Alcmane, invece, lo identifica con la mela *strouthíon* quando dice “più piccola di un *kodýmala*”. Apollodoro e Sosibio intendono mela cotogna. Che invece l’albero delle mele cotogne sia diverso

dallo *strouthíon*, [82a] lo ha detto chiaramente Teofrasto nel libro secondo della *Ricerca (sulle piante)*.

Mele straordinarie crescono a Sidunte, un villaggio questo del territorio di Corinto, come dice Euforione o Archita nella *Gru*:

Come mela matura, che sulle rive argillose nella piccola Sidunte cresce purpurea.

Vi accenna anche Nicandro nelle *Metamorfosi* così:  
Subito quello, dai giardini di Sidunte o Plisto

Tagliate delle mele vellutate, vi impresse i segni di Cadmo.

[82b] Che Sidunte sia un villaggio del territorio di Corinto, lo hanno detto Riano nel libro I dell'*Eraclea* e Apollodoro di Atene nel libro quinto dell'opera sul "*Catalogo delle navi*". Antigono di Caristo nell'*Antripatro* dice:

Dove di quelle mature mi è molto più cara una purpurea

Mela di primavera, quella che cresce ad Efiria ventosa.  
[23] Alle mele *phaúlia* Teleclide così accenna negli *Anfizioni*:

Voi, ora eleganti, ora più scadenti  
delle mele *phaúlia*.

[82c] Vi accenna anche Teopompo nel *Teseo*. Androzione nel *Trattato di agricoltura* dice: «Ci sono gli alberi di mele *phaúlia* e *strouthía*; Il frutto di questi ultimi non si stacca dal peduncolo dell'albero; quelli primaverili sono o "della Laconia" o "di Sidunte" o "dai frutti dalla buccia vellutata». Io, amici cari, più di tutto ho ammirato le mele comprate a

Roma chiamate “mattiane”, che si dice siano portate da un villaggio situato presso le Alpi nelle vicinanze di Aquileia. Non molto inferiori a queste sono quelle di Gangra, città della Paflagonia. |82d| Che anche delle mele sia inventore Dionisio, lo testimonia Teocrito di Siracusa, dicendo più o meno così:

Mele di Dioniso custodiva in seno,  
sul capo fronde di pioppo, virgulto sacro a Eracle.

Neottolemo di Paro nella *Dionisiade* narra lui pure che le mele sono state introdotte da Dioniso, come anche tutti gli altri frutti. «È chiamata *epimelis* – dice Panfilo – una varietà di pere». «Mele delle Esperidi: sono così chiamate alcune Varietà» dice Timachida nel libro quarto dei *Banchetti*. |82e| Panfilo afferma inoltre che a Sparta queste sono offerte agli dei, sono profumate, ma non gradevoli da mangiare e sono chiamate mele delle Esperidi. Aristocrate nel libro quarto della *Storia di Sparta* dice: «Inoltre frutti e alberi di mele chiamati Esperidi».

[24] *Persiká* (‘frutti persiani’). Teofrasto nel libro secondo della *Ricerca sulle piante*, parlando delle piante il cui frutto non è visibile, tra le altre fa anche queste osservazioni:

Mentre la germinazione di tutti i frutti di maggior dimensione è manifesta, come quella della mandorla, del *káryon*, della ghirlanda e di quanti altri sono simili a questi, fa eccezione quella del “frutto persiano”. La sua germinazione non è affatto manifesta: lo è invece quella del melograno, del pero e del melo.

|82f| Difilo di Sifno nel trattato *Alimenti per malati e sani* afferma: «Le cosiddette “mele persiane”, chiamate da alcuni “prugne persiane”, sono moderatamente succose, ma più nutrienti delle mele». Filotimo nel libro terzo sull’A-

*limentazione* dice che “il frutto persiano” è più oleoso e granuloso, ma è meno compatto, e, spremuto, produce moltissimo olio.

[83a] Il grammatico Aristofane nelle *Glosse spartane* dice che gli Spartani chiamano le prugne *oxýmala* (‘mele aspre’) di Persia, quelle che alcuni chiamano *ádrya*.

[25] *Kitríon* (‘cedro’). Riguardo a questo frutto, tra i dotti a banchetto ci fu molta discussione, se presso gli antichi ci fosse un qualche accenno in merito ad esso. Mirtilo infatti, col tono di chi mandava alle capre selvatiche noi che indagavamo su tali argomenti, insisteva nel dire che Egesandro di Delfi nei suoi *Appunti* ne faceva menzione, ma al momento non ricordava la citazione precisa. A lui replicando, Plutarco dice: [83b] - Ma io dichiaro che Egesandro non ha assolutamente detto questo; proprio per tale motivo ho letto tutti i suoi *Appunti*, perché anche qualcun altro tra i miei amici sosteneva che la cosa era in questi termini, prendendo le mosse da qualche commentario scolastico di autore non privo di fama; è tempo per te, dunque, caro Mirtilo, di cercarti un altro testimonio. Allora Emiliano diceva che Giuba, re della Mauritania, uomo assai dotto, nella *Storia della Libia*, accennando al cedro, sosteneva che esso era chiamato in Libia “mela delle Esperidi”, [83c] da dove peraltro Eracle portò in Grecia quelle mele d’oro, che hanno questo nome a causa del loro colore. Asclepiade nel libro sessantesimo della *Storia dell’Egitto* dice che la Terra produsse i frutti chiamati “mele delle Esperidi”, per le mitiche nozze di Zeus e di Era.

Democrito, rivolto ad essi lo sguardo, disse: - Se Giuba narra qualcuno di questi fatti, si diverta con la sua *Storia della Libia* e anche con i *Viaggi* di Annone. Io sostengo che questo nome [del cedro] non si trova affatto negli antichi scrittori ma l’oggetto così descritto da Teofrasto di Ereso nella *Ricerca sulle Piante* [83d] mi costringe a prestare atten-

zione a quanto è stato da lui segnalato da lui relativamente ai cedri.

[26] Così afferma infatti il filosofo nel libro quarto della *Ricerca sulle piante*:

Il territorio della Media e la Persia producono parecchi altri frutti e in particolare la mela chiamata “della Persia” o “della Media”. Questo albero ha foglie simili e quasi uguali a quelle [dell’alloro], del corbezzolo d’Oriente e del noce, le spine quali il pero o il rovo, lisce, aguzze e assai robuste. Il frutto non si mangia, ma è intensamente profumato, esso stesso e le foglie dell’albero; [83e] e, se viene messo tra le vesti le conserva integre dalle tignole. Si utilizza anche nel caso che uno abbia bevuto un veleno mortale (sommministrato nel vino, rovescia lo stomaco e fa evacuare il veleno) e anche per dare buon profumo all’alito: se infatti si cuoce la polpa del frutto in brodo o in qualche altro liquido, e se la si sprema in bocca e si inghiottisce, rende l’alito gradevole. Il seme estratto viene seminato a primavera in airole predisposte con cura, poi si annaffia ogni quattro o cinque giorni; [83f] una volta che la pianta sia cresciuta, viene trapiantata di nuovo a primavera in terreno soffice, ricco di umidità e non troppo friabile. L’albero produce i frutti in ogni stagione: quando alcuni sono stati raccolti, altri sono in fiore ed altri sono in via di maturazione. Tra i fiori, poi, quelli che hanno una specie di pistillo che sporge dal centro sono fertili, mentre quelli che non ce l’anno sono sterili.

E nel libro primo della stessa opera Teofrasto ha dato le informazioni relative al pistillo e ai fiori fertili. Io, amici, muovendo da questi particolari di cui parla Teofrasto sul colore, sulla fragranza, sulle foglie, mi sono convinto che parlasse del cedro, e nessuno di voi si meravigli se dice che non era mangiato, [84a] dal momento che persino ai tempi dei nostri nonni nessuno lo mangiava, ma lo si riponeva come cosa estremamente preziosa nelle casse assieme alle vesti.

[27] Che veramente da quella regione interna dell'Asia quest'albero giunse qui tra i Greci, è possibile trovarlo detto anche nei poeti della commedia, i quali mostrano di fare menzione dei cedri, parlando anche della loro grossezza. Antifane nel *Beota*:

[A] E di cibo raffinato è sciocco anche parlare, come a persone mai sazie. Ma ecco prendile,

[84b] ragazza, queste mele.

[B] Belle davvero.

[A] Belle, certo, per gli dei;

da poco tempo questo seme è giunto ad Atene da parte del Gran Re.

[B] Dalle Esperidi credevo, per la dea della luce; dice che queste sono mele d'oro: tre soltanto sono.

[A] Il bello dovunque è raro  
E pregevole.

Erifo poi nella *Melibea*, dopo avere premesso questi versi giambici [di Antifane] come propri, aggiunge:

[B] Dalle Esperidi credevo, per Artemide;

[84c] dice che queste sono mele d'oro? Tre Soltanto sono.

[A] Il bello dovunque è raro E pregevole.

[B] Per esse un obolo al massimo, pago; le metterò nel conto.

[A] Queste invece son melograne.

[B] Come son belle.

[A] Afrodite a Cipro

quest'albero, uno soltanto, dicono che abbia tentato.

[B] Berbeia molto onorata! E allora tre sole, queste portasti?

[A] non ne avevo di più.

[28] Se a queste parole qualcuno può obiettare che non viene indicato il frutto che attualmente è detto cedro (ki-

tríon), adduca delle testimonianze più chiare; |84d| eppure anche Fenia di Ereso ci induce a credere che forse *kedrion* (frutto del cedro) ha ricevuto il nome da *kédros* (albero del cedro). Infatti nel libro quinto dell'opera *Sulle piante* dice che l'albero del cedro (*kédros*) ha le spine intorno alle foglie. Che anche il cedro (*kitrion*) abbia proprio questa stessa caratteristica è evidente a chiunque. Si sa per certo che il cedro, mangiato prima di qualsiasi cibo solido o liquido, è un antidoto contro ogni veleno, e l'ho appreso da un mio concittadino a cui fu affidata la prefettura dell'Egitto. |84e| Questi condannò alcuni criminali colti in flagranza di delitto ad essere pasto delle fiere, e si doveva gettarli alle bestie affamate. E, mentre andavano verso il teatro destinato alla punizione dei criminali, lungo la strada una rivenduiola diede loro per compassione quel cedro che teneva in mano e che stava per mangiare, ed essi lo presero e lo mangiarono, e poco dopo, gettati a mostruosi e ferocissimi animali, gli aspidi, pur essendo stati morsi, non subirono alcun danno. Il prefetto rimase stupito. |84f| E alla fine, interrogato il soldato che li sorvegliava, se avessero mangiato o bevuto qualcosa, come venne a sapere che era stato offerto loro il cedro, il giorno seguente ordino che fosse dato di nuovo del cedro a uno, mentre all'altro, no; e il primo, dopo che lo ebbe mangiato, pur essendo stato morso, non subì alcun danno, l'altro, non appena fu morso, morì. Accertato dunque questo effetto attraverso molti esperimenti, si ebbe la prova che il cedro è un antidoto contro qualsiasi veleno. |85a| Se poi si fa cuocere nel miele attico un cedro intero, come si trova allo stato naturale con il seme, esso si scioglie nel miele, e chi ne prenda al mattino due o tre dita non subirà alcun danno dal veleno.

## 18. Galeno di Pergamo (medico greco di II-III secolo d.C.)

### **Galeno, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* libri XI, XII 76-77 Kühn C. G.**

[ιζ'. Περὶ μηλέας Περσικῆς.] Μηλέα Περσική καλεῖται συνήθως ὑπὸ πάντων ἤδη Περσική μόνον, αὐτὸ δὴ τοῦτο παραλιπόντων τὸ μῆλον. Τὸ

δένδρον ἔν τε τοῖς βλαστοῖς καὶ τοῖς φύλλοις ἐπικρατοῦσαν ἔχει τὴν πικρὰν ποιότητα καὶ διὰ τοῦτο αὐτοῦ τὰ φύλλα τὰς ἔλμινθας ἀποκτείνει λειωθέντα καὶ κατὰ τοῦ ὀμφαλοῦ ἐπιτεθέντα. Καὶ ἄλλως δὲ διαφορητικόν ἐστὶ φάρμακον. ὁ δὲ καρπὸς αὐτοῦ, τοῦτο δὴ ἐδώδιμον περσικόν, ὑγρότερόν τ' ἐστὶ καὶ ψυχρότερον τὴν κρᾶσιν.

[ιη'. Περὶ μηλέας Ἀρμενικῆς.] Μηλέα Ἀρμενική. Ταύτης ἐκλέλειπται τὸ παλαιὸν ὄνομα. Καλοῦσι γὰρ ἅπαντες καὶ τὸν καρπὸν καὶ τὸ δένδρον πρεκόκκιον. ἔστι δὲ ὑγρὸς τε καὶ ψυχρὸς ὁ καρπὸς, ἄμφω κατὰ δευτέραν που μάλιστα πεπονθῶς ἀπόστασιν.

[ιθ'. Περὶ μηλέας Μηδικῆς.] **Μηλέα Μηδική.** Ταύτης ὁ καρπὸς, οὐκέτι μῆλον Μηδικόν, ἀλλὰ κιτρίον ὑπὸ πάντων ὀνομάζεται, κατὰ μὲν τὸ σπέρμα τὴν ὀξειαν ποιότητα καὶ ξηραντικὴν δύναμιν ἐπικρατοῦσαν ἔχον, ὡς τῆς τρίτης εἶναι τάξεως ἀπὸ τῶν ξηραίνοντων τε καὶ ψυχόντων· κατὰ δὲ τὸν φλοιὸν ξηραίνουσης κἀνταῦθα μετείληφε κράσεως, ἀλλ' οὐκ ὀλίγον ἐχούσης τὸ δριμύ, διὸ καὶ ξηραίνει τοῦτο κατὰ δευτέραν ἀπόστασιν. Οὐ μὴν ψυχρόν γ' ἐστὶν, ἀλλ' ἦτοι σύμμετρον ἢ βραχὺ τι κατωτέρω. ἡ δὲ σὰρξ αὐτοῦ παχύχυμός τέ ἐστὶ καὶ φλεγματικὴ καὶ ψυχρά· αὐτὴ μὲν γὰρ ἐσθίεται καθάπερ καὶ ὁ φλοιός. Τὸ δὲ σπέρμα πᾶν ἄβρωτον, τό θ' ὑγρὸν καὶ ὀξῶδες, ὑπὲρ οὗ πρώτου διείλεγμαί καὶ ὁ ἐν αὐτῷ πυρὴν εὕρισκόμενος, ὅσπερ ὄντως ἐστὶ σπέρμα, πικρὸς δ' οὗτός ἐστι καὶ δηλονότι διαφορητικὸς καὶ ξηραντικὸς κατὰ τὴν δευτέραν που τάξιν ἀφεστηκῶς τῶν συμμέτρων.

**Traduzione:**

[17. Il melo persico]. Il melo persico è chiamato generalmente da tutti soltanto persico. L'albero nei germogli e nelle foglie presenta una qualità amara prevalente e per questo le sue foglie triturate e poste sull'ombelico uccidono i vermi. Inoltre è un farmaco diaforetico. Il suo frutto, ossia la pesca, è edibile, è piuttosto succosa e fresca nella miscela.

[18. Il melo armeno]. Il melo armeno. Di questo non si conosce il nome antico. Tutti infatti chiamano "albicocca" sia il frutto sia l'albero. Il frutto è succoso e fresco, entrambe le cose (sono utili) soprattutto dove si soffre un'infezione.

[19. Il melo medico]. Il frutto di questo (albero) non è più chiamato da tutti "mela medica", ma "cedro", nel seme possiede una qualità aspra e una capacità dissecante dominante, al punto da essere al terzo posto tra le cose che disseccano e rinfrescano; riguardo la buccia anche questa partecipa del medicamento che dissecca (ha proprietà cicatrizzanti), ma non poco provoca pizzicore, quindi dissecca la ferita; non è fresco, ma certamente è adatto o pressoché equivalente. La polpa di questo è dal succo denso, succosa e fresca. Questa (cioè, la polpa) si mangia, come (si mangia) anche la buccia. Il seme è del tutto immangiabile, umido e acido. Riguardo la prima cosa (ovvero il fatto che sia umido), tale è detto anche il seme che si trova dentro il frutto, il quale è effettivamente il germoglio; questo è amaro, chiaramente diaforetico e dissecante.

**19. Emiliano M. (grammatico) II-III secolo d.C.****Emiliano in Ateneo III 83b-83c**

Αἰμιλιανὸς δὲ ἔλεγεν Ἰόβαν τὸν Μαυρουσίῳ βασιλέα,  
ἄνδρα πολυμαθέστατον, ἐν τοῖς περὶ Λιβύης συγγράμμασι

(FHG III 472) μνημονεύοντα τοῦ κιτριῦ καλεῖσθαι φάσκειν αὐτὸ παρὰ τοῖς Λίβυσι **μῆλον Ἑσπερικόν**, ἀφ' ὧν καὶ Ἡρακλέα κομίσαι εἰς τὴν Ἑλλάδα τὰ χρύσεια διὰ τὴν ιδέαν λεγόμενα μήλα.

### **Traduzione:**

Emiliano diceva che Giuba, re della Mauritania, uomo assai dotto, nella *Storia della Libia*, accennando al cedro, sosteneva che esso era chiamato in Libia “mela delle Esperidi”, [83c] da dove peraltro Eracle portò in Grecia quelle mele d'oro, che hanno questo nome a causa del loro colore.

## **20. Oribasio di Pergamo (scrittore e medico romano di IV sec. d.C.)**

### **20.1 Oribasio, *Collectiones medicae* XIV 19.1.12 Raeder.**

ἀλσίνη χωρὶς στύψεως, ἄπιοι καταπλασσομένοι μετρίως (αὐστηροὶ δ' οἱ ἀκρέμονες), βουβώνιον ἄνευ στύψεως, βαλαύστιον, βάτου τὰ φύλλα καὶ οἱ βλαστοὶ καὶ ὁ ἄωρος καρπὸς καὶ τὸ ἄνθος, βρόμος μετρίως, βρύον θαλάσσιον, γλαύκιον μετρίως, γλυκυρρίζης ὁ χυλός, δορύκνιον πάνυ ἐπικρατούμενον ὑδατώδει ψυχρότητι δραστηρίῳ, ἐλαίας οἱ θαλλοὶ καὶ ὁ ἄωρος καρπός, ἔλαιον ὠμοτριβές, ἔλαιον μύρσινον, σησάμινον, βαλάνιον, ὕσκυάμινον, ἐλατίνη μετρίως, ἐλξίνη ἢ καὶ περδίκιον μετρίως, ἔλυμος ἢ μελίνη καταπλασσομένη, ἐπιμήδιον μετρίως, ἴου τὰ φύλλα μετρίως, καλάμου φραγμίτου τὰ φύλλα μετρίως, κώνειον ἄκρω, λειχὴν ὁ ἐπὶ τῶν πετρῶν, μήκωνες πᾶσαι καὶ ὁ ἐξ αὐτῶν ὀπός, **μηλέας ὁ καρπός** καὶ τὰ φύλλα καὶ οἱ χυλοὶ καὶ οἱ φλοιοὶ πλὴν τῶν γλυκέων (ταῦτα γὰρ ὑδατώδη εὐκράτα), **περσικῆς ὁ καρπός, κιτριῦ ἢ σάρξ**, μύκητες ἱκανῶς, ὄμφακος χυλὸς ἱκανῶς, τὸ ἀπὸ τοῦ σίτου ἄμυλον μετρίως, ῥόδιον ἔλαιον μετρίως, πάτος ὁ ἀπὸ παλαιστρας,

σιδηρίτις ἐκατέρα, σόγχος ὁ μηδέπω ξηρανθεὶς, στρατιώτης, τρίβολοι ἀμφοτέρω (ἀλλ' ὁ μὲν ὑγρὰν ἔχει τὴν ψῦξιν, ὁ δὲ χερσαῖος γεώδη), φοίνικος τῶν κλάδων ὁ χυλὸς καὶ ὁ ἐγκέφαλος καὶ ὁ ἐλάτης αὐτοῦ, Σαμία γῆ μετρίως, κιμωλία γῆ, λίθος αἱματίτης (ὁ δὲ σχιστὸς ἦττον), Ναξίας ἀκόνης τὸ ἀπότριμμα, μολύβδαινα μετρίως, μολύβδος ἄκαυστος καὶ κεκαυμένος, ψιμύθιον, σάνδυξ μετρίως, τυρὸς ὁ μαλακὸς καὶ νεοπαγῆς

### **Traduzione:**

La parietaria di Creta, senza che essa sia astringente; le pere applicate come impacchi (ma i germogli nuovi del pero nascono leggermente prima); l'astro amello senza essere astringente; i fiori del melograno selvatico, le foglie, i primi germogli, il frutto verde e il fiore della mora; l'avena moderatamente; la lattuga di mare, il verdeazzurro moderatamente; il succo di liquirizia, il trifogliolo legnoso, nel quale predomina completamente un freddo acquoso molto attivo; i rami e il frutto verde dell'ulivo, l'olio d'oliva verde, l'olio di mirto, di sesamo, di ben (Nappe d'Egitto), di giusquiamo, la linaria vulgaris, moderatamente; la parietaria della Giudea, che chiamiamo anche perdicium, moderatamente; l'*élymos* o grande miglio applicato sotto forma di impacco; l'epimedio moderatamente; le foglie di violetta, moderatamente; la canna moderatamente; la cicuta, nel grado supremo; il lichene che cresce sulle rocce, tutte le specie di papavero così come il loro succo, le foglie e la scorza del melo, così come le mele (*μηλέας ὁ καρπός*) e il loro succo, ad eccezione di quelle che hanno un gusto aspro, perché quelle sono acquose e con un temperamento medio; la pesca (*περσικῆς ὁ καρπός*), la polpa del limone (*κιτρίου ἢ σάρξ*); i funghi fortemente; l'amido unito al frumento e all'olio di rose, moderatamente; le palestres, le due specie di sideriti; il sonchus prima di essere disseccato; la lattuga acquatica, le due specie di tribulus; ma l'uno produce un raffreddamento umido, tanto che il tribu-

lus terrestre produce un raffreddamento terroso; il succo dei rami della palma, il cavolo palmizio e la foglia di questo albero; la terra di Samo, moderatamente; la cimolia, l'ematite; la pietra lamellare ha un grado medio; il detrito della pietra ha un'affilatura *Naxos*; la galena moderatamente; il piombo, sia bruciato che non bruciato, la cerussa; il echinacea purpurea, moderatamente; il formaggio morbido e rappreso di recente, moderatamente.

### **20.2 Oribasio, *Collectiones medicae* XIV 29.1.2 Raeder.**

Ἀλσίνη, βούγλωσσον, γλαῦξ ἢ πόα, γλυκυρρίζης ὁ χυλός, θρίδαξ μετρίως, ἴου τὰ φύλλα μετρίως, μηλέας **Περσικῆς ὁ καρπός**, μύκητες, πολύγαλον, ρόδινον μάλλον ἐλαίου, σατύριον, στρατιώτης.

#### **Traduzione:**

L'alsine, la buglossa, la glauca o il foraggio, il succo di liquirizia, la lattuga moderatamente, le foglie di viola moderatamente, il frutto di melo persico (*Περσικῆς ὁ καρπός*), i funghi, la poligala, l'olio di rosa più ancor più dell'olio d'oliva, il satirio, il soldato fluviale.

### **20.3 Oribasio, *Collectiones medicae* XV 1.12.25.1 Raeder.**

οὕτω δὲ καὶ τὰ φύλλα καὶ οἱ χυλοὶ καὶ οἱ φλοιοὶ τῶν δένδρων ἀλλήλων διαφέρουσιν.

**Μηλέας Περσικῆς** τὸ δένδρον ἔν τε τοῖς [καρποῖς καὶ τοῖς] φύλλοις καὶ τοῖς βλαστοῖς ἐπικρατοῦσαν ἔχει τὴν πικρότητα, ἔστι δὲ καὶ διαφορητικὸν φάρμακον· ὁ δὲ καρπὸς αὐτοῦ ψυχρότερός τε καὶ ὑγρότερός ἐστι τὴν κρᾶσιν.

#### **Traduzione:**

Così anche le foglie, i succhi e le cortecce degli alberi differiscono tra loro. L'albero del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*) nei frutti, nelle foglie

e nei germogli ha un'asprezza dominante, è infatti un farmaco diaforetico; il suo frutto è piuttosto fresco e molle nella miscela.

**20.4 Oribasio, *Collectiones medicae* XV 1.12.26-28 Raeder.**  
**Μηλέας Ἀρμενιακῆς** ὑγρὸς ἐστὶ καὶ ψυχρὸς ὁ καρπὸς δευτέρας ἀποστάσεως. **Μηλέα Μηδική•** ταύτης ὁ καρπὸς κιτρίον ὀνομάζεται, κατὰ μὲν τὸ σπέρμα τὴν ὀξεῖαν ποιότητα καὶ ξηραντικὴν δύναμιν ἐπικρατοῦσαν ἔχον, ὡς τῆς τρίτης εἶναι τάξεως τῶν ξηραίνοντων τε καὶ ψυχόντων• κατὰ δὲ τὸν φλοιὸν ξηραίνουσης μὲν κἀνταῦθα μετείληφε κράσεως, ἀλλ' οὐκ ὀλίγον ἐχούσης τὸ δριμύ• διὸ καὶ ξηραίνει τοῦτο κατὰ δευτέραν ἀπόστασιν, οὐ μὴν ψυχρὸν γέ ἐστιν, ἀλλ' ἦτοι σύμμετρον ἢ βραχύ τι κατωτέρω.

#### **Traduzione:**

Il frutto del melo armeno (*Μηλέας Ἀρμενιακῆς*) è umido e fresco per l'infiammazione. Il melo medico (*Μηλέα μηδική*). Il frutto di questo è chiamato cedro (*Μηλέα Μηδική•*), nel seme ha una qualità aspra e una forza dissecante dominante, al punto da essere al terzo posto tra le cose dissecanti e tra quelle rinfrescanti. Attraverso la buccia partecipa del medicamento dissecante, ma non poco provoca pizzicore; ma il frutto di quest'albero ha un temperamento piuttosto freddo e umido.

**20.5 Oribasio, *Synopsis ad Eustathium filium* II 19.1 Raeder.**

Ἄλσίνη, βούγλωσσον, γλυκυρρίζης ὁ χυλός, θρίδαξ μετρίως, ἴου τὰ φύλλα μετρίως, **μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός**, μύκητες, ρόδιον, σατύριον, στρατιώτης ὁ ἐν τοῖς ποταμοῖς καὶ ταῖς λίμναις.

**Traduzione:**

L'alsine, la buglossa, il succo di liquirizia, la lattuga moderatamente, le foglie di viola moderatamente, il frutto del melo persico (*μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός*), i funghi, l'olio di rosa, il satirio, il soldato fluviale e delle paludi.

**20.6 Oribasio, *Libri ad Eunapium* II 1.19.1 Raeder.**

**Μηλέας Περσικῆς** τὰ φύλλα καὶ οἱ βλαστοὶ τὴν πικρὰν ἔχουσιν ἐπικρατοῦσαν ποιότητα· διὸ καὶ τὰς ἔλμινθας ἀποκτείνει ποθέντα καὶ κατὰ τοῦ ὀμφαλοῦ ἐπιτεθέντα· καὶ ὅλως διαφορητικόν ἐστὶ φάρμακον.

**Traduzione:**

Le foglie e i germogli del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*) hanno una qualità di asprezza dominante; per questo le sue foglie triturate e poste sull'ombelico uccidono i vermi; è un farmaco assolutamente diaforetico.

**20.7 Oribasio, *Libri ad Eunapium* II 4.1.8 Raeder.**

Μετρίως ψύχει ἀγρώστεως ἢ ρίζα καὶ ἡ πόα, ἀλσίνη χωρὶς στύψεως, ἄπιοι καταπλασσομένοι, ἀνδράφαξυς ἀνευ στύψεως, ἀκακία ἄπλυτος, βαλαύστιον, βάτου τὰ φύλλα καὶ οἱ βλαστοὶ καὶ ὁ ἄωρος καρπός καὶ τὸ ἄνθος, βρόμος, βρύον θαλάσσιον, γίγαρτα, γλαύκιον, γλυκυρρίζης ὁ χυλός, ἔλαιας οἱ θαλλοὶ καὶ ὁ ἄωρος καρπός, ἔλαιον ὠμοτριβές, ἐλξίνη ἢ καὶ περδίκιον, ἔλυμος ἢ μελίνη καταπλασσομένη, θρίδαξ, ἴου τὰ φύλλα, καλάμου τὰ φύλλα τοῦ φραγμίτου, λειχήν ὁ ἐπὶ τῶν πετρῶν, κέγχρος, κριθαί, **μηλέας ὁ καρπός** καὶ τὰ φύλλα καὶ οἱ χυλοὶ καὶ οἱ φλοιοὶ πλὴν τῶν γλυκέων (ταῦτα γὰρ [καὶ] ὑδατώδη εὐκράτα), **περσικῆς ὁ καρπός**, πλάτανος, **κιτρίου** ἢ σάρξ, τὸ ἀπὸ τοῦ σίτου ἄμυλον, ῥάμνος, ῥόδιον, πάτος ὁ ἀπὸ παλαιίστρας, σέρις, τρίβολοι ἀμφότεροι, φοίνικος τῶν κλάδων ὁ χυλός καὶ ὁ ἐγκέφαλος καὶ ὁ ἐλάτης αὐτοῦ, Σαμία γῆ,

Κιμωλία, λίθος αίματίτης, Ναξίας άκόνης τὸ άπότριμμα, μολύβδαινα, μόλυβδος άκαυστος καί κεκαυμένος, ψιμύθιον, σάνδυξ, τυρὸς ὁ μαλακὸς καί νεοπαγής.

**Traduzione:**

Moderatamente dissecca la radice o l'erba della gramigna, l'alsine oltre che (curare) la costipazione, le pere spalmate, l'atrepice oltre che (curare) la costipazione, l'acacia non lavata, il fiore del melogranato silvestre, le foglie del moro silvestre e anche i germogli, il frutto non ancora maturo e il fiore, l'avena, il muschio marino, gli acini, il glaucio, il succo di liquirizia, i ramoscelli e il frutto non ancora maturo dell'ulivo, l'olio d'olive verdi, l'elsine o il perdicio, il miglio o il panico spalmato, la lattuga, le foglie di viola, le foglie della canna che cresce nelle siepi, il lichene sulle pietre, il miglio, l'orzo, il frutto, le foglie, i succhi e le bucce del melo (*μηλέας ὁ καρπός*) tranne quelli dolci (questi infatti sono acquosi se miscelati), il frutto del pesco (*περσικῆς ὁ καρπός*), il platano, la polpa di cedro (*κιτρίου*), l'amido (ricavato) dal grano, il ramno, l'olio di rosa, il residuo (ricavato) dalla palestra, la seriola, il succo dei rami della palma, il midollo e la spata della palma, la terra samia, quella di Cimolo, la pietra ametista, la polvere della pomice di Nasso, la galena, il piombo bruciato e non bruciato, la cerussa vermiglia, il formaggio morbido e rappreso da poco.

**20.8 Oribasio, Libri ad Eunapium II 7.1.2 Raeder.**

Υγραίνει δὲ μετρίως άλσίνη, βούγλωσσον, γλυκυρρίζης ὁ χυλός, θρίδαξ, ἴου τὰ φύλλα, *μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός*, μύκητες, ρόδιον μάλλον έλαίου.

**Traduzione:**

L'alsine moderatamente, la buglassa, il succo di liquirizia, la lattuga, le foglie di viola, il frutto del melo persico (*μηλέας*

Περσικής), i funghi, l'olio di rosa ancor più di quello d'oliva rilassano.

## 21. Ezio di Amida (medico bizantino di V-VI sec. d.C.)

### 21.1 Ezio, *Iatricorum* I 8.1.282 Olivieri.

Μανδραγόρας

Μάραθρον

Μαστίχη

Μελάνθιον

Μελίλωτον

Μέλι

Μελισσόφυλλον

Μέσπιλον

Μήκων πᾶσα

Μήκων κερατίτις

**Μηλέα περσική**

**Μηλέα ἄρμενιακή**

**Μηλέα μηδική Μῆλα**

Μῆον

Μορέα

Μύκητες

Μυωτίς

Μυρίκη

Μυρ(ρ)ίνη ἢ μυρσίνη

### **Traduzione:**

Mandragora

Finocchio

Mastiche

Nigella

Meliloto

Miele

Melissa  
Nespola  
Papavero  
Papavero cornuto  
Melo persico (*Μηλέα περσική*)  
Melo armeno (*Μηλέα ἄρμενιακή*)  
Melo medico (*Μηλέα μηδική*)  
Melo (*Μήλα*)  
Meon  
Gelso  
Funghi  
Miosotide  
Tamarisco  
Mirto

**21.2 Ezio, *Iatricorum* I 278.1 Olivieri.**

Διὰ τοῦτο καὶ τὰς ἐσχάρας ἀφαιρεῖ τῶν ἐλκῶν.

**Μηλέα περσική.**

**Traduzione:**

Per questo inoltre il melo persico (*Μηλέα περσική*) toglie le escare delle ferite.

**21.3 Ezio, *Iatricorum* I 280.1 Olivieri.**

Φαίνεται δὲ τοῖς πολλοῖς ἡδίων καὶ διὰ τοῦτο καὶ εὐστομαχωτέρα.

**Μηλέα μηδική** [ἦτοι κιτρέα].

**Traduzione:**

La mela medica (*Μηλέα μηδική*) sembra per la maggior parte abbastanza dolce e per questo piuttosto buona per lo stomaco.

#### 21.4 Ezio, *Iatricorum* XII 33.3 Kostomiris.

Τὰ ὑπόλοιπα τῶν εὐπορίστων, ἅπερ ὠφελεῖ τὰς πάνυ σφοδρὰς φλεγμονὰς καὶ ὀδύνας, φοινικοβάλανοι εἰσιν αἱ λιπαραὶ καὶ **μηδικῆς μηλέας** οἱ ἀκρεμόνες· **κίτριον** δὲ αὐτὴν ὀνομάζουσι καὶ **χρυσοῦν μῆλον**.

#### **Traduzione:**

Tra i rimedi ordinari, che giovano molto contro le forti infiammazioni e i dolori, sono stati tralasciati i datteri grassi e i grossi rami del melo medico (*μηδικῆς μηλέας*); lo chiamano anche cedro (*κίτριον*) e pomo dorato (*χρυσοῦν μῆλον*).

#### 21.5 Ezio, *Iatricorum* II 8.1.203.6 Olivieri.

Ἄγρωστις μετρίως ἀλσίνη χωρὶς στύψεως ἅπιοι μετρίως ψύχουσι καταπλαττόμεναι βαλαύστιον βάτου φύλλα καὶ οἱ βλαστοὶ καὶ ὁ χλωρὸς καρπὸς καὶ τὸ ἄνθος βρομὸς μετρίως δορυκνιον ψύχει πάνυ βρῦον θαλάσσιον γλαύκιον μετρίως καλάμου φραγμίτου μετρίως τὰ φύλλα κώνειον ἄκρως λειχὴν ὁ ἐπὶ τῶν πετρῶν μήκων πᾶσα **μηλέας ὁ καρπὸς** καὶ τὰ φύλλα ἐλαίας ὁ καρπὸς καὶ τὰ φύλλα ἔλαιον μύρσινον σησάμινον βαλάνινον ἐλξίνη ἢ περδίκιος μετρίως ἔλυμος ἴου τὰ φύλλα καὶ ὁ **χυλὸς περσικῆς κιτρίου ἢ σάρξ** μύκητες ψύχουσιν ἱκανῶς ὀμφακίου ὁ χυλὸς ἱκανῶς ἄμυλον μετρίως ῥόδιον μετρίως πάτος ἀπὸ παλαιστρας σόγχος ὁ μὴ ξηρὸς τρίβολοι ἀμφοτέροι φοίνικος τῶν κλάδων ὁ χυλὸς Σαμία γῆ μετρίως Κιμωλία γῆ Ναξίας ἀκόνης τὸ ἀπότριμμα μολύβδαινα μετρίως μόλυβδος ψιμύθιον σάνδυξ τυρὸς μαλακὸς καὶ νεοπαγῆς ψύχει μετρίως.

#### **Traduzione:**

La gramigna moderatamente, l'alsine oltre che (curare) la costipazione, gli alberi di pero moderatamente dissecano una volta spalmati; il fiore del melograno silvestre e

le foglie del moro silvestre, i germogli e il frutto acerbo, il fiore dell'avena moderatamente, il doricnio disseccano; molto il muschio marino, il glaucio moderatamente, le foglie delle canne che nascono nelle siepi moderatamente, la cicuta moltissimo, il lichene sulle pietre, il papavero, il melo (*μηλέας ὁ καρπός*), il frutto e le foglie dell'ulivo, l'olio di mirto, di sesamo, di datteri, la parietaria oppure il miglio parietario moderatamente disseccano; le foglie della viola, il succo del cedro persico (*χυλὸς περσικῆς κισσίου*), la polpa (*σάρξ*) del cedro, i funghi disseccano abbastanza; l'olio di olive verdi, l'amido moderatamente, la rosa moderatamente, i residui dalla palestra, il sonco non secco, i triboli della palma, il decotto dei rami, la terra di Samo moderatamente, quella di Cimolo, la polvere grigia della pietra di Nasso moderatamente, il piombo, la cerussa vermiglia, il formaggio morbido rappreso da poco rinfrescano/disseccano moderatamente.

#### **21.6 Ezio, *Iatricorum* II 215.2 Olivieri.**

Ἄλσινη βούγλωσσον γλυκυρρίζης ὁ χυλὸς θρίδαξ μετρίως ἴου τὰ φύλλα μετρίως **μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός** μύκητες ρόδιον σατύριον στρατιώτης ποτάμιος.

#### **Traduzione:**

L'alsine, la buglossa, il succo di liquirizia, la lattuga moderatamente, le foglie di viola moderatamente, il frutto del melo persico (*μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός*), i funghi, (l'olio) di rosa, il satirio, il soldato fluviale.

#### **21.7 Ezio, *Iatricorum* II 235.8 Olivieri.**

Ἄβρότονον ἀγαρικὸν ἀδιάντον αἰγίλωψ ἀκαλήφης ὁ καρπός καὶ τὰ φύλλα ἱκανῶς ἀκτὴ ἀνθεμῖς ἀνίσου σπέρμα ἀριστολοχίας ρίζα ἀσφοδέλου ρίζα καὶ μᾶλλον κεκαυμένη ἀτράφαξις βολβὸς βράθυ βρύον ὃ καὶ σπλάγχνον καὶ

ὑπνον καλεῖται δαῦκος ἀλθαία ἔλαιον γλυκὺ ἔλαιον παλαιὸν ἔλαιον ραφάνινον καὶ κίκινον θαψία καλάμου φραγιμίτου ὁ φλοιὸς κεκαυμένος ἰκανῶς διαφορεῖ κράμβης φύλλα καὶ κρίνου λάδανον λινόζωστις μαλάχη ἀγρία μέλι **Περσικῆς μηλέας** τὰ φύλλα καὶ οἱ βλαστοὶ ροδοδάφνη ὄλυνθοι ἀγρίας συκῆς ὀποβάλαμον ὀπὸς Κυρηναϊκὸς σφοδρότατα, παλιούρου τὰ φύλλα καὶ ἡ ρίζα πήγανον πίσσα πράσιον τερεβινθίνη ρόδιον ἔλαιον μετρίως ρύπος ὁ ἀπὸ τῶν ἀνδριάντων παχὺς σάμψυχον σικύου ἀγρίου ἡ ρίζα ζιγγίβερι τῶν ἰσχάδων αἱ δριμύτεραι, τῶν ἐρινεῶν μᾶλλον, τεῦτλον χωρὶς τοῦ θερμαίνειν (ἰσχυρότερον δὲ τὸ λευκὸν) χαλβάνη ἄλες οἱ κεκαυμένοι, μᾶλλον ἀλὸς ἄνθος νίτρον ἀλκύνια πάντα γῆ Σαμία ὑοσκύαμος τυρὸς ἀπαλὸς ὄξυγαλάκτινος μετρίως βούτυρον πυτία πᾶσα κόπρος πᾶσα πάνυ ὑσσωπον μετρίως σάρκες ἐχιδνῶν ἰσχυρῶς στέαρ μᾶλλον δὲ τὸ τῶν λεόντων, ὅστ᾽ ἀ κεκαυμένα ἐχίνων ἀμφοτέρων ἢ τέφρα.

### **Traduzione:**

L'abrotono, l'agarico, l'adianto, l'egilope, il frutto e le foglie dell'ortica abbastanza, il grano, l'antemide, il seme dell'anicce, la radice dell'aristolochia, la radice dell'asfodillo e ancor più l'atrepice bruciata, il bulbo, l'erba sabina, il muschio, il dauco, l'altea, l'olio dolce, l'olio vecchio, l'olio di rafano e di ricino, la tapsia, la corteccia bruciata della canna che nasce nelle siepi sufficientemente fa svanire, le foglie di cavolo, il ladano del giglio, la mercorella, la malva selvatica, i miele, i germogli e le foglie del melo persico (*Περσικῆς μηλέας*), il rododafne, i fichi, l'opobalsamo del fico selvatico, il succo di Cirene (sono) le cose più forti, le foglie di poliuro e le radici, la ruta, la resina/pece, il prasio, la terebentina trementina, l'olio di rosa moderatamente, la cera grassa delle statue, la maggiorana, la radice del fico selvatico, lo zenzero, i più aspri tra i fichi secchi, ancor più tra quelli

selvatici, la bieta senza scaldarla (quella bianca è piuttosto forte), il galbano, il sale bruciato, ancor più il fiore di sale, il nitro, gli alcioni, la terra di Samo, il giusquiamo, il formaggio tenero di latte acido moderatamente, il butiro, il caglio, lo sterco certamente, l'issopo moderatamente, la carne di vipera moltissimo, ancor più il grasso dei leoni, i noccioli bruciati e la cenere dei malli.

## 22. Alessandro di Tralle (medico e trattatista greco di VI sec. d.C.)

### Alessandro, *Therapeutica* I 10.

Περὶ τῆς διὰ θερμὴν δυσκρασίαν τοῦ ἥπατος γινομένης κεφαλαλγίας

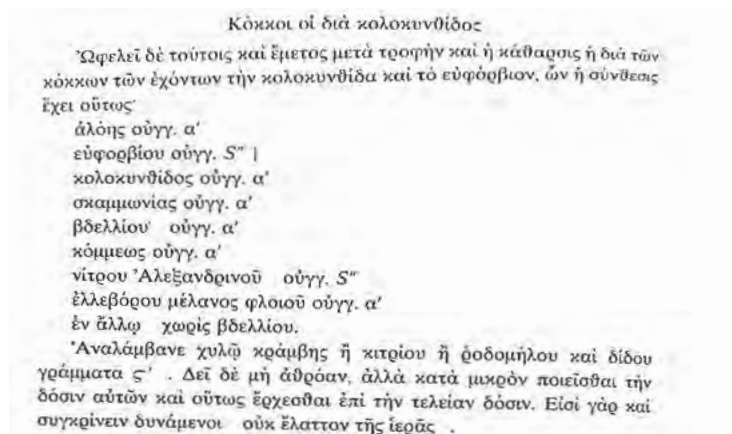
Εἰ δὲ διὰ τὸ πολλάκις εἶναι θερμὸν τὸ ἥπαρ γένοιτο ἡ κεφαλαλγία, ἐγκραϊόντος τοῦ ἥπατος καὶ ἀναθυμῶντος ἀτμοῦς ἄνω περὶ τὴν κεφαλὴν<sup>16</sup>, ἀναγκαῖόν ἐστὶν εἰς τὸ προηγησάμενον προσφέρειν οὐμπασαν τὴν θεραπείαν, ἔξωθεν μὲν ἢ μήλινον ἔλαιον ἢ ῥόδινον ἢ ὕδρῆλαιον ἢ κηρωτὴν, ἔσωθεν δὲ τροφῇ μάλιστα πλεῖον καὶ ἐμπίπτειν δυναμένη καὶ δυσκατεργάστῳ, ὥρας β' ἢ γ' ἄρτον λαμβάνειν εἰς εὐκρατον, ὥστε μὴ κινήσῃ τοὺς ἀτμοὺς ἐπὶ τὴν ἄνω φαρὰν, ἢ κίρῃ ἢ μήλου ἢ ἄλλου τινὸς τῶν ἐμψυχόντων.

### Traduzione:

Sul mal di testa che sopravviene a causa di discrasia calda del fegato. Se poi il mal di testa si genera perché il fegato è spesso caldo – giacché a causa del surriscaldamento esso emette vapori verso l'alto nella zona della testa –, è necessario applicare l'intera terapia all'organo che è stato la causa principale della patologia; dall'esterno olio di mele cotogne (*κυδώνιον μήλον*) o di rosa o acqua oleata o un cerato, dall'interno soprattutto con alimentazione in maggiore quantità è tale da raffreddare e difficile da digerire, ogni due o tre ore assumere pane intinto in acqua tiepida,

di modo che i vapori non si mettano in movimento verso l'alto, o cedro (*κιτρίου*) o mela (*μέλον*) o qualcun'altra fra le sostanze che raffreddano.

## 22.2 Alessandro, *Therapeutica I 12.*



### Traduzione:

Pillole alla coloquintide

Giova a questi pazienti anche provocare il vomito dopo pranzo e l'evacuazione provocata con le pillole che contengono coloquintide ed euforbia, la cui ricetta è la seguente:

I oncia di aloè

1/2 oncia di euforbia

I oncia di coloquintide I oncia di scamonea

I oncia di bdellio I oncia di gomma

1/2 oncia di nitro di Alessandria

I oncia di corteccia d'elleboro nero (in un altro il bdellio manca).

Mescola a succo di cavolo o di cedro (*κιτρίου*) o di mela rosa e danne sei grammi. Non bisogna somministrarne una dose completa in una sola volta, ma un po' alla volta e giungere così alla dose completa, giacché queste pillole sono anche metasincritiche non meno della *hiera*.

## 23. Paolo di Egina (medico bizantino di VII sec. d.C.)

### 23.1 Paolo, *Epitomae medicae libri septem* 4.57.8.15 Heiberg.

ἔξωθεν δὲ χρηστέον ἀλόη σὺν **μηλίνῳ καὶ οἴνῳ** (τοῦτο καὶ τὴν ὄρεξιν διεγείρει πάνυ περισπούδαστον οὔσαν), ἐπιμικτέον δὲ τῇ ἀλόη πολλακίς καὶ ἀψίνθιον· ἢ χολῆ ταυρεῖα πληροῦν τὸν ὀμφαλὸν σὺν τινι τῶν εἰρημένων πικρῶν, ἢ τὸ διὰ τῆς ῥοδοδάφνης ἔλαιον συχνῶς ἐπαλειπτέον, ἢ τὴν κεδρέαν ἐπιθετέον μόνην τε καὶ σὺν κηρωτῇ κατὰ πάσης τῆς γαστροῦς, ἢ τὴν ξηρὰν πίτταν λείαν ἐπιπαστέον, ἢ τὸ ἡδύοσμον ἢ μελάνθιον σὺν ῥοδίνῳ ἐπιχριστέον, ἢ καὶ σερίφου ἀπόζεμα αὐτοῖς ἐπιμικτέον, ἢ **μηλέας Περσικῆς** τὰ φύλλα ἐκλειώσαντες καταπλάσομεν· χρηστέον δὲ καὶ τῷ ἐλαφίῳ μυελῷ τρόπον ἀλείμματος κατὰ τε ὀμφαλοῦ καὶ ἥτρου καὶ ὀσφύος.

#### **Traduzione:**

Come medicinali a uso esterno si deve usare l'aloe assieme al vino di mele (*μηλίνῳ καὶ οἴνῳ*); spesso all'aloe si deve mescolare l'assenzio; riempiendo l'ombelico con la bile del toro insieme a qualcosa di amaro; o si deve usare l'olio d'oliva da spalmare per lungo tempo assieme all'oleandro; oppure si deve usare solo l'olio di cedro con l'olio di cera contro i disturbi del ventre; oppure si deve cospargere la pece secca polverizzata oppure la menta o la nigella con la rosa, oppure devono essere spalmate foglie di melo persico (*μηλέας Περσικῆς*) dopo averle sminuzzate. Si deve usare anche midollo di cervo come unguento sull'ombelico, sull'addome e sul fianco.

### 23.2 Paolo, *Epitomae medicae* VII 3.12.82 Heiberg.

οὔτω δὲ καὶ τὰ φύλλα καὶ οἱ χυλοὶ καὶ οἱ φλοιοὶ τῶν δένδρων ἀλλήλων διαφέρουσιν. **Μηλέας Περσικῆς** οἱ μὲν βλαστοὶ

καὶ τὰ φύλλα πικρὰ σαφῶς εἰσιν· ἔλμεις γοῦν ἀποκτείνει  
λεῖα κατὰ τοῦ ὀμφαλοῦ ἐπιτιθέμενα· ὁ δὲ καρπὸς αὐτῆς,  
τοῦτο δὴ τὸ ἐδώδιμον περσικόν, ὑγρὸν τέ ἐστὶ καὶ ψυχρὸν  
κατὰ τὴν δευτέραν ἀπόστασιν.

### **Traduzione:**

Così le foglie, i succhi e le cortecce degli alberi differiscono tra loro. I germogli del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*) e le foglie sono chiaramente amari e pertanto, collocate presso l'ombelico dopo averle triturate, uccidono i vermi; il suo frutto è commestibile, inoltre è tenero e risulta rinfrescante contro le infiammazioni.

### **23.3 Paolo, *Epitomae medicae* VII 3.12.86 Heiberg.**

**Μηλέας Περσικῆς** οἱ μὲν βλαστοὶ καὶ τὰ φύλλα πικρὰ  
σαφῶς εἰσιν· ἔλμεις γοῦν ἀποκτείνει λεῖα κατὰ τοῦ  
ὀμφαλοῦ ἐπιτιθέμενα· ὁ δὲ καρπὸς αὐτῆς, τοῦτο δὴ τὸ  
ἐδώδιμον περσικόν, ὑγρὸν τέ ἐστὶ καὶ ψυχρὸν κατὰ τὴν  
δευτέραν ἀπόστασιν. **Μηλέας Ἀρμενιακῆς** ὁ καρπός, ὃν  
νῦν καλοῦσιν **προκόκκια**, τῆς αὐτῆς τοῖς περσικοῖς ἐστὶ  
δυνάμεως.

### **Traduzione:**

Così le foglie, i succhi e le cortecce degli alberi differiscono tra loro. I germogli del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*) e le foglie sono chiaramente amari e pertanto, collocate presso l'ombelico dopo averle triturate, uccidono i vermi; il suo frutto è commestibile, inoltre è tenero e risulta rinfrescante contro le infiammazioni. Il frutto del melo armeno (*Μηλέας Ἀρμενιακῆς*), che ora chiamano “percoca” (*προκόκκια*), è della stessa efficacia dei frutti del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*).

## *Appendice fotografica*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Le fotografie dell'appendice sono per gentile concessione del fotografo Eugenio Magurno e della SMM Mery Casella.



Cedro (*Citrus medica*) varietà “Liscia-diamante” coltivato nella zona della Riviera dei Cedri, in provincia di Cosenza. A volte tra i frutti viene interposto un pezzetto di stoffa per evitare che urtino tra loro.



Una tipica cedriera della Riviera dei Cedri, protetta da reti di polietilene.



Paesaggio rurale del cedro. Impianto di una cedriera nel territorio di Santa Maria del Cedro (CS).



Innesto a gemma di cedro (*Citrus medica*) su arancio amaro (*Citrus aurantium*). È una pratica utilizzata per le piante di cedro destinate all'industria alimentare, dove i frutti vengono impiegati per canditi, bevande e oli essenziali.



Panicelli. Dolci tipici della Riviera dei Cedri, realizzati con scorzette di cedro e uva 'duraca' appassita, lavorata nella 'liscivia'. L'impasto viene avvolto in foglie di cedro, sigillato con fili di ginestra selvatica e cotto lentamente nel forno a legna.



Franco Galiano, presidente dell'Accademia Internazionale del Cedro, e Rav Moshe Lazar, esponente del movimento chassidico Lubavitch di Milano, durante la selezione del cedro (*etrog*) per *Sukkot*.



Cedri (*etrogim*) destinati alle celebrazioni di *Sukkot*, selezionati dai rabbini e riposti in contenitori protettivi per evitarne il contatto. Particolarmente pronunciato il *pitam* (stilo persistente del fiore), elemento ritenuto segno di perfezione e requisito essenziale per l'idoneità rituale.



Alberi di cedro in una cedriera tradizionale, protetti da fasci di canne. Questa pratica, oggi superata, era nota nel dialetto locale come *monachiddi* ('monachelli'), per la somiglianza delle coperture con il saio dei monaci.



Fiore del cedro (*Citrus medica*) coltivato sulla Riviera dei Cedri. I petali, inizialmente violacei in bocciolo, si aprono candidi con leggere sfumature rosate; al centro, numerosi stami gialli circondano il pistillo eretto. I fiori, riuniti in piccoli grappoli, presentano un profumo intenso e persistente, tipico delle Rutaceae, e costituiscono il preludio alla formazione del frutto.



Sezione trasversale di frutto di cedro (*Citrus medica*). Si distinguono chiaramente, dall'esterno verso l'interno, l'epicarpo (flavedo), sottile e verde, il mesocarpo (albedo), molto spesso, bianco e spugnoso, e l'endocarpo, formato da spicchi (logge) contenenti semi e polpa ridotta, circondati da tessuto parenchimatico che si salda al centro.



Operazione di legatura dei rami di cedro (*Citrus medica*) alla struttura del pergolato. La pratica, eseguita manualmente con l'ausilio di legacci, serve a guidare la crescita della pianta e a sostenere i rami carichi di fiori e frutti, prevenendo rotture e garantendo una distribuzione equilibrata della chioma.



Frutti di cedro (*Citrus medica*) nelle fasi iniziali di accrescimento. La buccia, ancora rugosa e di colore violaceo per la presenza di pigmenti antocianici, evolve progressivamente verso il verde e successivamente al giallo durante la maturazione. Sullo sfondo è visibile un fiore, a testimonianza della fioritura scalare tipica della specie.



Frutti di cedro (*Citrus medica*) appena raccolti e sistemati in appositi bins disposti lungo i filari. Sullo sfondo si osservano le piante coperte da reti ombreggianti, impiegate per ridurre l'effetto del vento e dell'irraggiamento solare diretto.



Frutti di cedro (*Citrus medica*) in fase di accrescimento, sostenuti da legature applicate ai rami per evitare la rottura delle branche sotto il peso dei frutti. La pratica, comune nelle cedriere della Riviera dei Cedri, consente di preservare la pianta e garantire lo sviluppo regolare dei frutti fino alla raccolta.



Cedri (*Citrus medica*) maturi pendenti dalle piante spoglie dopo la caduta delle foglie. La struttura a pergolato, tipica delle cedriere della Riviera dei Cedri, consente di sostenere i rami e distribuire uniformemente i frutti.



Frutti di cedro (*Citrus medica*) prossimi alla raccolta, caratterizzati da buccia spessa, rugosa e di colore verde intenso. La crescita ravvicinata di più esemplari sullo stesso ramo evidenzia l'abbondante allegazione tipica della specie.



Cedriera colpita dalla gelata del 2017, che compromise il 90% del raccolto. Nonostante i gravi danni, i cedricoltori della Riviera dei Cedri non si arresero, capitozzarono le piante danneggiate e avviarono nuovi impianti, garantendo così la continuità della coltivazione del cedro.



Sistema di coltivazione tradizionale nell'agro di Belvedere Marittimo (CS). Sono ancora presenti, seppur rare per la complessità di gestione, cedriere impalcate secondo il sistema tradizionale. L'impianto prevede file binate con pergolato molto basso e impalco situato a circa 90–120 cm dal suolo. Le strutture, originariamente costruite con pali di legno, canne e frasche per la copertura invernale, sono state in parte modificate e innovate nel tempo.



Frutti di cedro (*Citrus medica*) appena raccolti e sistemati in apposite cassette. La buccia spessa e rugosa li rende particolarmente idonei alla trasformazione industriale per la produzione di canditi, essenze e bevande. Sul terreno circostante sono visibili altri frutti in attesa di essere collocati nelle cassette di raccolta.



Dolci tipici della Riviera dei Cedri a base di cedro (*Citrus medica*). In primo piano un lievitato ricoperto di glassa al cedro e decorato con cubetti canditi; accanto, cornetti e cannoli farciti con crema al cedro, esempi della tradizione dolciaria locale che valorizza il frutto simbolo del territorio.



## *Tabella sinottica*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vedi *Infra*, pp. 178-183.

AUTORE	EPOCA	OPERA
ANTIFANE (Poeta della Commedia di Mezzo)	V - IV sec. a.C.	Beota
ARISTOCRATE (Politico ateniese)	V - IV sec. a.C.	Storia di Sparta
ERIFO (Commediografo?)	IV sec. a.C.	Melibea
FILOTIMO (Medico greco)	IV - III sec. a.C.	Alimentazione Lib. III
FENIA (O FANIA) DI ERESO (Filosofo greco)	c.a. IV - III sec. a.C:	Sulle piante Libro V
TEOFRASTO DI ERESO	IV - III	<i>Historia</i>
(Filosofo e botanico greco)	sec. a.C.	<i>Pantarum</i>
		<i>De causis</i>
		<i>plantarum</i>
DIFILO DI SIFNO (Medico greco)	III sec. a.C.	Alimenti per malati e sani
TIMACHIDA DI RODI (Storico, letterato, studioso di arte culinaria greco)	II - I sec. a.C.	Banchetti Lib. IV
VIRGILIO (poeta latino)	I sec. a.C.	Georgiche lib. II
MARCO GAVIO APICIO (Cuoco latino)	c.a. I sec a.C. -I sec. d.C.	<i>De Re Coquinaria</i> (forse pubblicata postuma nel IV sec. d.C.)
GAIO OPPIO (scrittore)	I sec. a.C.- I sec. d.C.	<i>De re rustica</i> <i>De Silvestribus Arboribus</i>

TIPOLOGIA DI FONTE	NOTIZIA
Commedia	Mele delle Esperidi
Opera Storica	Mele delle Esperidi
Commedia	Mele d'oro
Trattato sull'alimentazione	Frutto persiano
Opera di botanica	<i>kitrion</i> (κίτριον, cedro)
Opera di botanica	Pomo di Media o di
	Persia
Opera di botanicafilosofo	Melo persico
Trattato sull'alimentazione	Mele persiane
Trattato di arte culinaria	Mele delle Esperidi
Opera poetica	<i>Felicis mali</i>
Raccolta di ricette	<i>Minutal dulce ex citriis Folia citri viridia</i>
Trattato di agronomia Trattato di botanica	<i>Citrea malus</i> <i>Mala citrea</i>

AUTORE	EPOCA	OPERA
PANFILO di Alessandria (Lessicografo)	I sec. d.C.	In Ateneo, <i>Deipnosophistae</i> Lib. III
CAIO PLINIO SECONDO (Naturalista latino)	I sec. d.C.	Naturalis Historia
ASCLEPIADE DI MENDE (Storico greco)	c.a. I sec. d.C.	Storia dell'Egitto Lib. LX
DIOSCORIDE DI ANAZARBO (Medico greco)	I sec. d.C.	<i>De materia medica</i>
MARCO VALERIO MARZIALE (Poeta romano)	I - II sec. d.C.	Epigrammata
ATENEIO DI NAUCRATI (Scrittore greco)	c.a. II/III sec. d.C.	<i>Deipnosophistae</i>
GALENO DI PERGAMO (Medico greco)	II - III sec. d.C.	<i>De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI</i>
EMILIANO M. (Grammatico?)	II-III sec. d.C.?	Cita Giuba di Mauritania e la <i>Storia della Libia</i> in Ateneo III 83b-83c
GAIO OPIPIO (scrittore)	I sec. a.C.- I sec. d.C.	<i>De re rustica</i> <i>De Silvestribus Arboribus</i>
PANFILO di Alessandria (Lessicografo)	I sec. d.C.	In Ateneo, <i>Deipnosophistae</i> Lib. III

TIPOLOGIA DI FONTE	NOTIZIA
Retore citato da Ateneo tra i commensali e gli interlocutori de <i>I sofisti a banchetto</i>	Mele delle Esperidi
Trattato di storia naturale	<i>Citrea, malum citreum</i> , Melo di Media, Mele di Assiria
Opera storica	Mele delle Esperidi
Trattato di farmacologia e medicina	Mela medica, Cedromela, mela di Persia, <i>citria</i> .
Opera poetica	<i>Mala citrea</i>
Opera erudita	Pomo dell'Esperia
Trattato di medicina	Melo persico Melo medico
Retore citato da Ateneo tra i commensali e gli interlocutori de <i>I sofisti a banchetto</i>	Mela delle Esperidi
Trattato di agronomia Trattato di botanica	<i>Citrea malus</i> <i>Mala citrea</i>
Retore citato da Ateneo tra i commensali e gli interlocutori de <i>I sofisti a banchetto</i>	Mele delle Esperidi

AUTORE	EPOCA	OPERA
CAIO PLINIO SECONDO (Naturalista latino)	I sec. d.C.	Naturalis Historia
ASCLEPIADE DI MENDE (Storico greco)	c.a. I sec. d.C.	Storia dell'Egitto Lib. LX
DIOSCORIDE DI ANAZARBO (Medico greco)	I sec. d.C.	<i>De materia medica</i>
MARCO VALERIO MARZIALE (Poeta romano)	I - II sec. d.C.	Epigrammata
ATENEIO DI NAUCRATI (Scrittore greco)	c.a. II/III sec. d.C.	<i>Deipnosophistae</i>
GALENO DI PERGAMO (Medico greco)	II - III sec. d.C.	<i>De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI</i>
EMILIANO M. (Grammatico?)	II-III sec. d.C.?	Cita Giuba di Mauritania e la <i>Storia della Libia</i> in Ateneo III 83b-83c
ORIBASIO DI PERGAMO (Medico greco)	IV sec. d.C.	<i>Collectiones medicae</i> (lib. 1-16, 24-25, 43-50) <i>Synopsis ad Eustathium filium</i> <i>Libri ad Eunapium</i>
EZIO DI AMIDA (Medico bizantino)	V - VI sec. d.C.	<i>Iatricorum liber I, II, XII</i>
ALESSANDRO DI TRALLE (Medico bizantino)	VI sec. d.C.	<i>Therapeutica</i>
PAOLO DI EGINA (Medico bizantino)	VII sec. d.C.	<i>Epitomae medicae libri septem</i>

TIPOLOGIA DI FONTE	NOTIZIA
Trattato di storia naturale	<i>Citrea, malum citreum</i> , Melo di Media, Mele di Assiria
Opera storica	Mele delle Esperidi
Trattato di farmacologia e medicina	Mela medica, Cedromela, mela di Persia, <i>citria</i> .
Opera poetica	<i>Mala citrea</i>
Opera erudita	Pomo dell' Esperia
Trattato di medicina	Melo persico Melo medico
Retore citato da Ateneo tra i commensali e gli interlocutori de <i>I sofisti a banchetto</i>	Mela delle Esperidi
Opera di medicina Opera di medicina Opera di medicina	Melo medico Succo di cedro; frutto di melo persico Melo persico
Trattato di medicina	Melo medico Melo persico Pomo dorato
Trattato di medicina	Cedro
Trattato di medicina	Olio di cedro Melo persico

## Bibliografia

- AMIGUES S. 2002, *Etudes de botanique antique*, Paris.
- AMIGUES S. 2012, *Teophraste. Les causes des phénomènes végétaux*, Paris.
- ANDREWS A.C. 1961, *Acclimatization of Citrus Fruits in the Mediterranean Region*, Winter Park.
- BRIGAND J-P., NAHON P. 2016, *Gastronomy and the citron tree (Citrus medica L.)*, Paris.
- CANFORA L. (a cura di) 2001, *Ateneo. I Deipnosofisti-I dotti a banchetto*, Roma.
- CARAZZALI G. (a cura di) 2003, *Apicio l'arte culinaria*, Milano. CONTE G.B. (a cura di) 1983-1988, *Gaio Plinio Secondo. Storia naturale*, Torino.
- CONTE G.B., RANUCCI G. (a cura di) 2000, *Il Dizionario della lingua latina*, Milano.
- DE LUCIA R., GARZYA A., GUARDASOLE A., IERICI BIO A.M., LA MAGNA M., ROMANO R. 2006, *Medici bizantini*, Torino.
- FEDELE P. 1967, *Grande Dizionario Enciclopedico*, Torino.
- FERSINI A., GIORLANDO A., TUOTO G. 1973, *Il Cedro (Citrus Medica L.)*, Bologna.
- FIRPO L. (a cura di) 1969, *Virgilio. Le Georgiche*, Torino.
- FRIEDRICH C. – NOTHERS TH. (ed.) 1998, *Athenaios. Das Gelehrtenmahl. Buch I-VI*, Stuttgart.
- FRIEDRICH C. – NOTHERS TH. (ed.) 1999, *Athenaios. Das Gelehrtenmahl. Buch VII-X*, Stuttgart.
- FRIEDRICH C. - NOTHERS TH. (ed.) 2001, *Athenaios. Das Gelehrtenmahl. Buch XI-XV*, Stuttgart.
- GABRIELLI A. (a cura di) 1957, *Marziale. Tutti gli epigrammi*, Torino.
- GEOFFREY N., HAMMOND L., SCULLARD H.H. (a cura di) 1981, *Dizionario di Antichità Classiche di Oxford*, ed. italiana CARPITELLA M. (a cura di), Roma.
- ISAAC E. 1959, *Influence of Religion on the Spread of Citrus*, Washington.

- KIRSCHNER, A. 2018, *The Peculiar History of the Etrog*, in *Jewish Review of Books*.
- LANGGUT D. 2014, *Prestigious fruit trees in ancient Israel: first palynological evidence for growing Juglans regia and Citrus medica*, Chicago.
- MANETTI D. 2008, s.v. *Phulotimos*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- MATTIOLI P. A. 1555, *I discorsi nei sei libri della materia medicinale di P. Dioscoride*, Venezia.
- MORALDI L. (a cura di) 2006, *Giuseppe Flavio. Antichità giudaiche*, Torino.
- PORMANN P.E. 2008, s.v. *Paulos of Aigina*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- ROCCI L. (a cura di) 1983, *Vocabolario greco-italiano*, Firenze.
- SCARBOROUGH J. 2008, s.v. *Aëtios of Amida*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- SCARBOROUGH J. 2008, s.v. *Alexander of Tralleis*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- SCHWARTZ E. 1896, s.v. *Asklepiades von Mendes*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 11.2, 1627, Stuttgart.
- SOLLENBERGER M-G 2008, s.v. *Theophrastos*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- THIBODEAU P. 2008, s.v. *Oppius*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- TOEPFFER 1895, s.v. *Aristokrates*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 11.1, 939- 940, Stuttgart.
- VITALE, A., *The citron: a Calabrian family farming heritage*, in CABI Digital Library, 2015.
- WELLMANN M. 1894, s.v. *Aetios*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 1.1, 703-704, Stuttgart.
- WELLMANN M. 1894, s.v. *Alexandros*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 1.2, 1460-1461, Stuttgart.

- WELLMANN M. 1906-1907, *Pedanii Dioscuridis Anazarbei. De materia medica*, Berlin.
- WENTZEL 1896, s.v. *Athenaios*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 11.2, 2026-2033, Stuttgart.
- WITTON D. T. 1891, *The modern Jew and his Sinagogue*, Chicago.
- ZIEGLER K. 1936, s.v. *Timachidas*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 6A.1, 1052-1060, Stuttgart.
- ZOHARY D., HOPF M. 2004, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford.



## Sitografia

- BIBBIA CEI, Levitico XXIII-40, in Vatican Archive Online, [http://www.vatican.va/archive/ITA0001/\\_\\_\\_P35.HTM](http://www.vatican.va/archive/ITA0001/___P35.HTM), consultato il 30 settembre 2025.
- CARREIRÓ, F.; LOIZZO, M. R.; SANCHES SILVA, A.; TUNDIS, R.; XIAO, J., Health-Promoting Properties and Potential Application in the Food Industry of *Citrus medica* L. and *Citrus × clementina* Hort. Ex Tan. Essential Oils and Their Main Constituents, in MDPI Open Access Journals, <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/5/991>, consultato il 30 settembre 2025.
- JENA, S. N. et al., Molecular phylogeny in Indian Citrus L. (Rutaceae) inferred through PCR-RFLP and trnL-trnF sequence data of chloroplast DNA, *Scientia Horticulturae*, 2009, in [https://www.researchgate.net/publication/224007984\\_Molecular\\_phylogeny\\_in\\_Indian\\_Citrus\\_L\\_Rutaceae\\_inferred\\_through\\_PCR-RFLP\\_and\\_trnL-trnF\\_sequence\\_data\\_of\\_chloroplast\\_DNA](https://www.researchgate.net/publication/224007984_Molecular_phylogeny_in_Indian_Citrus_L_Rutaceae_inferred_through_PCR-RFLP_and_trnL-trnF_sequence_data_of_chloroplast_DNA), consultato il 30 settembre 2025.
- MOORE, G. A., Oranges and lemons: clues to the taxonomy of Citrus from molecular markers, *Trends in Genetics*, 2001, in [https://www.researchgate.net/publication/11819779\\_Oranges\\_and\\_lemons\\_Clues\\_to\\_the\\_taxonomy\\_of\\_Citrus\\_from\\_molecular\\_markers](https://www.researchgate.net/publication/11819779_Oranges_and_lemons_Clues_to_the_taxonomy_of_Citrus_from_molecular_markers), consultato il 30 settembre 2025.
- PESSINA, D. et al., DNA content, morphometric and molecular marker analyses of *Citrus limonimeditica*, *C. limon* and *C. medica* for the determination of their variability and genetic relationships within the genus *Citrus*, *Scientia Horticulturae*, 2011, in <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0031942211006030>, consultato il 30 settembre 2025.
- UZUN, A. et al., Genetic diversity and relationships within Citrus and related genera based on sequence related amplified polymorphism markers (SRAPs), *Scientia Horticulturae*, 2009, in [https://www.researchgate.net/publication/238376271\\_Genetic\\_diversity\\_and\\_](https://www.researchgate.net/publication/238376271_Genetic_diversity_and_)

relationships\_within\_Citrus\_and\_related\_genera\_based\_on\_sequence\_related\_amplified\_polymorphism\_markers\_SRAPs, consultato il 30 settembre 2025.

VITALE, A., Il cedro: un patrimonio dell'agricoltura familiare calabrese, in O. Moreno-Pérez et al., L'agricoltura familiare in Spagna: percorsi di cambiamento e visibilità istituzionale, p. 93, ResearchGate, [https://www.researchgate.net/profile/Olga-Moreno-Perez/publication/290447679\\_L%27agricoltura\\_familiare\\_in\\_Spagna\\_percorsi\\_di\\_cambiamento\\_e\\_visibilita\\_istituzionale/links/5a0aa4db0f7e9bb949f98e26/Lagricoltura-familiare-in-Spagna-percorsi-di-cambiamento-e-visibilita-istituzionale.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Olga-Moreno-Perez/publication/290447679_L%27agricoltura_familiare_in_Spagna_percorsi_di_cambiamento_e_visibilita_istituzionale/links/5a0aa4db0f7e9bb949f98e26/Lagricoltura-familiare-in-Spagna-percorsi-di-cambiamento-e-visibilita-istituzionale.pdf), consultato il 30 settembre 2025.

UCEI, Iniziative in Calabria, in Giornata della Cultura ebraica 2024, <https://www.ucei.it/giornata-della-cultura/2024/iniziative-in-calabria/>, consultato il 1° ottobre 2025.

STAMPATO IN ITALIA  
nel mese di ottobre 2025  
da Rubbettino print per conto di **cittàcalabria**edizioni  
88049 Soveria Mannelli (Catanzaro)  
[www.rubbettinoprint.it](http://www.rubbettinoprint.it)

Un viaggio affascinante tra filologia, botanica e cultura mediterranea. Melon, citrus, cedro? ricostruisce la storia millenaria del cedro — la *Citrus medica* — attraverso le testimonianze delle fonti greche e latine e il suo legame profondo con la Calabria e la tradizione ebraica. Gianbat-tista Sollazzo intreccia rigore scientifico e amore per la propria terra, restituendo vita al “frutto del Paradiso”, simbolo di purezza, bellezza e conoscenza. Tra testi antichi e ricerche moderne, il volume svela come una pianta possa raccontare la storia di popoli, culti e territori, diventando emblema della Riviera dei Cedri e del dialogo tra natura e cultura.



Gianbattista Sollazzo studia gli aspetti storici e culturali del cedro (*Citrus medica*), approfondendone l'identificazione nelle fonti antiche, le tradizioni popolari e religiose, e le pratiche agricole che ne hanno accompagnato la diffusione in Calabria. Laureato in Scienze Filosofiche presso l'Università della Calabria con una tesi dedicata al riconoscimento del *Citrus medica* nelle fonti letterarie greche e latine – ricerca che costituisce il nucleo originario del presente volume – collabora con istituzioni, enti di ricerca, università e organizzazioni di produttori.

Attraverso studi, attività divulgative e progetti di valorizzazione, contribuisce alla diffusione della conoscenza legata alla cedricoltura calabrese. Ha fatto parte dell'unità tecnica per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Cedro di Santa Maria del Cedro”, esperienza che gli ha permesso di unire la prospettiva storico-culturale a quella tecnico-scientifica, rafforzando il suo impegno nella tutela e nella promozione di un frutto unico al mondo.



## **ARSAC**

Azienda Regionale  
per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese  
Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza

**E.mail** [info@arsac.calabria.it](mailto:info@arsac.calabria.it)

**Telefono:** 0984.683.1

[www.arsac.calabria.it](http://www.arsac.calabria.it)

[www.arsacweb.it](http://www.arsacweb.it)

Publicazione realizzata nell'ambito del Progetto  
"Azioni informative e dimostrative sul territorio regionale"  
finanziato dal FEASR – Misura 1,  
Intervento 1.2.1 del PSR Calabria 2014/2022,.