



Bellinzona, 2 maggio 2017

Partecipa al concorso “Balconi di Farfalle” Abbellisci e rendi originale il tuo balcone ... dando spazio alla natura!

Qualche settimana fa è iniziata la terza edizione del concorso **“Balconi di farfalle” aperto a tutti coloro che vivono nel Sottoceneri**. Il concorso è organizzato dalla Società Orticola Ticinese in collaborazione con l’Associazione Abitat, l’Alleanza Territorio e Biodiversità e la Città di Lugano. Ogni persona con un terrazzo o un balcone può dare un **piccolo contributo concreto alla protezione della natura** mettendo a dimora piante che attirano le farfalle, diventate purtroppo rare nel contesto urbano, a causa della scomparsa di ambienti adatti alla loro vita. Basta però un piccolo gesto e per aiutare questi splendidi insetti a ritornare e rendere più lieta la nostra vita in città, facendo del bene a noi e alla natura.

Anche quest’anno il concorso “Balconi di farfalle” è la giusta occasione per conoscere e proteggere un fiore selvatico che si riproduce anche grazie a questo insetto. Il fiore scelto per il 2017 è la **malva selvatica**, pianta dai fiori rosa-violacei, molto utilizzata per le sue proprietà antiinfiammatorie.

Come partecipare al concorso

È facilissimo. Le condizioni si trovano nel il formulario d’iscrizione online, come la lista di piante “amiche delle farfalle”, sui siti internet www.luganoalverde.ch e www.alleanzabiodiversita.ch. Al Puntocittà, in Via della Posta a Lugano, è presente la documentazione cartacea, così come presso la cancelleria del comune di Muzzano, è inoltre possibile mandare una e-mail a info@farfalleincitta.ch.

Termine di iscrizione

L’iscrizione deve essere inoltrata entro il 31 maggio, in modo che, tramite le foto che ci spedirai per mostrarci il tuo balcone o il tuo giardinetto, avremo la possibilità di seguire l’evoluzione dalla primavera all’estate.

Premi

Primo premio: Guida d’identificazione delle farfalle

Secondo premio: cesoie per potatura Felco

Terzo premio: due entrate al Papiliorama di Kerzers

Contatti

Eleonora Bourgoïn (Lugano al verde, Città di Lugano): 058 866 70 99,
eleonora.bourgoïn@lugano.ch

Fabio Guarneri (Alleanza Territorio e Biodiversità): 079 750 72 78

Gianni Cattaneo (Società Orticola Ticinese): 079 423 72 28

Allegati:

- Breve scheda presentazione Fiordaliso

Fiore dell'anno "Concorso balconi di farfalle" 2017

La malva selvatica



La **Malva selvatica**, nome latino *Malva sylvestris*, è una pianta erbacea annuale o biennale che appartiene alla famiglia delle Malvacee. La parola "malva" deriva dal greco "*malakos*" che significa morbido e "*sylvestris*" vuol dire selvatico. È originaria dell'Europa e dell'Asia, è molto resistente al freddo e cresce spontaneamente nei campi, negli incolti e lungo le strade, anche in ambiente urbano. La malva ha un fusto diritto e robusto, ricoperto di peluria. L'altezza di questa pianta va da 30 cm fino a 1 m. Le foglie presentano dei margini seghettati e sono anch'esse ricoperte di peluria. I fiori sono rosa tendente al viola con venature più scure.

Particolarità

La malva è conosciuta fin dai tempi antichi ed è coltivata anche per le sue proprietà fitoterapeutiche. Vi sono quindi diverse leggende e storie su di essa. Ad esempio, per il famoso erudito Dioscoride (I secolo), il decotto di malva era un rimedio contro tutti i veleni mortali. La malva era considerata "la pianta officinale utile per tutte le malattie" coltivata fin dagli inizi dell'VIII secolo negli orti dei monasteri e in seguito anche nei giardini delle case. Il detto «*La malva da ogni malattia salva*» la dice lunga su quanto sia considerata questa pianta.



Curiosità

La malva presenta la particolarità di avere un fiore che si muove seguendo gli spostamenti del sole, come il girasole. Questo fenomeno si chiama eliotropismo.

Utilizzo

Di questa pianta vengono impiegati sia i fiori che le foglie. La malva ha proprietà diuretiche, lassative e sedative, inoltre possiede anche delle qualità idratanti, lenitive ed emollienti. Si può infatti adoperare per lenire ferite difficili da rimarginare o in caso di ustioni. Infine, i germogli e le foglie giovani si usano anche per scopi alimentari sia crudi, in insalate di stagione, sia cotti in minestrone e zuppe.