

# Luppolo comune

**NOME COMUNE:** Luppolo comune.

**NOME SCIENTIFICO:** *Humulus lupulus*

Appartiene alla famiglia delle *cannabaceae*, nella classe delle *Magnoliopsida* ed è classificata nell'ordine delle *Ustorticales*.

**HABITAT:** preferisce boschi umidi e bagnati, ad un'altezza massima di 1500 m. Il luppolo è indigeno in tutta Europa.

**CARATTERISTICHE GENERALI:** è una liana lunga da 3 a 6 metri.

Le foglie sono di forma palmato - lombata, seghettate con peli setosi.

L'apparato radicale esplora il terreno fino ad una profondità di 1.5 m e può espandersi lateralmente per 2-3 m. Le radici non producono gemme ma possiede uno stupendo fiore di colore bianco - verdognolo.

I suoi frutti sono paragonabili a delle noci di piccole dimensioni con un diametro di circa 3 mm.

**DIFFUSIONE:** in Svizzera è diffuso maggiormente nei cantoni: Ginevra, Vaud, Giura, Vallese, Soletta, Basilea Campagna e Città, Argovia e infine Ticino.

**ADATTAMENTO:** ha bisogno di molta acqua, preferisce terreni umidi, bagnati e fertili, ma allo stesso tempo esposti al sole, secchi e piuttosto isolati.

**PROBLEMI CHE CAUSA:** normalmente non causa problemi ma è possibile che crescano delle piante aggrappate a ramine piuttosto vecchie e abbandonate.

**SMALTIMENTO:** se questa pianta vi creasse problemi potrete estirparla tranquillamente e buttarla in un compostaggio pubblico.

**UTILIZZO:** è molto utilizzato per produrre la birra ma anche per medicine che curano l'insonnia e l'ansia.

**ORIGINE DEL NOME:** Linneo ha chiamato questa pianta *Humulus lupulus*. Dalla parola inglese "hop", che significa luppolo e dalla parola olandese "hoppe", di origine etimologica incerta.

**CURIOSITÀ:** il sapore amarognolo che tanto piace ai consumatori di birra deriva dal Luppolo, che inoltre arricchisce l'aroma della bevanda e funge da conservante naturale grazie alle sue proprietà antibatteriche. La coltivazione del luppolo è stata introdotta dall'800 d.C. e il paese pioniere fu la Germania. Solo mille anni più tardi questa tradizione arrivò anche nella vicina Italia.

Per produrre la birra si usa il fiore essiccato della pianta femmina del luppolo. Sotto le foglie si può trovare un polline giallo che dona alla birra quel sapore così particolare: la cosiddetta luppolina. Il tutto viene essiccato, sminuzzato e usato poi durante la bollitura del mosto donando alla birra la sua caratteristica amarezza.

**SPECIE SIMILI:** non bisogna confondere questa pianta con le altre specie perché ci sono altre 5 varietà di luppolo, in Svizzera non ancora presenti, come il luppolo Giapponese e il luppolo Nord Americano.



Immagini prese da: <https://wordpress.org/openverse/image/2fed5ebd-99f4-4a32-9ed2-4c3bf792ae89>

Ricerca svolta da Dorian Scanzio, V SE 2021-2022