



Chiodi di garofano

La droga è costituita dai boccioli (detti anche bottoni) fiorali di *Eugenia caryophyllata* Thunb. (fam. Myrtaceae), piccolo albero sempreverde originario delle Molucche.



Chiodi di garofano

La droga è costituita dai boccioli (detti anche bottoni) fiorali di *Eugenia caryophyllata* Thunb. (fam. Myrtaceae), piccolo albero sempreverde originario delle Molucche.



I chiodi di garofano non hanno alcuna affinità col fiore che in Italia chiamiamo Garofano, appartenendo esso al genere *Dianthus*.

Essi erano conosciuti già da un'antichità precedente Cristo, almeno per i Cinesi, giacchè il Meyers, antico segretario della legazione britannica a Pechino, potè assodare come essi fossero già citati da diversi scrittori cinesi, alcuni secoli prima di Cristo.

Lo stesso studioso riferì che gli ufficiali della corte usassero masticare alcuni Chiodi di garofano, prima di presentarsi al loro sovrano, affinchè il loro alito fosse gradevole; ed i cinesi chiamavano allora queste spezie col nome di "spezie a lingue di uccelli", mentre oggi il loro nome volgare "Ting-hiang" vuol dire chiodi-profumo o chiodi-spezie.

Anche gli antichi Romani conoscevano i Chiodi di garofano, ma essi credevano che fossero frutti e non bottoni floreali essiccati.

Attualmente i Chiodi di garofano vengono prodotti sia nel continente asiatico, sia in quello africano, sia nell'America meridionale.

Dalla droga si estrae un olio essenziale dalle proprietà analgesiche e anestetiche, che sono sfruttate specialmente in odontoiatria; ma la droga stessa

trova larghissimo uso condimentario come aromatizzante e nella preparazione di alcuni liquori, dei quali l'Alchermes è il più rinomato.

Proprietà:

Antibatterico, antivirale, antimicotico; analgesico ed anestetico; tonico-stimolante generale; spasmolitico intestinale e delle vie respiratorie; emmenagogo.

Indicazioni:

Nelle odontalgie e come antisettico del cavo orale; faringiti e tonsilliti; enterocoliti virali e spasmodiche, coliti batteriche; astenia psicofisica, ipotensione; oligomenorrea.

Utili per tenere lontani gli insetti negli armadietti di cucina; per conservare vasi, borse termiche, recipienti in genere, quando non li si deve usare per periodi lunghi, per evitare che sviluppino muffe e cattivi odori. Ottimi per aromatizzare verdure sott'olio (funghi, carciofini etc.).

Una mela sulla quale siano conficcati numerosi Chiodi di garofano serve per profumare gli armadi e tenere lontane le tarme; se ne piantiamo un certo numero sulla superficie di mezzo limone, terremo lontane mosche e formiche (vanno rinnovati con una certa frequenza).

[Informazioni di riferimento e Bibliografia](#)