



# Helichrysum italicum

---

*Helichrysum italicum* is a flowering plant of the daisy family Asteraceae.

It is sometimes called the **curry plant** because of the strong smell of its leaves.

It grows on dry, rocky or sandy ground around the Mediterranean.

## Botanical features

The stems are woody at the base and can reach 60 centimetres (24 in) or more in height.

The clusters of yellow flowers are produced in summer, they retain their colour after picking and are used in dried flower arrangements.

## Phytochemistry

The plant produces an oil from its blossoms which is used for medicinal purposes. It is anti-inflammatory, fungicidal, and astringent.<sup>[1]</sup> It soothes burns and raw chapped skin. It is used as a fixative in perfumes and has an intense fragrance.<sup>[2]</sup>

## Utility

This plant is sometimes used as a spice. Although called "curry plant" and smelling like curry powder, it has nothing whatsoever to do with this mixture of spices, nor with the curry tree (*Murraya koenigii*), and is not used as masala for curry dishes either.

Rather, it has a resinous, somewhat bitter aroma reminiscent of sage or wormwood and is used like these: the young shoots and leaves are stewed in Mediterranean meat, fish or vegetable dishes til they have imparted their flavor, and removed before serving.



# Helichrysum italicum

---

L'**elicriso italiano** (*Helichrysum italicum*) è una pianta della famiglia delle Asteraceae.

## Etimologia

---

Helichrysum deriva dal greco helios (sole) e chrysos (oro), per il colore giallo lucente dei capolini. Il nome volgare, Perpetuini, deriva proprio dai capolini di queste piante, che hanno una parte delle squame involucrali secche e scariose che persistono a lungo inalterate.

## Descrizione

---

È una pianta perenne con portamento cespuglioso, alta 30–40 cm, di colore grigio-biancastro, tomentosa.

Le foglie sono alterne, lineari, lunghe 20-40 mm e larghe 1 mm, ricoperte da fine peluria biancastra; sono molli e hanno i margini piegati verso il basso (convolute).

L'infiorescenza è un corimbo composto da numerosi capolini conici (ognuno avente 12-15 fiori, raggruppati a 20-30), dalle squame giallo-brunastre, posti all'apice del fusto, con fiori tubulosi, ermafroditi, di colore giallo-oro, che emanano un odore intenso, aromatico gradevole, agrodolce, inconfondibile.

Il frutto è un achenio oblungo, dotato di un pappo.

## Distribuzione e habitat

---

È diffuso in gran parte dell'Europa meridionale mediterranea. In Italia è comune al centro, al sud e nelle isole.

Vegeta nelle garighe costiere, in luoghi rocciosi e suoli poco evoluti, fino a 800 m di altitudine (1400m secondo Galetti).

Pianta molto comune, fiorisce da luglio ad agosto.

## Usi

---

La pianta intera veniva utilizzata per bruciare le setole dei maiali macellati, per l'aroma particolare che conferiva al lardo<sup>1</sup>. Le parti fiorite, che mantengono il loro vivido colore anche essiccate, vengono utilizzate per profumare la biancheria e gli ambienti. In cosmetica l'elicriso è impiegato come fissante nei profumi.

## Fitoterapia

L'elicriso come pianta officinale era già conosciuta e apprezzata in epoca greco-romana e nel medioevo. In epoca recente non solo sono state confermate le virtù già note ma se ne sono scoperte altre, per merito inizialmente di un medico condotto toscano, Leonardo Santini. La droga è costituita dalla pianta fiorita, che ha odore caratteristico molto aromatico. Essa contiene un olio essenziale, acido caffeico, acido ursolico, resine, mucillagini e sostanze coloranti che nell'insieme prendono il nome di elicrisina. I diversi preparati a base di elicriso (estratto fluido, sciroppo, aerosol, tisane) possono trovare impiego nelle malattie dell'apparato respiratorio, nelle malattie reumatiche e allergiche, nelle malattie epatiche, nelle flebiti, nelle cefalee e perfino nelle ustioni e per curare i geloni.

## Giardinaggio

---

Pianta rustica e sensibile al gelo, richiede una temperatura minima di 5 °C, sole e terreno ben drenato. Si moltiplica per talea basale o delle parti semilegnose in estate o da seme in primavera.