

## La sua creazione

Nel 1723, il banchiere parigino di origine svizzera Louis Guiguer acquista la tenuta di Prangins e commissiona la costruzione dell'attuale castello. Sotto l'egida del barone, i fossati a ovest vengono chiusi e il terreno livellato. Con un'estensione su un'area di mezzo ettaro, la metà della superficie consente agli artigiani di preparare il cantiere; dal 1729 l'altra metà viene dedicata all'allestimento di un orto. Nella fase di costruzione l'orto è fonte di sostentamento per gli operai. Un decennio dopo, l'orto occupa praticamente tutto lo spazio nel livello inferiore rispetto al cortile. Essendo delimitato da muri rivestiti da spalliere, gode di un microclima particolare. Ordine e simmetria scaturiscono dal piano cruciforme enfatizzato da bordure di bosso e adornato da fi ori da recidere utilizzati nelle composizioni floreali.

## Oggi

Diventato conservatorio con l'apertura del Museo nazionale svizzero nel 1998, da questo momento in poi l'orto è volto alla preservazione di antiche varietà e alla presentazione della biodiversità domestica. Frutta e ortaggi, piante medicinali e da condimento, fi ori e piante utilitarie si palesano in un ventaglio di circa 200 specie e varietà, coltivate in maniera alternata. Alla stregua del museo, l'orto è imperniato sul 18° secolo, l'epoca dei Lumi, in cui i viaggi e le scienze sono fonte di arricchimento in quanto nelle porzioni dell'orto vengono ad aggiungersi numerose specie nuove. Oggigiorno la sua vocazione è anche pedagogica: visite guidate et laboratori offrono esperienze assai. E anche se molti dei prodotti raccolti vengono utilizzati nelle cucine del Café du Château, una parte consistente degli ortaggi non viene raccolta per consentire la produzione di semi. Durante tutto l'anno, visite guidate, laboratori ed eventi pubblici offrono esperienze ricche e variegate; trovate tutte le informazioni su [chateaudeprangins.ch](http://chateaudeprangins.ch).

## Alcuni dati

- 5500 m<sup>2</sup> di superficie
- Quasi 300 anni di storia
- Circa 200 specie e varietà coltivate
- 3 giardinieri e giardiniere si occupano della manutenzione quotidiana
- Oltre 100 visite guidate e laboratori all'anno
- Restaurato dal 1998 e aperto al pubblico
- 20 piante con audioguida\*
- 3 percorsi virtuali per esplorare l'orto da casa

\* L'audioguida dell'orto presenta 20 piante dell'orto. È multilingue e può essere ritirata alla reception del museo o scaricata tramite l'app del museo.



## Aiuole tematiche

### ODORI E PROFUMI



Le piante di queste aiuole esalano, tramite i loro fi ori o le loro foglie, delle fragranze particolari. L'emanazione dipende dalla specie, dallo stadio di sviluppo della pianta, dal momento del giorno, dalla temperatura e dall'umidità. Soave, acre, delizioso, nauseabondo... qual è la vostra impressione?!

### AROMATICHE E CONDIMENTALI



Collezione di piante antiche che nel momento del loro utilizzo culinario esalano l'aroma della pianta aromatica, oppure si sposano perfettamente con determinati alimenti, per condirli e insaporirli. Se conferiscono alle pietanze una sensazione di calore o una nota piccante e sono esotiche, si tratta di spezie.

### DOMESTICHE E UTILITARIE



La maggior parte delle piante qui presentate riguardano la tintura o le fibre, mentre altre si prestano a utilizzi più specifici: la saponaria per il sapone, la molinia per il curapipe, la phlomis per lo stoppino delle lampade a olio, la parietaria per la pulizia dei vetri, il tagete contro i parassiti...

### MEDICINALI E MAGICHE



Qui si trovano, in vita, i semplici, dei medicinali naturali che non hanno subito alcuna trasformazione farmaceutica. Talvolta assolvevano unicamente una funzione apotropaica, servivano cioè ad allontanare la malasorte e ad allontanare le influenze maligne: ruta, borragine...



A queste quattro aiuole se ne aggiungono altre due: una per le esperienze tattili, e l'altra per quelle gustative. Sfregate il fogliame dell'aiuola «Tatto» e assaggiate le piante dell'aiuola «Gusto»!

## Etichette e nomenclatura

La nomenclatura delle piante su cui ci si basa oggi non è sempre stata in auge. È effettivamente grazie allo scienziato naturalista svedese Carlo Linneo (1707-1778) che la botanica del 18° mette un po' di ordine nella confusione frammista di 25 tipi di classificazione. Fondandosi sul libro di riferimento *Species Plantarum* (1753), un sistema binomiale genere-specie sostituisce un metodo di nomi descrittivi in latino. Così, nel nome scientifico internazionale, il prugno porta la denominazione di genere *Prunus* e quella di specie *domestica*, a cui si può aggiungere il nome della varietà, per esempio «Fellenberg» o «di Damas».

① **NOME VERNACOLARE ATTUALE**  
Nome comune attuale

② **NOME DIALETTALE**  
Nome ordinario utilizzato nel 18° secolo

③ **NOME SCIENTIFICO ANTICO**  
Nome con il quale gli eruditi denominavano le piante all'inizio del 18° secolo

④ **NOME SCIENTIFICO MODERNO**  
Dalla fine del 18° secolo, la nomenclatura erudita si universalizza e diventa binomia: riporta i generi (*Prunus*) e le specie (*domestica*), seguiti dal nome dell'autore (L. per Linneo) e da quello della famiglia (*Rosacées*)

① **Prunier de Damas**  
② (Patois: *pramâ, premiôlâ*)  
D: Damaszenerpflaume  
E: Plum, Plum Tree  
I: Prugna

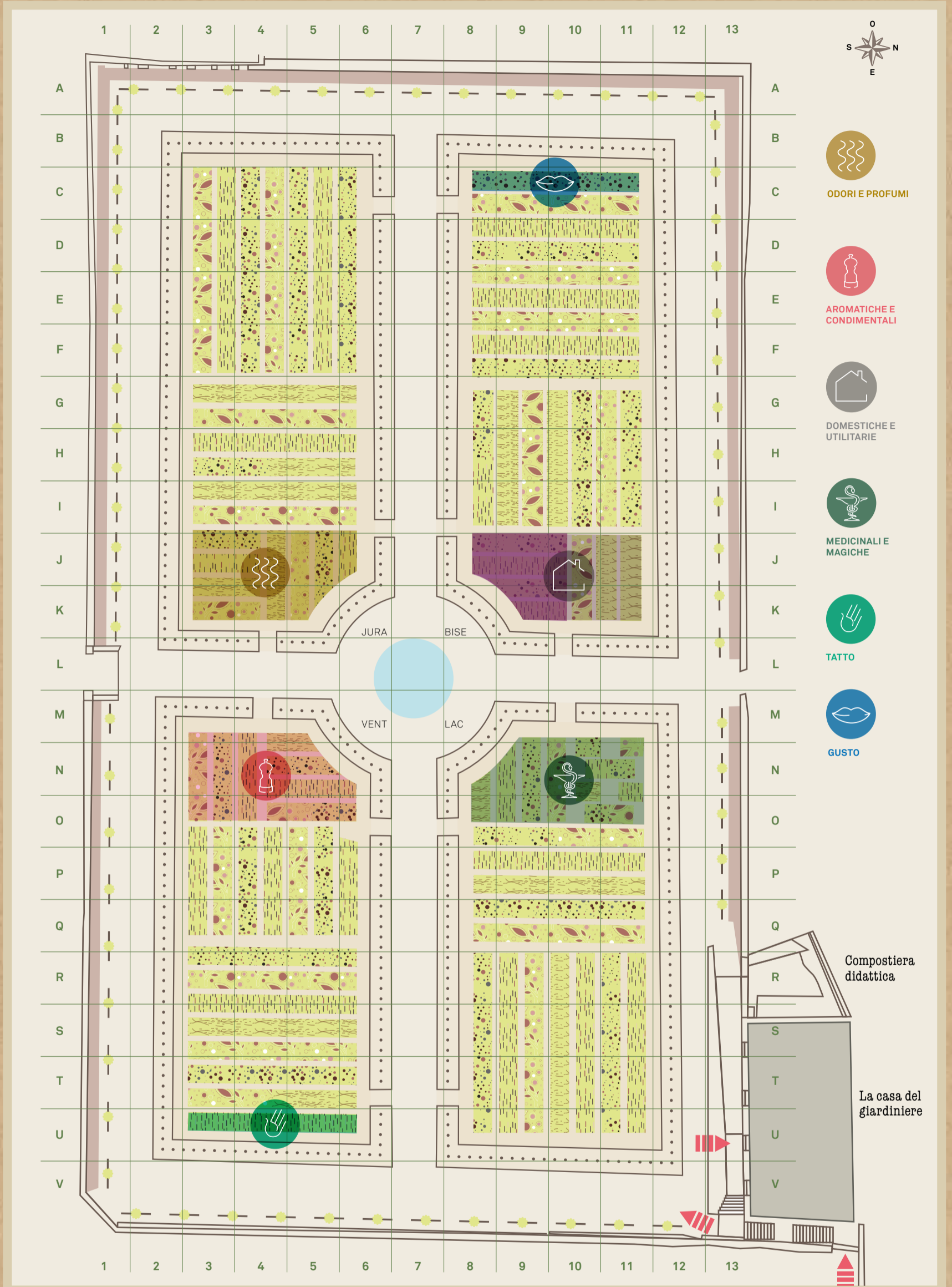
④ *Prunus domestica* L. (*Rosacées*)  
③ *Prunus pedunculata simplicibus, foliis lanceolata-ovatis convolutis*





Italiano | Latino

<b>Aglio orsino</b> <i>Allium ursinum L.</i>	N4
<b>Anice</b> <i>Pimpinella anisum L.</i>	N3
<b>Asparago</b> <i>Asparagus officinalis L.</i>	P10
<b>Assenzio vero</b> <i>Artemisia absinthium L.</i>	N10
<b>Atriplice degli orti</b> <i>Atriplex hortensis L.</i>	D9
<b>Barbabietola</b> <i>Beta vulgaris L. var. vulgaris</i>	I9
<b>Basilico</b> <i>Ocimum basilicum L.</i>	Q9
<b>Bietola, Bieta</b> <i>Beta vulgaris L. var. cicla</i>	I8
<b>Borracina acre</b> <i>Sedum acre L.</i>	M4
<b>Borracina bianca, Pinocchiella</b> <i>Sedum album L.</i>	N5
<b>Borragine</b> <i>Borago officinalis L.</i>	T3
<b>Calendula fiorencio</b> <i>Calendula officinalis L.</i>	T4
<b>Camedrio comune</b> <i>Teucrium chamaedrys L.</i>	O4
<b>Camomilla</b> <i>Anthemis nobilis L.</i>	J5
<b>Camomilla comune</b> <i>Matricaria camomilla L.</i>	J4
<b>Campanula, Giuliette</b> <i>Campanula medium L.</i>	I4
<b>Campanula selvatica, Imbutini</b> <i>Campanula trachelium L.</i>	I5
<b>Carciofo</b> <i>Cynara cardunculus subsp. scolymus (L.)</i>	S11
<b>Carduccio, Cardo, Cardone</b> <i>Cynara cardunculus L.</i>	F4
<b>Carota</b> <i>Daucus carota L.</i>	F8
<b>Cavolfiore</b> <i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	T8
<b>Cavolo, Cabis</b> <i>Brassica oleracea L.</i>	T8
<b>Cavolo nero</b> <i>Brassica oleracea L. var. palmifolia</i>	T8
<b>Cavolo piuma</b> <i>Brassica oleracea L. var. sabellica</i>	T8
<b>Cavolo rapa</b> <i>Brassica oleracea var. gongylodes L.</i>	R9
<b>Cerfoglio</b> <i>Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm.</i>	N3
<b>Cetriolo</b> <i>Cucumis sativus L.</i>	F3
<b>Cicerchia</b> <i>Lathyrus sativus L.</i>	T10
<b>Cicoria comune, Radicchio</b> <i>Cichorium intybus L.</i>	C3
<b>Cipolla</b> <i>Allium cepa L.</i>	H3
<b>Cipolla d'inverno, Cipolletta</b> <i>Allium fistulosum L.</i>	C8
<b>Cipolla egiziana</b> <i>Allium cepa L. var. proliferum</i>	P3
<b>Coronopo, Piantaggine barbatella</b> <i>Plantago coronopus L.</i>	F4
<b>Croco, Zafferano</b> <i>Crocus sativus L.</i>	N5
<b>Dragoncello, Estragone</b> <i>Artemisia dracunculus L.</i>	O6
<b>Erba cipollina</b> <i>Allium schoenoprasum L.</i>	C10
<b>Fagiolo comune</b> <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Q4
<b>Farinello Buon-Enrico, Tutta buona</b> <i>Chenopodium bonus-henricus L.</i>	F3
<b>Fava</b> <i>Vicia faba L.</i>	U11
<b>Finocchio</b> <i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	Q4
<b>Fragola di bosco</b> <i>Fragaria vesca L.</i>	R3
<b>Fragola Madame Moutot</b> <i>Fragaria ananassa</i>	R5
<b>Ginestrino purpureo</b> <i>Tetragolobus purpureus Moench</i>	R11
<b>Girasole del Canada, Topinambur, Tartufo</b> <i>Helianthus tuberosus L.</i>	S4
<b>Grano saraceno</b> <i>Fagopyrum esculentum Moench</i>	I11
<b>Issopo</b> <i>Hyssopus officinalis L.</i>	N4



<b>Lampone</b> <i>Rubus idaeus L. de la Conieri</i>	D9	<b>Melone, Popone</b> <i>Cucumis melo L.</i>	I10	<b>Rafano</b> <i>Armoracia rusticana L.</i>	T5	<b>Salvastrella minore, Bibinella</b> <i>Sanguisorba minor Scop.</i>	C4	<b>Spinacio</b> <i>Spinacia oleracea L.</i>	S4
<b>Lattuga</b> <i>Lactuca sativa L.</i>	D8	<b>Nasturzio, Cappuccina</b> <i>Tropaeolum majus L.</i>	T5	<b>Rapa</b> <i>Brassica rapa subsp. rapa L.</i>	E9	<b>Salvia domestica, Salvia maggiore</b> <i>Salvia officinalis L.</i>	O4	<b>Tarassaco, Dente di leone</b> <i>Taraxacum officinale L.</i>	E4
<b>Lavanda</b> <i>Lavandula angustifolia L.</i>	O8	<b>Origano comune</b> <i>Origanum vulgare L.</i>	J3	<b>Ravanello, Ramolaccio</b> <i>Raphanus sativus L.</i>	E8	<b>Saponaria comune</b> <i>Saponaria officinalis L.</i>	J2	<b>Timo</b> <i>Thymus x citriodorus Pers.</i>	J2
<b>Lenticchia</b> <i>Lens culinaris Medik.</i>	R10	<b>Pastinaca comune</b> <i>Pastinaca sativa L.</i>	F10	<b>Rómice alpino, Rabarbaro alpino</b> <i>Rumex alpinus L.</i>	H9	<b>Scalognò</b> <i>Allium ascalonicum L.</i>	I3	<b>Timo maggiore</b> <i>Thymus vulgaris L.</i>	J3
<b>Lepidio ortense, Crescione inglese</b> <i>Lepidium sativum L.</i>	Q5	<b>Patata</b> <i>Solanum tuberosum L.</i>	F6	<b>Rosa balsamina</b> <i>Rosa rubiginosa L.</i>	K6	<b>Scorzobianca</b> <i>Tragopogon porrifolius L.</i>	Q6	<b>Veccia montanina</b> <i>Vicia cracca L.</i>	T10
<b>Lupino giallo</b> <i>Lupinus luteus L.</i>	R10	<b>Porro</b> <i>Allium porrum L.</i>	F5	<b>Rosmarino</b> <i>Rosmarinus officinalis L.</i>	N5	<b>Scorzonerà</b> <i>Scorzonera hispanica L.</i>	Q5	<b>Verbasco tasso-barbasco</b> <i>Verbascum thapsus L.</i>	U5
<b>Macerone</b> <i>Smyrniolum olustratum L.</i>	I5	<b>Pisello, Cappuccinis</b> <i>Pisum sativum var. medullar</i>	T10	<b>Rucola, Ruchetta</b> <i>Eruca sativa Mill.</i>	G10	<b>Sedano</b> <i>Apium graveolens L.</i>	S3	<b>Zucca</b> <i>Cucurbita maxima Duch.</i>	G5
<b>Maggiorana</b> <i>Origanum marjorana L.</i>	J4	<b>Pisello, Taccole</b> <i>Pisum sativum L.</i>	T10	<b>Rutabaga, Cavolo navone</b> <i>napobrassica L.</i>	R9	<b>Serpillo, Timo selvatico</b> <i>Thymus serpyllum L.</i>	J2	<b>Zucca dei pellegrini, Zucca a fiasco</b> <i>Lagenaria siceraria (Molina) Standl.</i>	G5
<b>Melissa vera</b> <i>Melissa officinalis L.</i>	O9	<b>Prezzemolo</b> <i>Petroselinum crispum L.</i>	Q3	<b>Ruta comune</b> <i>Ruta graveolens L.</i>	N9	<b>Sisaro, Sisero</b> <i>Sium sisarum L.</i>	T3	<b>Zucchini</b> <i>Cucurbita pepo L.</i>	H5
		<b>Rabarbaro</b> <i>Rheum rhabarbarum L.</i>	O10						