LA GINESTRA DEI CARBONAI
Classe: Magnoliospida
Ordine: Fabales
Famiglia: Fabaceae
Genere: Cytisus
Specie: Cytisus scoparius

La ginestra dei carbonai (Cytisus scoparius), durante il periodo di fioritura abbellisce le zone della bassa collina, questo solamente se il suolo presenta il giusto livello di acidità; data questa sua peculiarità riesce a colonizzare perfettamente i luoghi in corrispondenza delle aree boschive bruciate e quelle limitrofe alla carbonaie, da qui il suono nome “dei carbonai”.
È un folto arbusto in grado di raggiungere i 3m di altezza, il cui portamento può essere eretto o prostrato; la ginestra non possiede una vera e propria corteccia, per questo motivo i suoi fusti sono di color verde acceso e presentano delle scavature.
Questo arbusto, che sboccia in primavera, si presenta con grandi fiori di un giallo intenso, disposti sui rami singolarmente o a coppie; le foglie sono cambiano se sono posizionate sulla parte superiore o sulla parte inferiore del fusto: se nella parte superiore, semplici e quasi sessili; mentre se nella parte inferiore, sono formate da gruppetti di 2-3 foglioline dai lunghi piccioli. I suoi frutti sono legumi appiattiti, racchiusi in un baccello di 4-6cm e aventi il margine cosparso di minuscole setole, nel pieno della crescita sono di colore verde però quando raggiungono la maturità virano verso un marrone scuro.
Essendo una leguminosa, la ginestra dei carbonai, è una specie di azotofissatori in grado, appunto, di fissare l'azoto atmosferico al suolo tramite una serie di processi chimici; grazie a questa sua abilità, questa pianta, viene spesso usata per migliorare la qualità dei terreni poveri prima di un rimboschimento. Una delle altre peculiarità della ginestra, sta nel possedere un principio attivo molto tossico, chiamato sparteina, che può essere trasformato e usato per delle terapie cardiache.
Siccome questa pianta possiede una fioritura così evidente e caratteristica, molti agricoltori, usano la ginestra come pianta ornamentale e in alcuni casi creano degli ibridi che permettano di far risaltare la bellezza dell'arbusto. Inoltre, i suoi boccioli possono essere conservati sotto aceto allo stesso modo dei capperi (Capparis spinosa).