

Maria Clara Zuin
Maria Teresa Vigolo, Giuseppe Zanin

piante spontanee alimentari

Fitoalimurgia del Basso Veneto
tra storia, cucina e tradizioni

1^a edizione: dicembre 2015



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

La presente pubblicazione è stata possibile grazie al contributo del finanziamento del progetto di ricerca dal titolo “Le piante spontanee nella tradizione culturale e culinaria del medio-basso Veneto” da parte della Fondazione Raimondo Franceschetti e Di Cola Dott. Giovanni e Famiglie.

Le foto, dove non altrimenti indicato, sono di Maria Clara Zuin.



© Copyright 2015 by «Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl»
via Eritrea 21 - 20157 Milano
Redazione: Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna

Proprietà letteraria riservata - printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o tra-smessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.

5492

Realizzazione grafica: Emmegi Group, via F. Confalonieri, 36 - 20124 Milano
Impianti e stampa: Faenza Industrie Grafiche, via Vittime Civili di Guerra, 35 - Faenza (RA)

Finito di stampare nel dicembre 2015

ISBN-978-88-506-5492-5

Presentazione



Da sempre la Fondazione Franceschetti Di Cola ha attribuito grande importanza al legame con il territorio dal punto di vista agricolo, paesaggistico, storico, consapevole della necessità di mantenere le tradizioni e l'insieme dei saperi che costituiscono l'elemento identitario di una comunità.

La fitoalimurgia, come ben illustrato nel libro, è un mezzo per mantenere questo legame e per recuperare, tramandare e valorizzare i saperi, per salvaguardare in definitiva la biodiversità culturale.

La fitoalimurgia appassiona perché favorisce:

- il recupero, conservazione e trasmissione dei saperi tra generazioni*
- la riscoperta della bellezza del convivio*
- la rivalutazione della «lentezza» dei gesti e delle azioni*
- la creatività in cucina, soprattutto tramite la fusione dei sapori e dei colori.*

Posta così la questione si capisce che la fitoalimurgia non è solo gustare le erbe spontanee, è molto, molto di più, è un pretesto per riscoprire il nostro territorio, per passeggiare, per imparare a conoscere le erbe, per creare e degustare piatti nuovi; tutto questo assieme agli amici, senza fretta in un contesto naturale e rilassante.

Questa disciplina infatti ci insegna a valorizzare la lentezza, categoria spesso svalutata nella nostra società perchè come dice Paulo Coelho il tempo non è qualcosa che corre sempre con lo stesso ritmo. Siamo noi a stabilire il ritmo del tempo. Tutto è lento nella fitoalimurgia: i passi, i gesti, i pensieri durante la ricerca, la pulizia e la cottura delle erbe eppure immersi in questa avvolgente lentezza il tempo vola, passa in fretta. Una frittata, un risotto, una minestra, una misticanza sono piatti semplici ma che richiedono il loro tempo per essere preparati e gustati.

Il libro Piante spontanee alimentari. Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni oltre a ben evidenziare questi



aspetti riporta un buon numero di interviste a testimoni privilegiati, persone anziane che raccontano il loro legame con le diverse erbe, offrono i ricordi di una vita che ci appare molto lontana ma che devono farci riflettere sulle mutevoli condizioni umane. Le interviste sono fatte in un codice misto: italiano e dialetto, varietà che alternano anche i nostri informatori; il dialetto, anche se noi non siamo abituati a leggerlo e facciamo fatica a scriverlo, è parte importante della nostra identità che va conservata e tramandata.

Molto curata è anche la parte storica per la stesura della quale è stata utilizzata una notevole mole di testi antichi per estrarre informazioni interessanti e spesso curiose.

La Fondazione rivolge un sentito grazie agli autori di questo testo per la competenza ma soprattutto per la passione che traspare e che coinvolgerà il lettore.

Il Presidente della Fondazione
**Raimondo Franceschetti
e Di Cola Dott. Giovanni e Famiglie**
Rag. Marco Bonaldo

Adria, novembre 2015

Ringraziamenti

La realizzazione di questo volume non sarebbe stata possibile senza il prezioso contributo di tante persone alle quali va il nostro più vivo ringraziamento.

Innanzitutto i testimoni intervistati per la loro disponibilità e simpatia: Vittorino Antonelli, Camilla Bovo, Bruna (di Conche), Pasquale Bruno, Almerigo Calgarotto (non c'è più), Anna e Armando Dalla Montà, Fausta De Zanche, Maria Magro Rota, Antonio Mazzetti, Dina Michelotto, Ines e Francesco (non c'è più) Panozzo, Gabriella Petracin, Rosalia Sasso, Giovanni Vigolo (non c'è più), Lorenzo Vitalba, Gabriele Zanetti, Lucia Zogno e molti altri, non citati, il cui contributo è stato comunque importante.

Marisa Golo, Claudio Rigato, Marco Bellotto, Pierina Miotto, Graziella Paschetto dell'Azienda Agraria Sperimentale "L. Toniolo" dell'Università degli Studi di Padova, che hanno collaborato alla creazione e gestione del Giardino Fitoalimurgico di Legnaro.

Il Dott. Paolo Zanin, il Dott. Flavio Da Ronch e Roberto Degan del dipartimento DAFNAE rispettivamente per l'aiuto nella progettazione del Giardino Fitoalimurgico, per i suggerimenti botanici e per l'aiuto in serra ed in campo.

Il personale delle biblioteche storiche dell'Università degli Studi di Padova, Centro di Ateneo "Orto Botanico" e "Pinali" e della Biblioteca Statale del Monumento Nazionale dell'Abbazia di S. Giustina.

Il Direttore del Dipartimento DAFNAE per aver dato la disponibilità a consultare alcuni testi antichi di grande valore.

Il Prof. John Basset Trumper del Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università della Calabria, per i consigli e l'aiuto linguistico.

Il Dott. Michele Giannini e il Dott. Franco Tosini per aver ospitato le prove di floating system nel Centro Sperimentale Ortofloricolo Po di Tramontana di Veneto Agricoltura.

Il rag. Marco Bonaldo e Claudio Lorenzi della Fondazione Raimondo Franceschetti e Di Cola Dott. Giovanni e Famiglie per il sincero e convinto sostegno.

Gli Autori

Indice

Presentazione, **III**

Ringraziamenti, **V**

Introduzione, **1**

Fitoalimurgia: storia di una parola, **1**

Scopo del lavoro, **4**

Impostazione del lavoro e area di studio, **4**

Il valore storico delle interviste, **5**

Struttura delle schede, **6**

Note storiche, **9**

Come e dove raccogliere, **13**

Avvertenze, **14**

Il Giardino Fitoalimurgico, **15**

Elenco delle specie trattate

A

Aglione, **25**
(*Allium ursinum* L.)

Agretti, Barba di frate,
Roscani, **29**
(*Salsola soda* L.)

Alkekengi, **34**
(*Physalis alkekengi* L.)

Alliaria, **38**
(*Alliaria petiolata*, Bieb.)
Cavara et Grande)

Amaranto, **41**
(*Amaranthus retroflexus*
L.)

Asparago, **45**
(*Asparagus officinalis* L.)

Asparago selvatico, **51**
(*Asparagus acutifolius* L.)

Aspraggine, **58**
(*Picris echioides* L.)

B

Barba di becco,
Salsefica, **64**
(*Tragopogon porrifolius* L.)
(*Tragopogon pratensis* L.)

Bardana, **70**
(*Arctium lappa* L.)

Borsa del pastore, **76**
(*Capsella bursa-pastoris* L.
Medicus)

C

Cardamine, **81**
(*Cardamine hirsuta* L.)

Carota selvatica, **84**
(*Daucus carota* L.)

Cicoria, Radicchio
selvatico, **90**
(*Cichorium intybus* L.)

Clematide, Vitalba, **99**
(*Clematis vitalba* L.)

E

Edera terrestre, **105**
(*Glechoma hederacea* L.)

Erba stella, Coronopo,
Barba di cappuccino,
109
(*Plantago coronopus* L.)

F

Farinello, **115**
(*Chenopodium album* L.)

Finocchio marino, Erba
di S. Pietro, Cretamo,
Spaccasassi, **120**
(*Crepis vesicaria* L.)

Fragola selvatica, **124**
(*Fragaria vesca* L.)

G

Gelso, **128**
(*Morus alba* L.)

Grespigno, Cicerbita,
133
(*Sonchus oleraceus* L.)

L

Luppolo, **139**
(*Humulus lupulus* L.)

M

Malva, **147**
(*Malva sylvestris* L.)

Margheritina,
Pratolina, **155**
(*Bellis perennis* L.)

Miagro, **160**
(*Calepina irregularis*,
(Asso) Thell.)

O

Ortica, **164**
(*Urtica dioica* L.)

P

Piantaggine, **173**
(*Plantago lanceolata* L.)

Piantaggine, Tirafili,
178
(*Plantago major* L.)

Piattello, **181**
(*Hypochoeris radicata* L.)

Pimpinella, **184**
(*Sanguisorba minor* Scop.)

Porro selvatico, **189**
(*Allium ampeloprasum* L.)

Portulaca, **193**
(*Portulaca oleracea* L.)

Pungitopo, **200**
(*Ruscus aculeatus* L.)

R

Radicchiella, **208**
(*Crepis vesicaria* L.)

Raperonzolo,
Rapònzolo, **213**
(*Campanula rapunculus*
L.)

Robinia, Gaggia, Acacia,
221
(*Robinia pseudoacacia* L.)

Rosolaccio, Papavero,
225
(*Papaver rhoeas* L.)

Rovo, **232**
(*Rubus* sp.pl.)

Rucola, **235**
(*Diplotaxis tenuifolia* (L.)
DC.)

S

Sambuco, **240**
(*Sambucus nigra* L.)

Silene bianca, Strigoli,
247
(*Silene alba* (Miller)
Krause)

Strigoli, **254**
(*Silene vulgaris* (Moench)
Garcke)

T

Tarassaco, Dente di
leone, **266**
(*Taraxacum officinale*
Weber)

Topinambur, **278**
(*Helianthus tuberosus* L.)

V

Viola mammola,
Violetta, **285**
(*Viola odorata* L.)

Glossario, **289**

Bibliografia libri antichi, **295**

Bibliografia linguistica, **296**

Bibliografia recente, **298**

Indice dei nomi scientifici, **303**

Indice dei nomi comuni, **304**

Indice dei nomi dialettali, **305**

schede erbe spontanee



Aglio ursino

Allium ursinum L.

Famiglia: *Liliaceae*.

Nome comune: Aglio ursino.

Nome dialettale: *Ajo piton, Ajo mato*.

Gruppo biologico: Geofita bulbosa (G bulb).

Gruppo eco-fisiologico: Germogliamento primaverile.

Disseminazione: Barocora*.

Distribuzione attuale, ambiente, diffusione:

Specie Eurasiatica in senso stretto, dall'Europa al Giappone. Comune in tutto il territorio, esclusa la Sardegna, fino ad un'altezza di 800-1000 m s.l.m. Pianta caratteristica di boschi e boscaglie fresche, delle radure umide e ombreggiate. Ama i terreni ricchi di sostanza organica e sali minerali.

Aglio ursino in fioritura, potrebbe essere anche una pianta ornamentale.



DESCRIZIONE

Pianta perenne alta 20-40 cm provvista di un bulbo oblunco biancastro, scapo* semicilindrico-trigono. Foglie, generalmente 2 basali, ovali-lanceolate ad apice acuto e base ristretta in un lungo picciolo, lucide, carnosette, lunghe 10-20 cm e larghe 3-6, emananti un forte odore agliaceo.

Infiorescenza terminale ad ombrella* di forma subsferica di 6-20 fiori, chiusa inizialmente da una spata* membranacea, caduca, intera o divisa in 2-3 lobi.

Fiori sono formati da 6 tepali* bianchi lanceolati lunghi circa 1 cm, più lunghi degli stami* e con un peduncolo lungo sino a 2 cm.

Il frutto è una capsula* a tre scomparti che si apre longitudinalmente, liberando piccoli semi nerastri. Ogni pianta produce 30-50 semi.

PARTI USATE

Foglie, fiori, bulbi.

CALENDARIO DI RACCOLTA

Primavera.

PRESENZA SUL MERCATO

Non rilevata nei mercati.

PRINCIPI ATTIVI E PROPRIETÀ

Contiene un olio essenziale composto da solfuro e polisolfuri di vinile, sali organici e tracce di mercaptano. L'aglio ursino gode fama di antielmintico, depurativo, diuretico, stimolante gastrico, antisettico, coleretico*.

ATTENZIONE

Le foglie di aglio ursino, prima della fioritura, possono essere confuse con quelle di *Convallaria majalis*, il mughetto, che è una pianta **TOSSICA**; per non avere dubbi stropicciare le foglie e se profumano di aglio, va tutto bene.

USI ETNOBOTANICI

Uso alimentare

Le foglie tenere, finemente tritate, si utilizzano per insaporire le insalate, le patate lesse o le carni ai ferri; il bulbo si può usare al posto del normale aglio anche per il sapore meno forte. È indicato per zuppe, minestrone e frittate, aggiunto all'ultimo momento. Le infiorescenze ancora in boccio sono adatte come verdura cotta e per la preparazione di sott'aceto.

Uso medicinale

Allo stato fresco, i cataplasmi* leniscono ascessi e foruncoli.

Infuso diuretico e depurativo

Prendere 3 g di pianta fresca e fare un infuso in 100 ml di acqua. Assumere 2-3 tazzine al giorno. Viene utilizzato, inoltre, dalla moderna industria chimica per la preparazione di sostanze repellenti e disinfettanti.

NOTE STORICHE

Testimonianza del 1958 ad Arquà Petrarca-Colli Euganei (Virginia 57 anni, contadina) raccolta da **Todaro-Viaro** (2006) ...*Co' sta erba se infumegava le camare, le stale, le bestie. La se rancuraa solo de note co' la luna, co la man dreta, da mi solo, atorno a la festa de San Piero, disendo, da par mi, el miserere...* «Con quest'erba si affumicavano le camere, le stalle, gli animali. Si



Foglie di aglio ursino al giusto stadio per la raccolta.

raccoglieva solo nelle notti di luna, con la mano destra, da soli, nei giorni vicini alla festa di S. Pietro, recitando il miserere».

Una pratica semi-pagana per la disinfestazione dei locali degli uomini e degli animali.

RICETTE

Salsina da spalmare sui crostini

Aromatizzare 150 g di focchi di latte con 2 bulbi e 1 foglia di aglio ursino finemente tritati.

Frittata di aglio ursino

INGREDIENTI: 4 uova, 50 ml di panna, 2 cucchiaini di sherry, 1 presa di sale marino alle erbe, 4 manciate di foglie di aglio ursino, 1 cucchiaino di olio.

PREPARAZIONE: in una grande scodella mescolare gli ingredienti con la frusta. Tagliare a fette di 1 cm le foglie di aglio ursino, unire e rigirare bene affinché tutte le foglie siano ricoperte di uovo. Versare l'olio in una padella antiaderente già calda e poi aggiungere gli ingredienti mescolati e coprire con un coperchio piatto; cuocere a fuoco dolce; quando l'uovo si sarà rappreso girare la frittata con l'aiuto del coperchio, versando ancora un filo d'olio nella padella. Servite tiepida o fredda.

VARIANTI: arricchire con 3-4 patate cotte, tagliate o grattugiate e/o pancetta affumicata a cubetti; oppure riso, miglio o altro cereale cotto. Indicata anche l'aggiunta di formaggio.

NOTE LINGUISTICHE

Il nome del genere *Allium* è una variante del latino classico *Alium* e trova continuatori in tutte le lingue e dialetti romanzi.

Il nome *ursinum* significa degli orsi e fa forse riferimento agli ambienti boschivi su cui cresce, oppure sulla base di alcune credenze popolari potrebbe derivare proprio dalle abitudini degli orsi, che dopo il letargo invernale, sarebbe-

ro ghiotti dell'aglio ursino, col quale depurano l'organismo rimasto a lungo fermo.

Questa credenza, legata all'effetto depurativo dell'aglio è nota anche nel Vicentino (Valle del Chiampo e Val Leogra) dove l'aglio ursino è chiamato *àjo de can*, letteralmente 'aglio di cane' e si pensa che fosse mangiato dai cani proprio per depurarsi. Si passa dunque dagli 'orsi' ai 'cani', ma senza intaccare le virtù benefiche dell'aglio.

TESTIMONIANZE

Lorenzo Vitalba
Teolo (PD)

Sergio Chiesa
Bertipaglia (PD)

Lorenzo Vitalba | Teolo (PD) |

E questo qua xé l'ajo piton che ghe disiimo noaltri. Il problema dell'ajo piton par noaltri gera da non fargheo magnar ae vache, bisognava conoserlo per non farlo mangiare ae vache, perché se e vache e magnava questo qua, el latte saveva da ajo e a nasea butà via tuto quanto, el latarolo proprio no lo voeva. Se usa sia e foie e sia la patatina soto, la patatina soto pari pari a l'ajo che la ga el stesso gusto ecco e le foie de sora le usaimo tajà e fate saltare na s-ciantinea per fare le frittaie. Noialtri lo ghemmo usà coto, sempre coto, crudo cossì no.

TRADUZIONE

Questo è l'*ajo piton*, come noi lo chiamiamo. Il problema legato a questa pianta era di non farlo mangiare alle vacche altrimenti il loro latte avrebbe avuto il sapore di aglio e quindi sarebbe stato buttato via, perché il lattaiolo proprio non lo voleva. Noi lo usiamo tagliato e fatto saltare un po' in padella, vede qui sotto c'è la patatina che si usa come se fosse aglio [quello coltivato], ha lo stesso gusto e le foglie le usiamo tagliate e fatte saltare per fare le frittate. L'abbiamo usato sempre cotto, crudo no.

Sergio Chiesa | Bertipaglia (PD) |

Ex Curatore dell'Erbario dell'Orto Botanico di Padova ha collezionato negli anni '70 campioni d'erbario con le specie alimurgiche suddivise in base al loro utilizzo [insalate, tè, ...].



Campione con l'aglio ursino.

NOTIZIE PER L'IMPIANTO NEL GIARDINO FITOALIMURGICO

Raccogliere i semi a giugno e seminarli a fine estate su terreno ricco di sostanza organica in una zona ombreggiata. In alternativa quando si

vedono a primavera nei boschi le prime foglie, prelevare le piante con l'aiuto di un badile facendo attenzione a non rompere i bulbi e trapiantare. Una volta insediata, la pianta si propaga da sola lasciandola andare a seme.



Raccolta del seme di aglio ursino nel Giardino Fitoalimurgico di Legnaro (PD).



La capsula* con i semi.

Margheritina, Pratolina

Bellis perennis L.

Famiglia: *Asteraceae*.

Nome comune: Margheritina, Pratolina.

Nome dialettale: *Margheritine, Pratoina*.

Gruppo biologico: Emicriptofita rosulata (H ros).

Gruppo eco-fisiologico: Primaverale.

Disseminazione: Barocora*.

Distribuzione attuale, ambiente, diffusione:

Specie Europeo-Caucasica divenuta Circumboreale. Comune in tutto il territorio nazionale fino ai 2000 m slm. Tipica specie di prato, ma rinvenibile anche in altri ambienti come incolti, pascoli, luoghi calpestati, generalmente sinantropica*.

Margheritine in un prato.



DESCRIZIONE

Pianta erbacea perenne rizomatosa* con fusti semplici, affilli*, pubescenti alti 10-15 cm; radice fascicolata, breve, carnosa.

Foglie spatolate* tutte in rosetta (14-16 x 35-40 mm) bruscamente ristrette in picciolo alato*, dentellate o crenulate*, raramente intere a 1(3) nervi. Capolino* unico apicale (diametro 2 cm); fiori del raggio ligulati* bianchi o arrossati di sotto (1-1,7 x 8-9 mm); fiori del disco tubulosi* gialli (1,5-1,7 mm); i frutti sono acheni* (1,5 mm) privi di pappo*.

Fiorisce da gennaio a dicembre con una pausa estiva.

PARTI USATE

Le foglie della rosetta basale, i boccioli, il fiore.

CALENDARIO DI RACCOLTA

Primavera.

PRESENZA SUL MERCATO

Non riscontrata.



Rosetta basale.



Rosetta basale, le foglie possono avere il margine dentellato.



Misticanza con margheritine, fiori di trifoglio, samare di olmo, foglioline di erba stella, di silene bianca, di pimpinella, di primula, di finocchio e di radicchio.

PRINCIPI ATTIVI E PROPRIETÀ

Nelle foglie e nei fiori delle margheritine sono contenuti principi amari, tannini e una saponina. Per le proprietà espettoranti, sudorifere e depurative veniva utilizzata per curare affezioni dei bronchi e della gola, inoltre si dimostrava un efficace rimedio nei casi di infiammazioni intestinali e come blando lassativo. Nell'antichità venivano utilizzate le foglie fresche anche sotto forma di unguento come cicatrizzanti per guarire malattie della pelle e delle mucose.

USI ETNOBOTANICI

Uso alimentare

Vengono raccolte le foglie più interne della rosetta basale, più tenere e croccanti e di preferenza da piante con pochi fiori, si utilizzano crude in insalata insieme ad altre erbe come il taras-



Boccioli raccolti per essere preparati come capperi.

saco, il grespigno, il papavero, le silene, *etc.* Con i fiori si abbelliscono le insalate o le vellutate.

RICETTE

Minestra di pratoline

INGREDIENTI: 50 g di scalogno tritato, 100 g di radice di prezzemolo a cubetti (o sedano rapa), 150 g di patate a cubetti, 20 g di burro, 1 l d'acqua, tre foglie di alloro, un dado vegetale, 200 ml di panna, tre cucchiaini di sherry, 3-4 manciate di capolini di pratoline.

PREPARAZIONE: fondere in una casseruola il burro e rosolare le verdure a fuoco medio per una decina di minuti, aggiungere l'acqua, le foglie di alloro e il dado e cuocere per altri dieci minuti. Togliere le foglie di alloro, frullare tutto con il mixer e rimettere sul fuoco. Tritare grossolanamente le pratoline e aggiungerle assieme alla panna e allo sherry, cuocere per altri cinque minuti. Servire decorando ogni piatto con pratoline.

Nella preparazione delle paste fatte in casa (lasagne, etc.) le foglie si possono sbollentare, ridurre in purea e aggiungere ben strizzate all'impasto che in questo modo acquisterà un color verde tenue.

I boccioli si possono preparare sott'aceto o sott'olio con lo stesso metodo usato per i boccioli del tarassaco (vedi pag. 269).

Usi medicinali

Per uso esterno come *astringente e lenitivo* della pelle e delle mucose irritate: utilizzare la polpa pestata dei fiori e delle foglioline applicata con una garza sulle zone interessate, oppure fare un infuso di foglie e fiori (5 g in 100 ml di acqua) e utilizzarlo per sciacqui, gargarismi o compresse imbevute sulla pelle irritata.

Giochi infantili

Fin dall'antichità le pratoline venivano impiegate per confezionare ghirlande che abbellivano le acconciature delle dame, ancora adesso i bambini infilano i capolini per creare coroncine o braccialettini con cui giocare.

NOTE STORICHE

Il **Matthioli** (prima metà del '500) descrive tre specie di *Bellis* di cui illustra l'uso ornamentale: ...*Tutte* (alludendo alle tre specie menzionate)

a questi tempi si mettono nelle ghirlande; perciocché per essere i lor picciuoli arrendevoli atti a colligarsi insieme, per essere i fiori molto vaghi all'occhio, pare che sieno a questo effetto solo creati dalla natura...

Della *Bellide* (*Bellis perennis*) **Castore Durante** nel suo *Erbario Nuovo* del 1585 conferma le proprietà depurative, lassative e cicatrizzanti di questa pianta: ...*L'erba mangiata in insalata con aceto, olio e sale, muove il corpo... Le foglie masticate sanano le pustole ulcerate della bocca e della lingua. L'erba fresca mangiata cotta nel brodo delle carni mollifica il corpo stitico...*

NOTE LINGUISTICHE

Bellis deriva dal lat. *bellis*, *-idis*, e già Plinio (26, 26) designa la margheritina; *perennis* 'che dura tutto l'anno'.

Anche in Veneto il nome più diffuso è 'margherita', noto con le varianti dialettali: *malgarite*, *margaréte* e con i diminutivi: *malgaretèle*, *malgaretèe* (AIS II, 638), inoltre nel feltrino sono chiamate: *pensierini* e a Belluno: *pensieri*, nome rifatto su quello della *Viola tricolor* e spiegabile probabilmente dall'uso di sfogliarne i petali per trarre auspici. Sono infatti note le formule popolari che ricorrono per presagire i sentimenti amorosi quando togliendo uno dopo l'altro i petali del fiore si dice: *m'ama, non m'ama* o se si vuole conoscere il posto che si occuperà nell'Al-



Coroncina ottenuta infilando le margheritine con ago e filo.

dilà, si alternano: *paradiso, purgatorio, inferno*, fino a che, sfogliata tutta la corolla rimane l'ultimo petalo che darà il responso significativo. In realtà questo aspetto ludico che è presente nei giochi infantili, potrebbe essere un relitto di credenze magico-religiose, oggi non più riconoscibili.

In alcune località del Trevigiano (Altivole) e a Fratta Polesine (RO) prevale il nome *sopéte* o *supéte* che è connesso al verbo *zupà* 'succhiare', perché le corolle hanno alla base un umore dolciastro che viene succhiato dai bambini (FPF 1982: 277).

TESTIMONIANZE

Lorenzo Vitalba
Teolo (PD)

Lorenzo Vitalba | Teolo (PD) |

Questa la chiamemo pratoina, no xé che ghe sia tanti altri nomi par 'sta pianta qua.

○ (indicando le margherite) E queste come le mangiate?

Va raccolta la foieta quando che la xé fresca, e la magnemo in insalata cruda, no ghemo altre funsion.

○ Usate anche altre parti come fiore o bocciolo?

No, no, ghe xé qualcuno chel' fa el bocciolo... ma da noialtri, a casa nostra, magnemo solo la rosetta e basta.

TRADUZIONE

Questa la chiamiamo pratolina, non ci sono tanti altri nomi per questa pianta.

○ (Indicando le margherite) E queste come le mangiate?

Si raccoglie la fogliolina quando è fresca e la mangiamo cruda in insalata, non abbiamo altri modi di consumarla.

○ Usate anche altre parti come fiore o bocciolo?

No, no, c'è qualcuno che utilizza il bocciolo... ma da noi, a casa nostra, mangiamo solo la rosetta e basta.

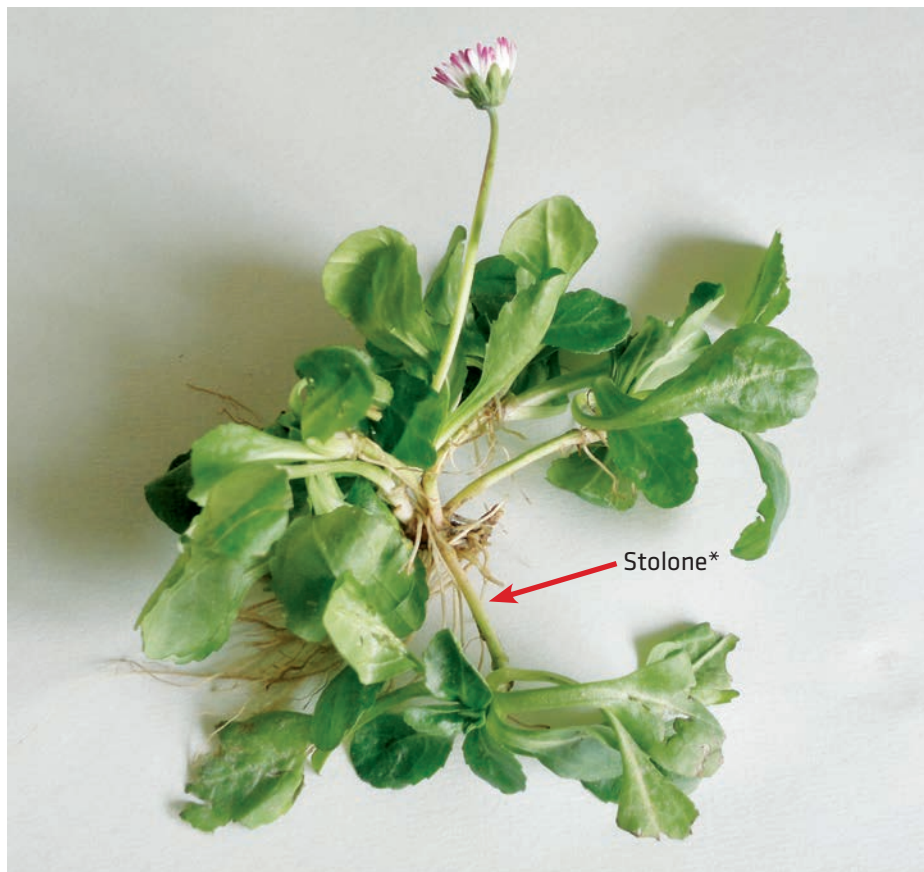


Lorenzo mostra le foglie di margheritina usate per le misticanze.

NOTIZIE PER L'IMPIANTO NEL GIARDINO FITOALIMURGICO

L'impianto è molto semplice, sempre non sia già presente nel giardino, basta prelevare qual-

che pianta con le radici e gli stoloni*, posizionarla dove si desidera dando acqua per le prime settimane, la pianta poi diventerà autonoma e si riprodurrà facilmente da sola.



Una pianta di
margheritina raccolta
per essere trapiantata.

CLICCA QUI PER ACQUISTARE IL LIBRO ONLINE

ACQUISTA ONLINE

**CLICCA QUI PER SCOPRIRE TUTTI I LIBRI
DEL CATALOGO EDAGRICOLE**

CATALOGO GENERALE

CLICCA QUI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

INFO