

LE PIANTE ERBACEE SPONTANEE NEGLI AMBIENTI URBANI

A cura di Giovanni Segneri

Nel trattare le piante erbacee che crescono in ambiente stradale qualche volta ho ricordato che a Roma i cigli o cordoli di molte strade sono di travertino. Questa pietra, a struttura vacuolare (molto porosa), di colore bianco, bianco-avorio, talvolta con venature più scure, è molto utilizzata in edilizia, in particolare a Roma sin dai tempi della sua fondazione. È una pietra rustica, si comporta molto bene, sia se esposta a temperature molto calde che fredde, anche sotto lo zero (materiale antigelivo). Oltre a possedere caratteristiche di taglio, sagomatura, fisico-meccaniche molto valide, ha un aspetto superficiale tipico e di gradevole effetto. Il bianco, dai toni caldi e luminosi, costituisce la splendida visione che in giorni tersi offre in ambienti di cava. I vari toni di colore, il tipo di grana sono frutto della qualità e della quantità di acqua che ha contribuito alla sua formazione. Tuttora, in alcune cave, sgorga acqua sulfurea di colore azzurrino pallido, dando l'impressione che la pietra non sia altro che quel fiume solidificato. I migliori travertini provengono dalle cave che si trovano nella pianura di Tivoli, situate nel bacino estrattivo delle "Acque Albule", dove non molto lontano scorre il fiume Aniene. In epoca romana il fiume ha rappresentato la via naturale per il trasporto dei blocchi nella città, soprattutto nei periodi di piena. Da queste cave proviene il travertino che fu utilizzato per la costruzione del Colosseo ed, in epoca più recente, quello usato dal Bernini per realizzare il colonnato della Basilica di S. Pietro. Il travertino si è prestato e si presta tuttora ad interpretare qualsiasi periodo artistico. Da Augusto in poi si intensificò la sua utilizzazione e nel tempo divenne un materiale caratteristico, tipico, un vero simbolo della città. Questa pietra, poco nobile, rappresenta uno degli elementi che uniscono la funzionalità al gusto estetico e contribuisce validamente, insieme ad altre componenti, a dare spessore al decoro cittadino.

Il decoro di una città, l'efficienza dei servizi, la purezza dell'aria rappresentano alcuni degli indicatori di vivibilità, di qualità della vita dei cittadini. Oggi gli argomenti di tipo ecologico sono diventati molto attuali, sempre più frequentemente si parla di sostenibilità e di biodiversità. L'uomo da sempre ha interagito con il territorio, da questo ha preso le risorse che gli sono servite e, in tempi più moderni, vi ha riversato fiumi di rifiuti. Non si è mai posto il problema delle conseguenze delle sue azioni, oggi sono sotto gli occhi di tutti i danni provocati. Spesso con i suoi comportamenti ha interferito col procedere naturale delle cose, creando squilibri che oggi sono giudicati la causa principale di effetti dannosi per la biodiversità e per l'uomo stesso. Sempre più frequentemente queste tematiche sono portate all'attenzione dell'opinione pubblica, non solo per informare ma per educare, sensibilizzare la coscienza delle persone. Creare una coscienza etica collettiva è condizione necessaria per porre le basi dell'auspicato cambiamento. Oggi è necessario passare dalla sterile denuncia alle azioni concrete per recuperare il giusto equilibrio tra sviluppo e tutela della natura. Non è più possibile rinviare, l'uomo deve intraprendere questa strada con sollecitudine, sempre più frequentemente si verificano disastri e calamità con ingenti danni alle persone ed alle cose. Vi sono altri temi o indicatori molto importanti che spesso passano ancora sotto silenzio ma non sono per questo meno importanti, e, non a caso, ho fatto cenno prima alla biodiversità. Questa è una ricchezza per l'uomo e, direi, anche una garanzia di prosperità per il suo futuro. Le sfide che il cambiamento responsabile pone non sono semplici, cambiare stili di vita, la gestione dei rifiuti, sostituire le vecchie ed inquinanti fonti di energia con nuove, meno inquinanti, non sarà facile. Il senso di responsabilità deve poter coniugare il mantenimento dei bisogni attuali delle popolazioni senza compromettere quelli delle generazioni future.

Il benessere sociale, sia a livello individuale che collettivo, e la qualità dell'ambiente sono tematiche strettamente interconnesse. Il concetto di sostenibilità ambientale è abbastanza recente, è circa un trentennio che è stato posto all'attenzione collettiva, ciononostante è diventato un tema attuale, avvertito dalla comunità come una esigenza forte. Questo concetto ha fatto il suo ingresso anche nella gestione del verde territoriale ed ornamentale, abbattere i costi di impianto e di manutenzione del verde pubblico è diventata una necessità. Nel passato assumevano

valore ornamentale la regolarità delle forme, la loro simmetria, l'aspetto pulito e raffinato o monumentale dell'insieme, l'uso di piante esotiche. Oggi si tende ad esaltare gli aspetti naturali, cercare di creare ammirazione e stupore per un ambiente capace di autosostenersi. Molti progettisti, architetti, promuovono l'uso di piante spontanee come pratica di verde sostenibile o come mezzo per la conservazione della natura, particolare attenzione è posta alla scelta delle piante da mettere a dimora. Vengono valutate con cura anche le operazioni d'impianto, la semplicità di manutenzione, la minore necessità di acqua per irrigazione. I vantaggi che si ottengono ricorrendo alle piante spontanee sono diversi, soprattutto in un ambiente mediterraneo caratterizzato in estate da lunghi periodi di soleggiamento e di assenza di acqua piovana. Le piante autoctone sono più resistenti alle malattie, non abbisognano di concimazioni aggiuntive, necessitano di minori quantitativi di acqua per la loro elevata efficienza nell'uso di questa risorsa. Inoltre, l'impatto ambientale è minore, l'effetto estetico viene raggiunto in tempi brevi per la elevata adattabilità ambientale in quanto sono evolute nello stesso ambiente. L'impiego di piante erbacee spontanee negli spazi a verde è purtroppo ancora troppo limitato nel nostro paese. Manca una coscienza ambientale matura e diffusa, capace di apprezzare l'uso di questa tecnica innovativa. La mancanza di richiesta da parte del mercato consumistico non stimola le aziende del settore floro-vivaistico ad impegnarsi per proporre piante erbacee autoctone selezionate. Se vogliamo trovare un limite in questa nuova tecnica, potremmo individuarlo nel periodo di fioritura concentrato in un ristretto periodo temporale dell'anno. Alcune esperienze condotte, soprattutto nel centro Italia, hanno dimostrato che è possibile accrescere il valore ornamentale delle piante autoctone, ricorrendo all'uso di piante esotiche non invasive. Queste piante provenienti da zone extraeuropee a clima mediterraneo (California, Sud Africa, ecc.) mostrano un elevato grado di adattabilità, medesime esigenze colturali, ma mostrano il grande vantaggio di fiorire verso la fine dell'estate, quando la maggior parte delle nostre piante produce semi.

Chissà se mai sarà possibile vedere negli spazi pubblici a verde o nei giardini privati qualcuna delle piante erbacee che ho descritte nella rubrica botanica. Mi vengono alla mente il verbasco (*Verbascum sinuatum* L.), l'enula bacici [*Dittrichia viscosa* (L.) W. Greuter], la carota selvatica (*Daucus carota* L.), la linaiola (*Linaria vulgaris* Mill.), il boccione maggiore [*Urospermum dalechampii* (L.) F.W. Schmidt], la barba di becco violetta (*Tragopogon porrifolius* L.). Queste piante, osservate al momento della fioritura negli ambienti naturali, offrono un colpo d'occhio spettacolare, tentare di riprodurlo nelle nostre città non sarebbe un esercizio vano. La carota selvatica colora uniformemente di bianco i prati, la linaiola ed il verbasco s'impongono per il colore giallo dei fiori, la barba di becco violetta è attraente dal momento che precede la fioritura fino al momento della produzione di semi, la ricca fioritura del boccione maggiore risalta con facilità fra le altre piante erbacee. Inoltre, possiamo considerare complementari i periodi di fioritura. Il boccione maggiore e la barba di becco violetta iniziano a fiorire dalla fine della primavera, la linaiola e l'enula bacici iniziano verso la fine dell'estate per proseguire a tutto novembre, il verbasco e la carota fioriscono nel periodo di mezzo, come un ponte fra i due periodi di fioritura estremi.

È proprio nell'ambiente cittadino, a bordo strada, negli angoli dei muri che troviamo molte piante interessanti, che sono spesso legate a queste pietre famose per le costruzioni romane: il travertino, il tufo rosso e il peperino, un tipico tufo grigio con cristalli neri, da cui il nome. A seguire trovate la descrizione di alcuni di questi ritrovamenti, che riguardano piante tra le più comuni, crescenti in ambienti urbani. Esse sono: *Galinsoga parviflora*, *Hypericum perforatum*, *Oxalis corniculata*, *Papaver rhoeas* e *Urtica membranacea*.

Galinsoga parviflora Cav., conosciuta come "Galinsoga comune", è una pianta erbacea annuale con asse fiorale allungato, spesso privo di foglie, che supera la stagione avversa per mezzo dei semi. Secondo la classificazione biologica viene classificata come Terofita scaposa con sigla T scap. Possiede una radice fascicolata, fusti eretti, ramosi, striati, la parte alta e priva di peli o con peli sparsi, appressati, può raggiungere l'altezza massima di 50 cm.

Foglie: con lamina intera, lunga fino a 5 cm, ovato-lanceolate, margine grossolanamente dentato, apice acuminato, picciolo lungo 2 cm circa, inserzione opposta.

Infiorescenza: costituita da piccoli capolini di circa 7 mm di diametro, portati su brevi peduncoli, l'involucro è di forma emisferica con squame disposte ad embrice.

Fiori: di due tipi, quelli esterni con ligula tridentata di colore bianco, disposti su un'unica fila, quelli interni tubulosi di colore giallo-arancio. Fiorisce da maggio sino a dicembre.

Frutti: sono acheni pelosi provvisti di pappo persistente, bianco, semi piccoli e leggeri.

Commestibilità: specie commestibile officinale.

Habitat: pianta infestante perché predilige campi coltivati e vigneti, può colonizzare anche suoli abbandonati o incolti. Il terreno può essere, sia calcareo che siliceo con pH acido, dal piano fino a 1.500 m di altezza.

Distribuzione: pianta comune in Europa, non segnalata dalla Spagna e dalla Grecia, presente in quasi tutte le regioni italiane con esclusione della Puglia.

La "Galinsoga comune" è una pianta originaria del Sud America, da noi ormai naturalizzata e ben adattata, tanto da diventare infestante, appartiene alla famiglia *Asteraceae* Bercht. & J. Presl, genere *Galinsoga* Ruiz & Pav. Non è difficile trovarla in ambienti antropizzati (specie sinantropa), anche fra le crepe dei marciapiedi, purché sia presente una umidità costante del suolo, ovunque presente nel territorio romano. In cucina si utilizzano le cime e le foglie tenere, meglio se raccolte in primavera, per insalate crude o bollite e miste ad altre erbe spontanee. Della pianta si mangiano foglie, steli e fiori, spesso viene essiccata, macinata in polvere per aromatizzare zuppe. La "Galinsoga comune" sembra originaria del Perù, in Colombia viene usata come pianta aromatica nella zuppa Ajiaco, piatto particolarmente popolare in questo paese. Soprattutto nella capitale Bogotá, dove è considerata una tradizione culturale, la zuppa è molto ricercata ed apprezzata. Si tratta di un piatto a base di pollo, di tre diversi tipi di patate e pannocchie di mais, il tutto aromatizzato con foglie di "Guasca", nome comune locale per indicare la "Galinsoga comune".

***Hypericum perforatum* L.**, conosciuta comunemente come "Erba di S. Giovanni", è una pianta erbacea perennante per mezzo di gemme poste a livello del terreno, asse florale allungato spesso privo di foglie. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Emicriptofite scapose con sigla H scap. Possiede un fusto prostrato alla base, privo di foglie (afillo), brunastro, legnoso, rami fioriferi eretti, glabri, con due strisce laterali a rilievo che lo fanno apparire appiattito, ramificato in alto, può raggiungere 70 cm di altezza.

Foglie: opposte, brevemente peduncolate, lanceolate, tipicamente cosparsa di vescichette oleose (ghiandole) che contengono le tannine che fanno apparire bucherellate, al margine sono visibili dei radi puntini neri (ghiandole).

Infiorescenza: costituita da corimbi apicali (un tipo di ombrella con fiori posti allo stesso livello) con più fiori (multiflori).

Fiori: con 5 sepali giallo-oro, interi, sottili, lunghi, acuti (lesiniformi), con ghiandole nere al margine e 5 petali di forma ovale, dentellati al margine, con ghiandole scure al bordo, spesso asimmetrici. Fioritura (antesi) da maggio a settembre, talvolta fino dicembre.

Frutti: capsule triloculari, setticide (si aprono completamente longitudinalmente), rossastre, da ovoidi a subconiche. Semi rossi o rosso molto scuro, da cilindrici ad ellittici, talvolta ricurvi, superficie reticolata; non più lunghi di 1 mm.

Commestibilità: pianta officinale.

Habitat: distribuita in tutte le zone del globo, predilige prati aridi, incolti, luoghi erbosi o sassosi, margini di strade, comunque ambienti aperti e luminosi, dal piano fino a 1.600 m di altezza.

Distribuzione: originaria dell'Asia orientale è naturalizzata nell'area mediterranea europea.



Galinsoga parviflora

Foto di Giovanni Segneri



Hypericum perforatum, cresciuta nell'angolo di uno scalino di travertino.

Foto di Giovanni Segneri

Questa specie è conosciuta con molti nomi comuni, come: “Erba di S. Giovanni”, “Iperico”, “Erba dall’olio rosso”, “Pilatro”, “Scacciadiavoli”, ecc. Nel tempo si è diffusa un po’ ovunque, in Italia è presente in tutte le regioni, nella città di Roma è ubiquitaria. Si riconosce per le due strisce a rilievo presenti sui rami fioriferi, ma soprattutto per i puntini neri presenti sulle foglie ed, in maggior misura, sui fiori. Inoltre, le foglie osservate in controtuce appaiono bucherellate per effetto di ghiandole oleose traslucide presenti sulla pagina fogliare, da questo effetto deriva il nome di specie. Secondo la classificazione tradizionale fino agli anni '70 dello scorso secolo veniva inquadrata nella famiglia *Guttiferae* Juss. (oggi *nomen conservandum*), successivamente ed, in tempi più recenti, alla famiglia *Clusiaceae* Lindl. Oggi, secondo la sistematica filogenetica più aggiornata (APG), è inquadrata nella famiglia delle *Hypericaceae* Juss., genere *Hypericum* L. A questo genere appartengono entità con fiori giallo intenso o ramati, con 4-5 petali, numerosissimi stami ed un solo pistillo. Diverse piante sono ornamentali, molto conosciute sono *Hypericum kalmianum* L., fra le prime piante di iperico ad essere introdotte in Europa, e *Hypericum calycinum* L., con fiori più grandi, di un giallo intenso. L'uomo ha imparato a riconoscere questa pianta fin dall'antichità, si trovano riscontri già presso i Sumeri, gli Egizi, poi successivamente fra i Greci ed i Romani. Probabilmente attratto dalle foglie, che presentano il caratteristico aspetto bucherellato, e dai fiori, che se stropicciati con la mano lasciano fuoriuscire un lattice che colora di rosso le dita. Nel tempo sono nate molte leggende, una di queste riteneva che la pianta potesse proteggere dai fulmini e più in generale dai diavoli, da qui il nome popolare di “Scacciadiavoli”. Esistono altre ipotesi per spiegare l’origine popolare del termine scacciadiavoli o di “Cacciadiavoli”, fra le tante, mi piace ricordare la seguente: i fantasmi e gli spiriti maligni non potevano sopportarne l’odore per cui fuggivano alla sua vista. La pianta possiede indubbiamente diverse proprietà officinali che l’uomo ha scoperto e imparato ad apprezzare nel corso dei secoli. Nella medicina tradizionale popolare viene usato l’olio di iperico per curare le scottature, ridurre le infiammazioni e cicatrizzare le ferite. Nella cosmetica l’olio o la crema vengono utilizzati anche come doposole per lenire la pelle arrossata da una lunga esposizione solare. Quest’olio si ricava mettendo a macerare i fiori della pianta in olio d’oliva o di semi per 60 giorni circa; all’olio di iperico può essere aggiunta la cera di api per avere una crema molto spalmabile.

Di questa specie è noto l’uso per curare anche disturbi, come ansia e depressione; studi recenti hanno dimostrato anche una certa efficacia per curare il cancro, malattie virali e batteriche. La pianta sembra essere una specie miracolosa, si apprezzano gli effetti benefici, soprattutto, perché di origine naturale, e si è portati a trascurare gli eventuali effetti collaterali. L’ipericina, una sostanza contenuta dalla pianta, può provocare reazioni allergiche. Per quanto attiene gli effetti collaterali occorre tenere presente che queste sostanze di origine naturale e utilizzate in erboristeria non sono testate scientificamente con la stessa rigorosità alla quale sono sottoposte le sostanze utilizzate dalla medicina ufficiale. È opportuno sottolineare che le notizie di carattere sanitario, qui riportate, vengono trattate solo a livello informativo, non devono costituire piano terapeutico per nessuno. Si sconsiglia vivamente qualsiasi uso del fai da te, i risultati ottenuti non potrebbero essere quelli attesi o addirittura negativi. Pertanto, l’assunzione di iperico, se necessaria ed utile, deve avvenire solo sotto stretto e qualificato controllo medico.

Oxalis corniculata L. conosciuta col nome corrente di “Acetosella dei campi” o di “Acetosella cornicolata”, è una pianta erbacea che supera la stagione avversa per mezzo di gemme poste a livello del terreno e fusti striscianti, Secondo la classificazione biologica è una Emicriptofita reptante con sigla H rept. Viene inquadrata anche fra le Camefite reptanti per le gemme perennanti situate a non più di 20 cm dal suolo e portamento strisciante, con sigla Ch rept. Possiede una radice a fittone, fusti generalmente privi di pelosità, ascendenti o striscianti che mettono radici ai nodi, stoloni assenti.

Foglie: trifoliate, la singola fogliolina è bilobata all'apice, colore verde, talvolta tinta di *bruno-violaceo*, provviste di picciolo.

Infiorescenza: pedunculata, pubescente, con 2-7 fiori, calice con 5 sepali lanceolati-lineari, corolla con 5 petali, liberi, gialli, talvolta striati di rosso verso la base, oblungo-ovati, lunghi 5-7 mm. Fioritura da aprile sino ad ottobre.

Frutti: capsule a sezione pentagonale, irsute, si aprono con fenditure longitudinali, con 5 cavità (loculi) che contengono semi ellissoidali, bruno-rossastri, scanalati trasversalmente, *privi di linee bianche*.

Commestibilità: specie commestibile, ma con moderazione.

Habitat: condivide l'areale della vite, dal piano fino ad 800 m di altezza. Predilige i luoghi antropizzati, orti, giardini, campi coltivati, crepe dei muri o dei marciapiedi.

Distribuzione: pianta presente in quasi tutte le zone del mondo.

Questa piccola pianta perenne appartiene alla famiglia *Oxalidaceae* R. Br., che comprende piante erbacee, spesso provviste di rizomi o tuberi, arbusti e piccoli alberi distribuiti nelle regioni temperate e tropicali. In Italia, nella flora spontanea è rappresentato solo il genere *Oxalis* L. La "Acetosella dei campi" si distingue dalle altre specie con fiore giallo per avere i fusti striscianti e *radicanti ai nodi, mancanza di stoloni sotterranei*, fusti quasi del tutto glabri, *semi con 6-8 creste trasversali prive di linee bianche*. È una pianta commestibile dal sapore gradevolmente acidulo, le foglie possono essere utilizzate crude in insalata, i fiori per guarnire pietanze. A causa dell'alto contenuto di ossalati deve essere usata con oculatezza, senza mai eccedere nella quantità. Un uso eccessivo può provocare disturbi renali e digestivi, coloro che sono sofferenti di artrosi, reumatismi, dovrebbero evitarne l'uso.

***Papaver rhoeas* L.**, conosciuta con il nome popolare di "Papavero comune" o "Rosolaccio", è una pianta erbacea annuale, asse florale allungato e frequentemente privo di foglie, secondo la classificazione biologica è una Terofita scaposa con sigla T scap, supera la stagione avversa allo stato di seme. Pianta con radice a fittone, bianca, con fusti eretti, ricoperti di lunghi peli, può raggiungere un'altezza di 80 cm. Alla rottura emette un lattice bianco, acre.

Foglie: verdi, pelose, quelle basali in rosetta sono profondamente lobate (pennatopartite), margine dentato, apice acuto, base picciolata, quelle cauline sono sessili.

Fiori: solitari, circa 7 cm di diametro, portati da lunghi peduncoli, il calice è provvisto di due sepali pelosi, caduchi, la corolla ha 4 petali rosso vivo, con una macchia nera alla base. I boccioli, di colore verde, sono tipicamente penduli prima della fioritura. Fioritura (antesi) da aprile fino ad ottobre.

Frutti: capsule ovali prive di peli, sormontate da uno stigma piatto, semi numerosi, piccoli, reticolati, reniformi, grigiastri, rimangono vitali nel terreno per moltissimi anni.

Commestibilità: specie commestibile officinale.

Habitat: pianta con areale mediterraneo, condivide lo stesso habitat della vite, si può incontrare sia nel piano che in quota. È una pianta (sinantropica) che si è adattata a vivere in ambienti antropizzati (modificati dall'uomo), presente nei campi coltivati, bordi di strade, lungo le massicciate ferroviarie.

Distribuzione: largamente distribuita nei climi temperati

Il "Rosolaccio" è una pianta annuale, commestibile, sia cruda che cotta. Le giovani foglie delle rosette basali tagliate a fette sottili possono essere consumate crude in insalata frammiste ad altre erbe spontanee. Forse cotta dà il meglio di sé, ripassata in padella o per fare torte salate, sempre mista con altre specie spontanee.

Il papavero comune è largamente distribuito, come detto, nei climi temperati, la sua presenza nei campi e nei giardini è vista con fastidio tanto da essere considerata una pianta infestante, una malerba da estirpare prima che maturino i semi. Eppure, cosa dire dei prati di papaveri rossi che ti attraggono all'istante appena li vedi. Esercitano su di noi un richiamo irresistibile, colpiscono la mente e l'animo, molti pittori hanno cercato di cogliere la brillantezza del colore, la sensazione di stupore che si prova davanti ad un campo fiorito. In tempi più moderni il fiore ha stimolato la fantasia di diversi parolieri e viene talvolta citato in qualche canzone.

La pianta è stata protagonista di molte leggende, una di queste ci porta all'antica Roma.

Si narra che Sesto, figlio di Tarquinio, Re di Roma, chiese consiglio al padre su come ottenere una sicura vittoria. A questa richiesta il padre non rispose con le parole, ma passeggiando nel giardino di casa recise i fiori (o teste) di alcuni papaveri più alti. Sesto comprese il reale senso di quel gesto. Da qui si è anche diffuso nella cultura europea il significato di "Alti papaveri" o di "Personaggi importanti". Un'altra ci porta alla cultura celtica, dove il papavero rosso veniva considerato simbolo del sonno eterno.

Un'altra, ancora, ci porta in oriente. Si racconta che Gengis Khan portasse con se i semi di papavero da spargere sui campi di battaglia per onorare i caduti e contrassegnare con il colore rosso dei fiori, sbocciati dopo la nascita delle nuove piante, il ricordo della guerra vinta.

Attualmente nel mondo anglosassone il papavero rosso è dedicato alla memoria delle vittime cadute sui campi di battaglia della prima e seconda guerra mondiale. Nel Regno Unito, il fiore simbolo del Giorno del Ricordo (Remembrance Day), viene appuntato all'occhiello come da consolidata tradizione. A Londra la commemorazione principale si tiene davanti al monumento del *Cenotafio*, qui la Regina, il Primo Ministro, alti ufficiali e veterani di guerra depongono ghirlande di papaveri.

Nel linguaggio dei fiori il papavero rosso rappresenta l'orgoglio sopito, ma anche la semplicità. È un fiore da non regalare alle persone troppo stravaganti e piene di sé, potrebbe essere interpretato come un mal celato invito alla sobrietà.

Questa pianta appartiene alla famiglia *Papaveraceae* Juss., che comprende entità per lo più erbacee, arbustive e arboree o raramente lianose. Sono piante per la maggior parte dotate di vasi laticiferi, alla rottura emettono un liquido lattiginoso, il fiore possiede una corolla costituita da 4 petali liberi. In questo raggruppamento è inserito il papavero da oppio (*Papaver somniferum* L.), pianta annuale alta fino a 150 cm, foglie grandi di colore glauco, fiore con diametro di 10 cm, fioritura da giugno fino ad agosto. Pianta originaria dell'Asia Minore, ora diffusa anche in Europa, dove trova le medesime caratteristiche climatiche e soprattutto suolo calcareo. Fu introdotta principalmente per scopi ornamentali. Da essa si estrae l'oppio, e successivamente la morfina, analgesico molto potente che produce assuefazione, per questi motivi in Italia ed in altri stati europei la coltivazione è soggetta ad autorizzazione.

Urtica membranacea Poir., conosciuta anche come "Ortica membranosa", è una pianta erbacea annuale con fusto eretto che supera la stagione avversa per mezzo dei semi, secondo la classificazione biologica è una Terofita scaposa con sigla T scap. Possiede, fusti eretti, scanalati, a sezione quadrangolare con due stipole ad ogni internodo, alti fino a 70 cm.

Foglie: verdi, a base cordata, lamina ovata, apice acuto, margine dentato, pagina superiore provvista di peli urticanti, quella inferiore ornata da peli diradati, picciolo uguale o più lungo della lamina.

Infiorescenza: a racemo (simile ad una spiga o grappolo) provvista di picciolo, quelle maschili più lunghe del picciolo e poste verso l'apice del fusto, quelle femminili più corte del picciolo e poste in posizione più bassa.

Fiori: piccoli, verdastri, quelli maschili soffusi di viola. Fioritura (antesi) da gennaio a dicembre.



Oxalis corniculata

Foto di Giovanni Segneri



Papaver rhoeas

Foto di Giovanni Segneri



Urtica membranacea

Foto di Giovanni Segneri

Frutto: un diclesio (frutto semplice ricoperto da resti del calice accresciuto) di forma ovoidale, brillante, leggermente schiacciato.

Commestibilità: specie commestibile officinale.

Habitat: cresce negli ambienti ruderali, in aree antropizzate, lungo le strade, sentieri, giardini, anche tra le fessure di vecchi muri, dal livello del mare fino a 1.000 m di altezza.

Distribuzione: entità originaria dell'areale mediterraneo, presente su tutto il territorio nazionale con esclusione delle regioni al di sopra dell'Appennino ligure-emiliano.

Questa specie è una pianta erbacea monoica, eccezionalmente dioica, con fusto eretto quadrangolare, prima verde, presto marrone con evidenti tonalità brunastre-violacee, tipicamente con *due stipole di aspetto bidentato* ad ogni nodo (carattere che facilita il riconoscimento). Molto simile è *Urtica pilulifera* L., che possiede 4 stipole ai nodi e i fiori femminili in una infiorescenza di forma sferica (glomerulo). Nella stessa crepa del marciapiede, dove ho fotografato la pianta di ortica, vive anche la "Galinsoga comune", che ho descritta precedentemente. Con esposizione Nord-Ovest e con la parete opposta chiusa da un muro di cinta, le due piante trovano condizioni climatiche favorevoli e nel terreno condizioni di umidità costanti e prolungate nel tempo. Ricoperta ovunque di peli urticanti, considerata infestante di terreni ben concimati ed abbandonati, l'"Ortica membranosa" appartiene al genere *Urtica* L., inquadrato nella famiglia *Urticaceae* Juss. Vi sono raggruppate circa 1.300 specie con ampia diffusione, soprattutto nelle regioni tropicali ad eccezioni delle zone a clima artico. Sono per lo più piante erbacee con foglie opposte e fiori generalmente unisessuali, nella zona mediterranea è presente la comune parietaria (*Parietaria officinalis* L.). Quando queste piante fioriscono, rilasciano nell'aria grandi quantità di polline, mentre l'ortica non crea problemi allergici, la parietaria può causare seri problemi soprattutto se i granuli pollinici riescono a penetrare

in profondità nelle vie respiratorie. In cucina trova una applicazione diffusa, nonostante sia molto urticante, si fa apprezzare per il gusto delicato e saporito al pari di verdure più rinomate. Si raccolgono le cime e le foglie giovani e tenere, possono essere consumate cotte condite con olio e limone, oppure per preparare risotti, minestre, frittelle e frittate. Come tutte le ortiche può trovare applicazioni medicinali ed in cosmesi e usi banali analoghi a quelli di altre piante erbacee molto comuni e diffuse.

Bibliografia

- AESCHIMANN D., LAUBER K., MARTIN MOSER D. & THEURILLAT J.P. – 2004: *Flora Alpina*. Zanichelli, Bologna.
- AGRADI E., RECONDI S. & ROTTI G. – 2005: *Conoscere le piante medicinali*. Mediservice, Cologno Monzese (MI).
- BANFI E. & CONSOLINO F. – 2000: *La Flora Mediterranea*. Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- BREMNESS L. – 2006: *La biblioteca della natura, volume 4, Erbe*. R.C.S. Libri S.p.A. Milano.
- BURNIE D. – 1993: *La biblioteca della natura, volume 8. Fiori spontanei del mediterraneo*. R.C.S. Libri S.p.A. Milano.
- CERUTI A. – 1986: *Il nuovo Pokorný*. Loescher. Torino.
- CONTI F., ABBATE G., ALESSANDRINI A. & BLASI C. – 2005: *An annotated checklist of Italian vascular flora*. Palombi Editori.
- CORBETTA F., DE SANTIS A., FORLANI L. & MURARI G. – 2001: *Piante officinali italiane*. Edagricole, Bologna.
- PIGNATTI S. – 1982: *Flora d'Italia*. Edagricole, Bologna.
- PIGNATTI S., GUARINO R. & LA ROSA M. – 2017-2019: *Flora d'Italia, 2ª edizione*. Edagricole, Bologna.
- SIMONETTI G. & WATSCHINGER M. – 1986: *Erbe di campi e prati*. A. Mondadori, Milano.

Siti web visitati (13/12/2020)

- www.actaplantarum.org;
- www.catalogueoflife.org-Catalogue of life;
- www.luirig.altervista.org/flora/taxa/;
- www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK92750;
- www.flipper.diff.org/app/items/info/3124.