

LE PIANTE DI STRADA A cura di Giovanni Segneri

Percorrendo Viale della Sorbona si può raggiungere Frascati, il viale attraversa tutto il comprensorio di Tor Vergata, dove distribuite sul territorio, si trovano le facoltà dell'Università di Tor Vergata di Roma. Il viale è fiancheggiato da grandi prati, in uno di questi troneggia la grande croce che contraddistingue il luogo dove papa Giovanni Paolo II, nel 2000, incontrò i giovani per la Giornata Mondiale della Gioventù. Passando di lì, ogni tanto mi capita di vedere qualche persona chinata verso terra che raccoglie le erbe naturali spontanee. Per curiosità e per capire quali erbe stiano raccogliendo mi sono fermato per parlare con loro. Raccolgono prevalentemente tarassaco, cicoria selvatica, *Crepis* sp., per loro queste piante costituiscono una unica specie. Se gli fai garbatamente notare che non è tutta cicoria selvatica, ti rispondono che quelle erbe sono commestibili, anzi molto buone e qualcuno arriva a dirti il modo come solitamente le cucina. Sorprende il piacere e la soddisfazione che è dipinta sul volto di coloro che raccolgono le erbe spontanee ma quello che mi fa anche un po' preoccupare è la loro leggera incoscienza. Moltissimi anni fa le piante spontanee si raccoglievano per necessità o per superare momenti particolari come la carestia, la guerra e le calamità naturali. Col passare del tempo l'uomo ha perso questa usanza che gli permetteva di avere un legame diretto con il territorio, di conoscere cosa poteva essere consumato e cosa doveva essere evitato. Questo sapere veniva trasferito di padre in figlio, all'interno di una famiglia e da famiglia a famiglia e concorrevano alla formazione della cultura locale. Oggi le nuove generazioni corrono il rischio di dover rinunciare ad una antica consuetudine e di non essere sufficientemente preparate ad affrontare i rischi ed i pericoli alimentari che fanno parte degli ambienti naturali. Oltre alle conoscenze alimentari, l'uomo sta perdendo anche la capacità di curare il territorio e ce lo ricordano, purtroppo, i ricorrenti disastri naturali che spesso contano vittime umane. Oggigiorno, basta che venga annunciato tempo brutto e pioggia intensa che per le popolazioni interessate scattano gli inviti alla prudenza, si annunciano i livelli di pericolosità contraddistinti dai colori giallo, arancione e rosso. Un tempo i suoli, anche quelli in posizioni poco agevoli, si pensi ai terrazzamenti realizzati per la coltivazione della vite in molte parti d'Italia, erano coltivati e ben tenuti. Da lì si ricavano le risorse alimentari ed economiche per vivere, il territorio veniva considerato una risorsa primaria di cui prendersi cura e da salvaguardare. Nelle società moderne, dove i centri commerciali sono diventati i nostri abituali punti di riferimento e di maggiore aggregazione, l'importanza ed il rispetto del territorio si è andata perdendo. L'uomo ha sottovalutato la fragilità ambientale, il pericolo insito nella struttura geologica del suolo in cui vive. Oggi si è compreso, finalmente, il valore e l'importanza della tutela ambientale, l'uso e la gestione responsabile del territorio. In questa ottica rientra anche il modo moderno di fare agricoltura, sempre più industrializzata e finalizzata al raggiungimento delle massime rese, sempre più legata alla chimica, alla tecnologia ed alla genetica. Questo modo di fare agricoltura, inteso come sfruttamento in termini intensivi, non favorisce la conservazione della biodiversità, anzi la mette in pericolo. Inoltre, la fame di nuove terre da coltivare per le monocolture porta alla distruzione di vaste aree boschive. Le conseguenze che scaturiscono sono maggiori consumi di acqua, minore fertilità dei suoli, maggiore utilizzo di fertilizzanti chimici, gravi rischi per la biodiversità vegetale e animale. È bene ricordare, che le piante rappresentano il livello trofico di base nella catena alimentare e sono una risorsa insostituibile da cui dipende la vita degli organismi viventi. Una agricoltura ecosostenibile è una necessità dei tempi moderni per poter fornire cibo, sostanze medicinali all'uomo e nello stesso tempo, contrastare in modo efficace l'impoverimento delle tradizioni culturali. Rivedere il modo di fare agricoltura sviluppando nuovi modelli produttivi significa coltivare anche un ampio ventaglio di piante, e in quest'ottica quelle selvatiche assumono una posizione di primo piano. Le piante spontanee hanno fornito e possono continuare a fornire in termini ecosostenibili coloranti, sostanze per la farmaceutica e

la cosmetica, fibre per i tessuti, alimento per le popolazioni. Inoltre, possono essere impiegate meglio in campi in cui sono poco utilizzate, per abbellire aiuole, per il decoro cittadino o come piante rustiche da mettere nei nostri giardini. Nel frattempo le piante selvatiche che vivono nelle campagne adiacenti ai centri abitati cercano di riappropriarsi del territorio che è stato loro tolto, si accontentano addirittura di crescere nelle crepe dei marciapiedi. Di seguito, descriverò quattro piante di questo insolito habitat: il “farinello bianco” (*Chenopodium album* L.), la “saepola di Sumatra” (*Erigeron sumatrensis* Retz.), la “lattuga selvatica” [*Lactuca sativa* L. subsp. *serriola* (L.) Galasso, Banfi, Bartolucci & Ardenghi] e la *Phytolacca americana* L.

***Chenopodium album* L.**

Conosciuta comunemente come farinello comune”, “farinello bianco”, “chenopodio bianco”, è una pianta erbacea annua provvista di asse fiorale allungato con forma vagamente piramidale. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Terofite scapose con sigla T scap. in quanto supera la stagione avversa allo stato di seme.

Fusti possono raggiungere una altezza anche di 2 m, eretti, solitamente ramificati, costolati, legnosi in basso a maturità, verde glauco, farinosi nella parte alta (provvisi di pruina forforacea biancastra).

Foglie alterne, con lamina intera, spatolato-lanceolata o quasi romboidale, più lunghe che larghe, apice acuminato, progressivamente ristrette verso la base, picciolate, margine intero o sinuoso-dentato, denti grossolani nelle foglie in basso, quelle più in alto con dentatura ridotta, verde glauco, la pagina superiore tipicamente farinacea.

Infiorescenza priva di brattee ma fogliosa, a forma di spiga discontinua di glomeruli globosi, Quella principale termina in posizione più alta mentre le laterali sono con disposizione alterna all’ascella delle foglie. I glomeruli contengono da 5 a 10 o più di piccoli fiori verdastri.

Fiori molto piccoli, ermafroditi, con diametro di circa 1,5 mm. Fiorisce (antesi) da giugno a settembre.

Frutti sono capsule (utricoli) che avvolgono un unico seme, obovato, di 1,6 mm, nero, con superficie lievemente rugoso-crestata.

Commestibilità pianta commestibile.

Distribuzione specie di origine eurasiatica, diffusasi un po’ ovunque nelle zone temperate della Terra.

Ecologia campi coltivati ed incolti, ruderi, viottoli, bordo delle strade, fino a 1800 m di altezza (talvolta anche a quote più elevate).

Il “farinello comune” è presente in tutte le regioni italiane, nella città di Roma è molto comune tanto da essere considerata infestante, non disdegna neppure le crepe dei marciapiedi cittadini. Nelle regioni temperate e subtemperate mostra una crescita vigorosa, è molto frequente nelle coltivazioni di barbabietola da zucchero, in quelle di patate, di mais e in quelle di cereali. È una erbacea molto rustica, robusta, molto comune anche negli orti e nei giardini, spesso si associa all’amaranto comune (*Amaranthus retroflexus* L.). È provvista di un apparato radicale di tipo fittonante molto sviluppato con il quale si ancora saldamente al terreno ed è assai resistente alla eradicazione. È una pianta molto polimorfa provvista di un indumento farinoso biancastro sulle foglie e sulla parte alta dei fusti, da cui il nome della specie. La variabilità maggiore si nota nella forma delle foglie che possono essere più strette o più larghe, con denti che incominciano nella metà superiore della lamina o fin dal picciolo. La larghezza massima si misura nella metà inferiore della lamina che assomiglia vagamente all’impronta della zampa dell’oca da cui il nome di genere. Talvolta il margine presenta il primo dente simile agli altri oppure molto più pronunciato degli altri. Questa entità si adatta a diversi habitat con facilità, ma subisce l’influenza della pressione umana, essendo specie antropica. La pianta è di difficile classificazione per l’abbondanza di forme intermedie, peraltro, un po’ come tutto il genere considerato un groviglio di forme difficili da

circoscrivere. Attualmente esistono due visioni tassonomiche, per la sistematica tradizionale il genere è inserito nella famiglia Chenopodiaceae Vent. mentre per la classificazione filogenetica, più attuale, appartiene alla famiglia Amaranthaceae Juss. Nonostante i diversi aspetti con cui si presenta, non è difficile da riconoscere, può essere confusa con *Atriplex prostrata* Boucher ex DC. che possiede andamento prostrato e foglie a forma astata. *C. album* un tempo, anche molto lontano, veniva coltivata a scopo edule, oggi questa usanza è caduta nel dimenticatoio soppiantata dalla coltivazione ed utilizzo degli spinaci. Comunque è un'erba commestibile che può essere consumata come verdura, si utilizza come insalata, cotta e ripassata in padella, come ripieno di ravioli o per insaporire gli gnocchi. In tempi più recenti chef di fama lo utilizzano per preparare piatti a base di pesce con il quale si accompagna in modo egregio insieme allo zenzero. Possiamo definire il farinello comune una pianta generosa, anche i semi sono commestibili benché non gustosi come quelli della quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). Possono essere macinati per produrre farina simile a quella che si produce con l'amaranto o possono essere cotti dopo averli tenuti in ammollo in acqua almeno per una notte.

Erigeron sumatrensis Retz.

Conosciuta comunemente come “saepolla di Sumatra”, “coniza sumatrense”, “cespica di Sumatra” o “saepolla di Naudin”, è una pianta erbacea annua provvista di asse florale allungato. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Terofite scapose con sigla T scap. in quanto supera la stagione avversa allo stato di seme.

Fusti possono raggiungere una altezza anche di 2 m, eretti, robusti, più frequentemente ramificati in alto, scanalati, irsuto-pelosi, dello stesso colore delle foglie.

Foglie cauline e basali in rosetta, semplici, intere, irsuto-pelose, pubescenti, lembo oblanceolato-ellittico lungo fino a 12 cm e largo 2 cm, apice acuminato e base attenuata, margine da quasi intero, da poco dentato a moderatamente lobato all'apice, nervature laterali presenti, colore verde, le cauline appassiscono alla fioritura.

Infiorescenza a pannocchia o a corimbi allungati con rami più corti del fusto principale tanto da assumere forma piramidale o romboidale.

Fiori tubulosi in capolini a forma di orciolo di 1 cm di diametro, pedunculati, irsuto-pelosi, colore bianco-giallastro. Fiorisce (antesi) da giugno a ottobre.

Frutti sono acheni oblanceolati (frutto secco che non si apre) lunghi fino a 1,5 mm, rugosi, compressi, pappo lungo 5 mm, persistente da crema a marrone chiaro, rossastro in vecchiaia.

Commestibilità, sconosciuta.

Distribuzione, originaria del centro America si è diffusa un po' ovunque.

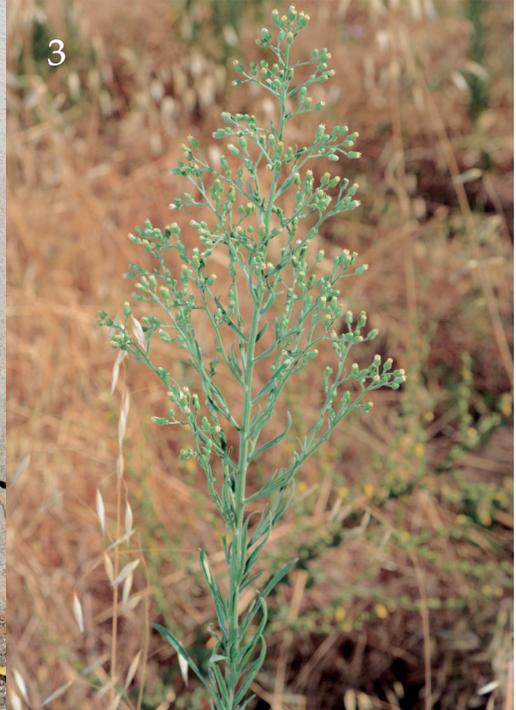
Ecologia, campi coltivati ed incolti, ruderi, siti disturbati, bordo delle strade, fino a 600 metri di altezza.

La saepolla di Sumatra, originaria del centro America, è una pianta divenuta cosmopolita, diffusa anche in tutte le regioni italiane e nella città di Roma è comunissima. Sul nostro territorio sono presenti tre specie con aspetto molto simile tra loro e possono essere facilmente confuse. *Erigeron canadensis* L. che può raggiungere un'altezza di 150 cm, si contraddistingue per avere i fiori periferici ligulati e biancastri, *Erigeron bonariensis* L., che ha dimensioni minori e può raggiungere un'altezza di 60 cm, solitamente colore grigio-pubescente, e un'infiorescenza di forma cilindrico-allungata, capolini con diametro inferiore ad 1 cm. Infine *E. sumatrensis* che si distingue per la sua altezza, probabilmente la specie più alta in assoluto, per fusti e foglie da moderatamente a densamente irsuto-pelosi, per le evidenti nervature laterali delle foglie provviste generalmente di margine dentato e per i capolini con diametro di 1 cm privi di fiori ligulati.



Nei primi anni di questo secolo *E. sumatrensis*, trattata come *Conyza sumatrensis* (Retz.) E. Walker, J. Jap. (1971), è stata riconosciuta come una buona specie che comprende due varietà (Pruski *et. al.*, 2006), *C. sumatrensis* var. *leiotheca* e la varietà tipo. Mentre la varietà tipo è diffusa in tutti i continenti, la varietà *leiotheca* è limitata alle sole Americhe, si distingue per avere fusti, foglie e capolini glabri o debolmente pelosi ed un aspetto morfologico costante in quasi tutto il suo areale di crescita. *E. sumatrensis* è una pianta considerata infestante a causa della facilità con cui si propaga togliendo spazio a piante essenziali coltivate. Oltre ad abbassare la resa delle piante coltivate, in particolare i cereali, è un'erba evitata da molti animali per il sapore amaro, inoltre mostra resistenza nei confronti dell'erbicida glifosato.

Spesso la specie qui descritta si trova associata con la silene latifolia (*Silene latifolia* Poir.). Soprattutto nel periodo tra fine inverno e inizio primavera, quando le due piante



N. 1. *Chenopodium album* in habit stradale; nn. 2-3. *Erigeron sumatrensis* in habitat stradale e sua infiorescenza.

Foto di Giovanni Segneri

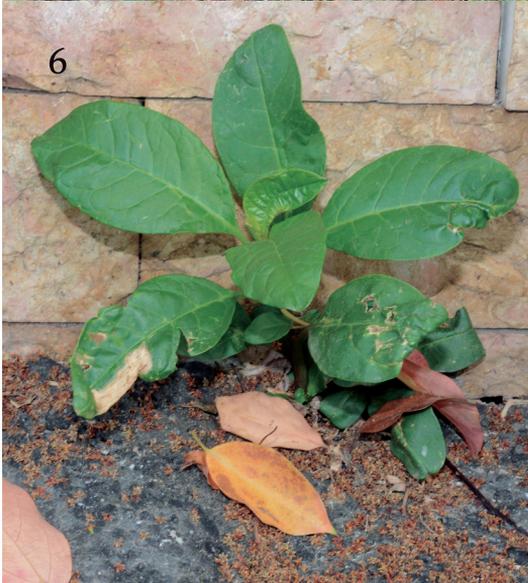


Foto nn. 4-5. *Lactuca sativa* L. subsp. *serriola* e sua infiorescenza in habitat stradale; nn. 6-7. *Phytolacca americana* stradale e sua infruttescenza.

Foto di Giovanni Segneri

si mostrano con le sole foglie basali, è possibile confonderle. Forma e colore sono pressoché identici ma la silene possiede la foglia intera, con lungo peduncolo e margine intero. Riguardo alla commestibilità la consimile *E. canadensis* viene utilizzata in cucina ma in piccole quantità, per il sapore amaro, mentre mancano notizie certe per la specie descritta.

***Lactuca sativa* L. subsp. *serriola* (L.) Galasso, Banfi, Bartolucci & Ardenghi**

Conosciuta comunemente come “lattuga selvatica”, “erba bussola”, “scarola” o “lattona” è una pianta erbacea a ciclo biennale (o annuale) provvista di asse fiorale allungato. Nella classificazione biologica è inquadrata in due modi diversi, il primo prevede l’inquadramento come Emicriptofita bienne con sigla H bienn. in quanto supera la stagione avversa per mezzo

di gemme poste al livello del suolo e protette dalla lettiera o dalla neve. Per il secondo, viene inquadrata come Tereofita scaposa e considerata una pianta erbacea in quanto supera la stagione avversa allo stato di seme.

Fusti eretti, robusti, possono raggiungere anche una altezza di 1,5 (2,5) m, ramificati in alto (parte distale), glabri con isole di setole subspinose, colore bianco-grigio-glaucò, legnoso nella parte basale.

Foglie basali in rosetta, hanno lamina lanceolata con apice ottuso, base attenuata, picciolo alato, margini ondulati, colore verde, foglie cauline, sessili, semiamplessicauli, alterne, semplici, lamina pennato-partita con circa tre sei lobi, alla base con due orecchiette, margine dentato e setoloso, nervo mediano sub setoloso nella pagina inferiore, colore verde glaucò. Le foglie più in alto sono piccole e con lamina lanceolato-lineare.

Infiorescenza in pannocchie piramidali composte da circa 20 capolini piriformi, ornati da squame lanceolate disposte in più serie.

Fiori sono tutti ligulati, giallo pallido, tipicamente composti da calice, corolla, androceo e gineceo (detti tetra-ciclici). Fiorisce (antesi) in luglio-settembre.

Frutti sono acheni (frutto secco, indeiscente) di colore marrone chiaro, compressi lateralmente, provvisti di un becco chiaro lungo quanto l'achenio stesso e sormontato da un pappo bianco.

Commestibilità specie officinale, le giovani foglie in rosetta possono essere consumate.

Distribuzione, originaria della zona Euro-Asiatica si è diffusa un po' ovunque, in Asia, Africa, America, Australia.

Ecologia, campi coltivati ed incolti, ruderi, siti disturbati, bordo delle strade, cave, muri vecchi, fino a 800 m di altezza.

Questa pianta comune appartiene alla famiglia Asteraceae Bercht. & J. Presl. (o Compositae), la più ricca di specie del mondo vegetale. Non pone grosse difficoltà per il riconoscimento soprattutto quando sviluppa il fusto. Un po' di attenzione deve essere posta quando la pianta si presenta con le sole foglie basali, allora aiuta il riconoscimento verificare l'emissione di lattice bianco alla rottura. Questa specie (non è la sola) quando danneggiata trasuda una linfa bianca che contiene composti ritenuti medicamentosi. È una pianta che può presentare una moderata variabilità soprattutto nella forma delle foglie cauline che possono essere intere e prive di spinule. In passato questa forma era ritenuta una specie separata col nome di *Lactuca augustana* All., oggi ritenuta sinonimo della specie qui descritta. Un particolare curioso della pianta è costituito dalle foglie che assumono una posizione parallela a quella dei raggi solari in alcuni momenti del giorno. Questo particolare, che gli ha meritato il nome popolare di "erba bussola", permette alla pianta di resistere meglio all'azione dei raggi solari nelle ore più calde della giornata. La lattuga selvatica è di interesse per le industrie, l'olio che si ricava dai suoi semi è usato per la produzione di sapone, pitture e vernici. Inoltre è possibile estrarne alcune sostanze (le proteasi e le polifenolossidasi) che possono essere impiegate in diverse applicazioni. Le proteasi possono essere impiegate nell'industria farmaceutica, nell'industria della pelle e nella gestione dei rifiuti industriali, mentre le polifenolossidasi possono essere utilizzate nell'industria alimentare, nella medicina e per rendere potabile le acque reflue (ABDUL-JALIL 2020). Nella città di Roma è comunissima, cresce un po' ovunque anche su vecchi muri e nelle crepe dei marciapiedi. Le giovani foglie della rosetta basale sono commestibili sia crude che cotte come pure i giovani germogli. Quando incomincia a sviluppare il fusto perde i caratteri di commestibilità a causa del sapore amaro molto pronunciato e per la presenza, in abbondanza, di principi attivi di uso terapeutico.

Phytolacca americana L.

Conosciuta comunemente come "fitolacca americana", "cremesina americana", "uva turca", "cremesina uva turca" è una pianta erbacea perenne provvista di un particolare fusto sotterraneo detto rizoma dal quale si sviluppano radici e fusti aerei. Nella classificazione

biologica è inquadrata nelle Geofite rizomatose con sigla G rihz. È una pianta che supera la stagione avversa per mezzo di gemme poste in posizione sotterranea.

Fusti erbacei, legnosi alla base, ramificati, colore verde chiaro e sovente arrossati, possono raggiungere una altezza fino a 3 m.

Foglie con picciolo lungo generalmente fino a 2 cm, talvolta di più; lamina intera, glabra; foglie alterne, verdi, con base arrotondata, lanceolata o ovato-lanceolata, apice acuto o acuminato, talvolta mucronato, margine intero o leggermente ondulato, nervature della pagina inferiore prominenti e leggermente rossastre; in autunno il colore rosso-violaceo diventa quello dominante.

Infruttescenza a racemo (grappolo), lungo fino a 15 cm con asse arrossato, in posizione eretta o patente, sovente pendulo a maturità, opposto alle foglie.

Fiori piccoli, privi di petali, bianchi o bianco-verdastri. Periodo di fioritura: luglio-ottobre.

Frutti bacche globose-arrotondate, lucide, con diametro di 1 cm, verdi, poi porporine ed infine nere, contengono una decina di semi reniformi, lucidi e neri.

Commestibilità pianta officinale tossica.

Distribuzione specie originaria del nord America, diffusasi un po' ovunque.

Ecologia campi coltivati ed incolti, ruderi, lungo il greto di corsi d'acqua, nei giardini, ai fianchi delle strade, su massicciate ferroviarie, fino a 400 m di altezza.

La fitolacca americana è una specie originaria dell'America del nord, divenuta cosmopolita nel tempo, oggi viene considerata naturalizzata nel Lazio. Cresce un po' ovunque, in particolare su suoli non coltivati piuttosto freschi e ricchi di humus, dal livello del mare fino al piano collinare. È una specie debolmente sciafila ovvero non gradisce la luce diretta del sole per lunghi periodi della giornata; in questi casi le foglie tendono ad ingiallire. Nella città di Roma è molto comune, ampiamente diffusa dal centro storico alle periferie. Considerata infestante e invasiva di aiuole, giardini pubblici e privati, non disdegna di crescere anche sui marciapiedi stradali. Nel giardino di casa dove abito è molto frequente, sotto le piante da frutto, limone, susino, cachi, in primavera germogliano sempre ciuffetti di questa pianta. I semi vengono diffusi nell'ambiente dagli uccelli che si nutrono delle loro bacche e depositano poi i semi stessi con i loro escrementi. Per non farla sviluppare e diffondere debbo estirpare immediatamente le giovani piante, prima che sviluppino il rizoma. Una volta sviluppato il rizoma diventa più difficile l'estirpazione, il fusto tirato si spezza all'altezza del rizoma, il quale dopo un po' di tempo produce nuovi fusti. Nei campi coltivati la diffusione della pianta è tenuta sotto controllo in quanto l'aratura periodica del suolo impedisce alla specie di insediarsi. Probabilmente introdotta in Italia nel 1640 presso l'orto Botanico di Padova si è diffusa prima nelle regioni adiacenti per poi invadere tutto il territorio nazionale. Nel tempo è stata coltivata come pianta ornamentale o per produrre bacche, dalle quali si estraeva un colorante utilizzato per tingere la lana. Ad eccezione della polpa del frutto tutta la pianta è tossica per l'uomo e gli animali. Ciononostante, un tempo, venivano consumati i giovani germogli ben cotti in quanto privi di elevata quantità di sostanze tossiche, comunque se ne sconsiglia l'uso commestibile per l'elevata pericolosità della pianta. L'ingestione di qualsiasi parte della pianta provoca bruciori al cavo orale, salivazione, nausea, vomito, accompagnate da altre manifestazioni, come aritmie. In caso di ingestione accidentale, al momento della presa di coscienza dell'errore, è bene rivolgersi immediatamente al più vicino Pronto Soccorso. Il genere *Phytolacca* appartiene alla famiglia delle Phytolaccaceae R. Br. che annovera una settantina di specie originarie delle Americhe, dell'Asia e della Nuova Zelanda. Sono piante prevalentemente legnose ed in minor misura erbacee con foglie intere, alterne, fiori privi di petali, il frutto può essere un achenio, una capsula o una bacca.

Bibliografia

- ABDUL-JALIL T.Z. – 2020: *Lactuca serriola*: Short Review of its Phytochemical and Pharmacological Profiles. *International Journal of Drug Delivery Technology* 10(3) :505-508.
- AGRADI E., RECONDI S. & ROTTI G. – 2005: *Conoscere le piante medicinali*. Mediservice, Cologno Monzese (MI).
- ANZALONE B., IBERITE M., & LATTANZI E. – 2010: La Flora vascolare del Lazio. *Informatore Botanico*, 42 (1): 187-317.
- BANFI E. & CONSOLINO F. – 2000: *La Flora Mediterranea*. Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- CERUTI A. – 1986: *Il nuovo Pokornyy*. 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.
- COOMBES A.J. – 2006: *La biblioteca della natura, volume I, Alberi*. R.C.S. Libri S.p.A., Milano.
- FLORENTINE S., HUMPHRIES T. & CHAUHAN B.S. – 2021: Biology and Management of Problematic Crop Weed species. *Erigeron bonariensis*, *Erigeron canadensis* and *Erigeron sumatrensis*. Academic Press-Chapter 7: 131-149.
- Follak S., Schwarz M & Essl F.- 2022: Notes on the occurrence of *Phytolacca americana* L. in crop fields and its potential agricultural impact. *BioInvasions* 11(3): 620-630.
- IAMONICO D., IBERITE M., NICOLELLA G. – 2014: Aggiornamento alla flora esotica del Lazio (Italia centrale). II - *Informatore Botanico Italiano* 46(2): 215-220.
- JAMBAZ K.H., LATIF M.F., SAQIB F., IMRAN I., ZIA-UL-HAQ M. & DE FEO V. – 2013: Pharmacological Effects of *Lactuca serriola* L. in Experimental Model of Gastrointestinal, Respiratory, and Vascular Ailments. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* 1: 1-9.
- PATCHES K.M., CURRAN W.S. & LINGENFELTER D.D. – 2017: Effectiveness of herbicides for control of common pokeweed (*Phytolacca americana*) in corn and soybean. *Weed Technology* 31: 193-201.
- PIERINI B, GARBARI F. & PERUZZI L. – 2009: Flora vascolare del Monte Pisano (Toscana nord-occidentale). *Informatore Botanico Italiano* 41: 147-213.
- PIGNATTI S. – 1982: *Flora d'Italia*. Edagricole, Bologna.
- PIGNATTI S., GUARINO R. & LA ROSA M. – 2017 (2019): *Flora d'Italia, 2ª edizione*. Edagricole, Bologna.
- PLISZKO A. – 2016: *Erigeron sumatrensis* (Asteraceae), Casual Alien New To The Polish Flora. *Botanica Lithuanica* 22(2): 182-184.
- PRUSKI J.F. & SANCHO G. – 2006: *Conyza sumatrensis* var. *leitheca* (Compositae: Astereae), a New Combination for a Common Neotropical Weed. *Novon*: 16(1): 96-101.
- SCHIRMEL J. – 2020: Differential effects of American pokeweed (*Phytolacca americana*) invasion on ground-dwelling forest arthropods in southwest Germany. *Biological Invasions* 22: 1289-1298.
- SIMONETTI G. & WATSCHINGE R.M. – 1986: *Erbe di campi e prati*. A. Mondadori, Milano.
- STINCA A. & MOTTI R. – 2017: Alien Plant Invasions In Astroni Crater, a Decades-Long Unmanaged Forest In Southern Italy. *Atti Soc. Tosc. Sci. Nat., Mem., Serie B*, 124: 101-108.
- VLADIMIROV V. – 2009: *Erigeron sumatrensis* (Asteraceae): a recently recognized alien species in the Bulgarian flora. *Phytologia Balcanica* 15(3): 361-365.

Siti web

www.actaplantarum.org (visitato il 31.12.2022).

www.catalogueoflife.org-Catalogue of life (visitato il 31.12.2022).

www.luirig.altervista.org/flora/taxa/ (visitato il 31.12.2022).

Portale della Flora di Italy, *Phytolacca americana* L., <http://dryades.units.it/floritaly/>, (visitato 28.11.2022).