

LE PIANTE ERBACEE SPONTANEE SUI MARCIAPIEDI DELLA CITTÀ DI ROMA

A cura di Giovanni Segneri

Raccogliere le erbe selvatiche sui prati, spesso ornati da fiori di vario colore, è una bella emozione oltre che un sano esercizio all'aria aperta. Le emozioni che si provano nel mostrare con soddisfazione agli amici le erbe raccolte si accompagnano ad un malcelato piacere per l'imminente uso commestibile. Una certa frenesia ci assale prima della trasformazione del raccolto in erbe cotte, insalate verdi, zuppe, frittate e talvolta liquori. La raccolta delle erbe spontanee richiede però la dovuta attenzione come verso tutto ciò che non si conosce. Sbagliare, può riservare spiacevoli conseguenze per la nostra salute, infatti le specie botaniche che provocano intossicazioni più o meno gravi non mancano e, quindi, occorre evitare di assaggiare specie di cui non si conosce per certa la commestibilità.

Per esempio con facilità le piante di "cicoria" o di "tarassaco" sono confuse tra di loro o con alcune piante di "radichiella" appartenenti al genere *Crepis* L., errore che nel caso, comunque sia, non produce effetti negativi in quanto sono tutte piante commestibili. Ovviamente senza conseguenze spiacevoli per la salute nessuno si accorge dell'errore commesso, che però tale rimane.

Altra realtà molto spiacevole e dolorosa si vivrebbe nel confondere il commestibile finocchio selvatico (*Anethum foeniculum* L.) con la cicuta (*Conium maculatum* L.) o con la firrastrina comune (*Thapsia garganica* L.), piante velenose per l'uomo.

Occorre tener conto, in ogni caso, che anche molte piante commestibili possono causare qualche problema a seconda del modo e/o della quantità che ne viene ingerita. Per esempio, le *Chenopodiaceae* Juss. e le *Amaranthaceae* Juss. se raccolte su terreni molto concimati tendono ad accumulare nitrati nelle foglie. Questo inconveniente viene superato con la bollitura, la maggior parte di questi composti tossici è solubile in acqua la quale però dovrà essere subito eliminata. Pertanto il farinello comune (*Chenopodium album* L.), lo spinacio selvatico [*Blitum bonus-henricus* (L.) Rchb.], l'amaranto (*Amaranthus retroflexus* L. o *Amaranthus hybridus* L. o ancora *Amaranthus blitum* L.), piante erbacee piuttosto considerate dai raccoglitori, è meglio consumarle da cotte.

Altre piante, come per esempio la porcellana comune (*Portulaca oleracea* L.) possiedono alti contenuti di ossalati, e sono controindicate per tutti coloro che hanno sofferenze renali, gotta, reumatismi. In molti casi la cottura ne abbatta il contenuto. Anche la boragine (*Borago officinalis* L.), una delle piante più pregiate per l'odore ed il sapore che ricordano quello del cetriolo, ha qualche controindicazione per la presenza di tannini, flavonoidi e saponine che ne consiglia un uso molto moderato.

Non è il caso di fare dell'inutile allarmismo, voglio sottolineare che la convinzione assai diffusa, spesso con immotivata enfasi, che in natura tutto sia salubre non corrisponde sempre al vero. Quindi occorre essere preparati e consapevoli di quello che si fa per poter gustare sapori e profumi in tutta tranquillità. È necessario essere aggiornati, gli studi scientifici ampliano il campo della ricerca o applicano metodiche di studio molto innovative e non è raro che i risultati pubblicati contengano informazioni utili per salvaguardare la nostra salute.

Frequentemente si incontrano sui prati persone di una certa età, intente a raccogliere erbe, che ricordano con piacere e nostalgia questa loro abitudine radicata nel tempo. Una volta andavano a raccogliere erbe per piacere e più spesso per necessità con i loro genitori. Veniva loro trasmessa la cultura dei loro padri, sapevano cosa raccogliere e farlo con cura. Sapevano che le rosette basali non andavano estirpate, dovevano essere raccolte con maestria per favorire la produzione di nuovi germogli. Inoltre sapevano anche dove era possibile e doveroso raccogliere. Da evitare sono i luoghi vicino a centri urbani, bordi di strade trafficate, terreni trattati con pesticidi o concimi o su cui pascolano numerosi animali, corsi d'acqua inquinati e aree protette.

Nella realtà di oggi l'uomo non ha più bisogno di raccogliere le erbe spontanee, pertanto è sempre più difficile incontrare giovani che da piccolini frequentavano i prati con i loro genitori

per respirare aria pura e provare a far prendere il volo ai loro variopinti aquiloni. Quando sono un po' più cresciuti li trovi in piccoli gruppi che fanno roteare in cielo i loro rumorosi modellini di aeroplano spinti da minuscoli motori a scoppio. In tempi più moderni li vedi chini sulle tastiere di comando intenti a guidare piccoli droni, macchine volanti utilizzate a scopi civili e, purtroppo, anche militari.

Chi conosce le erbe spontanee le considera una risorsa per arricchire la tavola di sapori poco consueti che non si trovano nelle piante selezionate e coltivate dall'uomo. Più in generale, fino a quando le necessità di sopravvivenza dipendevano strettamente dalle cose che la natura ci offriva, l'uomo ha mantenuto con essa un rapporto equilibrato e rispettoso. Col venire meno di questa dipendenza, oggi, sono cambiate le abitudini, il modo moderno di vivere condanna in maniera irrimediabile i vecchi usi e costumi.

Di seguito parlerò di quattro specie di piante erbacee che, oltre a crescere negli ambienti naturali circostanti la città di Roma, riescono a vivere anche sui marciapiedi dei centri urbani. Una di queste è l'amaranto comune (*Amaranthus retroflexus* L.), già ricordato precedentemente, originario dell'America centrale, oggi presente in tutte le regioni italiane. La seconda pianta è il cardo saettone (*Carduus pycnocephalus* L.), che possiede numerose spine lunghe fino ad 1 cm, rigide e pungenti. La terza pianta è la scarlina (*Galactites tomentosus* Moench.), una Asteracea dal portamento vigoroso e dalla bella fioritura, i fiori tutti tubulosi sono di un bel colore lilla. La quarta pianta è l'astro scaglioso o autunnale [*Symphytichum squamatum* (Spreng.) G.L. Nesom], introdotta dall'America oggi assai diffusa e in alcuni casi anche infestante.

Amaranthus retroflexus L.

Conosciuto comunemente come "amaranto comune", "amaranto riflesso", è una pianta erbacea annua provvista di asse fiorale allungato. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Terofite scapose con sigla T scap. È una pianta monoica (sulla stessa pianta sono presenti fiori maschili e femminili) che supera la stagione avversa allo stato di seme.

Fusti possono raggiungere una altezza compresa tra 20 e 160 cm (talvolta anche di più), prevalentemente eretti, talvolta ascendenti o prostrati, semplici o con rami, verdi, talvolta rossastri, alla base legnosi a maturità, pubescenti-tomentosi. Nella parte terminale è presente una grossa e densa infiorescenza, lungo il fusto possono essere presenti altre spighe.

Foglie da pubescenti a glabre, lamina intera, ellittica oppure romboide ed apice generalmente acuto, margine intero o leggermente ondulato, nervature della pagina inferiore molto prominenti, lungamente picciolate, picciolo lungo fino a 6 cm circa.

Infiorescenza a pannocchia compatta con spiga terminale lunga o leggermente più corta rispetto a quelle laterali e spesso retroflessa, generalmente di colore verde, talvolta argentea o rossastra.

Fiori molto piccoli, unisessuali e pentameri (costituiti da cinque pezzi), provvisti di tepali e brattee. Periodo fioritura giugno-ottobre.

Frutti secchi, deiscenti, sono un particolare tipo di capsula con opercolo circolare che si apre a maturità. I semi con diametro di circa 1,3 mm sono lenticolari, di colore bruno scuro e con superficie rugosa.

Commestibilità pianta commestibile.

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

Ecologia campi coltivati ed incolti, ruderi, lungo il greto di corsi d'acqua, fino a 900 m di altezza.

L'amaranto comune è una specie originaria dell'America centrale, divenuta cosmopolita nel tempo, oggi viene considerata naturalizzata nel Lazio. Cresce abitualmente su suoli argillosi

piuttosto freschi e ricchi di composti azotati, nei vigneti, negli orti, nei campi coltivati, dal livello del mare fino al piano montano. Nella città di Roma è molto comune, ampiamente diffusa dal centro storico alle periferie. Considerata infestante delle aiuole, dei giardini pubblici e privati, non disdegna di crescere anche sui marciapiedi stradali. Riconoscere una pianta di amaranto non è molto difficile, aiutano la foglia lungamente picciolata, a lamina intera, solitamente ovato-romboidale o ovato-lanceolata, con nervature evidenti, di discreta grandezza e l'infiorescenza a spiga (terminale e laterale) costituita da piccoli fiori poco appariscenti.

Il riconoscimento delle varie specie di amaranto non è sempre agevole, soprattutto se poste all'interno del complesso "hybridus" e per la presenza di numerosi ibridi. A tale complesso appartengono oltre alla pianta qui descritta, anche *A. hybridus* L., *A. powellii* S. Watson, *A. bouchonii* Thell. e *A. blitum* L. La struttura dell'infiorescenza nelle *Amaranthaceae* Juss. è molto complessa, le difficoltà sono aumentate dalle piccole dimensioni dei fiori posizionati in modo molto denso sullo spicastro, per cui l'osservazione deve avvenire almeno con una buona lente d'ingrandimento. Fra i vari caratteri distintivi, primaria importanza hanno la forma dello spicastro, la forma del seme e della sua superficie, il tipo di frutto che può essere deiscente oppure no, la forma delle brattee e dei tepali. Di questa pianta sono commestibili le foglie giovani bollite e frammiste ad altre erbe edibili. Il sapore è simile a quello dello spinacio. I fusti possono essere utilizzati come asparagi prima che compaia l'infiorescenza, i semi triturati possono essere aggiunti alla farina di cereali per arricchirla di proteine.

Nell'uso commestibile di questa pianta è bene tenere presente che l'acqua di bollitura non deve essere utilizzata per la possibile presenza di nitrati in forte concentrazione. Il genere *Amaranthus* L. comprende circa settanta specie a larga distribuzione, di queste circa il 50% è nativa del continente americano (COSTEA *et al.* 2001). In Italia attualmente sono segnalate venti specie (CONTI *et al.* 2005) di queste la maggior parte è dannosa per l'agricoltura in quanto specie infestanti dei campi coltivati. Gli *Amaranthus* appartengono alla famiglia *Amaranthaceae*, conosciuti col nome popolare di amaranto alcuni di essi sono coltivati per uso decorativo. Di queste piante ornamentali sono apprezzati il colore brillante degli spicastri e le foglie splendenti, viene consigliata per vasi da giardino e per le parti centrali di aiuole verdi. Vengono utilizzate anche le loro infiorescenze, sia fresche che secche, per arricchire le composizioni di fiori. A seconda delle cultivar (varietà) i colori possono essere rosso sangue, marrone dorato, viola o multicolori e le dimensioni delle piante variano da 40 a 120 cm di altezza. Necessita di terreni ben drenati e ricchi di materiale organico decomposto, prediligono generalmente una esposizione in pieno sole, mentre le varietà alte potrebbero aver bisogno di un tutore.

Carduus pycnocephalus L.

Conosciuto comunemente come "cardo saettone", "cardo picnocefalo", "cardo a capolini densi", è una pianta erbacea annuale o biennale provvista di fusto eretto. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Emicriptofite bienni con sigla H bienn. È una pianta perennante che supera la stagione avversa per mezzo di gemme poste a livello del suolo. Può essere considerata anche una Terofite scaposa con sigla T scap. in quanto supera la stagione avversa allo stato di seme.

Fusti possono raggiungere un'altezza compresa tra 40 e 80 cm (talvolta fino a 120 cm), prevalentemente eretti, ramosi verso l'alto, più o meno tomentosi, alati fino all'infiorescenza, talvolta la continuità delle ali può essere interrotta.

Foglie cauline sessili, decorrenti sul fusto, progressivamente ridotte, verdi al di sopra, biancoragnatolose nella pagina inferiore, lamina appena pennatosetta, margine con numerose spine; le foglie in alto non superano i capolini, quelle basali hanno 3-5 lobi e picciolo alato, le dimensioni variano da 3 a 15 cm.

Infiorescenza costituita da due, tre (di rado cinque) capolini sessili e strettamente raggruppati, talvolta anche isolati.

Fiori tutti ligulati, rosei o purpurei, calice ornato da una coroncina di squame, le esterne ricurve, le interne acuminate e scarioso. Periodo fioritura aprile-luglio.

Frutti acheni ovoidi con superficie chiara (grigio-marrone), glabri, ovoidali e nervature longitudinali, provvisti di pappo piumoso con setole semplici.

Commestibilità pianta commestibile.

Distribuzione specie originaria dell'areale mediterraneo (areale dell'ulivo) fino all'Asia Centrale.

Ecologia campi coltivati ed incolti, ruderi, lungo il greto di corsi d'acqua, ai bordi delle strade, fino a 1000 m di altezza.

Il "cardo saettone" è una pianta a ciclo biennale, il primo anno forma una rosetta di foglie basali, il secondo sviluppa gli assi fiorali e fiorisce completamente. Specie originaria dell'areale mediterraneo con estensione all'Asia centrale (ovvero, le regioni che gravitano intorno al bassopiano turanico), presente su tutto il territorio nazionale, nella città di Roma è molto comune. Considerata infestante e fastidiosa per le coltivazioni perché ruba suolo disponibile con l'ampia rosetta basale e per le foglie spinose che tengono lontani gli animali da pascolo. Nell'areale della città di Roma fuoriesce anche dalle crepe del marciapiede incurante del passaggio dei pedoni e delle automobili. In città si associa al grespigno sfrangiato o sonco tenerissimo (*Sonchus tenerrimus* L.), mentre negli ambienti ruderali, le scarpate e gli spazi incolti si associa anche e non solo con la piantaggine maggiore (*Plantago major* L.), la malva selvatica (*Malva sylvestris* L.), la radichietta tirrenica (*Crepis bursifolia* L.), l'amaranto prostrato (*Amaranthus deflexus* L.) e l'erba cornacchia comune [*Sisymbrium officinale* (L.) Scop.]. I fiori, di un bel colore purpureo, ma non molto appariscenti per il piccolo diametro, sono visitati da insetti quali api, farfalle diurne e notturne che provvedono all'impollinazione.

Fuori dal suo ambiente naturale si è diffusa con molta facilità, oggi è presente anche in America, Australia, Nuova Zelanda, Pakistan ed Iran. Conosciuta col nome comune di cardo italiano (in inglese *Italian thistle*), in questi paesi si è naturalizzata velocemente anche per la mancanza di nemici naturali ed a causa della ampia diffusione è diventata un problema. In alcuni luoghi forma fitte infestazioni che soffocano altre piante più piccole o tengono lontani gli animali al pascolo. Per limitarne l'invasività sono state messe in atto tecniche di controllo biologico, chimico e micotico con risultati alterni. L'uso diffuso ed intenso di pesticidi porta allo sviluppo di resistenza a questo tipo di sostanze (HARRINGTON & HEWAGE 1997) con preoccupazioni e costi aggiuntivi per gli agricoltori.

Il genere *Carduus* L. è assai complesso per la scarsità di dati chiaramente differenziali e riflette la complessità presente nella famiglia *Asteraceae* Bercht. & J. Presl, la cui sistematica è fondata sulle caratteristiche delle antere e degli stimmi. Le specie di questo genere possiedono foglie alterne, generalmente con lamina divisa, capolini con squame disposte su più serie, fiori tubulosi ed ermafroditici, stami con filamenti distinti, achenio generalmente glabro e con coroncina troncoconica all'apice, pappo di setole semplici, corolla generalmente violetta o purpurea. Simile morfologicamente e filogeneticamente a *Carduus* è il genere *Cirsium* Mill., caratterizzato da foglie generalmente decorrenti che però possiede il pappo di peli piumosi e stami con filamenti papillosi (rivestiti di protuberanze arrotondate, da morbide a compatte, differenti nella forma) e achenio cilindrico-compresso. La pianta qui descritta può essere confusa con *Carduus tenuiflorus* Curtis, assente nella nostra regione, conosciuto comunemente come cardo minore, che si caratterizza per un numero maggiore di capolini, riuniti in glomeruli da 3 ad 8, foglie presenti fin sotto i capolini stessi, squame dell'involucro munite di nervatura centrale e terminanti bruscamente in una breve punta acuminata. Altra possibile confusione può essere fatta con *Cirsium palustre* (L.) Scop., che vive in habitat diversi, molto umidi e vegeta tra i 600 e 1900 m di altezza. Nonostante le robuste spine il cardo saettone risulta tra le piante commestibili, tolte le

spine si possono utilizzare le foglie, i giovani fusti ed i capolini fiorali, sia crudi che cotti, come si fa anche con il cardo mariano [*Silybum marianum* (L.) Gaertn.].

***Galactites tomentosus* Moench**

Conosciuta comunemente come "scarlina" è una pianta erbacea con ciclo biologico biennale, fusto eretto, pubescente come pure la pagina inferiore delle foglie per la presenza di una fitta peluria biancastra. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Emicriptofite bienni con sigla H bienn. È una pianta perennante che supera la stagione avversa per mezzo di gemme poste a livello del suolo.

Fusti possono raggiungere fino ad 1 metro di altezza, prevalentemente eretti, ramificati superiormente, provvisti di ali spinose.

Foglie con disposizione alterna, divise quasi fino al nervo mediano (da pennatifide a pennatose), hanno un margine con numerose spine robuste, la pagina superiore è screziata di bianco, quella inferiore tomentosa e biancastra, sono spesso lunghe fino a 20 cm.

Infiorescenza costituita da grandi capolini discoidi, pedunculati, singoli o riuniti, provvisti di un involucrio a forma campanulata provvista di squame triangolari, spesso ragnatelose, intere, quelle più esterne terminanti con una lunga spina apicale scanalata.

Fiori generalmente ermafroditi, tutti tubulosi, generalmente lilla, quelli centrali tutti fertili, i periferici sterili, eccedenti l'involucro con corolla disposta secondo il raggio (raggiante). Periodo fioritura (antesi) aprile-luglio.

Frutti acheni obovoidi, di solito compressi, con superficie solitamente glabra, forniti di una coroncina emisferica nella parte apicale. È presente un caratteristico pappo biancastro lungo circa 13 mm, formato da più serie di piume saldate alla base (pappo piumoso)

Commestibilità pianta commestibile.

Distribuzione specie originaria dell'areale mediterraneo (areale dell'ulivo), presente in tutti i paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

Ecologia tipica dei terreni incolti, aridi, pascoli, bordi stradali, dal livello del mare fino a 1300 m di altezza.

La scarlina, che per l'aspetto può ricordare un cardo selvatico, è tipicamente una pianta mediterranea presente in tutte le regioni italiane centro-meridionali, comprese Liguria, Emilia-Romagna e Veneto. Nella città di Roma è molto comune, è diffusa nei terreni incolti e aridi, perfino lungo i bordi stradali e sui marciapiedi della città, dove mostra di essersi ben adattata.

Nei campi incolti, dove vive abitualmente, si associa alla viperina piantaginea (*Echium plantagineum* L.), alla lingua di cane (*Plantago lanceolata* L.), al grano villosa [*Dasypyrum villosum* (L.) P. Candargy] ed alla lanutella comune (*Andryala integrifolia* L.). Può fittamente colonizzare spazi verdi marginali ed offrire una visione suggestiva per le ampie macchie di intenso colore lilla al momento della fioritura. Per questa interessante caratteristica può essere considerata una pianta idonea per gli impianti di *wildflowers* (fiori selvatici) negli arredi urbani di aree mediterranee.

È una pianta commestibile, le foglie, i giovani fusti ed i capolini prima che fioriscano, previa pulitura, possono essere consumati crudi come insalata, la rosetta basale viene cotta mista con altre verdure spontanee. I bellissimi fiori di questa pianta, un po' come i fiori di tutti i cardi, sono visitati dalle api che ne traggono un miele particolare ed apprezzato. Altri insetti che frequentano i fiori della scarlina sono prevalentemente farfalle diurne e notturne che provvedono all'impollinazione (impollinazione entomogana). I risultati prodotti in recenti studi (BOUDJEMA *et al.* 2022), condotti su questa pianta per valutare gli effetti dell'attività antibatterica, hanno confermato una significativa attività inibitoria nei confronti della crescita



Amaranthus retroflexus. Pianta in habitat stradale.

Foto di Giovanni Segneri



Carduus pycnocephalus. Pianta in habitat stradale a sinistra. Capolini fioriti a destra.

Foto di Giovanni Segneri



Galactites tomentosus. Pianta in habitat stradale.

Foto di Giovanni Segneri



Galactites tomentosus. Capolini fioriti.

Foto di Giovanni Segneri

di microrganismi con un grado diverso legato alla natura dei ceppi. In sostanza sono stati confermati i test fitochimici che avevano rilevato la presenza di composti biologicamente attivi che ne indicavano la possibile utilizzazione in campo farmaceutico, in settori dell'industria, nella cosmetica e nel settore alimentare. Il genere *Galactites* Moench è presente in Italia con una sola specie, quella descritta in questa scheda che presenta una certa e significativa variabilità morfologica, in particolare le incisioni delle foglie possono essere ridotte e la lamina apparire quasi intera. L'aspetto delle ali sul tronco è variabile come pure il colore dei fiori che può andare dal biancastro, al lillacino, al violetto, al rosa-purpureo e al bianco-roseo. Per l'aspetto spinoso può essere facilmente confusa con i cardi. In particolare allo stato di rosetta basale è facile l'errore con lo scolimo comune (*Scolymus hispanicus* L.) in quanto le foglie sono molto simili. Con la fioritura, però, ogni perplessità viene fugata.

Nello scolimo comune i fiori sono tutti ligulati e di colore giallo mentre nella scarlina sono tubulosi e di colore lilla. Nel linguaggio comune con il nome di "cardo" si indicano numerose specie appartenenti alla famiglia delle *Asteraceae*, che presentano foglie, fusti ed involucri in genere provvisti di spine. Di solito le piante dei generi *Carduus*, *Cirsium*, *Galactites*, *Silybum*, *Cynara*, *Onopordum*, *Scolymus* ed altre, vengono chiamati cardi. Cardo o gobbo, viene chiamata anche una pianta orticola coltivata in numerose varietà simile al carciofo, con foglie più o meno incise ed in alcune cultivar provviste di spine. Fin dai tempi antichi con i capolini o i semi di questo cardo (*Cynara cardunculus* L.), detto anche cardo spinoso, veniva prodotto un caglio per il latte, Plinio il Vecchio nella sua "Storia Naturale" (*Naturalis historia*) lo considerava un ortaggio pregiato.

Symphotrichum squamatum (Spreng.) G.L. Nesom

Conosciuta comunemente come "astro squamato", "astro autunnale", "astro annuale", è una pianta erbacea annua o perennante provvista di asse florale allungato. Nella classificazione biologica è inquadrata nelle Terofite scapose con sigla T scap., e supera la stagione avversa allo stato di seme. Oppure una Emicriptofita scaposa con H scap., ossia pianta perennante per mezzo di gemme poste al livello del terreno e con asse florale poco foglioso.

Nel recente passato era conosciuta col binomio di *Aster squamatus* (Spreng.) Hieron, oggi considerata suo sinonimo.

Fusti possono raggiungere una altezza compresa tra 30 e 100 cm (talvolta anche di più), eretti, ramosi in alto, spesso rossastri, scanalati in prossimità degli internodi.

Foglie glabre, alterne, lamina intera, verde scuro, lanceolato-lineari ed apice acuto, margine intero, quelle in basso con picciolo, quelle in alto più piccole sui rami fiorali fino ad assumere aspetto squamiforme.

Infiorescenza di aspetto corimbroso, capolini numerosi e molto piccoli (10 mm di diametro), squame disposte su tre livelli, lesiniformi, scure all'apice.

Fiori molto piccoli, quelli centrali tubulosi, gialli, ermafroditi, quelli più esterni ligulati, bianchi o liliacei. Periodo fioritura (antesi) agosto-ottobre.

Frutti cipsele, sormontati da un pappo costituito da peli semplici.

Commestibilità sconosciuta.

Distribuzione specie originaria dei paesi del Centro-Sud dell'America, diffusasi un po' ovunque.

Ecologia campi incolti, giardini pubblici e privati, bordi stradali, ambienti ruderali, dal piano fino a 800 m di altezza.

L'astro squamato è una specie di origine americana che si è ben adattata nelle aree mediterranee, vive in quasi tutte le regioni italiane con l'eccezione della Valle d'Aosta, è comunissima nell'areale della città di Roma.



Symphyotrichum squamatum. Pianta in habitat stradale.

Foto di Giovanni Segneri



Symphyotrichum squamatum. Infiorescenza..

Foto di Giovanni Segneri

Introdotta in Europa agli inizi del '900, nel tempo si è diffusa rapidamente in modo naturale, è presente negli incolti, su terreni disturbati e bordi stradali, in alcune zone può essere considerata infestante. Negli ambienti urbani mostra di essersi adattata alla perfezione, presente in giardini pubblici e privati, vive anche dalle crepe dei marciapiedi dove non è difficile incontrarla in associazione con la saeppola di Sumatra (*Erigeron sumatrensis* Retz.). È una pianta erbacea che può raggiungere un metro di altezza, si caratterizza per i fusti eretti, glabri, spesso rossastri, l'infiorescenza corimbosa posta nella metà superiore, le foglie verde scuro, strette (lanceolate-lineari in basso, lineari-lesiniformi in alto), squamiformi sui peduncoli fiorali. I capolini sono piccoli (max 1 cm di diametro), numerosissimi, i fiori tubulosi al centro, gli esterni disposti lungo il perimetro sono ligulati, biancastri o liliacei. Quando la pianta non è fiorita si fa molta fatica a comprendere a quale famiglia potrebbe appartenere. I fiori, a forma di piccola margheritina o di astro celeste, ci danno la giusta indicazione sul come e dove orientarci per la sua determinazione. Fanno venire in mente i settembrini che sono delle *Asteraceae* simbolo del mese di settembre, caratterizzate dal colore dei fiori che va dal lilla al rosa fino al blu indaco. Gli *Aster* L. rivestono interesse vivaistico diffuso, settembre è il mese in cui si verificano la maggior parte delle fioriture, alcune cultivar le protraggono fino a novembre. Queste piante si adattano molto bene a qualsiasi tipo di terreno, necessitano di poche cure, sono adatte per coloro che non possono dedicare molto tempo al proprio giardino. In commercio esistono molte cultivar, si può scegliere secondo i propri gusti, in genere i settembrini sviluppano cespugli eretti, densi e ramificati, fusti sottili con foglie alterne, dalla metà estate fino ai primi freddi invernali producono numerosi fiori. Possono essere coltivati con facilità in vaso, resistenti al freddo ed al caldo, sono indicati per ornare terrazzi, balconi e grandi vetrate. Una volta considerate piante di poco valore oggi sono state rivalutate, offrono suggestive ed ampie macchie di colore in un periodo dell'anno in cui scarseggiano le piante ornamentali da fiore. La specie descritta un tempo era inserita nel genere *Conyza* Less. (*C. squamata* Spreng.), successivamente assegnata al genere *Aster* L. [*A. squamatus* (Spreng.) Hieron] per la somiglianza del fiore ad una stella, oggi appartiene al genere *Symphotrichum* Nees a seguito di studi di genetica molecolare.

Bibliografia

- AESCHIMANN D., LAUBER K., MOSER D.M. & THEURILLAT J.P. – 2004: *Flora Alpina*. Zanichelli, Bologna, vol. 2: 432.
- ANGELINI L.G. – 2008: *La riscoperta delle piante tintorie*. Annali Accademia Nazionale di Agricoltura, vol. CXXVIII: 123-158.
- 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. *Inform. Bot. Ital.* 42 (1): 187-317.
- BANFI E. & CONSOLINO F. – 2000: *La Flora Mediterranea*. Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- BOUDJEMA B., AZEDDINE B., IKRAM B. & LINDA D. – 2022: Phytochemical Screening and Evaluation of the Antibacterial Activity of *Galactites tomentosa* Extract. *Plant Archives* 22 (2): 450-455.
- BURATTI P., GURRERI L., LIPPI A., MARCHETTI M. & NICASTRO L. – 2010: *Piante eduli spontanee del Parco di Migliarino, San Rossore, Massacciacoli*. Eds. Regione Toscana: pp. 196.
- CACCIATO A. – 1966: Il genere *Amaranthus* a Roma e nel Lazio. *Ann. Bot.* (Roma) 28 (3): 613-630.
- CELESTI-GRAPOW L., DI MARZIO P., IEZZI A., LATTANZI E., PRETTO F. & BLASI C. – 2005: Strategie adattative ed invasività delle specie esotiche nel Lazio. *Inform. Bot. Ital.*, 37 (1, parte A): 194-195.
- CERUTI A. – 1986: *Il nuovo Pokorny*. 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.
- COOMBS A.J. – 2006: *La biblioteca della natura, volume I, Alberi*. R.C.S. Libri S.p.A. Milano.

- COSTEA M., SANDERS A. & WAINES G. – 2001: Preliminary Results Toward a Revision Of The *Amaranthus hybridus* Species Complex (*Amaranthaceae*). *Sida* 19: 931-974.
- DE NATALE A. – 2003: La flora di un'isola minore dell'arcipelago Campano: Nisida. *Inform. Bot. Ital.* 35 (2): 267-288.
- GASTALDO P. – 1987: *Compendio della Flora Officinale Italiana*. Ed. Piccin, Padova.
- HEIMLER D., ISOLANI L., VIGNOLINI P., TOMBELLI S. & ROMANI A. – 2007: Polyphenol content and antioxidative activity in some species of freshly consumed salads. *J. Agric. Food Chem.* 55 (5): 1724-1729.
- HARRINGTON K. & HEWAGE N. – 1997: Resistance of slender winged thistle to MCPA. New Zeland, *Plant protection*, Vol. 50.
- HARRINGTON K. & WARD A.J. – 2001: Herbicide persistence in black nightshade and Onhunga weed. New Zeland, *Plant Protection* 54: 152-156.
- IAMONICO D. & DEL GUACCHIO E. – 2007: *Amaranthus powellii* S. Watson subsp. *powellii* (*Amaranthaceae*), nuova per la flora esotica della Campania. *Delpinoa* 49: 65-70.
- IAMONICO D. – 2008: Sulla presenza di alcune entità del genere *Amaranthus* L. (*Amaranthaceae*) nel Lazio. *Inform. Bot. Ital.* 40 (1): 23-26.
- IAMONICO D., TISI A., BARNI E. & SINISCALCO C. – 2010: Tre nuove entità del genere *Amaranthus* L. (*Amaranthaceae*) in Piemonte (Italia settentrionale). *Riv. Piemont. di St. Nat.* 31: 63-72.
- IAMONICO D. – 2012: Aggiornamenti floristici per il genere *Amaranthus* (*Amaranthaceae*) in Italia. 3. *Informat. Bot. Ital.* 44 (1): 159-162.
- IAMONICO D. – 2012: Aggiornamenti Floristici per il genere *Amaranthus* L. (*Amaranthaceae*) in Italia. 4. *Atti Soc. Tosc. Sc. Nat. Mem. Serie B* 119: 19-21.
- IAMONICO D., IBERITE M. & NICOLELLA G. – 2014: Aggiornamento alla flora esotica del Lazio (Italia centrale). II. *Inform. Bot. Ital.* 46(2): 215-220.
- IAMONICO D. & SÁNCHEZ- DEL PINO I. – 2015: Taxonomic revision of the genus *Amaranthus* (*Amaranthaceae*) in Italy. *Plant Biosystems* 199 (1): 1-17.
- PIGNATTI S. – 1971: Salviamo le conoscenze sulle piante utili della flora italiana. *Inform. Bot. Ital.* 3 (1): 40-41.
- PIGNATTI S. – 1982: *Flora d'Italia*. Edagricole, Bologna.
- PIGNATTI S., GUARINO R. & LA ROSA M. – 2017-2019: *Flora d'Italia, 2ª edizione*. Edagricole, Bologna.
- PIGNONE D. & SONNANTE G. – 2010: *Origine ed evoluzione*. In: AA.VV. *Il Carciofo e il Cardo*, Bayer Cropscience Ed.:1-11. p. 464.
- SIMONETTI G. & WATSCHINGE M. – 1986: *Erbe di campi e prati*. A. Mondadori, Milano.

Siti web visitati

- www.actaplantarum.org (visitato l'ultima volta il 3/08/2023)
- www.catalogueoflife.org-Catalogue of life (visitato l'ultima volta il 3/08/2023)
- www.luirig.altervista.org/flora/taxa/ (visitato l'ultima volta il 3/08/2023)