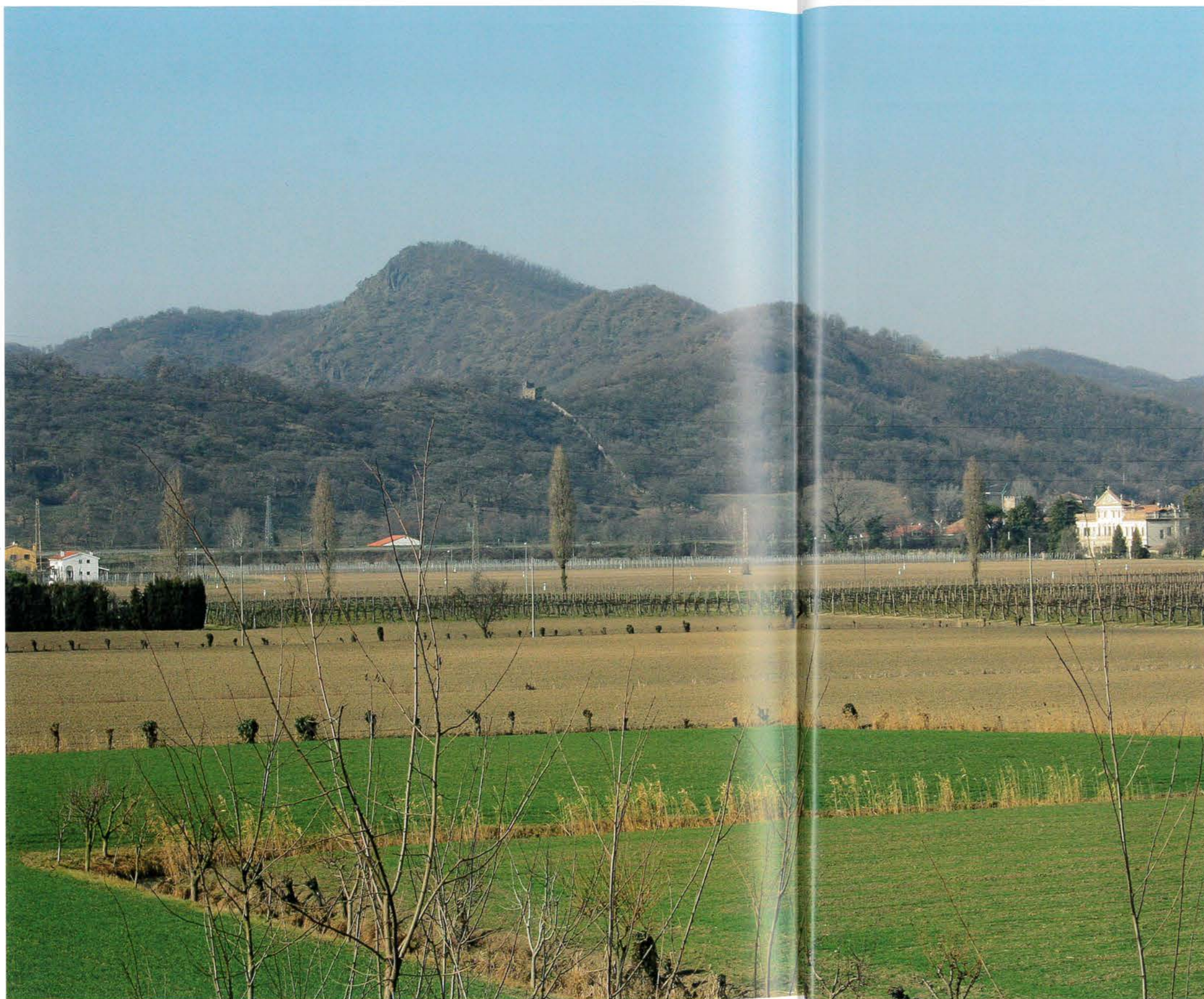




Rizzieri Masin

Erbe e frutti selvatici nelle mense euganee

La ricchezza floristica del territorio dei Colli Euganei è nota. Sin dall'inizio dell'Epoca Moderna gli studiosi hanno notato la singolarità della vegetazione e la diversità della flora delle piccole alture padovane, sia rispetto a quelle della circostante pianura, sia rispetto a quelle dei rilievi alpini. Con circa 1400 entità vascolari (MASIN R., TIETTO C. - 2005 - *Flora dei Colli Euganei e della pianura limitrofa* - Sapi Padova) presenti sui rilievi, nelle valli interne e nella piana immediatamente circostante, i Colli possiedono l'87% di tutta la flora della provincia di Padova che conta circa 1600 entità vascolari (MASIN R., TIETTO C. - 2006 *Flora vascolare della Provincia di Padova* - *Natura Vicentina* N. 9 (2005), 7-103). Se, nel Padovano, confrontiamo porzioni rettangolari di territorio di circa 35 chilometri quadrati (area di un quadrante della Carta d'Italia 1:50000 edita dall'I.G.M.) dove sono presenti i rilievi, con zone altrettanto estese dove sono assenti, abbiamo i seguenti dati: da 880-900 entità vascolari a oltre 1000 sui rilievi; da 330-350 a 560 nella piana. Se, poi, si escludono i quadranti dell'Alta Padovana dove sulla flora sono forti le influenze delle zone umide originate dalle risorgive e dal Fiume Brenta con la golena e i suoi terrazzi alluvionali, che ospitano anche specie proprie dei rilievi prealpini, solo raramente in un quadrante di pianura si superano le 400 unità.

È evidente che una maggior ricchezza floristica di una parte qualsiasi di un territorio rispetto a un'altra, se è fortemente marcata, non può non influenzare le abitudini di chi ci vive.

Abbondanza di risorse floristiche, significa, in seno alla vegetazione spontanea, anche grandi opportunità di trovare specie adatte all'alimentazione umana. Le piante originarie, infatti, non hanno mai smesso di rappresentare un'importante risorsa alimentare, per la gente di campagna, accanto a quelle coltivate. Nei Colli, il consumo di erbe e frutti selvatici, per le grandi opportunità che offriva la natura, era particolarmente diffuso e, più che altrove, rappresentava un mezzo per sbarcare il lunario. È con l'inurbamento degli ultimi decenni e con la diffusione del lavoro salariato femminile che nella campagna veneta la raccolta delle piante spontanee è in declino e che da attività produttiva

(A pag. 192) Ambienti delle erbe elementari: il gruppo del monte Ceva visto da Due Carrare.

vera e propria si è in parte trasformata in svago o in occasione per un pranzo sfizioso.

Non era così solo cinquant'anni fa. Tra gennaio e marzo la raccolta delle erbe, in particolare di quelle da padella, era una pratica diffusa ovunque ci fossero zone erbose o boschi. Sui Monti Padovani la vastità delle aree libere a disposizione e il suolo, solo parzialmente utilizzato per la cerealicoltura, capace, più che altrove, con la sua coltre erbosa stabile di soddisfare il bisogno, richiamavano schiere di donne anche dalla vicina pianura. Era, però, un lavoro lungo, che richiedeva pazienza, esperienza e un occhio attento e allenato. Alla raccolta seguivano la selezione e la pulitura delle parti buone. Per qualche pugno di "ròsoe" (*Papaver rhoeas* subsp. *rhoeas*, *Papaver dubium*, *Papaver apulum*, *Papaver hybridum*), di "pissacàni" o "brusa-oci" [*Taraxacum officinale* (group), *Taraxacum fulvum* (group), *Taraxacum palustre* (group)] e di "ruijòti" o "ruijòi" (*Crepis vesicaria* s.l.) scaltrito in padella occorreva il lavoro di mezza giornata. Solo il ritmo della vita di campagna e il tempo di lavoro delle donne, che non si misurava con il suo costo orario, permettevano un così oneroso impegno, per un pranzo o per una cena, al giorno d'oggi impensabile, se non nei giorni di fine settimana come attività insolita o di diletto. Erano appena finiti i tempi in cui, non sempre, senza le risorse spontanee della terra, procurarsi un desinare dignitoso era un fatto di semplice soluzione. Molto meno di adesso, inoltre, anche volendo, offriva il mercato e gli orti, d'inverno, davano ben poco. Era già allora, la raccolta di erbe spontanee, forse, per certi versi un rito; un rito, che però non aveva niente di evocativo, ma che appena dopo il termine di una storia locale fatta di grandi fatiche e tribolazioni, perpetuava un'abitudine che senza dubbio era stata primaria per secoli e secoli. Non sono lontani i tempi in cui sui pendii terrazzati, si portavano con i cesti e il bilanciere le pietre per costruire i muretti a secco di contenimento e poi lo stallatico per rendere fertile la poca terra che si riusciva ad accumulare dopo aver raschiato il declivo.

Poi in queste chine crescevano copiosissime varie specie di erbe "bone da magnare" favorite proprio dal tipo di ambiente che si andava a creare.

Una delle zone di raccolto di erbe spontanee:
Tarassaco comune - *Taraxacum officinale* (group)
Silene rigonfia - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke subsp. *vulgaris*



Insieme alle "ròsoe", ai "pissacàni" e ai "ruijòti" crescevano i "gréntani" o "grìncani" (*Lactuca saligna*), gli "scrissiòi" o "carleti" (*Silene vulgaris* subsp. *vulgaris*) le "rece de lièvore" o "recioine" (*Silene latifolia* subsp. *alba*), il "radicio salvègo" o "radicio de campo" (*Cichorium intybus* s.l.), le "pitòche" (*Hypochaeris radicata*, *Helminthoteca echinoides*), le "potèe" o "scarsèe" (*Capsella bursa-pastoris*, *Capsella rubella*), i cui grassi (*Lapsana communis* L. subsp. *communis*), gli "artesoì" (*Sonchus oleraceus*, *Sonchus asper* s.l.) e, negli ecotoni soleggiati tra il coltivo e il bosco, i preziosi "ranpùssoi" (*Campanula rapunculus*), il delicato "cassalièvore" (*Lactuca perennis*) e altre ancora.

La raccolta seguiva il ritmo delle stagioni; se l'inverno era il periodo delle erbe da padella, l'inizio della primavera era il periodo della raccolta dei germogli delle piante succedanee degli asparagi coltivati. I luoghi di raccolta, allora diventavano i boschi, i cespuglieti, le siepi, le chiarie e i sentieri boschivi. Era il tempo dei "bruschi" (*Ruscus aculeatus*), dei "bruscàndoi" (*Humulus lupulus*), delle "cròssoe" o "scròssoe" o "visoni" (*Clematis vitalba*), degli "spàrasi salvèghi" o "sparasine" (*Asparagus acutifolius*) e dei "tani" (*Tamus communis*). Di tutte queste specie solo i "bruscàndoi" erano largamente presenti in pianura, quindi ampiamente conosciuti e consumati. Le altre, a parte le "crossoe", in pianura erano rarissime o non esistevano proprio. Erano piante che marcavano la diversità. Capitava a noi, bambini dei Monti, abituati a familiarizzare con esse fin dallo svezzamento, qualche rara volta ospiti dei parenti nella campagna aponense, cercare tra i coetanei del luogo, vanamente riscontro sui loro nomi ed esser presi in giro per aver pronunciato parole strane. Raccolgere "bruschi" o "ranpussoi" era l'occasione di compensare il surplus di fatica che si faceva per render fruttuoso il difficile e ribelle suolo del "monte" rispetto a quello più arrendevole e produttivo del piano. Erano raccolte, riteniamo, viste le nostre esperienze, non più di necessità, ma ormai entrate nel costume e seguitate per aver da lungi educato il gusto. Davano sapori che quasi marcavano un'identità, un'identità che anche adesso, nonostante il tempo, in qualche usanza è

Raperonzolo - *Campanula rapunculus* L.

Fiori di raperonzolo



Pugnolo spinoso - *Prunus spinosa* L. subsp. *spinosa*

Robinia - *Robinia pseudacacia* L.



ancora viva. Nessuno, allora, avrebbe sprecato l'occasione di "rancurare" un mazzo di "bruscàndoi" quando capitava di scovarne un gruppo consistente concentrato in poco spazio. Tornando dai campi, andando a far legna, portando al pascolo gli armenti: ogni momento era buono per raccogliere qualcosa. La primavera era anche il periodo della raccolta dei fiori, in particolare quelli di una neofita: la "robina" o "rubina" o il "rubin" (*Robinia pseudacacia*). Questi, impanati e fritti in padella, erano molto apprezzati per il sapore dolciastro. La contestata e oggi poco apprezzata "robina", al tempo, prima dei focolari e poi delle stufe a legna, per chi ce l'aveva nel bosco, era un valore aggiunto. Arrivata dall'America Settentrionale solo pochi secoli prima, era tenuta da tutti in gran conto: per la rapida crescita permetteva tagli ravvicinati e quindi dava legna da ardere in quantità tale che nessuna pianta indigena riusciva a fornire. In più offriva discreto materiale per l'ebanisteria domestica e per le costruzioni rurali. Con le foglie, infine, dava nutrimento per gli animali domestici. L'estate era il momento in cui incominciava la ricerca dei primi frutti selvatici come, ad esempio, quelli dell'"amo(l)àro" (*Prunus cerasifera*), i notissimi "àmoi" dolci e succulenti, ottimi per dare ristoro nei primi veri caldi stagionali, e le "more" delle "russe" o "russàre" (*Rubus ulmifolius* e specie affini). In autunno, quando il bosco metteva a disposizione le sue ultime risorse a conclusione della stagione feconda di numerosi alberi e arbusti, [il "castagnàro" (*Castanea sativa*), il "nespo(l)àro" (*Mespilus germanica*), il "noseàro" (*Corylus avellana*), il "bronbio(l)àro" (*Prunus spinosa*) le "sgòlmare" o "cocómare" (*Arbutus unedo*), il "corbo(l)àro" (*Cornus mas*), il paneto(l)àro (*Sorbus torminalis*) e il "corbeàro" o "sorbo(l)àro" (*Sorbus domestica*)] i frutti venivano consumati direttamente o utilizzati in vari modi. Era un'altra occasione per farsi dare dal monte un'ulteriore piccolissima ricompensa per le fatiche spese. Le nocciole, raccolte dagli alberi spontanei insieme a quelle ottenute dal nocciolo coltivato (*Corylus maxima*), venivano anche "messe via" per l'inverno e, magari inconsapevolmente, oltre che consentire uno dei pochi consumi per diletto, costituiva-

no una riserva di proteine in un mondo in cui la fame era ancora viva nei ricordi. Le castagne "buone", cioè quelle dei castagni coltivati, erano rigidamente di proprietà ed era assolutamente vietata la raccolta da parte di estranei. Le castagne "mate" venivano raccolte dai bambini (non era certo produttivo per un adulto passare il suo tempo a raccogliere un frutto di così scarso valore) e, per la difficoltà nel conservarle, in gran parte consumate lesse in un breve periodo dopo la raccolta. Capitava anche di vedere qualche sacco di castagne "mate" prendere la via di Maserà o di Pernumia ma era ben poca cosa. Non era certo il tempo delle castagnate di massa e dei tentativi, vani, di ricavare dall'umile frutto vere caldarroste. Anche i bambini venivano presto a conoscere la commestibilità di alcune piante. Camminando a schiere per prati, per boschi e lungo i fossi, i più grandi, ormai educati alle genuine "raffinatezze" che spontaneamente offriva madre natura, insegnavano ai piccoli ad apprezzare il gusto amaro-dolce dei rametti dell'"ucamara" (*Solanum dulcamara*), quello acidulo dell'"erba forte" o "erba brusca" (*Rumex acetosa* subsp. *acetosa*, *Rumex acetosella* s.l.) o quello dolcissimo del nettare dei fiori dei "ciuci" (*Lamium orvala*). I più coraggiosi, mordevano con titubanza, dopo averli mondati, i rizomi dal vago sapore di liquirizia di tre felci molto simili, tutte conosciute con il nome di "piropo(l)o" o "piero-po(l)o" (*Polypodium vulgare*, *Polypodium interjectum*, *Polypodium cambricum*). Persino le punte dei rametti delle "rose salvèghe" (*Rosa canina* e congeneri) e delle "russe" (*Rubus ulmifolius* e congeneri) ripuliti della corteccia e delle spine diventavano occasione per assaggi speciali. Il massimo era spellare a mani nude, tentando di ghermirne la polpa zuccherina, gli insidiosissimi frutti del "figo d'India" (*Opuntia humifusa*) per poi soffrire per giorni, senza rivelare la bravata, provando, in solitudine, a levare dai polpastrelli le minuscole ma dolorosissime spine di cui era irta la buccia. Il primo contatto con questi sapori aveva il senso di una vera e propria affiliazione al gruppo, un po' come i famosissimi, per chi è sui Sessanta, masticatori di stucco della Via Pal. Abbiamo finora parlato di consuetudini, di rituali

Dulcamara - *Solanum dulcamara* L.

Romice acetosa - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*



Falsa ortica mora - *Lamium orvala* L.

e in generale di “erbe che se magna”. Occorre dare a ciascuno di questi termini un significato e valore territoriale relativo o si rischia di fare apparire i Monti come un unico microcosmo senza particolarità locali. È significativa infatti la percezione che si aveva dei Monti nell’agro padovano qualche anno dopo il Secondo Massacro Mondiale quando ancora le buche provocate dalle bombe cadute lungo la ferrovia Bologna-Padova, non erano state completamente colmate. Un giorno di febbraio del Cinquantadue una donna di Giarre (frazione di Abano Terme ai confini con Padova), annunciò il suo imminente matrimonio con un cavatore di Galzignano. Lungo le sponde del Rio Bolzan alla vigilia delle nozze si mormorava: - Ea se marida co “uno dai Monti”. I Monti per la gente della piana erano un limite, un mondo a parte, con consuetudini e specificità proprie. Quella donna, nell’immaginario degli Aponensi (che pure un monte, per quanto basso, ce l’avevano in Paese) non stava per maritare uno di Galzignano, ma “uno dai Monti”. Quasi trent’anni dopo una studentessa di Vigonza volge a nozze con il figlio di quella coppia, anche lui frequentatore dell’Ateneo Padovano, ma per sua madre ha sposato “uno dai Monti”.

In realtà, sui Monti ogni borgo ha una sua vita e un suo respiro, favorito dalla posizione, dalle risorse e dalla morfologia del paesaggio intorno. Le usanze, i mestieri e persino le denominazioni, a volte

Rosa di macchia - *Rosa canina* L.

mostrano cambiamenti significativi. Anche lo sfruttamento delle risorse del suolo muta in modo rilevante. Le vecchie case che ancora si osservano a Turri, a Volti e a Regazzoni sono tutte rigidamente costruite in materiale lapideo lavico. A Valle San Giorgio e a Casette abbondano le costruzioni in scaglia rossa. A Galzignano, al Pavaglione, si innalzavano i muri usando silici e pietre sedimentarie insieme. Un rapido sguardo alla carta geologica dei Colli Euganei ci fa immediatamente capire il perché. Se ciò vale per le risorse del sottosuolo, ancor più vale per quelle vive della terra. A causa di microclimi e di substrati diversi, a livello locale una specie vegetale è comune o frequente in un posto e rara, o assente, in un altro poco lontano. Pensiamo al castagno, l’albero più comune dei Colli: sulle vulcaniti ripidissime di Castelnuovo di Galzignano e di Torreglia, povere di suolo e ostili alle colture, era una risorsa primaria. Nei carbonili, infatti, allestiti per fare commercio di carbone di legna, venivano, soprattutto, usati castagno e roveri (*Quercus petraea* e specie affini). Nell’altopiano calcareo di Arquà Petrarca e Baone il castagno, albero amante dei suoli con roccia madre silicea, cresce stentatissimo o non cresce affatto. Secoli di sfruttamento intensivo della terra, favorito dal facile accesso, qui, inoltre, hanno reso i boschi di quercia solo residuali. Perciò come è difficile fare il coltivatore di frumento sulle dure balze setten-

Albero di Giuda - *Cercis siliquastrum* L. subsp. *siliquastrum*

trionali del Venda, è assai poco redditizio, sulla scaglia del Sassonegro, il mestiere del carbonaio. Dicevamo delle denominazioni. Si pensi all’albero di Giuda (*Cercis siliquastrum* subsp. *siliquastrum*), diffuso nelle zone calcaree meridionali e non raro in quelle settentrionali, ma quasi completamente assente nella parte orientale. Si pensi al terebinto (*Pistacia terebinthus* subsp. *terebinthus*) localizzato in una stretta fascia delle alture tra Baone e Arquà Petrarca.

Il nome dialettale dell’albero di Giuda è popolare come “San Marco” nella vulgata di Baone e di Arquà ma a Battaglia è quasi sconosciuto perché nel paese dei “barcari” l’albero di Giuda non cresce. Ciò vale anche per le “erbe da magnare”. Alcune specie erbacee commestibili come, ad esempio, il mediterraneo grattalingua comune (*Reichardia picroides*), conosciuto a Valle San Giorgio come “erbe more” e assai apprezzato in loco come pianta da padella, cresce nel Veneto solo nella zona calcarea meridionale degli Euganei, con discrete diramazioni sulle vulcaniti del M. Ricco e, rarissimo, sulla scaglia dei colli di Turri. È chiaro che questa asteracea, non facendo parte del bottino di chi raccoglie le erbe a Rovolon, a Frassanelle e a Bastia, ben difficilmente trova un nome a Nord del M. Grande e del M. della Madonna e non sarà popolare nemmeno a Turri, perché la rarità non permette nessun utilizzo di ri-



lievo. Non è un caso, infatti, che nostre richieste sull’appellativo della specie (da noi ovviamente ben conosciuta) agli anziani della zona di Regazzoni Alta, dove occupa poche e ristrette nicchie, non abbiano finora trovato risposta. La faccenda si complica quando si scopre che in alcune aree delle piccole alture padovane con il termine di “erbe more” non si fa riferimento al grattalingua comune, ma alla crepide vescivosa conosciuta in larga parte dei Colli con i nomi di “ruijoti” o “ruijoti”. Le assonanze, sono spesso notevoli, ma, come si evince dall’esempio riportato, nascondono, in realtà, delle insidie e, proprio quando si pensa di aver trovato un comune denominatore, salta fuori la variante locale. Allora tutto viene rimesso in discussione e bisogna indagare sulla consistenza dei gruppi umani entro la quale un’attribuzione è confinata. Nei fatti, parlando di erbe con qualche

anziano di Lozzo Atestino o di Vo' si ricavano dei nomi che mai coincidono completamente con quelli riferiti da un anziano di Monselice o di Este, anche per le entità più comuni e quasi ovunque note.

Al di là delle difficoltà di capire quanto estesamente nel territorio dei Monti Padovani un appellativo indichi una sola specie, ciò che si è potuto appurare, chiedendo il nome di varie piante ad alcune anziane raccoglitrice, durante incontri subdolamente casuali nei campi, fingendoci principianti, è che esistono numerose erbacee usate in cucina quasi ovunque, al di là dei termini in uso, in ampie porzioni del territorio e di altri che acquistano denominazioni locali, tali che persino un confine di paese rappresenta una barriera linguistica. L'abbondanza di una singola entità in tutto il territorio, nei luoghi in cui è meno impegnativa la raccolta, favorisce la diffusione di una comune qualificazione, ma spesso non è sufficiente per l'affermazione di un termine condiviso. La diffusione capillare di una specie non elimina le particolarità locali. Anche nel consumo di piante sparse largamente in tutto il Distretto Euganeo esistono diverse consuetudini. Le "coje" (*Ranunculus ficaria* s.l.) consumate lesse a Faedo non trovano estimatori ad Abano o a Valsanzibio, anzi! Là, infatti, sono guardate con sospetto come tutti gli altri ranuncoli. La cosa si è complicata ancor più negli ultimi decenni. Con l'apertura dei Colli al "Mondo" sono arrivate anche abitudini diverse. La diffusione dei libri sulle erbe alimentari e la moda del "vivere sano" hanno favorito la sperimentazione in proprio del consumo di verdure ieri interdette dalle abitudini comuni. Per alcune specie oggi raccolte e consumate, magari con cautela, o altre che trovano un'entusiastica adesione, quasi da recupero del tempo perduto, non c'è quasi traccia di consumo fino agli Anni Sessanta dello scorso secolo. Ci è accaduto, una volta sul Venda, vedere due quarantenni, rivelaesi poi di Padova, raccogliere le cime giovani del miagro peloso (*Rapistrum rugosum*). Incuriositi da questa pratica, a noi sconosciuta, abbiamo chiesto alle signore da chi l'avessero appresa e lo scopo. Le due donne hanno risposto che con le cime del miagro peloso si fanno delle ottime

pastasciutte alle cime di rapa e che la pratica l'avevano appresa da un'amica di Rosolina, che sua volta era venuta a conoscenza dell'usanza da una parente pugliese. Come volano le notizie! Quel giorno avevamo imparato qualcosa in più sulle risorse dei Colli. Chissà che fra qualche anno, con la moda delle cime di rapa (ottime davvero), non troveremo comitive di donne occupate a cimare il miagro peloso! Abbiamo chiesto a varie persone dei Colli il nome dialettale del miagro peloso e ci siamo accorti, nonostante la specie sia comune, che il nome non esiste, segno evidente di un apprezzamento culinario mai avvenuto in passato. Ci è capitato di vedere raccogliere anche i bulbi del lampascione (*Muscari comosum*). In Abruzzo e in Puglia questi sono largamente utilizzati e vengono considerati una squisitezza. Il lampascione è diffuso in molta parte dei Monti Padovani, ma solo ora comincia a trovare qualcuno che lo apprezza. I giovani getti dell'ortica (*Urtica dioica*), oggi usati per fare minestre e risotti, a Galzignano e a Torreglia, tagliati a sottili striscioline venivano esclusivamente usati come integratore del pasto per gli anatroccoli. Le stesse bacche mature del "sanbugaro", (*Sambucus nigra*) in più parti usate per fare marmellate, non hanno mai trovato un'organica collocazione nelle mense della gente dei Colli. Ma se, per la bontà del legno della pianta, il nome "sanbugaro" è noto in tutti i Monti, altre piante, come abbiamo visto, un nome non ce l'hanno proprio.

La mancanza di utilizzo culinario tradizionale di un numero consistente di piante, purtroppo, nemmeno nella singola e circoscritta realtà di borgata, lascia a noi tutti un grande vuoto. Era un criterio utilitaristico che ispirava la denominazione. Solo un uso preciso e riconosciuto dava a una entità la dignità di esser chiamata per nome. Se questo ha una forte rilevanza esistono persino i nomi di due forme diverse della stessa specie. Si pensi al "salgaro" cioè alla forma spontanea del salice bianco (*Salix alba*) e si pensi allo "stroparo", la tipologia coltivata per i vimini della medesima essenza. Molte piante oggi utilizzate per influsso esterno non hanno, nella parlata locale, un nome e ognuno si arrangia alla bell'è meglio, traducendo in verna-

colo personale o adottando senza mediazione linguistica un qualsiasi nome preso dalla letteratura. La consuetudine, ammesso che questa abbia avuto, nei Monti, un ruolo unificante, tale da superare, nella denominazione e nell'uso, almeno per alcune entità, le abitudini locali, oggi, come veniva tramandata una volta, non esiste più. Anche i ristoranti che offrono le famose "erbette" della tradizione pescano sovente in un repertorio derivato più dal "bon senso", come ci è capitato di sentir dire da un oste che offre la preziosa mercanzia, che da una ricerca vera e propria. Ben vengano allora le nuove specie se queste contribuiscono al mangiare bene e se concorrono a riconsiderare il pasto un momento importante della giornata e non una pausa fugace, quasi un'interruzione di attività, ben più importanti da fare, tanto che il decantato "mangiare leggeri" a mezzogiorno diventa un panino divorato in cinque minuti. Si arriva al punto che le verdure crude si possono comprare già con il condimento e per amalgamarle basta scuotere un contenitore, ma poi occorre consumarle in pie-

di, in qualche angolo dell'ufficio, per non rischiare di versare l'olio sulle carte della scrivania.

In queste condizioni di rapporto precario e fuorviante con il cibo, una giornata dedicata alla raccolta, alla selezione e alla cottura delle erbe può diventare, non solo un espediente per un piccolo capriccio, ma l'occasione per riappropriarsi del cibo e farlo diventare un mezzo con cui tentare di mantenere un rapporto equilibrato con il proprio corpo. Un rapporto, purtroppo, reso sempre più difficile dagli stimoli pubblicitari da una parte e dalla propaganda di modelli dall'altra. Attenzione tuttavia! La lettura di un qualsiasi manuale che decanta questa o quell'erbetta, negletta un tempo sulle piccole balze padovane, a volte, ed è capitato anche a noi, può riservare brutte sorprese. A una minestra saporitissima sulla carta può corrispondere una brodaglia insipida nella realtà. Il momento del consumo, allora, potrà anche essere quello che farà capire che, sicuramente, i nostri vecchi avranno fatto, più di noi, con il cibo, di necessità virtù, ma con la testa.

Alcune delle piante elencate, per la loro "popolarità", sono riprese, in apposite schede, dove insieme a una sintetica descrizione e a cenni sugli usi culinari, appare l'immagine fotografica.

Nelle pagine seguenti, viene proposta una selezione delle piante, spontanee, naturalizzate o inselvatichite, presenti sugli Euganei e nella piana pedecollinare, delle quali una o più parti (bulbi, tuberi, fusti, germogli, foglie, fiori, frutti, falsi frutti, infruttescenze, semi) possono trovare impiego, non effimero, nell'alimentazione umana.

La lista comprende entità vascolari note e molto apprezzate sui Colli, ma include anche specie tratte dalla letteratura corrente, poco conosciute sulle alture padovane e delle quali, solo di recente, si sta diffondendo il consumo. Accanto ad alcune entità base si è scelto di elencare le specie che possono essere con esse confuse e di cui, in letteratura, non sono state trovate chiare indicazioni sulla commestibilità, o con specie velenose. Con il nome "frutti", talvolta, nell'elenco, si indicano sia i veri frutti, sia i falsi frutti e le infruttescenze. Per i nomi in Italiano, di norma, il testo di riferimento è: S. Pignatti, 1982 - Flora d'Italia - Edagricole, Bologna. Per la nomenclatura scientifica il testo di riferimento è: F. Conti, G. Abbate, A. Alessandrini, C. Blasi, 2005 - An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora - Palombi Editori, Roma. Per i nomi in dialetto si è attinto a nostre ricerche effettuate nel territorio.

Nome scientifico	Nome o nomi in italiano	Nome o nomi dialettali noti in una o più zone dei Colli
<i>Allium ampeloprasum</i> L. conf. con <i>Allium nigrum</i> L.	Porro selvatico	
<i>Allium ursinum</i> L. subsp. <i>ursinum</i> conf. con <i>Allium neapolitanum</i> Cirillo	Ajo piton, Ajo de bosco	
<i>Allium vineale</i> L. conf. con <i>Allium angulosum</i> L., <i>Allium carinatum</i> L. s.l., <i>Allium dentiferum</i> Webb. et. Berthel., <i>Allium oleraceum</i> L. subsp. <i>oleraceum</i> , <i>Allium pallens</i> L., <i>Allium</i> <i>paniculatum</i> L. subsp. <i>paniculatum</i> , <i>Allium</i> <i>rotundum</i> L., <i>Allium sardoum</i> Moris, <i>Allium</i> <i>sphaerocephalon</i> L. Viene scambiato spesso con <i>Allium schoenoprasum</i> L. cioè con l'Erba cipollina, una specie non presente sui Colli	Aglione delle vigne	Ajo piton
<i>Alliaria petiolata</i> (M. Bieb.) Cavara et Grande	Alliaria comune	
<i>Angelica sylvestris</i> L. s.l.	Angelica selvatica	
<i>Anthriscus cerefolium</i> L. Hoffm.	Cerfoglio	
<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag. subsp. <i>nodiflorum</i>	Sedano d'acqua	
<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn. B. Mey et. Scherb.	Cren, Barbaforte	Cren
<i>Arbutus unedo</i> L.	Corbezzolo	Sgòlmare, Cocómare
<i>Arctium minus</i> (Hill) Bernh.	Bardana minore	Sparpanàssi
<i>Aruncus dioicus</i> (Walter) Fernald	Barba di capra	
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Asparago pungente	Spàrasi salvèghi, Sparesine, Sparesèe
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Asparago comune	Spàrasi
<i>Bellis perennis</i> L.	Pratolina	Supète, Margarite
<i>Brassica oleracea</i> L.	Cavolo comune	
<i>Bunias erucago</i> L.	Cascellore comune	
<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi subsp. <i>nepeta</i>	Mentuccia comune	
<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi subsp. <i>sylvatica</i> (Bromf.) R. Morales	Mentuccia maggiore	
<i>Calamintha grandiflora</i> (L.) Moench.	Mentuccia montana	Mentucia
<i>Calendula arvensis</i> L.	Fiorrrancio selvatico	Madaèna, Margarita xa(l)a
<i>Campanula rapunculus</i> L.	Raperonzolo	Ranpùssoi
<i>Capparis spinosa</i> L. s.l.	Cappero	
<i>Capsella bursa-pastoris</i> L. (Medik.) subsp. <i>bursa-pastoris</i>	Borsapastore comune	Potèe, Scarsèe, Potèe grasse, Caretini
<i>Capsella rubella</i> Reut.	Borsapastore annuale	Potèe, Scarsèe, Potèe grasse, Ravanèe
<i>Cardamine hirsuta</i> L. conf. con <i>Cardamine flexuosa</i> With.	Billeri primaticcio	
<i>Castanea sativa</i> Mill.	Castagno comune	la forma selvatica: Castagnaro, la forma coltiva- ta: Maronàro; i frutti: Castagne nel primo caso, Maroni nel secondo caso

<i>Cercis siliquastrum</i> L. subsp. <i>siliquastrum</i>	Albero di Giuda	San Marco, Samarcàri
<i>Chenopodium album</i> L. s.l. conf. con <i>Atriplex prostrata</i> Boucher ex DC. e <i>Atriplex patula</i> L.	Farinaccio comune	Farinèi
<i>Chenopodium strictum</i> Roth. s.l. conf. con <i>Atriplex prostrata</i> Boucher ex DC. e <i>Atriplex patula</i> L.		Farinèi
<i>Chondrilla juncea</i> L.	Lattugaccio comune	
<i>Cichorium intybus</i> L. s.l.	Cicoria comune	Radicio de canpo, Anvidia, Radicio salvègo, Radicio salvàdeggo
<i>Cirsium arvense</i> (L.) Scop.	Cardo campestre, Stoppione	Astùni
<i>Clematis vitalba</i> L.	Clematide vitalba	Cròssoe, Scòssoe, Visùni, Balsi
<i>Cornus mas</i> L.	Corniolo, Corniolo maschio	Cornoàro; i frutti: Còrnoe
<i>Corylus avellana</i> L.	Nocciolo	Nosèaro; i frutti: Nosèe
<i>Crataegus laevigata</i> (Poir.) DC.	Biancospino selvatico	Spin bianco, Marendo(l)àro; i frutti: Farinèe
<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Biancospino comune	Spin bianco, Marendo(l)àro; i frutti: Farinèe
<i>Crataegus submollis</i> Sarg.		I "frutti": Pomète, Pomèe, Perète, Pomèti asarini
<i>Crepis capillaris</i> (L.) Wallr.	Radicchiella capillare	Erbe da canpo
<i>Crepis sancta</i> (L.) Bab. subsp. <i>sancta</i> conf. con <i>Crepis pulchra</i> L. subsp. <i>pulchra</i>	Radicchiella di Terrasanta	Erbe da canpo
<i>Crepis vesicaria</i> L. s.l. conf. con <i>Crepis foetida</i> L. (specie che emana odore repellente se annusata da vicino)	Radicchiella vescicosa	Ruijoti, Ruijoi, Erbe more
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Cotogno	Codogno; i frutti: Pomi codogni, Pumi codogni
<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>carota</i>	Carota	Cava(l)oni, Carote salvèghe, Carote salvàdeghe
<i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC. subsp. <i>erucoides</i>	Ruchetta violacea	
<i>Diplotaxis muralis</i> (L.) DC.	Ruchetta dei muri	Rùco(l)a salvèga, Rùco(l)a mata, Rùco(l)a salvàdegga
<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.	Ruchetta selvatica	Rùco(l)a salvèga, Rùcoa mata, Rùco(l)a salvàdegga
<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Rucola comune	Rùco(l)a, Rùco(l)a bona
<i>Ficus carica</i> L.	Fico comune	Figàro; i "frutti" (in realtà le infiorescenze): Fighi, Figàini, Segàini, Smoche (a seconda del tipo)
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Finocchio comune	Fenòcio salvègo, Fenòcio salvàdeggo
<i>Fragaria viridis</i> Duchesne subsp. <i>viridis</i>	Fragola verde	Fràgoa masso(l)àra, Frago(l)àra masso(l)àra
<i>Fragaria vesca</i> L. subsp. <i>vesca</i> conf. con <i>Potentilla indica</i> (Jacq.) Th. Wolf. (specie dal fiore giallo e dai frutti insipidi)	Fragola comune	Fràgoa, Frago(l)àra; i "frutti": Fràgoe
<i>Gleditsia triacanthos</i> L.	Spino di Giuda	Spini del Signore, Carobàro; i frutti: Caròbe mate

<i>Helianthus tuberosus</i> L.	Topinambur	Patate dalie, Coe Rosse
<i>Helminthotheca echioides</i> (L.) Holub	Aspraggine volgare	Pitòche
<i>Humulus lupulus</i> L.	Luppolo	Brùscandoi
<i>Hypochaeris radicata</i> L.	Costolina giuncolina	Pitòche, Petassù
<i>Juglans regia</i> L.	Noce comune	Nogara; i frutti: Nose
<i>Juniperus communis</i> L.	Ginepro comune	Xanèvare, Xanèvaro Xenèvare, Denèvaro
<i>Lactuca muralis</i> (L.) Gaertn.	Lattuga dei muri	
<i>Lactuca perennis</i> L. subsp. <i>perennis</i> Cassadièvore	Lattuga rupestre	Cassalièvore, Cassadièvori,
<i>Lactuca saligna</i> L.	Lattuga salcigna	Grincani, Gréntani, Gréndani
<i>Lactuca serriola</i> L. conf. con Lactuca virosa L. (specie non commestibile)	Lattuga selvatica	Latesòi
<i>Lapsana communis</i> L. subsp. <i>communis</i>	Grespignolo, Lassana	Cui grassi
<i>Laurus nobilis</i> L.	Alloro	Oràro
<i>Malus domestica</i> (Borch.) Borch.	Melo comune	Pomàro; i frutti: pomi, pumi
<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill.	Melo selvatico	Pomàro mato
<i>Malva neglecta</i> Wallr.	Malva domestica	Nalba, Nalbe
<i>Malva sylvestris</i> L. subsp. <i>sylvestris</i>	Malva comune	Nalba, Nalbe
<i>Melissa officinalis</i> L. s.l.	Citronella, Erba limona	Erba naransàta
<i>Mentha aquatica</i> L. subsp. <i>aquatica</i>	Menta d'acqua	Péarèa
<i>Mentha x piperita</i> L.	Menta piperita	Menta
<i>Mentha spicata</i> L.	Menta romana	Menta
<i>Mentha longifolia</i> (L.) Huds.	Mentone	Péarèa
<i>Morus alba</i> L.	Gelso comune	Moràro; i "frutti": More
<i>Muscari comosum</i> Guss. conf. con Colchicum autumnale L. (specie velenosa mortale)	Cipollaccio, Lampascione	
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br. subsp. <i>officinale</i>	Crescione d'acqua	Grassòn
<i>Oenanthe pimpinelloides</i> L.		Castagnòe
<i>Olea europaea</i> L.	Olivo	Olivàro; i frutti: Pomèe
<i>Origanum vulgare</i> L.	Origano comune	Régamo
<i>Oxalis acetosella</i> L.	Acetosella comune	Pancùco, Panenè(l)a
<i>Papaver apulum</i> Ten.	Papavero pugliese	le piantine giovani allo stato sterile: Ròsoe; i fiori o la pianta fiorita: Papavari
<i>Papaver dubium</i> L. subsp. <i>dubium</i>	Papavero a clava	le piantine giovani allo stato sterile: Ròsoe; i fiori o la pianta fiorita: Papavari
<i>Papaver hybridum</i> L.	Papavero spinoso	le piantine giovani allo stato sterile: Ròsoe; i fiori o la pianta fiorita: Papavari
<i>Papaver rhoeas</i> L. subsp. <i>rhoeas</i>	Papavero comune	le piantine giovani allo stato sterile: Ròsoe; i fiori o la pianta fiorita: Papavari
<i>Pastinaca sativa</i> L. subsp. <i>sativa</i>	Pastinaca comune	
<i>Physalis alchechengi</i> L.	Alchechengi commune	Ba(l)onsini
<i>Picris hieracioides</i> L. s.l.	Aspraggine comune	

<i>Plantago lanceolata</i> L.	Piantaggine lanceolata	Piantàsene, Careghète
<i>Portulaca oleracea</i> L. s.l.	Porcellana comune	Erba porseina, Erba dei mas-ci, Erba grassa
<i>Prenanthes purpurea</i> L.	Lattuga Montana	Sa(l)ata de monte
<i>Prunus avium</i> L. subsp. <i>avium</i>	Ciliegio	la forma selvatica: Saresàra mata, Saresàro mato; le forme coltivate: Saresàra, Saresàro; i frutti: Sarèse
<i>Prunus cerasifera</i> Ehrh.	Ciliegio susino, Pruno mirabolano	la forma selvatica: Amo(l)àro mato; le forme coltivate: Amo(l)àro; i frutti: àmoi, àmui
<i>Prunus cerasus</i> L.	Marena, Visciolo, Marasca	Marineàra, Marasca; i frutti, a seconda delle varietà: Marinèe, Marasche
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Pruno, Susino	Bronbàra; i frutti: Bronbe
<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D. A. Webb.	Mandorlo	Mando(l)àro; i frutti: Mändoe
<i>Prunus spinosa</i> L. subsp. <i>spinosa</i>	Prugnolo, Pruno selvatico	Bronbi(l)oaro; i frutti: Bronbioi
<i>Prunus persica</i> L. Batsch.	Pesco	Persegaro; i frutti: persegghi
<i>Punica granatum</i> L.	Melograno	Pomo ingranà, Pumi ingranà, Pomi ingranà
<i>Ranunculus ficaria</i> L. s.l.	Favagello	Coje
<i>Raphanus raphanistrum</i> L. s.l.	Ravanello selvatico	
<i>Rapistrum rugosum</i> (L.) Arcang.	Miagro peloso	
<i>Reichardia picroides</i> (L.) Roth.	Grattalingua comune	Erbe more
<i>Robinia pseudacacia</i> L.	Robinia	Rubina, Rubin, Robina
<i>Rosa arvensis</i> Huds.	Rosa cavallina	Rose mate, Rose salvèghe; i "frutti": Stropacù
<i>Rosa canina</i> L.	Rosa di macchia	Rose mate, Rose salvèghe; i "frutti": Stropacù
<i>Rosa corymbifera</i> Borkh.	Rosa di macchia	Rose mate, Rose salvèghe; i "frutti": Stropacù
<i>Rosa agrestis</i> Huds.	Rosa delle siepi	Rose mate, Rose salvèghe; i "frutti": Stropacù
<i>Rosa gallica</i> L.	Rosa tappezzante	Rose mate, Rose salvèghe; i "frutti": Stropacù
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Rosmarino	Osmarin, Rosmarin
<i>Rubus caesius</i> L.	Rovo bluastro	Russe, Russàre; i "frutti": More de Russa
<i>Rubus canescens</i> D.C.	Rovo tomentoso	Russe, Russàre; i "frutti": More de russa
<i>Rubus sect. Corylifolii</i> Lindl.		Russe, Russàre; i "frutti": More de russa
<i>Rubus hirtus</i> Waldst. et Kit.		Russe, Russàre; i "frutti": More de russa
<i>Rubus ulmifolius</i> Schott.	Rovo comune	Russe, Russàre; i "frutti": More de russa
<i>Rumex acetosa</i> L. subsp. <i>acetosa</i>	Romice acetosa	Erba forte, Erba brusca, Pan e vin
<i>Rumex acetosella</i> L. s.l.	Romice acetosella	Erba forte, Erba brusca, Pan e vin

<i>Rumex obtusifolius</i> L. subsp. <i>obtusifolius</i>	Romice comune	Léngua de vaca
<i>Ruscus aculeatus</i> L.	Rusco, Pungitopo	Bruscàre; i fusti allo stato erbaceo (turioni): Bruschi
<i>Ruta graveolens</i> L.	Ruta comune	Erba rua
<i>Salvia sclarea</i> L.	Salvia moscatella	Moscatèa
<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	Sanbugàro, Saugo
<i>Sanguisorba minor</i> Scop. s.l.	Salvastrella minore	Pimpinèe
<i>Satureja hortensis</i> L.	Santoreggia domestica	
<i>Sedum rupestre</i> L. subsp. <i>rupestre</i>	Borracina rupestre	
<i>Silene latifolia</i> Poir. subsp. <i>alba</i> (Mill.) Greuter et Burdet.	Silene bianca	Rece de lièvore, Recioine, Rece de dièvore
<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke subsp. <i>vulgaris</i>	Silene rigonfia	Scrissioi, Carleti
<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill. subsp. <i>asper</i>	Grespino spinoso	Artesòi, Strangoaòche
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Grespino comune	Artesòi, Strangoaòche
<i>Sorbus domestica</i> L.	Sorbo comune, Sorbolo	Corbeàro, Sorbo(l)àro; i frutti: Sòrboe
<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz.	Ciavardello, Sorbo torminale	Paneto(l)àro
<i>Tamus communis</i> L.	Tamaro, Uva tanina	Tani, Tanoni (specie dai fusti giovani commestibili e dai frutti velenosissimi)
<i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Sch. Bip.	Erba amara vera	Erbe amare
<i>Taraxacum fulvum</i> (group)	Tarassaco ceroso	Pissacàni, Brusa oci; lo stelo fiorifero: Piva sona
<i>Taraxacum officinale</i> (group)	Tarassaco comune, Dente di leone	Pissacàni, Brusa-oci; lo stelo fiorifero: Piva sona
<i>Taraxacum palustre</i> (group)	Tarassaco delle paludi	Pissacani, Brusa oci; lo stelo fiorifero: Piva sona
<i>Thymus pulegioides</i> L. s.l.	Timo goniotrico	Timo
<i>Thymus praecox</i> Opiz s.l.	Timo precoce	Timo
<i>Tragopogon dubius</i> Scop.	Barba di becco a tromba	
<i>Tragopogon porrifolius</i> L. s.l.	Barba di becco violetta	
<i>Tragopogon pratensis</i> L. subsp. <i>orientalis</i> (L.) Celak.	Barba di becco comune	
<i>Trifolium pratense</i> L. subsp. <i>pratense</i>	Trifoglio pratense	Strafòjo, Farfòjo, Sarfòjo
<i>Ulmus minor</i> Mill. subsp. <i>minor</i>	Olmo comune	Olmo
<i>Urtica dioica</i> L. subsp. <i>dioica</i>	Ortica comune	Antriga, Artiga, Oltriga Ontriga
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Mirtillo nero	
<i>Valerianella locusta</i> (L.) Laterr.	Gallinella comune	Gainèe, Moesini
<i>Valerianella dentata</i> (L.) Pollich.	Gallinella dentata	Gainèe, Moesini
<i>Veronica anagallis-aquatica</i> L. subsp. <i>anagallis-aquatica</i>	Veronica acquatica	Oci dea Madona
<i>Veronica beccabunga</i> L.	Veronica beccabunga	Oci dea Madona
<i>Veronica catenata</i> L.	Veronica rosea	Oci dea Madona
<i>Viola alba</i> Besser. s.l.	Viola bianca	Vio(l)a, Vioète
<i>Viola odorata</i> L.	Viola mammola	Vio(l)a, Vioète
<i>Vitis</i> sp. pl.	Vite	Vegne, Vigne

ACETOSELLA

Oxalis acetosella L.
Oxalidaceae



Pianta erbacea perenne, alta 5-15 centimetri, dalle caratteristiche foglie tripartite, portate da lunghi peduncoli inseriti in un rizoma strisciante sul terreno. I fiori bianchi solitari, del diametro di 2-3 centimetri, con venature lilla, si aprono in aprile. Il frutto è una capsula cilindrica e angolosa. L'acetosella è comune nei sottoboschi ombrosi in tutta la zona montana fino ai 2000 metri circa. Nei Colli Euganei è, però, elemento raro. Prospera rigogliosa nella pietraia a nord del Monastero di San Daniele, nella forra del Calto Malo sul M. Rua, in alcuni impluvi sul M. Lonzina e nel versante settentrionale del M. della Madonna.

Impieghi in cucina - Le foglie e i gambi, dal caratteristico sapore acidulo, possono essere consumati direttamente come dissetante o nelle insalate miste oppure per condire vari piatti e insapidiare minestre e arrostiti.

AGLIO ORSINO

Allium ursinum L. subsp. *ursinum*
Liliaceae



Pianta bulbosa alta 10-20 centimetri, dalle grandi foglie ovali, con l'odore caratteristico di aglio, inserite direttamente in un bulbo oblunco e biancastro. I fiori bianchi, riuniti in un'infiorescenza ombrelliforme, all'apice di un lungo gambo, si schiudono in maggio. Il frutto è una piccola capsula verde.

L'aglio orsino forma vasti popolamenti nei boschi umidi e pingui di tutto il territorio euganeo.

Impieghi in cucina - I bulbi si usano per preparare zuppe e risotti. Le foglie sminuzzate possono essere aggiunte alle patate lesse o alle insalate rustiche.

ASPARAGO SELVATICO

Asparagus acutifolius L.
Liliaceae



Cespuglio sempreverde dai rami arcuato-ascendenti e flessuosi, ricoperti da cladodi pungenti dall'aspetto di spine. Le foglie sono ridotte a squame poco osservabili. I fiori, dalla forma di campana, minuti, bianco-giallastri, sbocciano in estate. I frutti sono delle bacche sferiche che a maturità diventano nere. L'asparago selvatico è comune in tutte le zone assolate dei versanti rivolti a Sud dei Colli Euganei: M. Alto, M. Rosso, M. Ortone, M. Ceva, M. Fasolo, Colli di Arquà Petrarca e Baone, M. Ricco, ecc. È un elemento tipico dei cespuglieti termofili.

Impieghi in cucina - I giovani turioni, molto simili a quelli degli asparagi coltivati, lessati i possono essere consumati direttamente oppure utilizzati per fare gustosi risotti e pasta-sciutte.

BARDANA MINORE

Arctium minus Bernh.
Compositae

Pianta erbacea perenne facilmente riconoscibile anche allo stato sterile per le grandi foglie ovali, verdi nella pagina superiore e grigio tomentose sotto, portate da lunghi piccioli cavi e carnosì.

In estate, quando fiorisce, il fusto raggiunge la lunghezza di oltre 100 centimetri e si presenta solcato e ramoso. I vari rami portano numerosi capolini dall'involucro di brattee tipicamente uncinati.

I fiori sono rossi. Quando i frutti sono maturi gli uncini si attaccano ai vestiti delle persone o al pelo degli animali, favorendo la disseminazione. La bardana è abbastanza comune lungo le strade sterrate, i sentieri ombrosi e presso i ruderi, in tutto il territorio euganeo.

Impieghi in cucina - Le radici lessate e passate, aggiunte al pangrattato, al prezzemolo, all'uovo e alla cipolla soffritta, si usano per preparare delle ottime crocchette.



CICORIA COMUNE

Cichorium intybus L.
Compositae



Pianta erbacea perenne, alta fino a 120 centimetri, allo stato sterile confondibile con il più conosciuto tarassaco, specie dalla quale si distingue per delle macchie di colore rossastro o marroncino sulle foglie. La confusione però, non comporta nessun danno, perché anch'essa è una componente fondamentale delle verdure da padella.

Le foglie, riunite in rosetta basale, sono profondamente incise con denti acuti.

Il fusto è rigido, angoloso e peloso, con numerose ramificazioni divergenti, spesso, dalla base. I fiori, dalle ligule vistose color celeste vivo, riuniti in grandi capolini, si schiudono da luglio a settembre.

Il frutto è un achenio senza pappo. La cicoria è comune lungo i sentieri, nei prati e ai margini delle strade in tutto il territorio euganeo.

Impieghi in cucina - Viene comunemente raccolta, insieme ad altre erbe, per preparare le classiche verdure cotte.

FINOCCHIO COMUNE
FINOCCHIO SELVATICO

Foeniculum vulgare Miller
Umbelliferae

Pianta dall'aspetto molto simile a quello del finocchio coltivato ma con i piccioli delle foglie meno carnosì e ingrossati. Le foglie sono divise in lacinie capillari. Se strofinate emanano un tipico odore.

Il fusto fiorifero raggiunge e supera i 2 metri. Alla sommità forma alcune ombrelle con numerosi raggi, portanti, a loro volta, numerose ombrellette dai caratteristici fiori gialli fiorienti in estate. I frutti (achenì) rimangono a lungo sui peduncoli. Il finocchio selvatico sui Colli, è comune soprattutto nelle zone calcaree calde e soleggiate. Vive ai margini dei sentieri, nelle scarpate, nei cespuglietti e nei prati magri.



Impieghi in cucina - I giovani getti lessati e tritati si usano per insaporire le minestre. Le punte delle giovani foglie possono essere aggiunte a insalate rustiche. I semi attivano la digestione impedendo la formazione di gas intestinali.

LATTUGA RUPESTRE

Lactuca perennis L.
Compositae



Pianta perenne glabra e glauca, alta dai 30 ai 90 centimetri, con il fusto eretto o ascendente. Quando non è in fiore si presenta con le tipiche foglie pennatosette raccolte in rosetta basale. Dalle foglie spezzate cola un caratteristico lattice bianco che la rende facilmente riconoscibile come lattuga. I rami sono tipicamente arcuati in alto e portano numerosi capolini blu (unico esempio di fiori blu tra le congeneri) del diametro di 3/4 centimetri. La fioritura avviene tra aprile e maggio. I frutti sono degli acheni, muniti di pappo. La lattuga perenne è diffusa nelle zone rupestri rivolte a meridione, in numerosi versanti dei Colli Euganei: M. Ceva, M. Venda, M. Rua, M. Alto, Colle di San Daniele, M. Rosso, M. della Madonna, M. Ricco, ecc.

Impieghi in cucina - Le rosette basali vengono consumate crude sul posto, oppure in insalate crude con altre erbe primaverili. In passato costituivano un cibo ricercato dai ragazzi e dai contadini che andavano per boschi.

MALVA COMUNE

Malva sylvestris L. subsp. *sylvestris*
Malvaceae



Pianta biennale, alta fino a 70-80 centimetri riconoscibile, allo stato giovanile, per le foglie color verde scuro con cinque lobi dentellati che formano, spesso, una specie di pentagono. I fusti fioriferi, che spuntano al secondo anno, sono legnosi alla base e coperti di peli ispidi. I fiori, dal caratteristico colore rosa tenero o rosa violetto, crescono appaiati all'ascella delle foglie superiori e hanno cinque petali bilobati. La fioritura è continua da maggio a ottobre. La malva è comune in tutto il territorio euganeo, ai margini delle strade, negli incolti e nei ruderi.

Impieghi in cucina - Le giovani foglie possono essere aggiunte al brodo di carne per preparare ottime minestre.

MELISSA

Melissa officinalis L.
Labiatae

Pianta erbacea perenne, alta fino a 90 centimetri, cespugliosa, con i fusti eretti e ampiamente ramosi portanti foglie opposte, ovali, dai denti arrotondati e con il picciolo di 1 o 2 centimetri. I fiori bianchi, poco appariscenti, sono riuniti a piccoli gruppi all'ascella delle foglie; queste ultime strofinate, emanano un caratteristico e piacevole odore di limone. La fioritura avviene tra giugno e agosto. Il frutto è un tetrachenio (achenio composto da quattro nucule). Nei Colli Euganei la melissa è pianta comune. Si rinviene facilmente lungo i sentieri dei boschi e ai margini delle siepi lungo carrarecce.

Impieghi in cucina - Le foglie delle giovani piante, aggiunte al passato di pomodoro, danno un gradevole sapore ai primi piatti. Trovano impiego anche nella confezione di insalate di stagione o come aromatizzante delle carni e del pesce.

**PORRO SELVATICO**

Allium ampeloprasum L.
Liliaceae



Pianta facilmente riconoscibile per il lungo stelo, alto da 1 a 2 metri, terminante in una infiorescenza sferica rossastra. Prima della fioritura somiglia moltissimo all'aglio coltivato, con il quale è facilmente confondibile. Il bulbo, di forma ovoidale, è contornato da una grande quantità di bulbilli. La fioritura avviene tra maggio e giugno. I frutti sono piccole capsule verdi all'apice di lunghi peduncoli. Nei Colli Euganei il porro selvatico è comune ai margini delle strade, nelle zone calcaree calde e assolate di Teolo, Cinto Euganeo, Baone ed Arquà Petrarca.

Impieghi in cucina - Con i bulbi raccolti nel tardo inverno o all'inizio della primavera, si possono preparare degli squisiti risotti o zuppe.

Glossario

ACHENIO	Frutto secco indeiscente monospermo con il pericarpo distinto dall'involucro del seme; nelle labiate i frutti sono tetrachenii cioè acheni composti da 4 nucule. Nelle ombrellifere i frutti sono diachenii
ASCELLA	Angolo formato dal picciolo di una foglia con un ramo, o da un ramo con il fusto.
ASCENDENTE	Organo decorrente in senso verticale.
BACCA	Frutto polposo indeiscente a semi liberi con un mesocarpo carnoso ed endocarpo più o meno membranoso che avvolge i semi.
BILOBATO	Organo diviso in due lobi.
BRATTEA	Foglia più o meno modificata che accompagna fiori o infiorescenze.
BULBILLO	Gemma simile al bulbo da cui si sviluppano nuove piante; può trovarsi sulla pianta o accanto al bulbo.
BULBO	Germoglio sotterraneo munito spesso di spessi organi fogliari protettivi carnosi all'interno e papiracei all'esterno (cipolla).
CAPOLINO	Infiorescenza concentrata con fiori disposti in modo da dare l'impressione di un fiore solo: es. margherita, tarassaco, girasole.
CAPSULA	Frutto secco deiscente con un certo numero di logge interne che si aprono per liberare i semi.
CLADODI	Rami appiattiti che hanno l'aspetto di foglie; si veda, ad esempio, il rusco.
DEISCENTE	Frutto che si apre a maturazione permettendo la dispersione dei semi.
ENDOCARPO	La parte più interna del frutto che riveste le logge che contengono il seme; può avere consistenza legnosa; es. nocciolo della ciliegia o della pesca.
GLABRO	Organo liscio e privo di peli.
GLAUCO	Colore azzurrognolo che assumono le foglie a causa di uno strato ceroso che le ricopre.
INDEISCENTE	Frutto che non si apre per fare uscire i semi.
ISPIDO	Organo coperto da peli setolosi.
LACINIA	Incisione profonda che frammenta un organo (foglie, petali) per cui ne risultano lembi lunghi e stretti.
LIGULA	Formazione linguiforme di un organo: hanno questa forma le appendici dei fiori di molte composite (margherita, calendula, ecc.)
MESOCARPO	Lo strato del frutto che sta in mezzo.
MONOSPERMO	Frutto con un solo seme.
NUCULA	Frutto secco indeiscente.
OMBRELLA	Infiorescenza nella quale i fiori sono sostenuti da peduncoli che partono dallo stesso punto e arrivano allo stesso livello.
OMBRELLETTA	Piccola ombrella posta alla sommità di un peduncolo di un'ombrella.
OMBRELLIORME	A forma di ombrella.
PAPPO	Ciuffo di peli che nei semi maturi funge da organo di volo; si veda, ad esempio, il tarassaco.
PERICARPO	Involucro del frutto composto di vari strati a protezione del seme; può essere carnoso o secco.
PENNATOSETTA	Foglia con incisioni che raggiungono la nervatura centrale.
RACHIDE	Picciolo comune delle foglie composte.
RIZOMA	Fusto sotterraneo strisciante, radiceforme, più o meno orizzontale. Nella parte superiore produce gemme e in quella inferiore radici.
ROSETTA	Raggruppamento delle foglie al suolo, in molte piante erbacee.
SOLCATO	Fusto percorso da solchi longitudinali (nel senso della lunghezza) paralleli.
SQUAME	Foglie speciali a funzione protettiva di vari organi della pianta.
TERMOFILO	Organismo o raggruppamento vegetale che ha bisogno di temperature superiori a quelle normali dell'ambiente.
TOMENTOSO	Organo rivestito di peli esili, brevi, folti e morbidi.
TRIPARTITO	Lembo diviso in tre parti da solchi che giungono alla rachide fogliare.
TURIONI	Germogli sviluppati da bulbi e rizomi, che crescendo diventano fusti.

Gli Autori
Cenni biobibliografici

PIERA TREU, architetto, docente di Urbanistica alla facoltà di Ingegneria di Padova, e nei relativi corsi di perfezionamento, è studiosa del paesaggio urbano e rurale, e dei valori ambientali nella città diffusa. È autrice di testi, quali *Forma urbana e variabili edilizie*, e *I valori ambientali nella città esplosa*, e di articoli in Riviste di settore, che trovano corrispondenza nella progettazione di piani di riassetto e sviluppo a scala urbana e territoriale. Vive e lavora a Luvigliano.

FRANCO FASULO
Trevigiano di origine (Oderzo-Ponte di Piave), ha compiuto la maggior parte dei suoi studi a Padova, conseguendo la laurea in Lettere con una tesi di Storia su "Giandomenico Spazzarini, cancelliere e storico padovano durante la crisi della Lega di Cambrai". Docente di Storia Moderna nell'Università patavina, ha tenuto corsi triennali, tra cui uno sulla "Storia dell'Età dell'Illuminismo", occupandosi poi di "Livelli e livellari di Praglia tra '400 e '500", di demografia storica relativa a centri quali Monselice, Conselve, Battaglia e ai Colli Euganei. Si è occupato anche di "Storia della famiglia nel secolo XVIII", prendendo in esame la società di Rovigo, di Padova e di altre città.

MADDALENA DURELLO e **DANIELA DE CESARI** sono due cultrici del particolare settore dell'agricoltura che riguarda i vigneti e gli oliveti, soprattutto per quanto riguarda le relative piantagioni dei Colli Euganei.

MARILIA CIAMPI RIGHETTI, torinese, si è laureata in Lettere all'Università di Padova, dove vive e lavora, con tesi su Jacopo Palma il Giovane. Ha insegnato lettere in istituti medi superiori, di cui è stata anche preside e ha collaborato con le riviste "Arte

Veneta", "Ateneo Veneto" e con l'Istituto Poligrafico dello Stato; ha scritto saggi e articoli di letteratura, arte, storia e tradizioni popolari e, tra i romanzi, *Una famiglia così*, La Scuola, premio europeo per la narrativa giovanile "P.P. Vergerio" '87. Ha pubblicato il saggio *Le ville del Feltrino in Lungo la Via Claudia Augusta* (2002) e *Le ville del Terraglio* (2005), editi dalla Canova di Treviso.

PIETRO VINCENZO FRACANZANI, nato a Padova 57 anni fa, laureato in Lettere all'Università di Padova, è giornalista pubblicista ed ha collaborato con numerose testate quotidiane e periodiche con articoli sulla storia veneta e sulla civiltà della tavola. Ha pubblicato saggi con altri autori in *Este, ritratto di una città*, Editoriale Programma, *Storia delle istituzioni agrarie in provincia di Padova, Alla gran corte della gallina padovana, Cinquant'anni di cultura e civiltà della tavola*. Accademico della Cucina, ne è stato Delegato di Padova dal 1997 al 2006. Attualmente è Delegato della Delegazione "Basso Padovano" da lui costituita nel 2006.

RIZZIERI MASIN
Padovano, nativo dei Colli Euganei, è insegnante di materie scientifiche all'Istituto Comprensivo di Due Carrare. Ha tenuto corsi di aggiornamento, per insegnanti, nell'ambito dell'educazione scientifica e ambientale e corsi di botanica al Centro di formazione permanente dell'adulto della Scuola Media di Abano Terme "Vittorino da Feltre". Si dedica da oltre 20 anni all'esplorazione floristica del territorio veneto e, in particolare, dell'area euganea. Ha collaborato con l'Università di Padova ad un progetto mirante la ridefinizione complessiva della flora dei Colli Euganei. Tra le numerose opere pubblicate sulla flora padovana vanno ricorda-

te in particolare: Masin R., con Ghirelli L., (2003b), *Flora dei Colli Euganei orientali e della Pianura limitrofa*, 4° edizione, e il recente CC.VV. (2006), *La salvaguardia degli habitat naturali del Parco Regionale dei Colli Euganei, Strumenti ed interventi del progetto LIFE Natura*.