Atractylis gummifera

Carta d'identità

Atractylis gummifera L.

Famiglia: Asteraceae

Sinonimi: *Carlina gummifera* Less.; *Carlina fontanesii* DC. (incl.)

Etimologia: Il nome *atractylis* del genere deriva dal termine greco *atractos*, che ha il significato di fuso, conocchia, venendo lo stelo di alcune specie utilizzato un tempo per fare i fusi. *Gummifera* in quanto la radice rizomatosa della pianta contiene caucciù.

Nomi comuni in Italiano: conosciuta come masticogna, presenta comunque diversi nomi dialettali, che talvolta fanno riferimento come per altre piante spinose ai carciofi (es.: *caccocciulidda* in Sicilia).

Diffusione e protezione: la pianta è presente in Sardegna e nell'Italia meridionale, dalla Campania in giù. Non è considerata ufficialmente pianta officinale e non è soggetta a protezione.

Somiglianze e varietà: la rosetta basale si può confondere con quella di qualche altra specie, genericamente rientrante fra i "cardi".

La masticogna

La masticogna è una pianta erbacea perenne assai caratteristica per il fatto che fiorisce verso la fine dell'estate, quando le foglie sono ampiamente seccate, e siccome nel periodo appare sostanzialmente acaule i tipici fiori si incontrano a livello del terreno.

Ha foglie a rosetta, con profondi lobi ampiamente dentati e spinosi, somiglianti a quelle di diverse specie che si suole definire genericamente "cardi". Ha un breve caule, sempre con foglie spinose.

Le radici sono rizomatose e ha grandi capolini solitari, brattee spinose, fiori purpurei o leggermente più chiari. I frutti sono acheni cilindrici, con pappo. Le radici contengono un succo gommoso, dolce, aromatico ma fortemente tossico.

È pianta che vegeta nell'area mediterranea meridionale. In Italia si rinviene in luoghi erbosi ma aridi, dalla Campania in giù, più raramente nella parte continentale, ma comune in Sicilia, dal piano fino ad aree submontane.

Il nome *atractylis* del genere deriva dal termine greco *atractos*, che ha il significato di fuso, conocchia, venendo lo stelo di alcune specie utilizzato per fare i fusi. *Gummifera* in quanto la radice rizomatosa della pianta contiene caucciù.

L'uso della masticogna

Le radici contengono, fra l'altro, un principio amaro, l'*atractilina*, tannini, caucciù e un olio essenziale, così che la pianta è stata usata, in particolare in Sicilia, a scopo terapeutico, sia per curare le

Atractylis gummifera

ulcerazioni esterne degli animali di grossa taglia che per alcuni malanni umani.

Si faceva rientrare la resina gommosa anche fra i componenti di taluni mastici e per via delle sue proprietà la radice veniva usata nell'Isola anche per preparare una pania per l'uccellagione al posto del vischio.

In cucina

Le infiorescenze sono consumate in diverse aree del Mediterraneo, lessate e stufate – l'interno ripulito di spine e fiori, allo stesso modo dei carciofi selvatici - con l'aggiunta di aglio, prezzemolo e in qualche luogo della Sicilia anche di formaggio. Le parti aeree vengono consumate, crude o cotte, anche in Sardegna, in Arabia e in Spagna.

Nonostante la radice sia altamente tossica, in diverse aree del Nordafrica le ceneri sono fatte bollire e mescolate con semola e burro e il tutto è consumato al mattino come alimento energetico per la giornata.

Fare molta attenzione. La pianta è ben nota per la tossicità della radice, che può provocare gravi e irreversibili epatiti. I pazienti intossicati manifestano nausea, vomito, diarrea, dolore epigastrico e addominale, convulsioni. Spesso segue il coma.

Provoca ancora frequenti avvelenamenti, specie tra i bambini, laddove cresce ed è ancora presente l'abitudine a usare le radici per via del lattice dolce. Attualmente si interviene solo sui sintomi, non essendo conosciuto alcun trattamento farmacologico specifico contro l'intossicazione. Nonostante l'uso tradizionale consigliamo la massima precauzione e la sostituzione, per gli usi simili a quelli dei carciofi, con altre specie.