

Carta d'identità***Bunias erucago* L.****Famiglia:** Brassicaceae**Sinonimi:** *Erucago campestris* Desv., *Bunias aspera* Retz., *Bunias brachyptera* Jord., *Bunias macroptera* Rehb., *Bunias tricornis* Lange, *Bunias erucago* subsp. *macroptera* (Rehb.) Murb.**Etimologia:** Il significato originario è incerto, facendosi derivare il primo termine del binomio dal greco *ounias*, con il che si poteva tuttavia indicare o una sorta di collina, di altura, o una sorta di rapa pelosa. Il secondo termine fa riferimento a una vaga somiglianza con le rucole, probabilmente per via dei fiori.**Nomi comuni in Italiano:** cascellone, cascellora, navone selvatico, landra, *cascella*, *cassella*. Diversi i nomi dialettali: *barlandi mazzarelli*, *cicoira*, *matroni*.**Diffusione e protezione:** È diffusa soprattutto nelle regioni mediterranee, anche se è presente in tutte le regioni italiane e in alcune regioni centroeuropee. Sembra in progressivo diradamento, tanto che in Lombardia risulta specie protetta, seppure non in modo assoluto.**Somiglianze e varietà:** In alcune aree dell'Italia settentrionale è disponibile e si consuma in cucina allo stesso modo una specie simile, la *Bunias orientalis* L., cascellone orientale, che si distingue per il fatto di avere petali più corti e l'ovoide del frutto diversamente dentellato**Il cascellone**

È una pianta erbacea per lo più annuale, alta anche fino a 80, cm con foglie basali a rosetta aderenti al terreno, pennatosette, con lembo irregolarmente dentato, profondamente inciso in lobi, non dissimile da alcune asteraceae di tradizione alimentare, che compaiono all'inizio dell'inverno e seccano con la maturazione dei frutti. Cresce, dal piano fino alla montagna, negli incolti erbosi, nelle

colture sarchiate e anche nei ruderi. Il fusto, ruvido per via della tipica pelosità e ramificato in alto, spunta a inizio primavera e porta capolini di tipici fiori tetrameri gialli, simili a quelli di molte comuni brassicaceae, presenti dalla fine dell'inverno a luglio. I frutti sono inconfondibili piccole siliquette, lunghe ca. 1 cm, con becco centrale pungente e quattro caratteristiche ali dentate.

**L'uso del cascellone**

L'uso della pianta è segnalata fin dall'antichità, così che qualcuno fa anche riferimento a Plinio, ma la confusione con altre brassicaceae è probabile. Alcuni interpretano i c. d. "*rafaneti*" coltivati come caratterizzati da questa specie, ma potrebbe rimanere un'ipotesi indimostrabile. Certo è che l'utilizzo della pianta in cucina data da secoli - da diversi autori del passato sera egnalata come insalata per i poveri e veniva utilizzata nelle minstre soprattutto da chi praticava prati e pascoli, come i pastori d'Abruzzo - mentre non sono noti usi medicinali o diversi, seppure qualche autore le attribuisce genericamente proprietà

Bunias erucago

lassative, depurative e diuretiche, e qualcuno la ritiene invece responsabile, se consumata in grande quantità, della morte negli animali. Col nome di *garsavela*, termine ancora segnalato in Piemonte, entrava in alcune delle



diverse composizioni della teriaca. Fino a non molto tempo fa venivano segnalati come coltivati in alcune zone della Penisola e disponibili presso taluni mercati cittadini sia il cascellone comune che quello orientale, ma allo stato non siamo riusciti a trovare conferme. La coltivazione ha anch'essa radici antiche, segnalata in Inghilterra nel Giardino Botanico di Chelsea nella prima metà del Settecento e introdotta nelle coltivazioni campestri come pianta da foraggio da Arthur Young. Come tale è usata ancora in Sardegna. Autori come Vilmorin ne raccomandavano il consumo, sia come insalata che lessata. Sembra che oggi la specie risenta molto dell'uso diserbanti e sia ormai rara nei terreni coltivati, tanto che in Lombardia risulta specie protetta, seppure non in modo assoluto, e che il suo consumo si faccia sempre più scarso.

In cucina

Oggi il consumo di cascellone riguarda soprattutto le regioni mediterranee, ma è segnalato anche in altre aree, come quelle del basso Volga, dove si consuma cruda.

Nella cucina delle regioni italiane si utilizzano quasi esclusivamente le foglie e gli steli, se giovani, consumati crudi o cotti.

In qualche località anche come alimento medicina con funzioni depurative, nonostante le scarse tradizioni popolari e forse più per la somiglianza con altre "erbe amare".

Cotto si consuma, da solo o con altre erbe, variamente insaporito o anche semplicemente con sale e olio.

Vagamente aromatico e scarsamente amaro - il sapore ricorda vagamente quello del cavolo o di altre brassicacee spontanee - viene spesso abbinato, asciutto o in minestre, con fagioli e altri legumi.

L'uso di mangiarlo anche crudo in insalata è riportato per alcune regioni italiane.

Alcuni autori riportano una nota minestra di riso e *barland* con fagioli per la Lombardia, ma il termine è in uso nell'Alessandrino - qui si consuma in un accostamento tipico con i salamini di Mandrogne - e in aree vicine piemontesi, dove il consumo è ancora attuale, mentre in alta pianura lombarda risulta sconosciuto (segnalata però per il Bresciano). Con il nome di *cuntess* si consuma con la polenta in aree settentrionali mentre come *matroni* il consumo è ancora in uso in alcune aree abruzzesi. Nelle Marche, dove è usato il termine *casselle* vengono consumate le rosette basali, cotte all'agro o soffritte. In altre zone del Paese entra come componente di mescolanze e minestre d'erbe varie. Del cascellone è segnalato anche il consumo aromatizzante della radice, grattugiata o sottilmente affettata e così aggiunta a insalate e minestre, avendo un sapore non lontano da quello del ravanella.