

## Carta d'identità *Carlina hispanica* Lam.

**Famiglia:** Asteraceae

**Sinonimi:** *Carlina corymbosa* L. *Carlina lobeliana* Tausch, *Carlina racemosa* Gouan, *Carlina radiata* Viviani

**Etimologia:** L'origine del primo termine del binomio è incerta ma in uso nella comunità scientifica fin dai tempi di Andrea Cesalpino. Alcuni lo vorrebbero far discendere da una leggenda legata a Carlo Magno e al suo esercito, guarito dalla peste grazie alle virtù medimecamentose della pianta. Più probabilmente hanno ragione altri che ne vedono la deformazione di cardellina o anche cardina, ossia piccolo cardo, per forma evidente. Il termine *hispanica* fu dato da Lamarck studiando la pianta che proveniva dalla penisola iberica. Il primo e frequente sinonimo fa invece riferimento alla caratteristica dei fiori.

**Habitat e diffusione:** è pianta tipica della regione mediterranea. In Italia si ritrova in tutte le regioni fino al Po. Si incontra frequentemente nei luoghi aridi e incolti, ai bordi delle strade, su suoli pietrosi e argillosi, dal piano fino alla bassa montagna.

**Nomi comuni in Italiano:** carlina, carlina spagnola, carlina raggio d'oro, stella d'oro, spinello. Molti i nomi dialettali

### La carlina

La carlina, come altre specie dello stesso genere, ha l'aspetto di un piccolo cardo. È pianta perenne alta fino a una settantina di centimetri, con rizoma ingrossato e lignificato, fusto eretto, con pochi rami, foglie lanceolate ampiamente dentate e spinose, quelle basali a rosetta. All'apice dei rami si sviluppano fino alla tarda estate capolini in corimbi formati da fiori giallo oro, tubulari. I fiori sono circondati da

apparati spinosi, evidenti le brattee raggianti, e permangono nel loro aspetto lucido e pungente anche da secchi. Il frutto è un achenio piumoso.

### L'uso della carlina

Alla radice della carlina sono attribuite proprietà diaforetiche e stomachiche, ma la pianta si segnala per il suo uso in cucina, anche se questo uso è documentato in poche aree meridionali. Il sapore delle parti consumate ricorda quello dei peduncoli dei carciofi.

### In cucina

Della carlina, come del resto di altri cardo, si consumano in Sicilia le parti tenere in primavera, in pratica i soli fusti privati delle foglie e spellati, detti in dialetto *trunzi*. Tagliandoli si ottengono dei torsi che dopo essere stati sbollentati si condiscono con olio ed aceto. È segnalato anche il consumo dei fiori (calice), come nei carciofi, ma la particolare laboriosità richiesta su fiori decisamente piccoli rispetto a quelli dell'ortaggio è decisamente scoraggiante.

