

Carta d'identità

Centaurea calcitrapa L.

Famiglia: Asteraceae

Sinonimi: *Centaurea calcitrapa* L. subsp. *torreana* (Ten.) Nyman, *Centaurea myacantha* DC., *Centaurea calcitrapa* L. subsp. *horrida* (Ten.) Arcang., *Centaurea adulterina* Moretti, *Centaurea macroacantha* Guss.

Etimologia: Il termine usato per questo genere che contiene moltissime specie farebbe riferimento al centauro Chirone mentre il nome della specie sarebbe riferibile a un calcare, un procedere in presenza di trappole, forse per le difficoltà che pone la sua presenza a coloro che percorrono i campi.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è conosciuta comunemente come calcatreppola o fiordaliso stellato. Diversi comunque i nomi locali italianizzati e quelli dialettali.

Il fiordaliso stellato

È specie dal fusto strisciante, molto ramificato, quasi a ragnatela, con foglie pennatosette e lacinie dentellate e pungenti. All'apice dei rami, ma anche alle ascelle fogliari porta capolini spinosi, dall'involucro spinoso e dalla corolla purpurea. È abbastanza comune in Italia in quasi tutte le regioni, dal piano alla bassa montagna, negli incolti e nei terreni aridi, nei vigneti come ai margini delle strade.

L'uso del fiordaliso stellato

La pianta è nota sia per il suo uso alimentare che per quello fitoterapico per via dei benefici che apporta al fegato, tanto che i semi polverizzati

vengono aggiunti all'acqua come rimedio contro i calcoli. Anche le radici polverizzate vengono usate a scopo medicinale.

In cucina

Viene usata a scopo alimentare sostanzialmente come altre specie che vanno genericamente sotto il nome di cardi, avendo un sapore che ricorda vagamente il sedano e il carciofo.

Si utilizzano - l'uso è segnalato soprattutto in Sicilia e Sardegna - le tenere costolature delle foglie (e le stesse foglie più tenere del cespo), allo stesso modo di come si impiegano in cucina cardi e carciofi, a cominciare dal loro condimento, dopo lessatura, con olio e limone.

In diverse regioni mediterranee la specie viene anche usata come alimento-medicina per le sue proprietà aperitive, diuretiche e stomachiche. A Cipro le tenere foglie del cespo vengono utilizzate anche in insalata, mentre in Egitto vengono consumati crudi fin dall'antichità i giovani getti.

