

Carta d'identità

Clematis vitalba L.

Famiglia: Ranunculaceae

Etimologia: Il termine *Clematis* si fa derivare dal greco *Klematis* con cui era chiamata la pianta, con riferimento a *klema*, ossia rampicante o meglio ancora "tralcio di vite", mentre *vitalba* ha il più sicuro significato di *vitis alba*, per via dell'aspetto della pianta e del colore dei fiori o dei frutti pelosi.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è comunemente conosciuta come vitalba. Stante l'ampia diffusione molti sono i nomi comuni italianizzati dal dialetto e ancora di più i termini dialettali.

Diffusione e protezione: È diffusa su tutto il territorio italiano, spesso infestante, e non è soggetta a particolare protezione.

La vitalba

È pianta molto conosciuta per via dell'ampia diffusione su tutto il territorio italiano, dove cresce dal piano alla bassa montagna, lungo i muri e nelle siepi o anche ai margini di boschi e boscaglie, spesso associata ai rovi e quasi infestante. Suffruticosa, sarmentosa, è pianta lianosa nel portamento. Presenta un grosso rizoma e fusti fascicolati, quasi legnosi, angolosi e lunghi anche ben oltre i dieci metri, con foglie imparipennate con elementi ovali o lanceolati e margine intero o dentellato. I tipici fiori di color bianco crema, presenti fra maggio e luglio, sono riuniti in pannocchie ascellari mentre i frutti sono acheni aggregati, caratteristici per i lunghi filamenti piumosi che caratterizzano le siepi a bordo strada di molti paesaggi

tardo autunnali. La pianta contiene alcaloidi, saponine, glucosidi e altre sostanze attive.

L'uso della vitalba

La pianta è nota per il suo uso alimentare nonostante tutte le parti siano velenose (calore ed essiccazione dovrebbero eliminarne la tossicità) e anche per l'uso medicinale che si faceva in passato. Cataplasmi di foglie secche venivano utilizzati come revulsivo per combattere contusioni e dolori articolari mentre le foglie secche venivano utilizzate come diuretico e depurativo. Alle foglie vengono attribuite anche proprietà analgesiche e dalla loro macerazione veniva ricavato una sorta di olio che veniva usato contro la scabbia. Sembra che in passato gli intrecci lianosi dei fusti siano stati utilizzati al posto della canapa per fabbricare corde. Certo è che i fusti vengono utilizzati per oggetti intrecciati di comune uso domestico. La vitalba è uno dei fiori di Bach, per artisti e sognatori.



In cucina

L'uso della pianta in cucina è il tipico esempio di utilizzo alimentare di una specie sicuramente tossica, anche se non in misura grave, che continua sul solco di una consolidata tradizione. Anche se la

Clematis vitalba

lessatura può diminuire la tossicità dei giovani getti e quindi il loro consumo può in qualche modo giustificarsi, non mancano anche esempi di un loro uso diretto in cottura o addirittura a crudo nonostante la pianta, come molte delle ranunculaceae, contenga una sostanza vescicante. In Italia si consumano frequentemente i giovani germogli (con le prime foglioline) in diverse regioni e talune preparazioni, a cominciare dalla più classica frittata, vengono considerati prodotti tipici. I germogli di vitalba sottolio che sono stati ufficializzati come prodotto tipico dalla Regione Marche per il loro consumo abituale nella provincia di Pesaro e Urbino, non vengono sbollentati per non perdere consistenza e vengono tenuti solo a bagno in acqua fredda con limone e poi fatti cuocere direttamente con sale, pepe, aglio e prezzemolo prima dell'invasatura.

La lessatura ha lo scopo di eliminare la tossicità dei germogli ma anche di ridurre il loro sapore amaro, così dopo

possono essere utilizzati in vario modo. Non solo frittate, ma anche per uova strapazzate, risotti e contorni o, insieme ad altre erbe, in zuppe o nel ripieno di paste e di torte salate. Del resto la pianta è utilizzata allo stesso modo anche in altre regioni mediterranee (es.: Spagna). A volte i germogli vengono addirittura utilizzati a scopo terapeutico, per depurare il sangue, come accade in Garfagnana.



Note

Come riportato dappertutto, vale la pena di ricordare che l'uso vescicante del succo delle piante mature (ha proprietà revulsive) veniva usato dai mendicanti per produrre o peggiorare con piaghe superficiali il loro aspetto così da suscitare nei passanti maggiore pietà e indurli a un'offerta. Per questo la pianta è ancora nota in Francia come "erba dei cenciosi" (*Herbe aux gueux*). I fusti secchi venivano talvolta fumati per gioco dai ragazzi, provocando loro infiammazioni alla bocca e alla gola.