

Carta d'identità

Lactuca viminea (L.) J. & C. Presl

Famiglia: Asteraceae

Sinonimi: *Chondrilla viminea* Lam.

Etimologia: Il nome del genere si fa derivare dal latino *lac*, *lactis*, ovvero latte, per via del lattice bianco che la pianta secerne dalle foglie e dai fusti in caso di rotture o incisioni. Il termine *viminea* è riferibile alle foglie sottili, flessibili come quelle del salice da vimini.

Nomi comuni in Italiano: I nomi comuni più usati sono quelli di lattuga viminea o lattuga alata ma numerosi sono i nomi locali e dialettali. In zona è chiamata anche *erba scursuni*.

Somiglianze e varietà: Alcune sottospecie presentano a maturità forti rassomiglianze con la *Chondrilla juncea*, in particolare la *Lactuca viminea* (L.) Presl ssp. *chondrilliflora* (Boreau) Bonnier, e con altre simili asteraceae.

La lattuga alata

Specie di lattuga che cresce nei luoghi aridi e sassosi, ruderi, ghiaie e ai margini delle strade, dal livello del piano alla montagna, un po' in tutta Italia come nel resto d'Europa, anche se meno diffusa di altre lattughe selvatiche. È pianta con diverse sottospecie presenti in areali più ristretti.

Erbacea biennale alta intorno al metro, con foglie raccolte a fine autunno-inverno in rosetta e a maturità pennatosette, con segmenti lineari e sottili con margine intero.

In primavera cresce dalla rosetta uno scapo, alato e progressivamente legnoso e biancastro, con foglie superiori intere e fiori estivi gialli riuniti in capolini sessili portati in spighe. I fiori sono composti da cinque petali e i frutti sono acheni con pappo.

In cucina

Si utilizza la rosetta di foglie basali, che ha un sapore dolciastro e si consuma in molte regioni italiane lessata e poi condita con olio o ripassata in padella, da sola o con altre erbe.

Quando è molto tenera si consuma anche come aggiunta in insalate, a cui dà un sapore e un profumo particolare.

I teneri scapi vengono cotti e usati come gli asparagi o aggiunti alle frittate per conferire loro un gradevole sapore amarognolo.

Allo stesso modo che in Italia la pianta viene consumata in altri paesi europei (es.: Spagna).

