

Carta d'identità***Lathyrus articulatus* L.****Famiglia:** Fabaceae**Sinonimi:** *Lathyrus clymenum* L. (v. sotto)**Etimologia:** Il nome del genere *Lathyrus*, impiegato da Teofrasto per indicare una leguminosa simile non meglio identificata, si fa derivare dall'accrescitivo greco *la* e dalla parola *théro*, io riscaldo, che avrebbe il significato di riscaldante, eccitante, caratteristica che si vuole fare appartenere alle piante di questo genere. Alcuni lo associano invece al greco *létho*, io sono nascosto. Il termine *articulatus* fa invece riferimento alle articolazioni del baccello.**Nomi comuni in Italiano:** La pianta è conosciuta come cicerchia porporina o cicerchia articolata. Molti i nomi dialettali.**Somiglianze e varietà:** Specie assai simile - anzi per diversi botanici si tratta della stessa specie - è il *L. climenum* L., che è specie più diffusa, arrivando fino al Po e anche in Liguria e Piemonte. Negli usi le due specie sono intercambiabili, mentre le (leggere) differenze, indicate ad es. dal Pignatti, si colgono nel fiore e nelle foglie, poco più larghe.***La cicerchia porporina***

La specie - per chi la distingue dal *L. climenum* - è presente solo sulle coste mediterranee, e in Italia solo in Sicilia e Sardegna, con presenze in Liguria e Basilicata, ma probabilmente anche in altre regioni.

Come le molte specie di *Lathyrus*, è pianta erbacea annuale, con fusti glabri e alati rampicanti. Pianta presente ai margini dei boschi e nei campi ma anche in luoghi erbosi aridi.

Le foglie si riducono all'asse nella parte inferiore mentre quelle superiori sono costituite da alcune paia di foglioline lineari o lanceolate e provviste di cirri.

La tipica corolla papilionacea è rosso scura, con ali più chiare di un colore rosa pallido. I frutti sono baccelli lineari non troppo dissimili da quelli dei piselli, anche se più corti e con evidenti strozzature.

L'uso della cicerchia porporina

Come le cicerchie coltivate - *L. cicera* L. e *Lathyrus sativus* L. - anche la cicerchia porporina è nota per gli usi alimentari e per la grave malattia, il latirismo, che un utilizzo dei semi frequente può comportare (comporta gravi problemi di motilità degli arti inferiori e altera la sensibilità generale).

Il divieto di consumo di cicerchia, disposto per legge a metà del secolo scorso, per i problemi che dava a talune popolazioni meridionali, non è venuto meno. Tuttavia un uso sporadico del legume non dovrebbe arrecare alcun danno.



Lathyrus articulatus

In cucina

Considerata la limitata diffusione, quasi mai i lavori a carattere nazionale sulle tradizioni alimentari a base di erbe selvatiche prendono in considerazione la specie, citando quasi sempre invece la specie affine di *Lathyrus sativus* L., la cicerchia comune, presente allo stato selvatico da Nord a Sud, anche se assente in alcune regioni.

Gli usi alimentari sono sostanzialmente gli stessi. In cucina si utilizzano i semi, cucinati e consumati come i piselli quando sono teneri, consumati in alcuni casi anche crudi ma per lo più in zuppe e minestre. Nei periodi di carestia, come ad esempio nel corso delle guerre mondiali, possono anche essere consumati i teneri baccelli, avendo un buon sapore come i semi.