

Carta d'identità

Leopoldia comosa (L.) Parl.

Famiglia: Liliaceae o Hyacinthaceae a seconda delle più o meno recenti classificazioni.

Sinonimi: Muscari comosum (L.) Mill., Hyacinthus comosus L.

Etimologia: Il nome del genere è dedicato al granduca di Toscana Leopoldo mentre nelsinonimo farebbe riferimento all'odore di muschio. I termini *comosum* e *comosa* fanno riferimento invece alla chioma dei fiori superiori.

Nomi comuni in Italiano: La specie è comunemente chiamata da esperti e botanici cipollaccio col fiocco o giacinto dal pennacchio per via della forma, ma è invalsa l'abitudine di utilizzare ampiamente il termine italianizzato "lampascione", ricavato da quello che con varie sfumature locali, indica in Puglia uno degli alimenti protagonisti della gastronomia tipica. Molti comunque i nomi dialettali o italianizzati nelle diverse regioni.

Habitat e diffusione: La pianta è presente in tutta Italia, dal piano alla media montagna, nei campi coltivati come negli incolti, e allo stesso modo è presente in tutta Europa.

Lo scapo è eretto, glabro e cilindrico, con spiga fiorifera finale composta da piccoli fiori sterili pedunculati, color malva. I fiori sottostanti sono più grandi e con peduncoli più lunghi, di colore variabile ma per lo più violaceo.

L'uso del lampascione

La pianta è nota per l'uso alimentare del bulbo, tipico di alcune regioni meridionali e di alcune aree in particolare ma conosciuto, soprattutto un tempo, un po' ovunque in Italia.

In particolare i bulbi erano quasi cibo quotidiano per i poveri contadini pugliesi e come tale è rimasto nella gastronomia tipica della regione, quasi un simbolo del consumo di piante spontanee insieme alla cicoria.

I lampascioni si possono trovare oggi conservati sui banchi del supermercato e freschi anche nei mercati rionali del Nord quando è stagione, anche se permane un uso circoscritto fra coloro che si rifanno alla tradizione. La domanda di lampascioni tuttavia non consente di essere soddisfatta solamente tramite la raccolta delle piante spontanee e quindi

Il lampascione

Si tratta di una pianta perenne, alta anche fino a ottanta centimetri, con bulbo ovato-globoso caratterizzato da tunichette rosso vinaceo, non troppo dissimile da una cipolla, e che da aprile a luglio presenta dei tipici fiori sormontati da una specie di pennacchio.

Ha solo foglie basali, lineari, erette da giovani ma tendenti a prostrarsi, larghe intorno a un centimetro, glabre.



Leopoldia comosa

la pianta viene anche coltivata, nel Sud dell'Italia come in Nordafrica.

Ai lampascioni, nelle aree in cui è diffuso il consumo, sono state attribuite anche funzioni terapeutiche. Oltre che a scopi diuretici e antinfiammatori, in virtù della ricchezza di mucillagini, i bulbi ridotti a impiastri venivano usati sulle pelli arrossate o per la maturazione dei foruncoli, ascessi e altre infezioni cutanee o sottocutanee. Si utilizzava anche un cataplasma caldo contro l'artrite.



In cucina

In cucina si usano i bulbi, di grandezza variabile e particolarmente apprezzati da chi ama i toni amari, che per quanto possano essere ampiamente ridotti da una lunga permanenza in acqua fredda con cambio frequente della stessa, tuttavia permangono e si avvertono in maniera più o meno evidente a seconda della preparazione e degli accostamenti con gli altri alimenti.

I lampascioni, opportunamente preparati costituiscono un tradizionale e buon contorno per molte pietanze. Visto l'ampio uso in alcune aree le ricette si sprecano.

Possono essere utilizzate in zuppe e frittate ma, dopo essere stati scottati, cotti alla brace o lessati, è frequente la conservazione in agrodolce o sottoaceto o in olio e aromi vari per un utilizzo successivo.

Non mancano esempi di consumo a crudo dei bulbi (in Sardegna), come per le cipolle. Oltre la Puglia si segnalano qui e là utilizzi tipici, come in alcune località della provincia di Catania, dove i lampascioni entrano anche nelle polpette del luogo, o in aree ristrette della Basilicata, dove si accompagnano al vin cotto.

Note

Anche se quello del lampascione risulta allo stato delle conoscenze innocuo, occorre prestare molta attenzione a non confondere il bulbo con quello di altre liliacee e dei colchici in particolare. L'avvertenza viene data perché la raccolta viene effettuata sul finire dell'inverno mentre con la pianta in vegetazione o in fioritura non ci sarebbero problemi per il riconoscimento.

Per approfondimenti sui lampascioni segnaliamo il sito amico www.lampascione.it