

Carta d'identità

Onopordum illyricum L.

Famiglia: Asteraceae

Etimologia: Il termine del genere si fa derivare dal greco, mettendo insieme i vocaboli *onos*, asino e *pardê*, peto per via dell'azione carminativa sugli asini che ne mangiano in abbondanza. A Plinio è attribuita l'osservazione che "*gli asini che ne mangiano non mancano di spetazzare*". *Illyricum* fa riferimento ovviamente alla regione in cui la pianta è comune.

Nomi comuni in Italiano: la pianta è comunemente nota come onopordo maggiore o cardo asinino, senza che manchino i nomi dialettali nell'area di diffusione della pianta, spesso con riferimento ai nomi usati localmente per chiamare i carciofi.

Diffusione e protezione: L'onopordo maggiore è presente in Italia dalla Toscana in giù. Non ci risultano particolari protezioni.

Il fusto porta grandi infiorescenze con abbondanza di spine sull'involucro a squame, ancora più evidenti e caratteristiche quando il fiore appassisce, e fiori con tonalità di rosa scuro.

L'uso dell'onopordo maggiore

Della pianta è noto da antico tempo l'uso alimentare delle parti tenere, ma vengono anche segnalati credenze e riti propiziatori cui essa è collegata.

Una ricerca etnobotanica dell'Università di Catania riporta che a Milo, in area etnea, vige ancora una credenza popolare per la quale le ragazze in cerca di marito usano le infiorescenze dell'onopordo per sapere quanto siano vicine le loro nozze. Dal colore delle infiorescenze immature sotterrate in un luogo segreto alla vigilia della festa di S. Giovanni ricavano il responso: matrimonio lontano nel caso di

L'onopordo maggiore

L'onopordo maggiore è una grande pianta erbacea presente in Italia dalla Toscana in giù, dal piano alla bassa montagna, negli incolti, non lontano da ovili o in luoghi che vedono la presenza di animali al pascolo, ma anche nei ruderi e ai margini delle strade.

Specie perenne o bienne, si presenta spinosissima, fin da quando è solo un cespo di grandi foglie basali. Il fusto è massiccio, ampiamente spinoso e provvisto di foglie dentate con denti evidenti e spinosi.



Onopordum illyricum

fiori bianchi, sempre più vicine invece le nozze quanto più colorati appaiono i fiori dissotterrati.

In cucina

Per la preparazione delle parti tenere e l'eliminazione delle spine si usano sempre coltelli adatti e anche le forbici, prestando attenzione alle spine presenti ovunque.



La pianta si utilizza sostanzialmente come altri cardi e alla maniera dei carciofi, ossia lessando le parti tenere della infiorescenza matura e condendole una volta tiepide o facendone oggetto di frittelle in pastella o frittate, anche strapazzate, con l'aggiunta di uova e altri ingredienti.

Dopo la lessatura si possono anche consumare solamente le parti tenere delle squame. Non mancano in letteratura le segnalazioni di un utilizzo a crudo di queste parti (Sardegna), della loro conservazione sottolio o sotto

aceto, o di un uso come contorno o aggiunta ad arrosti e stufati di carne.

Allo stesso modo viene segnalato l'utilizzo delle foglie più tenere del cespo private della lamina e, come per i carciofi, della parte dello scapo sotto l'infiorescenza.

In altri paesi dell'area mediterranea vengono consumate anche le costolature fogliari delle foglie superiori. In Turchia i "fondi" sono preparati con ripieno di riso, cipolle e spezie o fritti in olio d'oliva all'interno di una pastella di acqua e farina insieme ad altre parti tenere.