

Ornithogalum pyrenaicum* L.*Famiglia:** Liliaceae (clas. trad.)**Sinonimi:** *Ornithogalum flavescens* Lam., *Loncomelos pyrenaicus* (L.) Hrouda ex J. Holub**Etimologia:** il significato del termine dato al genere appare decisamente incerto, dal momento che letteralmente il significato sarebbe quello di latte di uccello (latte di gallina in effetti è nome comune dell'*O. Umbellatum* e corrisponderebbe alla descrizione data da Dioscoride). Qualcuno azzarda per buono il riferimento al colore di alcuni uccelli, ma è probabile che le reali motivazioni siano andate perse nel tempo. Il nome della specie fa ovviamente riferimento all'area geografica pirenaica..**Nomi comuni in Italiano:** la specie è chiamata in (varia) letteratura latte di gallina a fiori giallastri o, più genericamente, cipollaccio giallo o asparago dei boschi. La specie, così come altre dello stesso genere indicate nelle note e come altre di generi diversi, caratterizzate tutte dalla presenza di bulbi, hanno solitamente nomi locali italianizzati o dialettali generici e che in genere rimandano alla cipolla o all'aglio (es.: cippollaccio, aglietto, ecc.).***Il cipollaccio giallo***

Pianta bulbosa abbastanza diffusa in Italia, specie in area alpina e prealpina occidentale (è assente solo in Sicilia). Vegeta negli incolti ma in particolare all'ombra delle boscaglie.

La pianta è caratterizzata da foglie lineari, scanalate, che appassiscono al momento della fioritura, e da un lungo stelo che porta un racemo piramidale carico di fiori di un pallido giallo. Sotto terra ha un bulbo allungato con tuniche biancastre.

L'uso del cipollaccio giallo

È noto sostanzialmente il solo uso alimentare dei turioni e dei bulbi. Questi ultimi, come quelli delle altre specie indicate nelle note, non sembrano contenere amido ma in buone dosi mucillagini e zucchero, e sono ritenuti quindi più appropriati per il consumo alimentare. Il dibattito acceso in passato fra i più noti botanici interessati agli aspetti alimentari intorno al loro consumo è col tempo tuttavia quasi scomparso e oggi il consumo appare quanto mai limitato ai giovani getti e in poche aree tradizionali.

In cucina

L'uso dei turioni, raccolti in primavera, fino a quando le infiorescenze rimangono immature, è tradizionale in alcune aree alpine e prealpine piemontesi. Nel Biellese pare che si possano ancora trovare saltuariamente anche nei mercati.

I giovani turioni hanno un sapore dolce e gradevole e sono giudicati come



Ornithogalum pyrenaicum

una squisitezza dagli estimatori. Vengono consumati sostanzialmente come gli asparagi, cotti e conditi con il burro, ma l'infiorescenza può essere usata anche nelle frittate ed è segnalato anche un consumo a crudo.

La specie risulta particolarmente apprezzata in alcune regioni della Francia. Un tempo venivano tostati anche i semi per unirli al pane.



Note

In area alpina e prealpina veneta e in alcune località delle Marche è segnalato l'utilizzo [6] dell'*Ornithogalum umbellatum* L. (si consumano i bulbilli) e dell'*Ornithogalum pyramidale* L. (infiorescenze e semi). Il consumo del primo è segnalato anche nella letteratura del passato (Mattioli, Felici).

Il Mattiolo [2] riporta indicazioni sul consumo in area alpina e prealpina piemontese e nel Monferrato, dei giovani getti e dei bulbi sia dell'*O.pyrenaicum* che dell'*O. Narbonense* L., che ha fiori bianchi e bulbi più consistenti e per questo motivo raccomandato dall'autore. Il Mattiolo sottolinea che tutti i testi alimurgici noti (alla sua epoca, 1919) evidenziano l'edibilità dei bulbi, preparati arrostiti come le castagne (ma da lui consigliati lessi, dopo aver cambiato più volte l'acqua). A tal proposito cita fra gli autori del passato il Durante e aggiunge fra le specie edibili anche l'*O. tenuifolium* Guss.