

## Carta d'identità

### **Ruscus aculeatus L.**

**Famiglia:** *Liliaceae* (anche cl. *Ruscaceae*)

**Sinonimi:** *Ruscus ponticus* Woronow, *Ruscus hyrcanus* sensu Stankov & Taliev, non Woronow

**Etimologia:** il nome del genere attribuito da Linneo riprende il nome latino della pianta (che fa riferimento al greco *rugchos*, ossia becco o rostro). Il secondo termine fa evidentemente riferimento ai cladodi pungenti.

**Nomi comuni in Italiano:** *Pungitopo*, *Pungiratto*, *Punziratti*, *Rusco*, *Rusco*, *Brusco*, *Bruscanza*, *Brusazorzi*, *Rascogno*, *Spinaporci*, *Pungiporci*, *Piccasorci*, *Spinafrutici*, *Scoparina*, *Caffè siciliano*, *Asparago pazzo*, *Asparago bastardo*, *Spruneggio*, *spinatopo* *Linguetta*, *Sparacin* *Scacciaragni*, *Piscialetto*, *Frascina*, e altri ancora. Per non parlare di quelli specifici dialettali.

**Diffusione e protezione:** è pianta comune in tutta Italia, isole comprese, fino ai 1500 m al sud e a quote più basse man mano che si risale la Penisola. La pianta è variamente protetta in diverse regioni. Non è inserita nell'elenco di quelle officinali

**Somiglianze e varietà:** allo stesso modo si utilizza il *Rusco maggiore* (*Ruscus hypoglossum* L.) e la *bislingua* (*Ruscus hypophyllum* L.)

## **Il pungitopo**

È fra le nostre piante preferite in cucina. In tutta Italia è considerata pianta specie abbastanza comune, anche se in alcune aree l'intenso utilizzo da parte degli uomini e il rischio scomparsa ha richiesto una particolare tutela.

Il pungitopo è pianta erbacea, alta anche fino a un metro, inconfondibile con altre specie. Perenne e fornita di un robusto rizoma da cui si dipartono fusti legnosi ramificati, è caratteristica per i suoi rami che svolgono le funzioni di foglie, appiattiti e pungenti in cima, chiamati più correttamente cladodi.

Le vere foglie sono piccolissime e caduche. I fiori, poco appariscenti, sono piccoli e verdastri e spuntano sulla pagina superiore dei cladodi. Il frutto è molto conosciuto: una rossa bacca tonda contenente per lo più un solo seme, che matura verso l'inverno successivo alla fioritura e rimane a lungo sulla pianta.

La pianta ama i terreni boschivi - specie a latifoglie e fagacee in particolare - e calcarei. Pur essendo resistente al freddo non sopporta quello troppo intenso e prolungato, così che si trova in aree di bassa montagna soprattutto nelle regioni meridionali. Comunque è presente in tutta Italia e anche nell'Europa centrale e meridionale.

Il nome comune usato più frequentemente in italiano, *pungitopo*, come del resto altri nomi, derivano dagli usi pratici che da tempo immemore gli uomini fanno della pianta. Essa è infatti ancora usata per proteggere dai topi il formaggio messo a stagionare o i salumi appesi, o per realizzare scope resistenti all'uso - anche in inglese, la pianta è



# Ruscus aculeatus

conosciuta come *Butcher's broom*, scopa del macellaio. Solo il termine “brusco” fa riferimento al sapore particolare, non gradevole alla prima impressione, dei turioni.

I nuovi getti, i turioni appunto, con tipiche brattee all’apice, compaiono da fine marzo ad aprile secondo gli ambienti climatici e non sono troppo dissimili da altri tipi di “asparagi selvatici”, anche se di colore che tende al violaceo.

## L'uso del pungitopo

Il pungitopo è utilizzato ancora oggi nella composizione di molti farmaci e per questo viene anche in alcuni casi coltivato. Esso svolge in particolare azione tonificante sulle vene, ma viene anche utilizzato contro la cellulite e nella cura delle emorroidi e delle varici. Le parti interrate del pungitopo contengono diverse sostanze vasocostrittrici, antiinfiammatorie o utili a proteggere i capillari. La tradizione gli assegna anche proprietà depurative e diuretiche, oltre che aperitive. Nel Nuorese è segnalata l'abitudine di sfregare con le bacche il cuoio capelluto per arrestare la caduta dei capelli.

La pianta è tuttavia usata con maggiore frequenza per altri scopi. Dalla letteratura e da altre informazioni raccolte si segnalano in molte regioni, dal Sud al Nord, per lo più utilizzi finalizzati a tenere lontano i

roditori dalle cose che si intendono proteggere, disponendo il pungitopo alla base di tavoli e dispense o lungo fili e corde pensili. Simile nello scopo è la pratica agricola di disporre corone di rami secchi della pianta ai piedi degli alberi da frutta. Nella bergamasca si proteggevano dai topi le pannocchie di granoturco collocate sulle “*spalère*” per l’essiccamento.

Frequente anche l'impiego in funzione di scopa. Così è segnalata in Sicilia in diversi comuni, dove fino a non molto tempo fa era d’ordinanza per gli addetti alle pulizie delle strade. Sempre in Sicilia, scope rustiche di pungitopo venivano usate un tempo per pulire le aie dopo la trebbiatura fatta con il mulo. Tipico in alcune parti d'Italia - come del resto in altri paesi europei - l'utilizzo del pungitopo in cima a lunghe pertiche da parte degli spazzacamini per pulire le canne fumarie.

L'antropologo Pitré segnalava l'uso in Sicilia di metterne mazzi sui pavimenti delle case credendo di eliminare le pulci (da qui il dialettale *spinapulici*). Le bacche

rosse del pungitopo ne fanno una pianta utilizzata, in periodo natalizio per gli addobbi, come l’agrifoglio. I rami provvisti di bacche si regalano anche a scopo augurale durante le feste e a fine anno. Questo uso in particolare ha creato negli ultimi tempi problemi alle popolazioni di piante, tant’è che raggiungendosi a



# Ruscus aculeatus

quello alimentare e pratico ha indotto alcune regioni a tutelare la specie. Così **essa è oggi variamente protetta in alcune regioni, fra cui la Lombardia, in cui la protezione è assoluta.**

La pianta viene anche coltivata per bordure e a scopo ornamentale.

## In cucina

I giovani turioni vengono utilizzati tradizionalmente in molte regioni italiane a scopo alimentare o medicinale, ma emigrazione interna e contatti frequenti ne fanno oramai una specie utilizzata pressoché dappertutto, anche se in alcune regioni essi sono considerati di



La bislingua

minor pregio rispetto ad altri "asparagi selvatici". Essi vengono raccolti da fine marzo ai primi di maggio a seconda delle zone e degli ambienti. La rapida crescita consente tuttavia di protrarre la raccolta al massimo per qualche settimana. I giovani getti vanno raccolti con prudenza per via delle spine dei cladodi, con un guanto o con una sorta di bastone attrezzato, come d'uso in alcune zone.

I turioni vengono per lo più cotti come gli asparagi per poi essere utilizzati allo stesso modo o in saporite frittate, da soli o in abbinamento con altri ingredienti. Vengono consumati nel modo più semplice conditi con solo

olio e limone, ma sono segnalati piatti tipici che prevedono altre preparazioni e anche l'utilizzo in pastasciutte. Negli ultimi tempi si sperimentano anche nuovi abbinamenti. In ogni caso consigliamo sempre una sbollentatura prolungata in acqua abbondante, con cambio acqua per colore che non gradiscono l'amaro, del tutto particolare, del pungitopo. Nel Palermitano sono tipici gli "sparaci di scupazzi impurrazzati", turioni avvolti nelle foglie del porro e poi cotti aggiungendo salsa di pomodoro.

La specie è usata più o meno allo stesso modo che in Italia anche in altre regioni mediterranee (Spagna, Tunisia, Turchia) ma anche in Croazia e in Slovacchia. In passato in alcune zone venivano utilizzati anche i semi della pianta, opportunamente tostati, come succedaneo del caffè. La cosa sembrerebbe aver dato origine al nome di caffè siciliano, con cui viene anche chiamata la pianta. Ancora oggi tale uso è segnalato nell'Ennese, a Piazza Armerina, e in alcune altre aree del Mediterraneo. In Sardegna è anche segnalato l'uso di mangiare le bacche, mentre in alcune zone dell'Italia nord-orientale i turioni sono ricercati anche per essere posti a macerare nella grappa.

Specie simili, anche nell'utilizzo alimentare, sono il *Ruscus hypophyllum* L., la bislingua (vedi scheda), e il *Ruscus hypoglossum* L., ruscolo maggiore. Quest'ultimo si si distingue per i cladodi più lunghi (anche 10 cm), oblungi e soprattutto non appuntiti e meno coriacei. Meno diffuso del pungitopo, anche se presente un po' dappertutto, vive nei boschi e ha fiori primaverili gialli cui seguono piccole bacche rosse. Anch'esso è oggetto di coltivazione a scopo ornamentale.

## Alcune ricette con il pungitopo

### Asparagi come contorno

**Turioni di pungitopo, aceto, olio extravergine di oliva, sale, pepe.**

*Lessare i giovani turioni in acqua salata dopo averli legati in mazzetti, come per gli asparagi coltivati.*

*Scolare, disporre i turioni su di un piatto di portata e condirli con olio, sale, pepe e, se piace, anche un po' di aceto.*

*È un ottimo contorno alle uova sode o in padella.*

### Bigoli coi “bruschi” (ricetta veneta)

**Bigoli (tipica pasta lunga veneta), turioni di pungitopo (“bruschi” in veneto), salsiccia o salame fresco, un rametto di rosmarino, un bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo tritato, grana padano grattugiato, sale, scalogno.**

*Lessare i germogli di pungitopo, scolarli e tagliarli a pezzetti.*

*Rosolare in olio e burro un rametto di rosmarino e lo scalogno finemente tritato.*

*Eliminare il rosmarino e aggiungere la salsiccia o il salame fresco sminuzzato finemente e i turioni di pungitopo. Cuocere qualche minuto, bagnare con vino bianco secco e far evaporare.*

*Lessare i bigoli al dente e saltarli in padella con il condimento preparato ed abbondante grana. Servire la pasta caldissima con abbondante trito di prezzemolo.*

### Frittata alla Pietro (ricetta siciliana)

**Turioni di pungitopo, uova, salsiccia a grana grossa sbriciolata o a fettine, olio extravergine di oliva, pepe, sale.**

*Lessare i turioni in acqua salata, scolarli e poi soffriggerli velocemente in una padella insieme alla salsiccia (senza farli indurire).*

*Versarvi sopra l'uovo sbattuto a parte con un pizzico di sale e di pepe, come nelle più classiche frittate.*

*A scelta si può aggiungere della cipolla nel soffritto e formaggio grattugiato nell'uovo.*

### Pomodori ripieni con asparagi

**Turioni di pungitopo, pomodori adatti per ripieno, capperi, maionese, sale.**

*Lessare i turioni di pungitopo in acqua bollente salata, scolarli e tagliarli a pezzettini. Tagliare i pomodori a metà e svuotarli.*

*Amalgamare i turioni con maionese e capperi e farcire i pomodori.*