

Carta d'identità

Tragopogon porrifolius L.

Famiglia: Asteraceae

Etimologia: Il termine usato per il genere del binomio significa letteralmente barba di caprone, composto dal greco *tragos*, caprone e *pogon*, barba, e il riferimento è al vistoso pappo sericeo. Il nome della specie si riferisce invece alla presenza di foglie vagamente simili a quelle del porro.

Nomi comuni in Italiano: I *Tragopogon* più diffusi sono comunemente chiamati barba di becco e spesso il nome comune non distingue tra le specie, anche se l'aggiunta di aggettivi diversi viene fatta spesso da esperti e botanici. Per la specie *porrifolius* è usato da molti il nome di "barba di becco violetta", con evidente riferimento al colore del fiore. A volte, per via della radice, viene anche chiamata scorzobianca. Naturalmente il discorso non vale per i molti termini dialettali: *Salsefica*, *Sassefica*, *Salsefi*, *Bugia*, ecc.

Somiglianze e varietà: non differisce molto fino all'antesi il *Tragopogon pratensis* e le sottospecie *T. porrifolius* L. ssp. *australis* (Jordan) Br.-Bl., *T. porrifolius* L. ssp. *cupani* (Guss.) Pign., *Tragopogon porrifolius* L. ssp. *porrifolius*.

La barba di becco

La barba di becco è pianta erbacea biennale, alta anche fin oltre il metro, caratterizzata da uno scapo eretto con all'apice un caratteristico capolino costituito da fiori bruno-violacei, che spunta al secondo anno di vita.

La pianta ha radice a fittone, grossa e legnosa, che ricorda quella della carota, e il caule glauco, con foglie lineari a guaina amplessicaule. I frutti sono acheni con pappo.

L'uso della barba di becco

La pianta è conosciuta per l'uso alimentare, non diversamente da altre dello stesso genere. Il nome dialettale *salsefica* in uso in alcune località farebbe riferimento alla proprietà della pianta di rompere i calcoli renali.

Una varietà coltivata, detta scorzobianca, ricavata dalla selvatica e conosciuta fin dall'antichità, viene ancora commercializzata per essere utilizzata come ortaggio per via della radice, robusta e carnosa e dal sapore non lontano da quello delle noci.

I grossi pappi sono fatti in vari luoghi oggetto di giochi infantili e di credenze popolari decisamente ingenue, come quella, segnalata per il Veneto, di rivelare quante bugie vengono dette in ragione delle volte che occorre soffiare per disperdere tutti gli acheni (da qui il nome dialettale *bugia*) o quella del Palermitano che attribuisce agli acheni finiti in casa il potere di portar via i soldi.



Foto di Carmelo Rifici - gentilmente concessa

Tragopogon porrifolius

In cucina vengono consumate in diverse aree del nostro Paese non solo le radici, dopo essere state lessate, ma anche le foglie stesse, le più tenere, e i giovani scapi avvolti dalle foglie, consumati anch'essi lessati o stufati o crudi in insalate.

Scapi e foglie vengono anche utilizzati come snack, direttamente sul posto dove si raccolgono.

La radice, tagliata a dischetti e seccata, può essere conservata e poi utilizzata non diversamente dai funghi, mentre in passato essa veniva anche aggiunta alle farine dopo essere stata ridotta in polvere o utilizzata come surrogato del caffè dopo essere stata tostata.

La varietà coltivata - per molti aspetti sostituibile da quella selvatica - è oggetto di raffinate ricette e sperimentazioni.

fiori gialli, che non differiscono molto fra di loro fino all'antesi.



Tragopogon pratensis

Note

A scopo alimentare si usano anche altre specie di *Tragopogon*, a cominciare dal più comune *pratensis* a