

Ruscus hypophyllum L.

Famiglia: Asparagaceae

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 si riferisce ai cladodi che portano i frutti nella pagina inferiore.

Nomi comuni in italiano: si usa per lo più il termine bislingua, ma talvolta si fa confusione usando questo termine anche per il ruscolo maggiore.

Sinonimi: pochi sinonimi, scarsamente usati.

La bislingua

La bislingua ha i cladodi più grandi del pungitopo e rigidi ma non pungenti, ed è pianta data per spontanea solo in Toscana e Puglia, oltre che in Sicilia. È presente nel nostro territorio anche come semispontanea, inselvatichita, considerato che viene venduta nei garden in tutto il Paese essendo spesso usato per bordure (sparaciu di bordura, usato nella contigua area etnea, è termine indicativo). Frequenta luoghi selvatici non meno che quelli



cultivati e da noi si ritrova anche per essere un tempo tenuto presso molte case di campagna giusto per la produzione di "asparagi" selvatici. È una pianta sempreverde, provvista di rizoma strisciante, e porta fusti semplici, gracili e che non superano in altezza qualche decina di centimetri. I fiori verdastri, diversamente da quelli del pungitopo, sono raggruppati in ombrellette e si trovano sulla pagina inferiore dei cladodi.

Uso della bislingua

L'utilizzo più noto della bislingua, a parte quello alimentare dei turioni, è proprio quello ornamentale come pianta sempreverde, ancorché abbia bisogno di molte cure per eliminare il frequente seccume: come detto, nei giardini permette la formazione di basse spalliere e bordure. Parecchi degli altri usi

etnobotanici dati per il pungitopo possono essere considerati anche per la bislingua, compreso l'utilizzo domestico per rustiche scope.

La bislingua in cucina

In cucina si utilizzano i turioni, simili a quelli del pungitopo ma più sottili e meno amari, sostanzialmente comunque allo stesso modo degli altri. Si cucinano lessati – facoltativo il cambio dell'acqua per mitigarne l'amaro - e si mangiano conditi con sale, pepe, olio e

succo di limone oppure si utilizzano come ingredienti di frittate, pastascutte, risotti, creme e vellutate, ecc..

Frittata alla Pietro *(Chi scrive ricorda questa, insieme a quelle con la silene e la cicerchia selvatica, tra le tre più gradite frittate proposte alla tavola di casa, quand'era piccolo.)*

Ingredienti: turioni di bislingua (*sparaci manzi, sparaci di bordura*), uova, salsiccia dei Nebrodi stagionata, olio extravergine di oliva, pepe, sale.

Preparazione: *lessare brevemente 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.*