

Cardamine hirsuta L.

Nomi comuni: data la modestia della piantina è difficile individuare un nome comune usato diffusamente. Nella letteratura divulgativa si ritrova per lo più quello di billeri o crescione primaticcio oppure billeri e crescione dei prati, che pure è termine dato per altre entità.

Denominazione scientifica: *Cardamine hirsuta* L. **Famiglia:** Brassicaceae

Sinonimi: numerosi i sinonimi, quasi tutti all'interno di questo genere e diversi individuati in effetti come forma o varietà.

Etimologia: l'etimologia del termine *Cardamine* usato per il genere è contrastata. C'è chi lo fa risalire al greco *kárdamon*, crescione, per via di alcune specie comuni che ricordano nell'aspetto e vagamente nel sapore, essendo più amare, il *Nasturtium officinale*, pianta che più di altre è chiamata comunemente crescione. Altri sottolineano maggiormente la prima parte del termine, ritenuto derivante da *kardia*, cuore, per le funzioni terapeutiche attribuite ad alcune entità. Anche l'etimologia dei sinonimi *Dentaria* è contrastata, fra chi fa riferimento al margine delle foglie e chi invece motiva col fatto che "vedonsi sulla sua radice sommità in forma di denti". *Hirsuta* fa riferimento a una peluria, difficile però da cogliere dato che si tratta di una piantina di modestissime dimensioni.



La pianta: specie annuale, presente a partire dal tardo autunno in tutta Italia, in habitat diversi ma soprattutto nei prati e negli incolti fino alla bassa montagna. Presenta una tipica rosetta basale, con fusto breve e poco ramificato. Ha foglie imparipennate, le basali con molti elementi arrotondati e quello apicale più ampio e reniforme. I fiori, raccolti a grappolo, sono minuti e biancastri, e si possono osservare anche tutto l'anno, mentre i frutti sono delle piccole e sottili siliquie. A questo billeri, come ad altri, sono attribuite proprietà antianemiche, mineralizzanti e ricostituenti, oltre

che effetti diuretici e antireumatici.

In cucina: si usano soprattutto le rosette basali ancora tenere, disponibili per diversi mesi l'anno, con il grande vantaggio di germinare in autunno ed essere utilizzabili anche in inverno. Si aggiungono a crudo nelle misticanze in funzione aromatica ma si possono unire anche alle altre erbe nelle misticanze cotte o nelle minestre, dal momento che reggono bene la cottura conservando un loro caratteristico sapore, che ricorda più o meno quello del crescione. Se particolarmente tenere, si possono anche usare tutte le parti aeree, che sono buone per comporre salse e per aromatizzare piatti freddi, carni di maiale, ortaggi, mele grattugiate, ecc., sostituendo aromi più comuni. I piccoli fiori, mangerecci, si possono usare anche a scopo decorativo.