

Canna comune *Arundo donax* L.

Pianta molto conosciuta dal momento che è presente in tutte le regioni e caratterizza talvolta il paesaggio, tanto più dove è considerata alloctona invasiva (e nonostante si diffonda solo per via vegetativa). Oltre ai molti e diversi impieghi etnobotanici la segnaliamo qui anche perché se ne può fare un uso alimentare. Di probabile origine asiatica, la canna è una specie delle Poaceae di grandi dimensioni che popola oramai tutto il bacino del Mediterraneo, tipica degli ambienti freschi e umidi, vicini ai corsi d'acqua o in scarpate e ambiti ruderali, anche se preferisce non tenere i rizomi a mollo. In Italia vegetano altre specie simili - merita una citazione soprattutto **Arundo plinii Turra, canna del Reno**, più modesta



e dalle foglie più strette - ma la nostra è la più grande tra quelle europee. La canna comune è specie a sviluppo annuale ma con rizoma perenne (un canneto dura senz'altro più di vent'anni), raggiunge anche i tre metri e più con i suoi fusti (culmi) diritti, vuoti all'interno e segnati da nodi ogni 25-30 cm. Ha foglie glauche, lineari, che avvolgono il fusto per un buon tratto, e porta infiorescenze in lunghe pannocchie di spighe, prima violacee e poi dorate. Le piccole cariossidi alle nostre latitudini non germinano e la pianta si diffonde mediante i rizomi. La canna viene usata da lungo tempo in tutta Italia, e in particolare nelle regioni centromeridionali, sia come buona officinale che in diversi altri impieghi domestici e artigianali. Tipico, e ancora diffuso in ambienti agricoli tradizionali, è l'utilizzo in caso di ferite superficiali, come efficace e rapido emostatico della c. d. "bambagia di canna" che si trova all'interno, vicino ai nodi. Altro impiego tradizionale della pianta è contro le malattie da raffreddamento - il decotto del rizoma contro il raffreddore e la bronchite, la tosse e le affezioni della gola - e la pertosse, per la quale si usa lo sciroppo che si ottiene mettendo a macerare lo zucchero dentro un internodo fresco. Il rizoma contiene inoltre altre sostanze attive utilizzate in vario modo dalla medicina popolare. Ben noti sono anche alcuni dei molti possibili impieghi, a cominciare da quelli in agricoltura, e dei culmi in particolare, utilizzati come frequenti tutori in orticoltura, per pomodori, fagioli, ecc., e nelle vigne. Ampio l'utilizzo per la sua resistenza, specialmente in passato, nell'incannicatura nelle costruzioni edilizie, con le stuoie di canne a servire da supporto di impasti e intonaci per separazioni e soffitti, e poi ancora per recinzioni, tettoie, palizzate, ecc.. Ancora frequente è l'utilizzo dei culmi, ridotti a listerelle, nelle attività di intreccio di contenitori di vario uso, genere e dimensione, utili in qualunque attività, da quelle di trasporto a quelle casearie, o di stuoie e cannicci di ogni foggia per asciugarsi sopra frutta e ortaggi e qualsiasi altra cosa. Con i culmi si realizzano attrezzi e utensili buoni per diverse attività, compresi giochi per i

bambini e strumenti a fiato – alcune parti anche degli strumenti professionali - ma anche solo per appendervi di tutto, ed è frequente vedere le canne destinate a bastoni da passeggio o alla pesca. Oggigiorno è ampiamente consigliata la coltivazione della canna per l'ottima resa e impiego come biomassa, dato che gli impianti si possono sfruttare a lungo e si possono effettuare diverse raccolte all'anno, o per l'industria della carta.



Meno noti sono sicuramente gli utilizzi alimentari che si possono fare di alcune parti: delle foglie tenere, cotte, che tuttavia rimangono amare, o dei rizomi, utilizzati in alcune tradizioni e in caso di necessità, essiccati e ridotti in farina (da mescolare con altre) per farne dolci e altri prodotti casalinghi da forno. I rizomi possono anche essere arrostiti o lessati ma è decisamente più interessante l'utilizzo dei giovani germogli, come nel caso di altre canne. Si impiega il loro "cuore" più tenero: buono nelle misticanze cotte, nelle zuppe e nelle minestre, o per essere lessato e poi usato per conserve, frittate e altre preparazioni.