

Uva turca *Phytolacca americana* L.

Chiamata spesso anche cremesina e appartenente alla famiglia cui dà il nome, quella delle Phytolaccaceae, è presente in tutta Italia ed è considerata alloctona invasiva in molte regioni. L'uva turca appartiene a quelle specie sicuramente tossiche ma di cui si fa talvolta anche un uso alimentare. È una robusta erbacea perenne e si incontra facilmente ai margini delle strade campestri, delle siepi e negli ambienti di transizione alle boscaglie. Alta anche oltre i due metri, con fusti eretti, cavi all'interno, glabri e tetragoni, ramificati in alto e dal colore che vira al rosso e al violaceo man mano che la stagione avanza. Ha foglie alterne, ovali con apice acuto, di dimensioni variabili ma lunghe anche 25 centimetri, a margine intero, di un verde chiaro ma brillante nella pagina superiore, con nervature evidenti. Porta in racemi piccoli fiori biancastri, con tonalità e sfumature diverse, e poi frutti in cima a peduncoli rosati, prima di color porpora e poi sempre più scuri, tendenti al nero, molto lucidi e tipici. Per le diverse sostanze attive che contiene potrebbe ancora trovare impieghi utili, e in molti casi li ha trovati in passato e non solo nella medicina popolare, ma **diverse parti hanno un effetto fortemente purgativo e possono dar luogo ad altri pericolosi inconvenienti, anche solo per uso esterno.**

Bacche e radici sono comunque rimaste inserite in varie farmacopee fino alla prima metà del XIX° secolo. Più spesso, e ancora di recente, in Europa come in America, le bacche sono state però utilizzate per produrre industrialmente o in casa tinture e coloranti, impiegati per colorare non solo vini e liquori ma anche preparazioni e conserve dolci. Quest'ultimo uso alimentare è oggi però decisamente sconsigliato. Della pianta, notoriamente tossica per molti versi, e quindi da maneggiare e usare con molta prudenza, si usano tuttavia in cucina i giovanissimi polloni, raccolti in primavera e privati della pellicola esterna. Non è una pianta che appartiene alle nostre tradizioni alimentari locali con le specie spontanee, a parte qualche (incerta) eccezione in passato per territori assai ristretti, e più che altro perché la pianta era nota a coloro che con essa coloravano il vino! Gli utilizzi che se ne fanno oggi nel nostro Paese sono da considerare sporadici e per lo più individuali, ma in altre culture alimentari europee i nuovi getti sono consumati più spesso. I polloni rosati, che sono carnosi e abbastanza riconoscibili, si privano delle prime foglie, e lessati vengono poi utilizzati per lo più come gli asparagi, anche se non mancano altri utilizzi gastronomici. **È spesso riportato anche il consumo delle foglie più giovani, dopo cottura, ma essendo notoriamente tossiche non ci sentiamo di consigliarvele, nonostante siano riportati gli usi alimentari di popolazioni native nordamericane, che utilizzavano comunque maggiormente la radice della pianta ridotta in polvere, a scopo terapeutico per uomini e animali. Anche nell'uso dei polloni consigliamo un cambio dell'acqua di cottura.**

