

## Carta d'identità

### *Asphodeline lutea* (L.) Reichenb.

**Famiglia:** Liliaceae

**Sinonimi:** *Asphodelus luteus* L.

**Etimologia:** Il termine usato per il genere è una sorta di diminutivo di *asphodelus*, nome dato a un più ampio genere affine, usato in latino per indicare la pianta presente sui prati dei Campi Elisi, tipico fiore dei morti per via del fatto che è pianta che rispunta facilmente anche dopo la distruzione delle altre ad opera del fuoco. Alcuni ritengono però che la specie dei Campi Elisi fosse proprio l'*Asphodeline lutea*. Il significato dal greco è infatti nel senso di riferimento a un luogo (*elos*, valle) dove vive ciò che non è stato incenerito. Il termine usato per definire la specie fa invece riferimento al colore giallo dei fiori.

**Nomi comuni in Italiano:** La pianta è conosciuta con alcuni nomi comuni usati frequentemente, bacchetta o spada del re o, asfodelo giallo. Dove la pianta è presente non mancano i nomi dialettali, con radici assai diverse tra di loro.

## L'asfodelo giallo

La specie è presente nelle regioni centro-meridionali e in Sicilia e cresce, dal piano alla montagna, in luoghi aridi e degradati e nei pascoli, dove il bestiame tende ad evitarla. Pianta erbacea con radici tuberose e densa rosetta basale, dalla quale emerge in primavera lo scapo eretto.

Le lunghe foglie basali sono lineari e glabre, carnose, con base ampliata in guaina e apice acuto, mentre quelle dello scapo, simili, si riducono di dimensioni man mano che si sale.

Alla fine della primavera spuntano i bei fiori gialli stellati raccolti in un vistoso racemo. Il frutto, come altre liliaceae, è una capsula.

## L'uso dell'asfodelo giallo

Gli asfodeli erano piante di uso alimentare già nell'antica Grecia, dove venivano utilizzate le radici, arrostiti e poi conditi o accompagnate con purea di fichi (Plinio).

La pianta viene utilizzata a scopo alimentare solo in alcune aree ristrette centro-meridionali e della Sicilia, forse anche perché di lunga digestione. Pare che i tubercoli freschi vengano tradizionalmente impiegati per schiarire le efelidi.

## In cucina

I teneri scapi, raccolti fino a che le infiorescenze sono immature, dopo l'asportazione delle foglie e della pellicola esterna vengono lessati e consumati come gli asparagi, variamente conditi, o conservati sottolio.

Accompagnano anche condimenti per pastasciutte a base di salsa di pomodoro e possono costituire l'alimento principale di



# *Asphodeline lutea*

frittate o essere fritti anche da soli dopo essere stati infarinati (è segnalata anche la frittura in pastella della sola pellicola). In Sicilia vengono accompagnati talvolta dal “salmoriglio”.

In alcune località del Mediterraneo vengo consumate anche le radici, dal vago sapore di nocciola, un po' come gli asfodeli nell'antichità, oppure vengono consumati gli steli come alimento destinato a restituire energie ai corpi debilitati (Palestina). Qualcuno consuma anche i fiori

