

Carta d'identità

Papaver rhoeas L.

Famiglia: Papaveraceae

Sinonimi: *Papaver erraticum* (Plin.) J.Bauh., *Papaver strigosum* (Boenn.) Schur, *Papaver tenuissimum* Fedde, *Papaver tumidulum* Klokov, *Papaver intermedium* Beck, *Papaver roubiaei* Vig., *Papaver insignitum* Jord., *Papaver trilobum* Wallr., *Papaver commutatum* Fisch. & C.A.Mey.

Etimologia: Il termine *Papaver* del genere riproduce il nome latino, che a sua volta si farebbe derivare dal celtico con significato di pappa. *Rhoeas* proverrebbe dal greco, ma alcuni gli danno il significato di rosso, e altri lo fanno derivare da *rèò*, nel senso di cadere, per via della caducità dei petali che durano un solo giorno

Nomi comuni in Italiano: In Italia è comune dappertutto il nome di papavero, con cui si indica anche qualche altra specie, soprattutto a fiori rossi. Si utilizza anche il termine rosolaccio per specificare la specie. Molti i nomi locali e dialettali che fanno, spesso ma non sempre, riferimento alla stessa radice: *paparina* in aree meridionali, *rosole* (per le rosette) in Veneto, *donnette* in Piemonte, ecc..

Somiglianze e varietà: Si possono segnalare le due sottospecie *Papaver rhoeas* L. ssp. *rhoetas* e *Papaver rhoeas* L. ssp. *stigosum* (Boenn.) Pign., quest'ultima molto diffusa e caratterizzata dall'assenza della macchia nera alla base dei petali.

dell'inizio dell'estate nel modo che tutti abbiamo presente. Cresce ovunque in Italia, dal piano alla montagna, e in habitat assai diversi tra loro, così che può essere considerata anche infestante a seconda dei casi. Si suole attribuire alla pianta origini orientali e la diffusione in area mediterranea in compagnia del frumento, per via della nota presenza nei campi coltivati a cereali.

Meno attenzione viene prestata di solito alla rosetta basale, che è poi la parte edule, e che presenta significative trasformazioni nel passaggio alla pianta adulta. Le foglie basali sono pelose, bipennatosette e con margine variamente dentato.

Alta anche fino a un'ottantina di centimetri, laticinosa, la specie è tipica per i bei fiori rossi, con macchia nera alla base dei petali (di solito quattro), stami neri (diversamente da altre specie) e una capsula come frutto. I boccioli sono penduli e a forma di oliva, portati dai fusti pelosi, lungo le quali le foglie diventano sessili.



Il rosolaccio

La pianta è nota a tutti e sarebbe quasi inutile descriverla, caratterizzando di rosso incolti, ruderi, prati e campi coltivati della tarda primavera e

Papaver rhoeas

L'uso del rosolaccio

La pianta è nota per il suo uso alimentare ma anche per il tradizionale uso che se ne fa nella medicina popolare, al di là delle ricerche scientifiche sulle diverse sostanze contenute nella pianta, che continuano anche ai nostri giorni. Ad essa sono variamente attribuite da antichissimo tempo proprietà espettoranti, tossifughe e soprattutto sedative, ma si possono aggiungere anche proprietà antinfiammatorie e antispasmodiche.

Si utilizzano variamente foglie, petali e semi secondo gli scopi. Come lungamente in passato, questi ultimi vengono utilizzati ancora in molte parti d'Italia nelle pappe dei bambini per favorire il sonno o per preparare sciroppi aventi lo stesso scopo.

Dalla pianta si estraggono anche dei coloranti. È segnalata l'usanza a Cipro di utilizzare il colorante ricavato dai petali per decorare le uova pasquali, ma il rosso veniva usato anche in cosmetica e per truccare.



Conosciuto praticamente da sempre, per i fiori ma anche per le sue funzioni medicinali, il papavero ha svolto fin dall'antichità anche funzioni simboliche, in particolare in relazione al sonno e da questo - il passaggio è breve - alla morte. Luoghi mitici, dei, detti, modi di dire (“*alti papaveri*”) e proverbi, storie e leggende legate al sonno e alla morte appartengono alla cultura di molte popolazioni mediterranee e non solo. Ma il papavero è legato anche alle più ingenuie attività di tutti i bambini, per lo schioppetto o il colorato succo che da piccoli in tanti abbiamo ricavato dai petali piegati e pressati sul dorso della mano.

I papaveri sono e sono stati ampiamente raffigurati dai pittori nelle nature morte e nei paesaggi e ad essi sono state attribuite valenze simboliche, della primavera, delle messi, ecc., a cominciare dalla raffigurazione della dea Cerere per trasmigrare poi nell'iconografia cristiana per via del colore rosso e di tutta la simbologia della Passione che ne consegue.

Spighe e papaveri sono un'accoppiata ripetuta infinite volte. Oltre ai pittori la pianta ha ispirato anche poeti, letterati e cantautori.

In cucina

Le giovani rosette basali si usano per lo più cotte e vengono ampiamente utilizzate nella tradizionale cucina di molte regioni italiane dal Nord al Sud, anche come alimento-medicina con funzioni depurative. Considerato il loro buon sapore entrano comunemente in molte tipiche minestre primaverili - es.: la ciociara “*erua pazza*” - e dopo cotte, anche da sole, possono essere ottimamente ripassate in padella in vario modo, solamente con burro e formaggio o con aglio, olio e

Papaver rhoeas

peperoncino, o con solo burro e cipolla o con altri ingredienti, e utilizzate per frittate o preparazioni tipiche come la *paparina* salentina.

Le segnalazioni hanno solo valore di esempio, dal momento che molte sono le aree del Paese in cui le rosette basali o i semi sono utilizzati ancora nella cucina tradizionale, e non solo. Con altre erbe entrano a far parte dei ripieni di crescioni e piadine in area romagnola, ma usi tradizionali si segnalano per il Veneto, l'Oltrepò pavese, l'Alto Adige (i semi per il pane). Le foglie più tenere sono utilizzate in alcune località anche a crudo, per aggiungere sapori alle misticanze primaverili.

Con i semi vengono aromatizzati in varie aree pane, dolci, biscotti e focacce, talvolta anche con funzioni di alimento-medicina o di augurio per fertilità e buona sorte. Si possono anche

usare i petali per colorare bevande e sciroppi o altre preparazioni e per decorare.

Allo stesso modo che in Italia il papavero è consumato nella tradizione alimentare delle piante spontanee anche in altri paesi mediterranei, dalla Spagna alla Turchia.

