

Carta d'identità

Smyrniium olusatrum L.

Famiglia: Umbelliferae

Sinonimi: *Smyrniium vulgare* S.F. Gran, *Smyrniium maritimum* Salisb.

Etimologia: Il termine usato per il genere si fa derivare dal greco *smyrna*, col significato di mirra, per via dell'odore del succo della pianta, che saprebbe appunto di mirra. Il nome utilizzato per la specie è invece ricavato dal latino, dove *olus* sta per erbaggio buono come alimento e *atrum*, nel senso di scuro, fa riferimento ai frutti.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è comunemente nota presso i botanici come corinoli comune e popolarmente anche come macerone, forse con riferimento a uno dei suoi habitat più frequenti. Non mancano i nomi dialettali.

Il macerone

È pianta bienne, indigena dell'area mediterranea ma che si spinge a ovest fino in Gran Bretagna. In Italia è presente in quasi tutte le regioni, anche se più frequente nelle regioni affacciate sul mare.

Predilige luoghi umidi ed ombrosi, incolti e macchie, ma anche ruderi e macerie, dal piano fino all'alta collina.

Alta variabilmente dal metro al metro e mezzo, ha radice robusta e fusto eretto, con striature rossastre, cilindrico e glabro. Le foglie sono opposte e di colore verde brillante, composte da tre elementi obovati, con margine seghettato o dentato e venature rossastre.

Le infiorescenze, riunite ad ombrelle con raggi di numero variabile, sono composte da piccoli fiori giallo-verdastri che possono essere presenti sulla pianta da gennaio a maggio.

I frutti sono diachenii, nero lucenti a maturità, con evidenti costolature.

L'uso del macerone

Della pianta è noto fin dall'antichità l'uso alimentare e il suo utilizzo come alimento-medicina.

Apprezzata dai Romani, a lungo coltivata negli orti domestici a scopo alimentare e conosciuta come *prezzemolo alessandrino* (con riferimento al sovrano macedone), la pianta ha cominciato ad essere scarsamente usata dopo il sec. XVI°, man mano che veniva sostituita con il sedano, nel frattempo domesticato e maggiormente utilizzato per via delle coste più consistenti.



Smyrniium olusatrum

La pianta (il succo in particolare) veniva utilizzata anche per disinfettare le ferite e per ridurre gli spasmi, o contro i morsi dei serpenti, ma soprattutto per le sue funzioni digestive



In area anglosassone si utilizzano le foglie per preparare salse e nelle minestre di verdura dei tempi di Quaresima (*Lenten pottages*).

Si utilizzano a scopo aromatico anche fiori e frutti macerati in aceto o frutti e semi, anche se hanno sapore piccante e assai particolare, appositamente macinati e utilizzati come il pepe.

Sono segnalati anche l'uso delle radici candite e quello di friggere i fiori in pastella.

* Le immagini sono state gentilmente concesse da Carmelo Rifici – www.libriaziacolori.eu

In cucina

Si utilizza la radice, che ha un buon sapore sia mangiata cotta che cruda, ma la si deve considerare soprattutto come pianta aromatica.

I giovani getti, dal sapore più accentuato del sedano, vengono consumati qui e là crudi in insalata ma anche per insaporire zuppe e come buon sostituto del sedano. Si consumano anche cotti al cartoccio nel forno o sotto la cenere o grigliati.

In Sardegna, come in altre aree del Mediterraneo (Turchia, Spagna) le foglie sono consumate in inverno come verdura, e non mancano gli utilizzi come alimento-medicina (Cipro) in funzione tonica o stomachica, ma anche carminativa e antisettica.