

Carta d'identità*Tanacetum parthenium* (L.) Sch.-Bip.**Famiglia:** Asteraceae

Sinonimi: frequente quanto la denominazione di *Tanacetum parthenium* (L.) Sch.-Bip. è quella di *Chrysanthemum parthenium* Bernh. Altro sinonimo è *Matricaria parthenium* L.

Etimologia: *Chrysanthemum* ha dal greco il noto significato di "fiore d'oro". *Parthenium* - che prende invece il significato da *Parthenos*, ossia fanciulla, vergine - era il nome che si usava per i fiori genericamente chiamate *matricarie*, usati per curare certe patologie vaginali.

Tanacetum viene fatto invece derivare dal greco *akéomai*, guarisco, e da *tánaos*, lungo, ma alcuni lo mettono in relazione con *athanasia*, immortalità.

Nomi comuni in Italiano: In Italia la pianta è generalmente conosciuta come partenio, ma non mancano altri nomi frequenti come amarella, matricale, camomilla bastarda, ecc.

Somiglianze e varietà: una varietà orticola adoperata a scopo ornamentale è il *Tanacetum parthenium* "Aureum", utilizzabile allo stesso modo del partenio spontaneo (e forse più facilmente reperibile per gli usi in cucina).



varietà ornamentale nei vivai e negli orti coltivati.

Ha un aspetto difficilmente confondibile per via dei numerosi fusti in cui si sviluppa, eretti e ramificati, e per le foglie di colore verde brillante e molto frastagliate.

Le foglie inferiori, che appassiscono presto, sono picciolate, al contrario di quelle superiori, presenti anche durante la fioritura e non troppo dissimili da quelle della grande famiglia dei crisantemi. I fiori, presenti in corimbi apicali per tutta l'estate e anche fino ad autunno inoltrato, assomigliano in miniatura a quelli delle margherite. Ciò che caratterizza comunque tutta la pianta è l'intenso e inconfondibile profumo amaro (non canforato come nel *Tanacetum vulgare*).

L'uso del partenio

Secondo diverse fonti il partenio era usato nell'antichità per trattare forme febbrili ma su denominazioni e usi,

Il partenio

Pianta erbacea perenne alta anche fino a una ottantina di cm, il partenio si può trovare in Italia (non è però molto comune) fino alla bassa montagna e in habitat diversi: nei campi incolti ma anche nelle zone pietrose e ruderali e vicino alle boscaglie. Più facile forse incontrare la

anche coinvolgendo Dioscoride e Galeno, le letture non sono univoche.

Col tempo l'uso popolare di questa erba per combattere i reumatismi articolari e le cefalee è stato sostanzialmente abbandonato, ma negli ultimi decenni essa ha ripreso un ruolo di primo piano come febbrifugo e soprattutto contro l'emicrania, anche se l'efficacia sembra sia dimostrata solo in fase preventiva.

Il partenio possiede in effetti una buona quantità di flavonoidi e altre sostanze attive che possono svolgere un'efficace azione spasmolitica sulla muscolatura e nella profilassi dell'emicrania, ma gli si attribuiscono anche buone qualità come antispastico, tonico, vermifugo ed emmenagogo. Sperimentazioni sono condotte anche in campo oncologico e per altre numerose applicazioni.

Il partenio è tuttavia pianta, come altre del genere *Tanacetum*, da usare con prudenza, sotto stretto controllo



medico, e in particolare in caso di gravidanze.

La pianta veniva presa in considerazione e coltivata vicino alle abitazioni anche per altri usi, per purificare l'aria e scacciare la malaria in primo luogo, fin quando è durata la convinzione che la malattia dipendesse dall'aria cattiva.

Per via dell'odore intenso la pianta è stata usata anche come repellente. I fiori secchi sono stati utilizzati come insetticida, ritenendo di poter ottenere gli stessi risultati del piretro (che si ricava principalmente dal *Tanacetum cinerariifolia*). Si può ottenere comunque un olio essenziale usato in profumeria.

In cucina

In cucina viene rilevato un uso sporadico delle foglie in funzione aromatica e dei fiori a scopo decorativo. L'utilizzo delle foglie è intenso in poche aree, in particolare del Vicentino (la pianta è qui chiamata *maresina* o *erba maresina*), dove entra a far parte di torte e *fritole*, preparazioni riconosciute anche ufficialmente come tradizionali.

In effetti l'utilizzo delle foglie, raccolte preferibilmente prima della fioritura, se moderato può dar luogo a utilizzi aromatici apprezzabili per via dell'aroma, intenso ma gradevole, e il retrogusto amaro. Si possono aggiungere in piccole quantità nelle insalate, in frittate e frittelle, ripieni, e quant'altro si può sperimentare.

Con le foglie essiccate si possono preparare anche digestive tisane e tè particolari.