

Cerinth major L.

Famiglia: Boraginaceae

Etimologia: il termine usato per il genere ha il senso di fiori di cera, dal greco *keros*, cera e *anthos*, fiore, con riferimento al fatto di essere pianta particolarmente ricercata dalle api. Il termine usato per la specie la confronta con altre di questo genere.

Nomi comuni in italiano: il nome comune più frequente in italiano è erba-vajola (maggior).

Sinonimi: molti i sinonimi, tutti afferenti allo stesso genere.

L'erba vaiola

Si tratta di una specie tipicamente mediterranea, ben nota dalle nostre parti, più frequente nelle aree vicino alle coste, che vegeta bene nei prati, negli incolti e anche ai bordi delle strade, dal piano alla bassa montagna. Pianta erbacea annuale, caratterizzata da fusto cilindrico ascendente e fondamentalmente glabra nelle sue parti aeree, porta foglie inferiori spatolate e cigliate, glauche e cerosi, talvolta caratterizzate dalla presenza di tubercoli pronunciati di colore bianco (dove il nome comune) e foglie superiori amplessicauli, a base cordata e con orecchiette. I fiori sono portati dall'inverno alla tarda primavera in racemi penduli e sono caratterizzati da brattee ovali rosso scuro e corolle tubulose gialle, con sfumature brune alla base. La pianta presenta comunque nell'insieme e in diverse singole parti una significativa variabilità di forme e colori in base



all'ambiente in cui vive. Non mancano varietà orticole ottenute a scopo ornamentale.

Uso dell'erba vaiola

La specie è nota per essere una pianta mellifera, ma contiene anche principi attivi interessanti e la medicina popolare l'ha utilizzata per lo più per sfiammare le affezioni agli occhi ma anche in funzione antiemorragica, diuretica, antiflogistica, ecc.. È tuttavia anche pianta commestibile, anche se in molte aree è nota soprattutto perchè i fiori, ricchi di nettari e dolci alla base, vengono succhiati frequentemente, e non solo dai bambini, come snack campestre.

L'albero di Giuda in cucina

Al di là dell'utilizzo dei fiori come passatempo, questi possono essere utilizzati anche a scopo alimentare. Si possono soprattutto utilizzare però le giovanissime piantine

e le tenere foglie, sia in misticanze crude e cotte che per altre preparazioni. Le foglie crude, che hanno un sapore non lontano da quello dei piselli, rendono un retrogusto amarognolo. Anche i fiori usati a scopo alimentare, che possono entrare nei ripieni di ravioli e in torte dolci e salate, vanno usati con parsimonia, dato che al di là della commestibilità e della dolcezza nel succhiarne la base, rendono invece sull'amaro se vengono usati in abbondanza.