

Cardamine bulbifera (L.) Crantz

Nomi comuni: si trova in letteratura come dentaria minore o dentaria bulbifera.
Denominazione scientifica: *Cardamine bulbifera* (L.) Crantz **Famiglia:** Brassicaceae
Sinonimi: oltre a *Dentaria bulbifera* L., anche alcuni sinonimi, che hanno riguardo a forma e varietà. **Etimologia:** l'etimologia del termine *Cardamine* usato per il genere è contrastata. C'è chi lo fa risalire al greco *kárdamon*, crescione, per via di alcune specie comuni che ricordano nell'aspetto e vagamente nel sapore, essendo più amare, il *Nasturtium officinale*, pianta che più di altre è chiamata comunemente crescione. Altri sottolineano maggiormente la prima parte del termine, ritenuto derivante da *kardia*, cuore, per le funzioni terapeutiche attribuite ad alcune entità. Anche l'etimologia dei sinonimi *Dentaria* è contrastata, fra chi fa riferimento al margine delle foglie e chi invece motiva col fatto che "vedonsi sulla sua radice sommità in forma di denti". *Bulbifera* fa riferimento ai bulbilli ascellari portati nella parte alta dello stelo.

La pianta: specie erbacea perenne, rizomatosa, presente fino alla bassa montagna in quasi tutta Italia, soprattutto nei boschi freschi o ai loro margini. Presenta un fusto semplice ed eretto ed è alta intorno al mezzo metro, con foglie cauline inferiori pennate e quelle superiori indivise lanceolate e dentate, con alle ascelle dei caratteristici bulbilli bruni, quasi neri, che cadono a maturità dalla pianta per dare vita a nuovi esemplari. Porta da aprile a maggio alla sommità fiori rosati o leggermente violacei, nelle tipiche forme crociate della famiglia, e poi frutti a siliqua.



Usi della cardamine bulbifera: gli utilizzi noti sono quelli alimentari e terapeutici, ma questi ultimi sono di assai scarso rilievo e sostanzialmente non dissimili da quelle di altre specie del genere.

In cucina: è noto l'utilizzo in cucina, anche se non comune, delle foglie e della radice rizomatosa, consumate entrambe sia cotte che crude ed apprezzabili per il loro sapore in misticanze, zuppe e minestre. Si può fare anche un consumo alimentare dei piccoli bulbilli, che hanno un gradevole sapore, simile al crescione, e sono buoni per utilizzi originali in funzione aromatica e decorativa.

