

**Cardo dei lanaioli** *Dipsacus fullonum*

Chiamata anche **scardaccione**, questa pianta può essere annoverata nel gruppo dei cardo per via delle parti spinose, anche se appartiene alla famiglia delle Dipsacaceae. Nota ai più, dal momento che è presente in tutta Italia e, raggiungendo anche i due metri, si mostra evidente, dal piano alla montagna, ai bordi delle strade e negli incolti, sia per i fusti eretti che per l'infiorescenza, caratteristici entrambi anche da secchi. Specie biennale, ha una robusta radice a fittone e una fitta rosetta basale di foglie oblunghe, da cui poi crescono fusti eretti, spinosi e forcuti all'apice. Le foglie cauline sono assai diverse, opposte e lanceolate, con margini e nervatura spinosi. I fiori estivi, che hanno tonalità che vanno dal biancastro al lilla, sono avvolti da brattee e riuniti in grossi capolini ovoidi, e soprattutto fioriscono in modo caratteristico, ossia gradualmente dall'equatore dell'ovoide verso i poli opposti. Alcune congeneri come *Dipsacus laciniatus* L., *Dipsacus ferox* Loisel. e *Dipsacus pilosus* L., possono essere scambiate per questa specie proprio per via delle infiorescenze simili, che sono state tutte ampiamente usate in passato in ambito domestico e artigianale, e vengono ancora usate in alcune realtà, nelle prime fasi di lavorazione della lana. La nostra pianta è stata usata in vari modi anche dalla medicina popolare; talvolta veniva utilizzata in alcune cure anche l'acqua piovana raccolta all'interno della rosetta basale. Del cardo dei lanaioli sono noti, per quello che più ci riguarda, anche gli usi alimentari di alcune parti, utilizzate tradizionalmente in diverse località, soprattutto dell'Italia Centrale. A cominciare dalle radici, cotte e poi condite, o raccolte anche perché usate spesso in liquori stomatici. Le foglie più tenere della rosetta, che hanno un sapore deciso e possono entrare nelle misticanze cotte, possono essere usate come contorno cotto e nelle frittate. Si possono utilizzare anche le costolature delle foglie più sviluppate, variamente adoperate in cucina come quelle di altri cardo o anche semplicemente grigliate. Anche del midollo tenero dei fusti è segnalato il consumo, mentre a differenza di altri cardo è assai più raro quello dei ricettacoli, anche perché andrebbe ricercata solo la parte più interna e la preparazione non sarebbe affatto semplice.

