

Queste piante è oggi più facile trovarle al mercato e sui banchi della GDO – in genere col nome di barba dei frati o agretti, prodotti ovviamente di coltivazione - e questo è dovuto a una sorta di percorso che in alcuni decenni le ha viste passare da qualche banco di vendita lungo i litorali dell'Italia centrale alle cucine degli chef stellati e, soprattutto, alle



cucine di molte case lontano dal mare. Anche per le salsole vegetano in Italia diverse entità, specie e sottospecie - genere *Salsola*, che afferisce alla famiglia della Chenopodiaceae - che vivono vicino al mare ma non con le radici a mollo, tant'è che la coltivazione avviene in terreni "normali", ovviamente adatti o adattati alla crescita industriale. Delle entità presenti rilevano soprattutto *Salsola soda* L., coltivata e quindi più nota nella forma giovanile, detta più frequentemente **barba dei frati**, presente pressochè in tutte le regioni costiere, e *Salsola kali* L., **erba cali**, o meglio due sue sottospecie (dal momento che la presenza di quella principale è spesso data per errata segnalazione), diffuse

anch'esse e in un caso data anche nelle regioni interne oltre il Po. Si tratta comunque di entità alofite, spontanee in piccoli cespugli vicino al mare, nelle dune sabbiose, che mostrano un aspetto succulento, con fusti glabri e che nel caso dell'erba cali portano con la crescita e la fruttificazione spine evidenti. I fiori sono piccoli e caratteristica evidente è l'arrossamento delle piante a maturità. Alte intorno al mezzo metro, qualche volta anche oltre, si incontrano facilmente nelle passeggiate al limite dell'area delle dune con la spiaggia o nell'immediato entroterra. Sono piante molto ricche di minerali, in particolare di carbonato di sodio, tant'è che dalle loro ceneri si ricavava un tempo la soda - donde il nome della specie principale - con procedimenti rimasti in vigore fino a quando nel secolo XIX° non se ne sono stati messi a punto altri più convenienti. Le salsole interessano per via del consumo che si fa dei primi germogli primaverili delle specie spontanee - le giovanissime pianticelle con evidente solo qualche foglia - ma anche se si procede all'acquisto di queste si possono prendere per buoni usi e ricette. I germogli hanno un sapore non dissimile da quello di altre note specie di questa famiglia, a cominciare dalle biette coltivate e spontanee, e si usano principalmente previa cottura, meglio con pochissima o con la loro stessa acqua. Data la tenerezza possono essere però aggiunte nelle insalate miste. Fra le destinazioni principali ci sono i contorni, con conditure di semplice olio o limone, ma anche con elaborazioni di vario genere, o il forno, con pan grattato, salse di pomodoro, cipolle, ecc.. Come le biette possono far parte di zuppe, minestre, preparazioni in umido, farciture, ecc.. Date le loro caratteristiche entrano anche in frittate, sughi e salse per pastasciutte, risotti, ecc.: insomma l'elenco può essere lungo e soprattutto allungato di molto. Per il passato è riportato anche l'utilizzo degli steli teneri conservati in salamoia o in olio e aceto. Forse non sopravvive nella pratica quotidiana, ma fino a qualche decennio fa girava ancora la ricetta tradizionale della "*salsola all'anconetana*".