Calamo aromatico - *Acorus calamus* L.

Chiamato anche **acoro odoroso**. Specie acquatica della famiglia delle Araceae di antico uso officinale e alimentare, nota in particolare per l'uso in medicina del rizoma, che contiene sostanze utili e importanti. Lo stesso significato del termine usato per il genere fa riferimento alla principale proprietà che si pensava avesse (*akoros*, forte, che sopporta la fatica), mentre quello della specie è di uso antico e riferito al tipo di pianta (*calamus* ha nel caso il significato di canna palustre, cannello), anche se forse la pianta in questione potrebbe essere stata introdotta in Italia dall'Asia solo nel tardo Medioevo. Si tratta di una specia in regressione, che si ritrova nel nostro Paese oramai solamente in alcune regioni del Nord, nelle zone paludose del basso Po e forse in Liguria, mentre presenza e impieghi erano dati per il passato anche in altre regioni del Centro, ad esempio intorno al Trasimeno. È caratterizzata da un lungo e grosso rizoma sommerso; ha foglie di un bel verde, guainanti e graminiformi, e una spiga fiorale a spadice di un giallo caratteristico, che fiorisce nella tarda primavera. Al rizoma sono state attribuite nel tempo molte proprietà e viene ancora utilizzato a scopo terapeutico in diverse parti del Mondo, ad esempio contro l'artrite e l'epilessia e per diversi altri malanni ancora, anche se l'uso domestico è sconsigliabile per la presenza di componenti tossiche. L'utilizzo più frequente della pianta è tuttavia in profumeria, essendo anche un ottimo fissatore di profumi nei potpourri, oltre che in liquoreria e nella preparazione di diverse altre bevande. Il calamo aromatico è noto anche per alcuni tradizionali impieghi alimentari - abituali nei tempi passati anche in diverse aree italiane - e in parte tornati un po' di moda negli ultimi decenni, a uso soprattutto della cucina creativa. Gli utilizzi alimentari sono tuttavia ai nostri giorni più frequenti a carattere industriale. Il rizoma è ricco di amido e contiene un olio essenziale che viene utilizzato come aroma alimentare, ma va consumato con cautela per via di alcune componenti tossiche, a cominciare proprio dall'olio essenziale, che pur avendo proprietà medicinali è anche potenzialmente tossico e cancerogeno (l'uso domestico è sconsigliabile). E anche se gli studi hanno altresì evidenziato che le sostanze potenzialmente nocive sono diversamente presenti nelle molte varietà della specie presenti in giro per il Mondo. Il rizoma, dopo essere stato sbucciato e avere perso i toni amari con il trattamento in acqua, rimane dolce e viene utilizzato in vari modi. Più frequentemente è impiegato candito, soprattutto in area anglosassone e in Nordamerica, ma è consumato anche a crudo, come un frutto, o arrostito, diventando così anche più appetibile. Il rizoma viene anche tagliato a fettine, essiccato e ridotto in

polvere, per essere poi utilizzato come farina o come spezia, per aromatizzare varie preparazioni, a cominciare dal tè. Anche altre parti della pianta appartengono alla tradizione alimentare: ad esempio le foglie giovani, che contengono acido ossalico, sono utilizzate fresche (e sono molto gradite) per il loro sapore nelle insalate, oppure vengono cotte, come aromatizzanti di preparazioni dolci tipo creme, un po' come i baccelli di vaniglia. Anche la parte interna dei giovani steli viene impiegata a crudo, mentre l'infiorescenza tenera diventa uno snack per i bambini per via della sua dolcezza.

L'utilizzo domestico alla fin fine è consigliabile solo per esperti, che di solito però non ricorrono alla pianta verde ma si rivolgono al commercio, non essendo difficile trovare in vendita il rizoma essiccato. Questo si presenta con la superficie è cosparsa di cicatrici triangolari, corrispondenti all'innesto delle foglie, e di altre circolari, corrispondenti alle divergenze delle radici. Anche nell'acquisto occorre essere esperti, dato che spesso si ritrova tarlato.