

## Cariofillata

Le buone proprietà terapeutiche dovute ai principi attivi contenuti principalmente nella radice le hanno assegnato da tempo un certo ruolo nella medicina popolare, mentre le foglie giovani hanno avuto e hanno un qualche impiego in cucina, nelle misticanze cotte o nelle insalate primaverili. Sono soprattutto le note aromatiche delle radici essiccate, non lontane da quelle dei chiodi di garofano, a farla però apprezzare maggiormente, soprattutto nella liquoristica domestica, buone come sono per profumare vini, birre e liquori. Noto è anche il loro impiego per aggiungere aroma a brodi e stufati.



**Denominazione scientifica:** *Geum urbanum* L. **Famiglia:** Rosaceae

**Nomi comuni:** la pianta è nota anche come erba benedetta o garofanaia.

**La pianta:** molto diffusa, non solo in Italia, dove è presente dal livello del mare fino a quote montane, e in Europa, ma anche in altri continenti. Tipica dei boschi di latifoglie, delle macerie e delle siepi, vegeta al meglio su terreni freschi e ombrosi. La radice, di colore bruno-giallastro da fresca ha un leggero odore di garofano che cresce essiccando, un sapore aspro astringente e contiene un principio amaro e un caratteristico olio essenziale. È dotata di un corto e duro rizoma contornato di varie radichette, rosetta basale formata da foglie irregolarmente pennate e brevemente picciolate e di un fusto eretto è peloso, con ramificazioni, che può arrivare anche al metro. Caratteristici i piccoli fiori gialli estivi e soprattutto i frutti, una piccola massa di acheni rosso-bruni, ciascuno dei quali con una spina ricurva in cima.

