

Ononide *Ononis spinosa* L.

Anche dei germogli di alcune ononidi si può fare un certo uso in cucina, ma soprattutto di quelli dell'**ononide spinosa**, pianta modesta e diffusa per la quale si usano spesso anche nomi locali, come **bonaga** o **arrestabue**, e dialettali. Presente in tutte le regioni e pressoché in tutta Europa, dal piano alla bassa montagna, questa specie appartiene alla famiglia delle Fabaceae. Sono presenti anche diverse sottospecie, con differenze più o meno evidenti e diffusione assai diversa lungo la Penisola. Ha la forma di un piccolo arbusto, ramoso e spinoso, lignificato alla base e alto poco più di mezzo metro, e si incontra per lo più in luoghi incolti, aridi, fra le macerie, talvolta in colonie. La pianta, che

emana un cattivo odore, presenta foglie alterne trifoliate, brevemente picciolate, con foglioline ovali e dentate in modo evidente, e porta dalla tarda primavera alla fine dell'estate fiori rosati, nella forma vessillata della famiglia, a grappoli lungo le cime dei rami. I frutti sono baccelli pelosi. La pianta è usata da tempo nella medicina popolare, in particolare la radice, e oltre a proprietà depurative e antinfiammatorie le vengono riconosciute tutt'ora efficaci proprietà diuretiche, così che viene usata frequentemente per contrastare le affezioni dell'apparato urinario. Si utilizza anche in forma di collutorio della bocca e della gola. In cucina si usano, come accennato, i teneri germogli primaverili, che si raccolgono prima della comparsa delle spine e possono essere utilizzati in zuppe, minestre e misticanze cotte per usi successivi, ma anche, e forse più frequentemente nelle frittate. I germogli apicali hanno un sapore che ricorda quello delle fave e possono essere mangiati anche da soli, a crudo, conditi nei modi più semplici, e talvolta, per evidente assimilazione con le fave primaverili, sono usati per accompagnare i formaggi, anche piccanti. Si possono utilizzare anche i fiori, mangerecci, a scopo decorativo, e la radice, che ha un vago sapore di liquirizia, essiccata e polverizzata. In Italia permangono usi residuali, segnalati soprattutto in aree centrali (Abruzzo e Marche) e qui e là sporadici, ma lo stesso uso che in Italia è stato e viene fatto in altri paesi europei, a cominciare dalla Francia. Qui e là vengono segnalati gli stessi utilizzi anche per alcune delle sottospecie e per altre congeneri, che però ci sembra superfluo citare.