

In passato si è fatto uso alimentare e officinale abbastanza frequente delle radici tuberizzate di diverse specie di orchidee, oggi raggruppate per lo più nel genere *Orchis* - *Orchis latifolia* L., *Orchis maculata* L., *Orchis pyramidalis* L., *Orchis militaris* L., *Orchis sambucina* L., *Orchis simia* Lam., ecc. - e *Ophrys*, ma anche rappresentate, meglio e in particolare, da ***Barlia robertiana* (Loisel.) Greuter**, i cui nomi di genere e specie non hanno un significato etimologico particolare ma sono dedicati a due botanici. Si tratta in questo caso di una specie perenne che si incontra abbastanza facilmente un po' in tutta Italia, con foglie ovali e infiorescenza tipica di molte di queste piante, densa e dal colore violaceo, alta anche fino a mezzo metro e quindi facilmente evidente alla fioritura. La segnaliamo qui perché l'utilizzo alimentare del suo tubero, seppure residuale o sporadico, è ancora attuale in alcune comunità ben individuate del Mediterraneo, in Sicilia come nell'area di Bodrun, sulle coste anatoliche dell'Egeo. In altre aree il consumo è dato per diverse altre specie, anche se nella maggior parte dei casi appartiene al passato e per lo più fa solo letteratura. In generale comunque, dato il sapore e gli scarsi utilizzi, e considerato che in diverse aree italiane molte specie appartenenti alla famiglia delle Orchideaceae sono soggette a tutela a causa della difficoltà a riprodursi rispetto al raccolto, fatto anche solo per i fiori, si può rinunciare facilmente a usarle in cucina. La barlia in particolare si può incontrare nei prati e negli incolti dell'areale mediterraneo. La parte sotterranea, ben pulita, è affettata e cotta alla brace e poi variamente insaporita con olio, sale, peperoncino o rosmarino. Così viene tradizionalmente consumata ancora in alcune aree, come ad esempio in alcune località della Sicilia. Viene consumata anche dopo lessatura ed entra in zuppe, minestre e contorni vari.

A questa come ad altre orchidee sono state attribuite da lungo tempo proprietà



Orchis purpurea

afrodisiache, probabilmente per via della forma del tubero somigliante ai testicoli - tant'è che si attribuiva perfino scarsa virilità a chi raccoglieva tuberi un po' flosci - e spesso anche poteri magici, malefici o benefici che fossero, e funzioni rituali, oggetto di varie credenze in questo ambito. Al di là della medicina popolare, che attribuisce ad alcune di loro anche altre proprietà, a cominciare da quelle cicatrizzanti, la ricerca ha riconosciuto comunque in alcuni casi, come per ***Orchis mascula* (L.) L.**, effettiva efficacia nel regolarizzare il transito intestinale, nel favorire la funzionalità delle mucose dell'apparato respiratorio e il trofismo e il benessere delle mucose. Dai tuberi essiccati di questa specie e da quelli di ***Orchis purpurea* Huds.** (e anche da

altre) veniva ricavata una farina che era un alimento-medicina, denominata *salep*, un tempo molto nota e considerata assai nutriente e con proprietà calmanti, buona come

rimedio contro la fame. Veniva anche utilizzata come cataplasma contro infiammazioni, ulcere e fistole, ma già un secolo fa, ad esempio nella *Phytoalimurgia* del Mattiolo, veniva messa in dubbio ogni funzione medicamentosa del *salep*, preparato spesso anche in forma domestica dalle popolazioni rurali con i tuberi delle orchidee del luogo – così in varie regioni italiane, almeno fino all'Ottocento, quando per il *salep* cominciò a ricorrersi alle importazioni dall'Oriente- e nutriente forse più per le aggiunte che venivano fatte alla farina.