



le Rubriche del gens - n. 29

LA VITA INOSSERVATA VICINO A NOI

di Arturo

Dente di Leone o Tarassaco (*Taraxacum sect. Taraxacum* F.H. Wigg.)

La pianta di oggi la conoscete tutti. È la pianta del Lunedì di Pasqua, da secoli consumata in questo giorno nei picnic all'aperto (tranne quest'anno).

Cresce nei prati, dove a volte invade ogni luogo colorando di un bellissimo giallo estese aree, negli incolti, lungo il bordo delle strade.



Le foglie piatte e roncinate (le foglie sono suddivise in lobi profondi e arcuati che diminuiscono di grandezza dall'apice verso la base) si dispongono a rosetta in modo da occupare l'intera area attorno al centro della pianta. In questo modo impedisce la crescita di altre competitori ricoprendole e togliendo loro la luce.

La nervatura centrale della foglia forma una scanalatura a doccia. L'acqua piovana cadendo sulle foglie viene automaticamente incanalata alla base della radice. Quest'ultima si presenta a forma di fittone, grossa e carnosa, e affonda profondamente e saldamente nel terreno.



I fiori si formano al centro della rosetta fogliare e vengono spinti in alto alla vista degli insetti pronubi su un peduncolo cavo, che risulta particolarmente elastico e resistente alle oscillazioni provocate dal vento.

L'epidermide esterna del peduncolo, infatti, ha una tensione maggiore di quella interna, consentendo al tubicino sottile di essere assai elastico e resistente. Se infatti tagliate a striscioline il tubo, queste si avvolgeranno formando riccioli a causa

proprio della differente tensione fra i tessuti esterni e quelli interni.

Il fiore è un'infiorescenza composta da moltissimi fiori ligulati. Quello che sembra essere un petalo è invece un fiore completo, con pistillo sovrastato da uno stimma bifido e stami con le antere appressate allo stelo. con una minuscola ghiandola nettifera alla base.



Ogni fiore è inserito su un capolino racchiuso da due serie di verdi brattee. La più esterna si ripiega formando una corona arricciata alla base del fiore, che ha il compito di impedire la

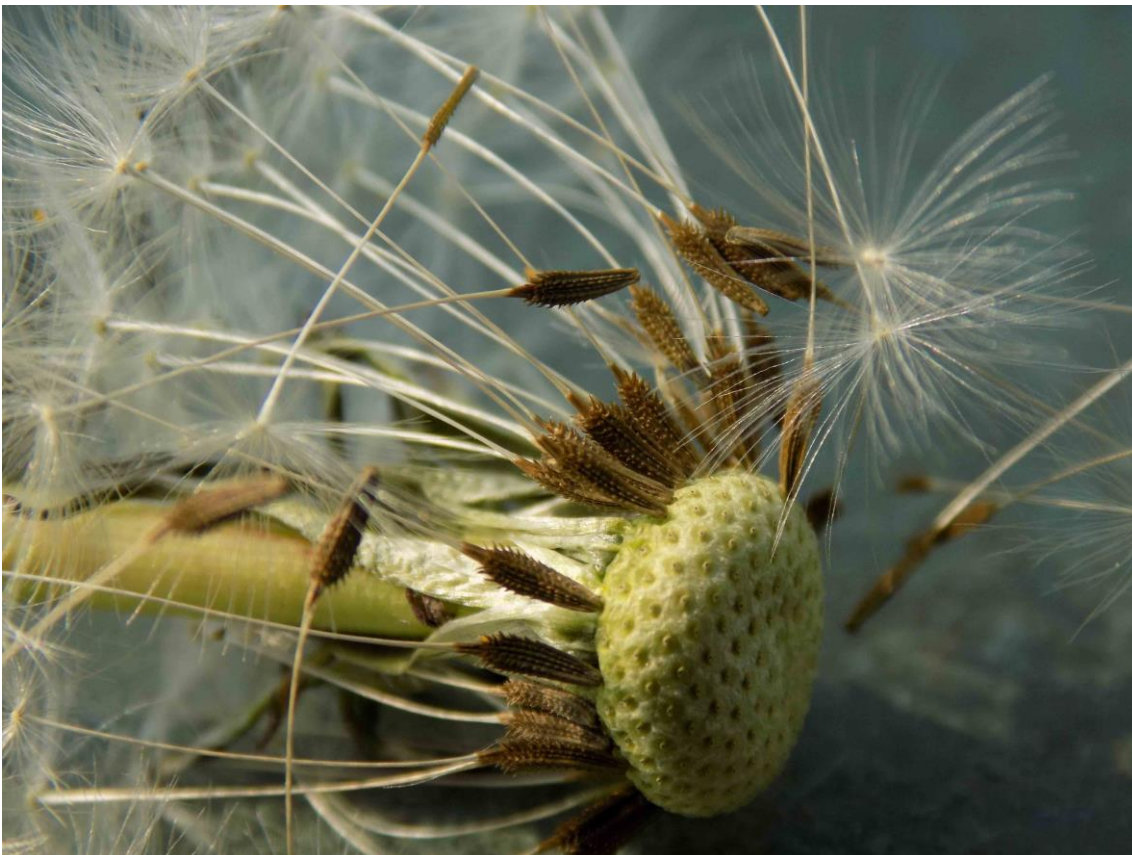


salita agli insetti del suolo che frequentando il terreno non favorirebbero l'impollinazione. La più interna rimane stesa sotto i fiori durante il giorno, ma al calar della sera, variando il grado dell'umidità dell'aria, o durante la pioggia, il fiore si chiude e le brattee si riuniscono per proteggere le parti più delicate del fiore in modo particolare i granuli pollinici che, a contatto con la pioggia o l'umidità, potrebbero per osmosi danneggiarsi.

Avvenuta l'impollinazione, operata da insetti pronubi, il fiore si chiude e l'anello di peli che circonda l'ovario si allunga formando un pappo, mentre alla base si forma il frutto, l'achenio.

È interessante notare che la forma del capolino, la lunghezza dei pappi e la larghezza dell'ombrello di ogni singolo pappo determinano, alla maturazione, la formazione di una perfetta sfera delicatissima e vaporosa, pronta a disperdere gli acheni al primo alito di vento.

Se osservate bene la fotografia degli acheni, noterete alcune piccole scaglie rivolte verso l'alto. Quando l'achenio tocca il suolo, le sporgenze acute agganciano il terreno; ogni alito di vento farà dondolare il pappo; in questo modo, il lungo stelo fa da leva, le sporgenze da fulcro e la punta del seme non può fare altro che rivolgersi verso il basso e penetrare nel terreno sempre più profondamente, alito dopo alito... in pratica, si semina da solo.



Su suggerimento di Ester, mia moglie, posso raccomandare un'antica ricetta bergamasca sull'utilizzo delle foglie, raccolte prima della fioritura.

Il nome della ricetta è:

“Cunsa cocia”

- Scottare le foglie raccolte in acqua salata, per togliere l'amaro,
- soffriggere uno spicchio d'aglio in olio di oliva,
- aggiungere le foglie precedentemente scottate e portarle a cottura,
- a cottura ultimata, si aggiunge qualche cucchiaino di aceto, a piacimento.

Si può consumare tiepida o fredda.

