



## LA VITA INOSSERVATA VICINO A NOI

di Arturo

Ciao a tutti.

Propongo alla vostra attenzione una serie di piccole piante erbacee che vivono nelle nostre aiuole, nei nostri giardini, lungo i bordi delle strade e che passano inosservate mescolate nell'erba.

Vivono lì dove viviamo noi, non dobbiamo andare a cercarle, sono loro che vengono da noi, nei nostri vasi sul terrazzo, nell'angolo del giardino di casa, li vediamo tutti i giorni, ma non le notiamo, perché poco appariscenti.

Se ci soffermiamo, però, notiamo un'intrinseca bellezza, su una scala minore vero, ma stupefacente, che è la bellezza della vita che si diversifica, come diceva Darwin, in "innumerevoli forme bellissime e meravigliose".

In questi giorni, in cui non possiamo allontanarci da casa, possiamo scoprirle. Sono le prime a fiorire e quindi facilmente identificabili. Continueranno a produrre fiori e semi tutto l'anno, ma la nostra attenzione verrà attratta in seguito da fiori maggiormente vistosi.

### **Billeri primaticcio, (*Cardamine hirsuta* L.)**

La prima pianticina su cui poniamo l'attenzione la trovate ai bordi delle aiuole e dei giardini, nei vasi sul vostro terrazzo, dove la terra non è completamente ricoperta dall'erba.



una piccola pianticina erbacea alta da 5 a 25 cm, dai numerosi fiori piccoli bianchi composti da 4 petali messi a forma di croce (per questo motivo un tempo veniva inserita nella famiglia delle Cruciferae).

Contemporaneamente ai fiori troverete già i frutti che sono siliquette lineari erette che superano i fiori stessi. Alla maturità, un piccolo contatto fa liberare di scatto i piccoli e numerosi semi, ben allineati, che verranno lanciati lontano.

Le foglie sono poste alla base a formare una rosetta, hanno una forma lirata-pennata, cioè sono divise in 4-8 paia di segmenti ovali.



Il **Billeri primaticcio** contiene composti organici solforati ricchi di vitamine e sali minerali per cui ha effetti vitaminizzanti, diuretici, ricostituenti, antianemici e antireumatici.

Inoltre le foglie dal sapore piccante simile a quello di crescione venivano un tempo aggiunte per aromatizzare insalate, minestre e contorni.