

Lo sai che i papaveri...

Quasi eliminati a causa dei diserbanti, rifioriscono nei nostri parchi da maggio a settembre

Il papavero, come il fiordaliso e la camomilla, è una delle fioriture spontanee più comuni dei campi di cereale (grano, orzo, mais). Considerato assimilabile a un'infe-stante, ha rischiato di scomparire per il diffondersi dell'uso di diserbanti in agricoltura. Riscoperto per la sua bellezza è stato reintrodotta anche nei campi coltivati di Boscoincittà e Parco delle Cave. Il progetto è cofinanziato dal Parco agricolo sud Milano.

L'accostamento tra papavero e frumento risale all'antica Roma dove Cerere, dea dell'agricoltura, era rappresentata con una ghirlanda di questi fiori. Il papavero è una pianta erbacea annuale alta tra i 20 e i 60 cm; nell'arco di un'estate può produrre fino a 400 grandi fiori solitari, spesso neri al centro, che sfioriscono dopo un solo giorno. Le foglie inferiori, picciolate, hanno lobi stretti; le superiori, prive di picciolo, sono solitamente trilobate. Fusto e foglie sono pelosi.

La specie più comune nel territorio della cintura verde ovest Milano è il *Papaver rhoeas*, che in greco significa 'rosso'; detta rosolaccio o rosa dei campi è caratterizzata da quattro grandi petali rossi con margini sovrapposti. È possibile trovare anche il più piccolo *P. argemone*, dalla fioritura precoce e i petali disposti a cro-



ce, o il *P. dubium* dal fiore rosso pallido. Tutti i papaveri sono piante leggermente tossiche a causa degli alcaloidi contenuti nel loro lattice vischioso. Per questo motivo il bestiame evita di mangiarli, mentre gli uomini li hanno selezionati proprio per le loro qualità, come nel caso di *P. somniferum*, dai petali rosa, da cui sono tratti codeina e oppio per la produzione di eroina e morfina.

Il frutto del papavero è una capsula arrotondata dotata di un anello di pori alla sommità per liberare i semi quando viene scossa dal vento. I piccoli semi neri

Papaverina

- 50 grammi di petali freschi di papavero
- 750 grammi di zucchero
- mezzo litro di acqua

Raccogliere molti fiori. Staccare i petali dai fiori. Mettere l'acqua sul fuoco. Quando bolle, togliere la pentola dal fuoco e versarci i petali. Coprire con un coperchio e lasciare in infusione per sei ore. Filtrare l'infusione con un colino e aggiungere lo zucchero. Rimettere la pentola sul fuoco e mescolare per far sciogliere lo zucchero. Lasciare raffreddare e imbottigliare.

da Lionel Hignard e Alain Niels Pontoppidan
A pranzo con la regina dei prati
edizioni Motta Junior, 2004

delle specie coltivate vengono usati in cucina per decorare pane e dolci o per ricavarne olio. In passato, alcune parti del papavero venivano adoperate per curare vari tipi di dolori, mentre dai petali si otteneva uno sciroppo calmante. Nella tradizione popolare il petalo era usato come prova di fedeltà. Posato nel palmo della mano veniva percosso con un pugno. Se produceva uno schiocco dimostrava la fedeltà dell'amante.

CLAUDIA PIROLA

Naturalista. Servizio civile volontario CFU

