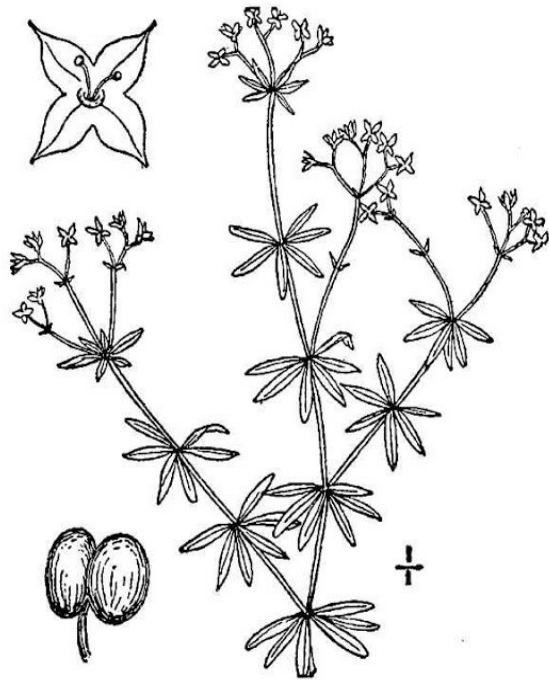




Galium laevigatum

Famiglia RUBIACEAE

CAGLIO LEVIGATO

ETIMOLOGIA - Il nome del genere deriva dal greco "gála" = latte, infatti diverse specie venivano usate per far cagliare il latte nella lavorazione del formaggio.

AMBIENTE - Habitat molto raro, poco indagato, spesso individuabile solo in frammenti a causa degli interventi antropici. Boschi di latifoglie, faggete, sentieri; 200÷1.400 m s.l.m.

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - Il portamento è erbaceo.

FOGLIE - Le foglie sono a margine intero e sono tipicamente riunite a vertici.

FIORI - I fiori sono piccoli, regolari, di solito bianchi o gialli (secondo le specie), riuniti in infiorescenze. La corolla ha comunemente quattro petali, in qualche caso cinque.

FRUTTI - I frutti possiedono due semi ciascuno.

USI - *In cucina* Le sommità tenere di questa pianta possono anche essere usate crude da sole o in unione ad insalate primaverili, mentre quando vengono cotte le troviamo anche nelle minestre e nei minestrone insieme con altre verdure. Le foglie si possono anche unire ad altre verdure lessate.

Il suo nome è legato al fatto che da questa pianta si ricava un fermento, il *caglio*, adatto alla coagulazione del latte per la produzione del formaggio, attualmente sostituito dal caglio di origine animale.

STORIA **E** **LEGGENDE** - non specificate.