



1. parte inferiore della pianta; 2. parte superiore della pianta;
3. fiore; 4. fiore con due petali rimossi; 5. frutta; 6. seme.

Chenopodium album

Famiglia AMARANTHACEAE

FARINELLO COMUNE, FARINACCIO

ETIMOLOGIA - Il nome generico (*Chenopodium*) deriva dalla particolare conformazione delle foglie simile al piede dell'oca: dal greco "chen" (=oca) e "pous" (=piede) oppure "podion" (=piccolo piede). Il nome specifico (*album*) si riferisce alla colorazione dell'infiorescenza.

AMBIENTE - è presente in Italia su tutto il territorio nazionale dal livello del mare fino a 1500 metri di altezza, è diffuso nei terreni coltivati, nelle vicinanze di case abbandonate, nei prati, nei luoghi incolti e lungo i viottoli di campagna. È una pianta infestante.

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - eretto, irregolarmente ramificato già dalla base, più o meno glauco (verde sbiadito), costoluto, con striature vermiglie nella parte bassa dei rami e farinoso nella parte alta.

FOGLIE - sono picciolate e hanno una forma spatolato-lanceolata, quasi romboidale; sono comunque più lunghe che larghe e l'apice è acuminato. In genere il colore delle foglie di sopra è glauco, quasi opaco e di sotto sono bianco-farinoso.

FIORI - riuniti in un'infiorescenza fogliosa in basso; glomeruli con numerosi fiori verdastri con 5 elementi sepaloidi di 1.5 mm; Fioritura: giugno-settembre

FRUTTI - sono degli utricoli depressi-ovoidi di 1,5 mm che avvolgono un unico seme obovato di 1,2 - 1,6 mm, nero, rotondo, lenticolare, disposto orizzontalmente, con margine da appianato ad acuto e superficie lievemente rugoso-cresta.

USI - Una delle proprietà più notevoli è antielmintica (elimina svariati tipi di vermi o elminti parassiti); altre proprietà secondo la medicina popolare sono: stomachiche (agevola la funzione digestiva), antiflogistiche (guarisce dagli stati infiammatori) e digestive in generale.

In cucina viene consumato soprattutto come verdura nelle regioni alpine italiane e in particolare sulle Dolomiti. Lo si usa cotto in insalata o ripassato in padella o anche come ripieno di ravioli. In certi casi i minuti semi possono essere usati come il "riso" oppure macinati per produrre della farina.

STORIA E LEGGENDE - Si hanno prove di un suo utilizzo già in epoca preistorica come testimoniano i resti ritrovati in Europa, Messico e America settentrionale. Fu coltivata in Asia e India per superare le carestie e tenere in vita uomini e animali.

Inoltre l'analisi del contenuto dell'intestino dei corpi mummificati ritrovati nelle torbiere o nei ghiacci ha mostrato la presenza dei semi di questa pianta.