



Silene vulgaris

Famiglia CARYOPHYLLACEAE

BUBBOLINI, STRIDOLI, STRINGOLI, GRISOL SCLOPIT

ETIMOLOGIA - Il primo termine del binomio ha un'etimologia controversa. Secondo alcuni discenderebbe da Silenòs, nome dato nella mitologia greca ad un essere semidivino, compagno del dio Dioniso e padre dei Satiri, per metà uomo e metà cavallo, con ventre rigonfio, in riferimento al calice florale della pianta, che si

presenta panciuto; secondo altri deriverebbe dal greco sialon = saliva, muco, per la sostanza bianca e appiccicosa presente nel fusto e nel calice florale di molte altre specie dello stesso genere; secondo altri ancora discende da Selene = luna, in allusione a quelle specie del genere che aprono i fiori di notte. Il secondo termine deriva dal latino con il significato di comune, per l'ampia distribuzione della specie.

AMBIENTE - In Italia è comune in tutto il territorio, la si può trovare nei coltivi, sui detriti, negli incolti ai margini delle strade e aree antropizzate. Ama il caldo e i terreni calcarei e ricchi di azoto. Fiorisce da marzo ad agosto sino a 2.800 m.

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - cespitosi e legnosi alla base, articolati con nodi ingrossati, che seccano quasi del tutto durante la stagione calda.

FOGLIE - sono opposte, in corrispondenza dei nodi, carnosette, lineari-lanceolate, di colore verde argenteo ; se stropicciate tra indice e pollice, esse emettono un particolare crepitio o sfrigolo.

FIORI - caratterizzati da un calice sub-cilindrico, rigonfio, con nervature verdastre, che ricorda una minuscola brocca o un palloncino fessurato.

FRUTTI - Il frutto è una capsula globoso-piriforme compresa col calice persistente e con una corona di denti apicali.

USI - I teneri germogli che si asportano in primavera a una lunghezza di 5-6 cm, si fanno bollire per qualche minuto nell'acqua e si consumano come contorno a uova o altre pietanze, al pari dei più diffusi spinaci. Con gli stessi si confezionano risotti dal sapore deliziosissimo, ma possono pure venire mescolati a frittate e minestre di stagione.

Per apprezzare la bontà del silene bisogna coglierlo per tempo, ossia prima che il germoglio prenda a indurire. Nel caso intendessimo utilizzarlo per risotti, si consiglia di cuocere il riso nell'acqua di bollitura del vegetale stesso: la pietanza ne acquisterà pregio e sapore.

La spiccatura non rovina la piantina che rigermoglia con facilità e in continuazione. Trovata la giusta fonte per i propri rifornimenti, è bene ricordare il luogo e non estirparla in modo di avere sempre verdura fresca.