

## Silene latifolia

Famiglia CARYOPHYLLACEAE

## **SILENE BIANCA**

ETIMOLOGIA - Il nome del genere deriva probabilmente dal greco "sialon" = saliva, molto probabilmente si riferisce alla vischiosità di alcune piante appartenenti a questo genere e al fatto che spesso hanno il fusto coperto da secrezioni simili alla saliva;

questo termine è però anche legato alla figura mitologica di Sileno compagno di Bacco e perennemente ebbro con il ventre gonfio, proprio come il calice di questi fiori. L'epiteto specifico si riferisce alla disposizione delle foglie.

AMBIENTE - Pianta comune nitrofila e sinantropa, infestante delle colture, vegeta nei ruderi e negli incolti, nei campi, negli orti, lungo le strade e nei pressi di letamai. Dalla pianura sino al piano montano  $0 \div 1.900$  m s.l.m.

## CARATTERI BOTANICI

TRONCO - radice fittonante, fusti eretti, ramificati, villosi alla base e vischioso-glandulosi all'apice; altezza 30÷80 cm.

FOGLIE - ellittico-lanceolate con apice acuminato, percorse da 3 venature, sono opposte, picciolate le basali, sessili le cauline, spesso glabrescenti, hanno margine intero, sovente sono accompagnate all'ascella da un fascetto di foglie bratteali.

FIORI - i maschili con calice tubolare-campanulato con 10 venature longitudinali, quelli femminili con calice tubolareovoidale rigonfio a 1/2 della lunghezza e contratto a all'apice, percorso da 20 venature longitudinali; entrambi i fiori hanno calice bruno rossastro, peloso, con denti acuti, spesso acuminati e lunghi 2/3 del tubo. Il suo periodo di fioritura è compreso tra i mesi di Maggio-Settembre.

FRUTTI - capsule coniche con 10 denti che alla deiscenza si presentano ± patenti o revoluti e che contengono molti semi reniformi, grigio-marroni, con tubercoli e facce e dorso convessi.

USI - Le giovani foglie possono essere impiegate per preparare zuppe, oppure si possono consumare bollite e saltate in padella. L'intera pianta viene utilizzata nella preparazione della "minestrella", zuppa antica e poverissima composta da 27 erbe che viene solitamente accompagnata da focaccette di granoturco. La radice della pianta può essere impiegata, previa bollitura, come sostituto del sapone.

STORIA E LEGGENDE - In alcune zone dell'Inghilterra, a causa dell'ampia diffusione nelle zone cimiteriali, questo fiore viene chiamato "Flower of the Dead " fiore dei morti.