



Cardamine hirsuta

Famiglia BRASSICACEAE

CRESCIONE DEI PRATI, BILLERI PRIMATICCIO

ETIMOLOGIA - Il nome specifico deriva dal latino 'hirsutus,a,um' e si riferisce alla presenza di peli. Il nome comune, invece, deriva dal termine greco 'kárdamon' che designava il crescione (Nasturtium officinale), molto simile alle Cardamine con foglie pennate.

AMBIENTE - Questa pianta predilige ambienti umidi, fino ad un'altitudine di 1500 m s.l.m. Cresce in vegetazioni ruderali di giardini e parchi, nei vigneti, ai margini di siepi e strade, nei campi, nei greti e sui muretti, su suoli argillosi, ricchi di composti azotati. Originariamente era una specie a distribuzione mediterraneo-atlantica, oggi è divenuta subcosmopolita nelle zone temperate, presente in tutte le regioni d'Italia.

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - il fusto è eretto-ascendente, alto dai 3 ai 25 cm. Sono generalmente numerosi, ramosi alla base, striati, con scarsi peli patenti nella parte inferiore e spesso violacei in quella superiore.

FOGLIE - Le foglie basali pennatosette sono picciolate, riunite in una rosetta, con 1, 3 o 5 paia di foglioline ovali e una fogliolina terminale reniforme più grande delle altre. Inoltre presentano minuscoli peli sparsi sul lato superiore e sui piccioli di tutte le foglie.

Le foglie caulinari sono più piccole delle foglie basali, ma entrambe sono di colore verde brillante.

FIORI - i fiori sono riuniti in grappoli alla fine degli steli, sono formati da 4 petali lunghi 2-3 millimetri di colore bianco con sfumature viola. La fioritura comprende il periodo che va da marzo a luglio.

FRUTTI - il frutto è una siliqua che, quando i semi sono giunti a maturazione, si apre in modo improvviso per liberare i numerosi semi di colore bruno.

USI - Il billeri primaticcio contiene molti composti organici ricchi di vitamine e sali minerali per cui ha effetti antianemici, vitaminizzanti, diuretici, ricostituenti, antianemici e antireumatici. Inoltre la pianta viene utilizzata contro la perdita dei capelli.

In cucina si utilizzano soprattutto le rosette basali ancora tenere, come aggiunta ad altre erbe per mescolanze cotte o minestre, dal momento che, anche cotte, conservano il loro caratteristico sapore piccante amarognolo. Le foglie, crude in questo caso, si possono anche aggiungere nelle insalate.

