

GLI STRANI BULBI VENDUTI COME ORTAGGIO

Da qualche anno a questa parte, nel periodo tra febbraio e marzo, alcuni specializzati negozi d'orto-frutta del centro cittadino pongono in vendita degli strani bulbi rosso-bruni alquanto simili a quelli dei tulipani, ma di dimensioni minori. Evidentemente però non sono destinati al giardino, ma al consumo come ortaggio. Il prezzo varia, secondo l'epoca, intorno alle 500 lire il chilo. Il cartellino reca talora l'indicazione di « Lampascioni »; ma di che cosa si tratta in realtà?

A questa domanda rivolta da una lettrice alla Rivista risponde, attingendo da un suo volume in preparazione sulla flora economica e popolare dell'agro bresciano,

NINO ARIETTI

Si tratta di bulbi di *Muscari comosum*, noto in italiano come Giacinto dal pennacchio o delle vigne. Popolarmente è poco noto; solo a Ombriano in valle Trompia abbiamo raccolto il termine dialettale di *Grich-grèch*, chiaramente onomatopeico e dovuto allo sgrigliolare delle foglie compresse fra le dita. Lo ZERSI¹ riporta anche quella di *Ai de luf* (aglio del lupo) ma non indica dove avesse uso vivo, ed è comunque termine generico annotato dallo stesso A. per alcune altre Gigliacee.

E' specie tipica dell'area mediterranea, distribuita anche nel Bresciano soprattutto nei coltivi a vite e loro ripe, particolarmente sulle alture moreniche dei laghi di Garda e d'Iseo così come sui colli affacciati alla pianura, dove il terreno è poco compatto, smosso e ghiaioso.

E' pianta erbacea perennante provvista di un bulbo sotterraneo della gros-

sezza di una normale castagna, ricoperto di squame brunastre che — cadendo scoprono la sottostante tunica di un pallido giallo-rosate, ed emette — verso la fine del riposo invernale — un lucido germoglio di color giallo intenso. Da questo, tra febbraio e marzo, si sviluppano poche foglie nastriformi, da giovani brevi e larghette, poi lunghe e scanalate nel mezzo, di un tipico verde lucido ma bianco-giallastre nella porzione basale infossata nel terreno, talora piegate e appiattite al suolo, riconoscibili anche per la loro viscosità. Da maggio a luglio si leva diritto nel mezzo un fusto verde e cavo, alto dai 2 ai 4 dm, componente una infiorescenza caratteristica e decorativa costituita da molti fiorellini in forma di orciolo, disposti in racemo poco compatto. I mediani sono di colore violaceo-olivastro, mentre gli inferiori divengono chiari e poi verdognoli trasformandosi in frutto a tre coste; i fiori superiori invece, sterili e più

¹ ZERSI, E., 1871 - *Prospetto delle piante vascolari della Provincia di Brescia*. Appendice ai « Commentari dell'Ateneo di Brescia » per il 1869. Brescia

lungamente pedicellati, sono di un bell'azzurro-violaceo e compongono una sorta di piumacchio terminale.

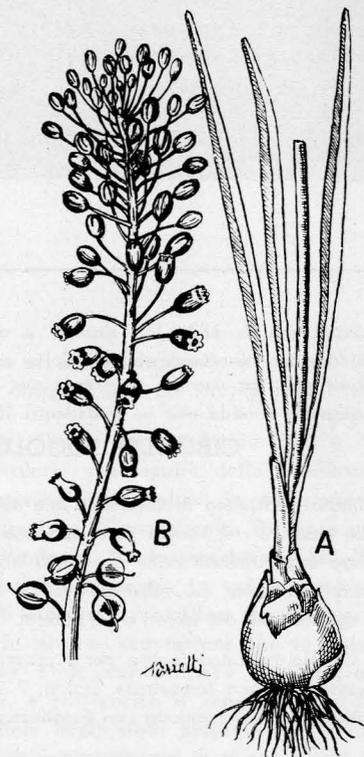
L'apparizione a Brescia dei bulbi come ortaggio data dal 1960; provengono dalla Puglia, donde sono stati importati e fatti conoscere la prima volta da alcuni immigrati meridionali, che ambivano ritrovare il sapore di un loro popolare erbaggio. Con ciò saliva fino a noi una tradizione che aveva già varcato l'oceano, poichè anteguerra dalla Puglia si esportavano annualmente in America dalle 200 alle 300 tonnellate di questi bulbi (la specie è oltremodo comune nei pascoli vernotici del Tavoliere) per il consumo da parte dei nostri emigranti del Mezzogiorno. Localmente sono noti come *Lampascioni*, *Lampasciùni*, *Pampasciùli*, con alquante varianti fonetiche secondo i siti.

Mentre a Brescia il prodotto importato appare solo tra febbraio e marzo, in Calabria a Cosenza continuano ad essere offerti anche fino a giugno, e provengono dai coltivi che preludono all'altopiano della Sila, dove la pianta si spinge fin oltre i 1000 metri. Quanto poi siano stimati, lo dice il prezzo che — pur tra la profusione dei prodotti orticoli dei colli cosentinesi — si mantiene sensibilmente elevato: qualcosa, ad esempio, come più di tre volte quello delle zucchine.

Circa la preparazione, ecco la ricetta favoritaci da un pugliese, e che abbiamo direttamente sperimentata. I bulbi, mondati e lavati, si fanno bollire per circa 15 minuti in acqua piuttosto abbondante, poi allo scopo di asportare lo eccesso di amaro si passano in altra acqua già a bollire e salata, lasciandoveli a fuoco lento per almeno altri 5 minuti, e comunque, finchè siano ben cotti, quasi stracotti. Si scolano e si consumano caldi (ma qualcuno preferisce lasciarli raffreddare) conditi con olio di oliva, pepe, sale, e una spruzzata d'ace-

to, o meglio di succo di limone. I raffinati consigliano l'olio di Puglia, pieno, corposo e verde (ma quello del Garda non gli è inferiore); raccomandano di schiacciare leggermente i bulbi con i rebbi della forchetta, nel rimestarli, perchè risultino meglio conditi, e magnificano il piatto come carico di esaltante sapore, dal sottile e assai piacevole amarume.

Personalmente, non ci sentiamo di condividere appieno gli entusiasmi dei meridionali. Conveniamo però che il sapore amaricante ha un fondo dolciastro abbastanza gradevole, che ricorda quel-



Muscari comosum (L.) Miller. A: bulbo con foglie e un tratto del fusto fiorifero. B: racemo con frutti, in basso, e fiori in vario stadio di sviluppo; quelli terminali sono sterili.

lo della parte bianca e fibrosa degli asparagi da ortaglia. Comunque la nostra esperienza è stata positiva, riabilitando quella fatta ante-guerra da alcuni abitanti dei prossimi Ronchi: notata la raccolta dei bulbi da parte di persona che li dichiarava squisiti, furono invogliati a provarli, ma li trovarono disgustosi avendo omesso la bollitura in due acque, cioè che in effetti può costituire un ostacolo per la massaia frettolosa.

Altra elaborazione raffinata è data dal fritto. Dopo la bollitura in abbondante acqua fino a metà cottura (15 minuti) i bulbi si scolano, si infarinano e si friggono in abbondante olio; per un piatto più ricercato, aggiungere della salsa agro-dolce.

Consigliabile è infine la conservazione sott'aceto, che abbiamo sperimentato sulla base dell'uso che si fa in Grecia dei bulbi di una sottospecie affine, il *Muscari pyramidalis* Tausch. Si cuociono

in acqua abbondante per 10 minuti, si scolano e si passano in vasi con aceto puro e sale. Si consumano poi come i peperoni, conditi con olio e succo di limone; sono di lunga conservazione, ma si possono utilizzare dopo pochi giorni, e non hanno nulla da invidiare ai ricercati carciofini sott'olio.

Soddisfatta la legittima curiosità, non ci resta che sperare di non disilludere la gentile interpellante se vorrà a sua volta sperimentare queste ricette. Potrebbe anche farlo con la locale produzione spontanea, ma avvertiamo che i bulbi sono bene infossati nel terreno, talora fino a 30 cm, e per estrarli occorre quell'attrezzo orticolo con cui si colgono i turioni degli asparagi, a parte la difficoltà di riconoscere la specie dalle foglie incipienti, quando spuntano. Tutto sommato, il sistema più economico è forse ancora quello di ricorrere al fruttivendolo.

Chi desiderasse ampliare le proprie cognizioni riguardo ai funghi, sia per l'esatto riconoscimento delle specie, sia sotto l'aspetto della loro commestibilità o tossicità, può associarsi al

CIRCOLO MICOLOGICO « GIOVANNI CARINI »

affiliato all'Ateneo di Brescia e con sede presso il medesimo in città, via Tosio 12.

Alle riunioni del lunedì sera, sospese durante i tre mesi invernali e che negli altri hanno luogo regolarmente dalle ore 20,30 alle 22, i convenuti recano esemplari delle loro raccolte della domenica: ciò offre motivo di utili informazioni anche riguardo all'epoca, alle zone di apparizione dei miceti e all'habitat.

Il Circolo pubblica inoltre per i propri Soci un « Notiziario », già al 15° numero, con periodicità all'incirca bimestrale. Dal n. 7 in avanti la serie è dedicata ai funghi velenosi, e la trattazione vi è condotta con larghezza di elementi e rigore scientifico.

La quota annua di associazione è di L. 1300 ed è comprensiva dell'affiliazione al Gruppo Naturalistico « Giuseppe Ragazzoni ».