

Naturalista sicil., S. IV, L (1), 2026, pp. 31-49

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.18700461>

ALFONSO LA ROSA, RICCARDO GUARINO, CORRADO MARCENÒ
& SALVATORE PASTA

CONTRIBUTO ALLA CONOSCENZA DELLA FLORA ALIMURGICA SICILIANA

RIASSUNTO

In questo contributo si evidenzia la vasta e spesso fuorviante pletora di nomi attribuiti ad alcune brassicacee commestibili (*Brassica rapa* subsp. *campestris*, *Brassica fruticulosa*, *Hirschfeldia incana* e *Sinapis* sp. pl.). Si segnala inoltre l'utilizzo a scopo alimentare di tre taxa che non figurano nel più recente inventario delle specie vegetali autoctone tradizionalmente consumate in Sicilia. Si tratta del guado, *Isatis tinctoria*, introdotto per le sue proprietà tintorie e naturalizzato da secoli, e di due centocchi, *Stellaria neglecta* subsp. *neglecta* e *Stellaria pallida*. Vengono inoltre presentati alcuni dati inediti relativi ai fitonimi vernacolari e agli usi locali di piante eduli poco conosciute. In particolare, viene confermato e circostanziato l'uso sporadico di alcune specie il cui consumo crudo può avere conseguenze letali per l'uomo o alcuni animali domestici (*Ferula communis* subsp. *communis*, *Kundmannia sicula* e *Solanum nigrum*), o che possono risultare tossiche in grandi quantità, come *Oenanthe pimpinelloides* e *Stellaria* sp. pl., o poco appetibili, come *Echium italicum* subsp. *siculum*.

Parole chiave: Etnobotanica, Fitoalimurgia, Fitonimi, Saperi Tradizionali, Sicilia

SUMMARY

Contribution to the knowledge of the Sicilian alimurgical flora - This contribution highlights the vast and often misleading plethora of names attributed to some edible Brassicaceae (*Brassica rapa* subsp. *campestris*, *Brassica fruticulosa*, *Hirschfeldia incana*, and *Sinapis* spp). We also recorded the use for food purposes of three taxa that do not appear in the most recent inventory of wild edible plant species traditionally consumed in Sicily. These are woad, *Isatis tinctoria*, introduced for its dyeing properties and naturalized since centuries, and two chickweeds, *Stellaria neglecta* subsp. *neglecta* and *Stellaria pallida*. Some unpublished data on vernacular plant names and local uses of little-known edible plants are also presented. In particular, the sporadic use of certain species is confirmed and detailed, the consumption of which, when raw, can have lethal consequences for humans and some domestic herbivores (*Ferula communis* subsp. *communis*, *Kundmannia sicula* and *Solanum*

nigrum), or which can be toxic in large quantities, such as *Oenanthe pimpinelloides* and *Stellaria* spp., or unpalatable, such as *Echium italicum* subsp. *siculum*.

Keywords: Ethnobotany, Phytoalimurgy, Plant Names, Sicily, Traditional Knowledge

INTRODUZIONE

Questo contributo integra e aggiorna le informazioni riportate nella più recente lista delle specie vegetali autoctone utilizzate a scopo alimentare nel territorio siciliano (PASTA *et al.*, 2020). Le piante raccolte e consumate più frequentemente nei diversi settori della regione, come il grespino comune, *Sonchus oleraceus* L., la borragine comune, *Borago officinalis* L., il finocchio comune, *Foeniculum vulgare* Mill. subsp. *vulgare*, la bietola selvatica, *Beta vulgaris* L. subsp. *maritima* (L.) Arcang., la cicoria comune, *Cichorium intybus* L., gli asparagi (*Asparagus* sp. pl.), ecc., i cui molteplici usi sono ben noti, sono relativamente poche. Di contro, il consumo di molte altre specie vegetali è spesso meno conosciuto perché circoscritto a territori talora estremamente ristretti. I dati presentati in questa comunicazione derivano prevalentemente da informazioni acquisite in concomitanza con i corsi di identificazione delle piante d'interesse alimentare che uno degli autori (ALR) svolge da diversi anni in tutto il territorio regionale.

Nel testo che segue si segnala l'uso alimentare di alcune specie che erano state escluse dall'elenco delle piante commestibili prodotto da PASTA *et al.* (2020) per la Sicilia e le sue isole satelliti per via della loro notoria tossicità o scarsa appetibilità.

MATERIALI E METODI

I dati presentati in questa sede non sono frutto di interviste strutturate. Tuttavia, ove possibile, vengono fornite nel dettaglio le informazioni disponibili sugli informatori (es.: nome e cognome, anno di nascita, ecc.).

Il nome dialettale, le parti usate e le modalità di preparazione delle piante trattate in questo contributo sono stati confrontati con i dati disponibili sul database Alimurgita (<http://alimurgita.it/>), che raccoglie tutte le informazioni disponibili sulle specie vegetali d'interesse alimentare utilizzate in Italia. Ulteriori informazioni circa la distribuzione regionale, nazionale ed internazionale degli usi alimurgici delle specie trattate sono state desunte da LENTINI & VENZA (1997), PASTA *et al.* (2011), COUPLAN (2017) e GORI *et al.* (2025).

Per appurare se i nomi vernacolari riferiti alle specie trattate corrispon-

dessero a quelli già noti per la Sicilia sono stati inoltre consultati i cinque volumi del Vocabolario Siciliano (PICCITTO, 1977; TROPEA, 1985, 1990, 1997; TROVATO, 2002). Per facilitare la corretta pronuncia dei diversi nomi dialettali riportati nel testo è stato posto l'accento sulla sillaba.

Infine, il trattamento sistematico e nomenclaturale delle piante vascolari citate nel testo è conforme a PIGNATTI *et al.* (2017-2019).

RISULTATI E DISCUSSIONE

Crucifere diffuse e confuse

Le ricerche condotte negli ultimi anni hanno permesso di evidenziare il vasto spettro di nomi dialettali con cui molte piante commestibili sono indicate dalle comunità locali. Tuttavia, tali termini da soli non permettono di avere una certezza assoluta sull'identità della pianta consumata, giacché una specie è spesso nota con nomi diversi, che cambiano da paese a paese anche a distanza di pochi chilometri, mentre al contrario un singolo nome identifica spesso specie diverse. È questo, ad esempio, il caso del cavolo rapa selvatico, *Brassica rapa* L. subsp. *campestris* (L.) A.R. Clapham, presente e utilizzato prevalentemente in Sicilia occidentale, dove è identificato perlopiù con il nome plurale di “cavulicèddi/cavulicièddi”, mentre nella Sicilia orientale, ad esempio nell'area etnea (ARCIDIACONO & PAVONE, 1994; ARCIDIACONO *et al.*, 1995, 2003), alle Eolie (LENTINI *et al.*, 2015; CUCINOTTA & PIERONI, 2018), sui Nebrodi (es.: Frazzanò in TROPEA, 1990; Caronia in MAZZOLA *et al.*, 2017) e sui Peloritani (TAVILLA *et al.*, 2022) il termine “caulicèdd(h)i/qualèddi” o “caulicèddi/qualèddi di vigna” (PICCITTO, 1977; TROPEA, 1990) e le sue varianti “caulicèllu”, “coricèllu”, “qualicèllu” (ARCIDIACONO *et al.*, 2003) viene riferito prevalentemente a *Brassica fruticulosa* Cirillo (Fig. 1). Queste due specie di cavolo, tuttavia, non crescono quasi mai assieme, perché hanno esigenze ecologiche diverse. *B. rapa* subsp. *campestris* cresce infatti sui terreni agricoli e negli incolti su calcare, mentre *B. fruticulosa* predilige i suoli silicei e sabbiosi.

Altrove nel Messinese, come alle Eolie (CUCINOTTA & PIERONI, 2018) e a San Giorgio di Gioiosa Marea (ALR, *oss. pers.*) le piante di *B. fruticulosa* sono comunemente consumate e ben note con il nome collettivo di “rapùddi”. L'ambiguità dei nomi vernacolari riferiti a queste due specie di cavolo selvatico ha creato un caos inestricabile, aggravato dalla pubblicazione di informazioni parziali e da possibili errori d'identificazione, come nel caso di GARGANO *et al.* (2018), che attribuiscono il nome “caulicèddi” a *B. fruticulosa* in alcuni comuni del Palermitano, dove probabilmente cresce solo *B. rapa* subsp. *campestris*; lo stesso discorso vale forse per i “qualèddi” riportati per il Trapanese (ALEO *et al.*, 2020) e per i “cavulicèddi” raccolti presso Alcamo



Fig. 1 — *Brassica fruticulosa* Cirillo: particolare dell'infiorescenza (foto: A. La Rosa)./*Brassica fruticulosa* Cirillo: detail of the inflorescence (photo: A. La Rosa).

(GHIRARDINI *et al.*, 2007). Ugualmente, appare inverosimile che nel territorio ricadente nei quattro parchi regionali siciliani (Madonie, Nebrodi, Etna e Alcantara) sia presente soltanto *B. fruticulosa*, come indicato da LICATA *et al.* (2016). Questi autori propongono ulteriori nomi vernacolari della specie (“calucèddi”, “calucèlli” e “calicèddi”), senza indicare tuttavia la distribuzione di tali varianti. Analogamente, GERACI *et al.* (2018) riportano per *B. rapa* subsp. *campestris* altri due termini dialettali, “sinàpè” e “qualàzzi”, senza specificare la distribuzione di questi fitonimi e senza citare i nomi – di gran lunga più diffusi - relativi al cavolo rapa selvatico.

Un altro nome vernacolare ambiguo, perché identifica diverse specie di crucifere, è “mazzarèddu”. Comunemente declinato al plurale nella forma “mazzarèddi” o “mazzarèddri”, in Sicilia occidentale, e in particolare nel territorio di Partinico, come comunicato da alcuni ‘verdurari’ che vendono la verdura di campo per le strade di Palermo, questo termine si riferisce a *Sinapis arvensis* L. Nel Nisseno invece il termine “mazzarèddi” indica un’altra brassicacea, *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss. (Fig. 2). In particolare, Anna Russo, nata nel 1931, ha riferito di come i mazzareddi fossero apprezzati in



Fig. 2 — *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss.: particolare dell'infiorescenza (foto: A. La Rosa)./
Hirschfeldia incana (L.) Lagr.-Foss.: detail of the inflorescence (photo: A. La Rosa).

tutto il territorio di Caltanissetta. Raccolti nel periodo compreso tra febbraio e marzo, essi venivano cucinati in tegame con finocchietto, favette e piselli.

Anche a Villarosa il termine ‘mazzarèddi’ identifica *Hirschfeldia incana* (ARCIDIACONO *et al.*, 2010), mentre a Centuripe, un altro centro abitato della provincia di Enna, esso viene riferito a *Sinapis pubescens* L. (PENZIG, 1924), mentre a Licata (provincia di Agrigento) indica *Sinapis nigra* L. (TROPEA, 1985).

Anche la ‘diatriba linguistica’ fra *Sinapis arvensis* e *Hirschfeldia incana* appare senza soluzione. A sottolineare la confusione e la somiglianza fra queste due specie vale la pena di sottolineare che il loro nome volgare italiano sia rispettivamente “senape selvatica” e “senape canuta”. In Sicilia *Sinapis arvensis* riceve numerosi altri appellativi, come “pisciàcàni” sui Nebrodi (usato tuttavia anche per *Hirschfeldia incana* secondo ARCIDIACONO *et al.*, 2007), “sinàpi” a Bronte (ARCIDIACONO *et al.*, 2003), “sinàpa masculina”, “sinàpa sarvàggia”, “sinapàzzu” e “amarèddi” nella regione etnea (PENZIG, 1924), “senàpa” a Tipoldo sui Peloritani (TAVILLA *et al.*, 2022), “cavulàzzu” e “pisciàcunìgghiu” (LICATA *et al.*, 2016, senza specifica di luogo). Nel territorio di Buccheri (Provincia di Siracusa) si usano i termini “pisciàcàni” e “marèddi” per indicare pre-

valentemente le *Sinapis* e “iàssini” perlopiù per *Hirschfeldia incana* (G. Garfì, *com. pers.*). Quest’ultima viene inoltre indicata come “sinàpa/sinàpi” da ALEO *et al.* (2013, 2020), sebbene nel Trapanese questo termine si riferisca spesso a *Brassica nigra* L. (L. Scuderi, *com. pers.*). Su gran parte dell’isola sia *S. arvensis* sia *Sinapis pubescens* L. - e occasionalmente anche *Hirschfeldia incana* - sono chiamate “alàssani/làssani” o “alàssini/làssini” (PENZIG, 1924; TROPEA, 1985). Questi nomi hanno con ogni probabilità una radice molto antica, come suggerisce il fatto che in Sardegna *Sinapis arvensis* venga indicata come “làssana” o “àrsana”, in Romagna come “lascena” e in Emilia come “lans”.

Sinapis arvensis viene comunemente raccolta e consumata in quasi tutti i paesi del Mediterraneo e nelle diverse regioni d’Italia. Il suo utilizzo a scopo alimentare è diffuso in modo omogeneo su tutto il territorio regionale (es.: RAIMONDO & LENTINI, 1990; ARCIDIACONO *et al.*, 2003; ALEO *et al.*, 2013; LICATA *et al.*, 2016; MORREALE, 2018). Di contro, l’uso di *Hirschfeldia incana* è decisamente meno diffuso sia su scala locale sia globale. I teneri getti fiorali, talora chiamati “xiuriddi”, sono consumati comunemente in Sicilia (es.: ARCIDIACONO *et al.*, 2003, 2007, 2010; MORREALE, 2018), dove vengono preparati in padella con uova oppure con cipolle, pomodori e piselli, mentre più raramente si consumano le foglie (LENTINI & VENZA, 1997). *H. incana* è consumata anche in Sardegna (ATZEI, 2003) e in due regioni dell’Italia meridionale, la Calabria (LUPA *et al.*, 2017) e la Puglia (BISCOTTI *et al.*, 2018), nonché in Grecia, dove i getti fiorali vengono bolliti e conditi con olio d’oliva, sale e limone (COUPLAN, 2017).

La Kundmannia

Sulla base di quanto appreso dalla nonna Rosa Malacorda (nata nel 1928), Salvatore Messina (nato nel 1990) riferisce che nel territorio di Reitano (provincia di Messina) la kundmannia, *Kundmannia sicula* (L.) DC., viene raccolta in grandi quantità (Figg. 3-4) tra gennaio e febbraio. Localmente essa è apprezzata più della cicoria selvatica; viene raccolta nelle contrade Scineo, Torre e Saja e viene consumata dopo essere stata sbollentata e saltata con aglio, peperoncino o sfumata con il vino rosso. Secondo quanto riferito dall’informatore, essa viene chiamata “panarìgghi”, termine che rappresenta probabilmente una storpiatura di “per’i nìgghiu”, usato per indicare anche altre ombrellifere (vedi oltre). *K. sicula* è molto ricercata anche nel territorio di Santo Stefano di Camastra, un altro comune del Messinese, dove viene però chiamata “panicàvuru”.

Sebbene *K. sicula* sia tossica agli ovini (LENTINI & VENTURELLA, 1993), il suo consumo risulta piuttosto diffuso presso le comunità dell’area nebroidea, come ad esempio a Caronia, dove è nota con il nome di “pani càuri” (MAZZOLA *et al.*, 2017), ad Alcara Li Fusi, dov’è chiamata “pèri-i-nìgghiu”, a



Fig. 3 — *Kundmannia sicula* (L.) DC.: particolare dell'infiorescenza (foto: A. La Rosa)./*Kundmannia sicula* (L.) DC.: detail of the inflorescence (photo: A. La Rosa).



Fig. 4 — Raccolta di *Kundmannia sicula* in territorio di Reitano (foto: A. La Rosa)./Collection of *Kundmannia sicula* in the territory of Reitano (photo: A. La Rosa).

Militello Rosmarino, dove è nota con diversi nomi di origini differenti, come “cacabì/macabì”, “pani càudu/pani càuru” e “pèri d'acèddu” (ARCIDIACONO *et al.*, 2007) e nel comprensorio del Fiume Fitalia, dove è indicata con diverse varianti dialettali del termine “pani càudu” sia come “pèdi 'i nìgghiu” (L. GIANGUZZI, *com. pers.*). Questa erba perenne viene raccolta in inverno, quando essa riprende la propria attività vegetativa: con un coltello si recidono le parti epigee, che vengono dapprima lessate e in seguito condite con olio (ARCIDIACONO *et al.*, 2007). *K. sicula* è consumata anche dalle comunità dell'area madonita (RAIMONDO & LENTINI, 1990).

Occorre precisare che su gran parte del territorio regionale i termini “panicàudu” o “panicàuru” o “boncàudu” si riferiscono alla calcatreppola, *Eryngium campestre* L., un'altra apiacea molto diffusa che presenta tuttavia un aspetto decisamente diverso rispetto alla kundmannia. Questo nome vernacolare è stato mutuato dai dialetti occitani della Francia meridionale o dal catalano, dove la calcatreppola si chiama tuttora rispettivamente “panicaud”

e “panical” (PASTA *et al.*, 2011). Con ogni probabilità, pertanto, l’adozione dello stesso nome deriva da similitudini che riguardano le modalità di raccolta o di preparazione piuttosto che l’affinità morfologica fra queste due specie.

Oltre che in Sicilia, *K. sicula* viene mangiata a Creta, dove viene chiamata “moplévro” e viene raccolta prima che sviluppi il fusto e consumata lessa con olio e aceto, mentre i getti vengono bolliti e poi usati per preparare frittate (COUPLAN, 2017). Il suo consumo in Calabria, riportato da MATTALIA *et al.* (2020) ma non da LUPA *et al.* (2017) appare controverso e merita senz’altro ulteriori conferme.

Le specie del genere Stellaria

Diverse specie di centocchio (genere *Stellaria*) sono apprezzate e consumate in gran parte del territorio italiano, sebbene un loro consumo eccessivo possa creare qualche problema digestivo (PAURA & DI MARZIO, 2022). In Sicilia ne vengono raccolti e consumati quattro taxa differenti, ossia non solo *S. media* (L.) Vill. e *S. neglecta* Weihe subsp. *cupaniana* (Jord. & Fourr.) Guter-

mann, già inseriti nella lista di PASTA *et al.* (2020), ma anche *S. neglecta* Weihe subsp. *neglecta* (Fig. 5) e *S. pallida* (Dumort.) Crép. Giuseppe (“Pippo”) Notaro (nato nel 1948) ha riferito che a San Marco d’Alunzio, un piccolo centro dei Nebrodi (provincia di Messina), le diverse specie di *Stellaria* vengono denominate “cùccuru”, termine non riportato da PICCITTO (1977) che potrebbe essere correlato con “cuccurucù”, uno dei nomi dialettali del gallo. Qui le cime vengono consumate crude in insalata oppure sbollentate, in frittate, aggiunte nell’insalata mista o frullate per preparare un particolare pesto.

Per quanto riguarda i diversi centocchi consumati sull’isola, queste cariofillacee possiedono appellativi vernacolari di origine diversa, come



Fig. 5 — *Stellaria neglecta* Weihe subsp. *neglecta*: particolare dell’infiorescenza (foto: A. La Rosa)./*Stellaria neglecta* Weihe subsp. *neglecta*: detail of the inflorescence (photo: A. La Rosa).

ad esempio “orìcchi di surci” o “mirichiddina” nella zona etnea (es.: Sant’Alfio e Paternò in PENZIG, 1924) o “fròfalu/tròfalu” (ARCIDIACONO *et al.* (2007); secondo questi ultimi autori, ad Alcara Li Fusi e Militello Rosmarino se ne raccolgono le cime (“i cimi”) prima della fioritura, quando cioè le piante non sono ancora “spicate” (= sviluppate, sfiorite); una volta bollite, le cime si consumano lessate e condite con olio, oppure servono da condimento per le frittate. Le parti tenere del centocchio sono inoltre usate come alimento per le galline, che sembrano gradire particolarmente. Questo uso peculiare giustifica numerosi altri nomi vernacolari diffusi sull’isola che vengono riferiti al genere *Stellaria*, quali “ebba iaddina/iaddini” a Militello Rosmarino (ARCIDIACONO *et al.*, 2007), “iaddinèdda” a Caronia (MAZZOLA *et al.*, 2017), “erba d’i gaddini” per la zona etnea e “puddicinàra” per Ustica (PENZIG, 1924).

Oenanthe pimpinelloides

Secondo quanto comunicato dai fratelli Gaetano e Vincenzo Sidoti (nati rispettivamente nel 1955 e nel 1951), nei territori di Alcara Li Fusi e San Marco d’Alunzio sui Nebrodi (provincia di Messina) viene tuttora consumato il finocchio acquatico comune, *Oenanthe pimpinelloides* L. (Fig. 6), localmente noto con il nome dialettale di “per’i nìgghiu” (= piede, zampa di nibbio), termine che evoca senza dubbio le profonde incisioni della sua lamina fogliare. Più in dettaglio, questa pianta viene raccolta nelle contrade Laccuna, Paci e Cangemi, a monte di San Piero di Militello. Trattandosi di una verdura piuttosto rara, essa viene di norma sbollentata e consumata “maritata”, cioè nel misto di verdure. Nei rari casi in cui si ha la fortuna di trovarne in gran quantità, viene mangiata “schietta”, cioè da sola, con olio e limone, oppure cucinata come le cicorie (bollite, scolate e saltate in padella



Fig. 6 — *Oenanthe pimpinelloides* L.: particolare dell’infiorescenza (foto: A. La Rosa)./*Oenanthe pimpinelloides* L.: detail of the inflorescence (photo: A. La Rosa).

con aglio e olio). Occorre sottolineare che, come tutte le apiacee, questa pianta ha un sapore piuttosto intenso e pertanto non risulta gradita a tutti i palati.

L'uso alimentare delle parti subaeree di *Oenanthe pimpinelloides*, già riportato per Messina e provincia (POWER, 1839; PROVITINA, 1990) e per le Madonie (LICATA *et al.*, 2016), era sfuggito ad ARCIDIACONO *et al.* (2007) nel loro accurato studio sugli usi tradizionali delle piante nelle comunità di Militello Rosmarino e Alcara Li Fusi (Nebrodi). Questa specie viene raccolta e consumata in gran parte del suo areale mediterraneo e sudeuropeo (KOZUHAROVA *et al.*, 2024). In diverse regioni d'Italia si preparano in insalata i piccioli e i fusti teneri nonché la radice, talora usata come surrogato del sedano. In Italia le foglie fresche, in piccole quantità, vengono utilizzate per aromatizzare insalate, zuppe e minestroni di verdure, mentre in Turchia sono saltate con aglio e porri e in seguito consumate da sole o usate per preparare frittate, per farcire focacce o cotte con yoghurt e bulgur (COUPLAN, 2017). Nonostante il nome dialettale “cabbasì di margiu” (PENZIG, 1924; PROVITINA, 1990), ossia tuberì di zona umida, mancano del tutto riferimenti al consumo sull'isola di tuberì di *O. pimpinelloides* che avrebbero un sapore gradevole che ricorda vagamente quello delle nocciole (GRIEVE, 1931).

In Campania, più precisamente sui Monti Picentini, viene raccolta e consumata anche *Oenanthe fistulosa* L. (SAVO *et al.*, 2019). La raccolta di *Oenanthe pimpinelloides* e *O. fistulosa* è certamente un compito riservato ad occhi esperti, giacché la confusione con altre specie congeneri può essere letale. Infatti, *Oenanthe crocata* L. può essere mortale anche in minime dosi (HENRY *et al.*, 2020), mentre *Oenanthe silaifolia* M. Bieb. è fortemente tossica (ŚWIĄTEK *et al.*, 2022).

Solanum nigrum

Secondo quanto comunicato da Giuseppa Schepis (nata nel 1951), nelle aree collinari delle contrade Priola e Santa Quaranta presso Sant'Agata Militello (provincia di Messina), molte famiglie consumavano e consumano tuttora *Solanum nigrum* L., indicato con il nome dialettale di “amarètra” (termine assente in PICCITTO, 1977). I locali non utilizzano le bacche, ma raccolgono l'intera pianta recidendola alla base e la consumano lessa con olio e limone dopo averla sbollentata. Uno zio acquisito dell'informatrice ne raccoglieva grandi quantità negli agrumeti della zona costiera per farne grossi mazzi, poi venduti alla comunità locale che ne faceva largo uso. Curiosamente, a Santo Stefano di Camastra, un comune che dista appena 26 km da Sant'Agata di Militello, non v'è traccia di un utilizzo analogo di questa pianta (ALR, *oss. pers.*). Il padre della nostra informatrice, Paolo Schepis, nato nel 1899 e vissuto 92 anni, l'ha consumata regolarmente per tutta la sua vita, evidentemente senza conseguenze di rilievo.

L'uso di *Solanum nigrum* appare sorprendente considerando che gran parte delle solanacee sono ricche di alcaloidi psicotropi e allucinogeni e presentano un grado più o meno elevato di tossicità: basti pensare ad *Atropa bella-donna* L., *Mandragora autumnalis* Bertol., *Datura stramonium* L. e *Hyoscyamus albus* L. Lo stesso *S. nigrum* figura, peraltro, nella lista delle piante responsabili in Sicilia di avvelenamento del bestiame (GUARELLA, 1963). In realtà un suo possibile - ancorché sporadico - utilizzo alimentare sull'isola era già noto da tempo, ma si era scelto di non riportarlo in PASTA *et al.* (2020) in attesa di conferme. Infatti, durante un'intervista condotta da SP all'inizio degli anni Novanta a Montelepre (provincia di Palermo), alcuni anziani avevano affermato di consumarla come verdura dopo bollitura, indicandola con il nome vernacolare di "cardèdda murèdda".

I nomi dialettali più comuni di *S. nigrum* in Sicilia sono "murèdda/marèdda/morèdda/amurèdda", termine che indica anche *Solanum dulcamara* L., e "solàtru/sulàtru" (PENZIG, 1924) con le sue numerose varianti, come "sulàtra", "sulàtru niuru" e "suràtula". Anche nel Trapanese esso viene talora chiamato "cardèdda murèdda" (PENZIG, 1924) oppure "erva niurèdda" o semplicemente "malèrva" (ALEO *et al.*, 2013). Per inciso, l'uso del termine "cardèdda", normalmente riferito alla specie fitoalimurgica per eccellenza, ossia *Sonchus oleraceus*, appare una chiara conferma dell'uso alimentare di questa solanacea.

Dopo aver espresso forti perplessità sulla commestibilità di questa pianta e aver segnalato agli intervistati che si tratta di una pianta tossica, alcuni dei raccoglitori dell'area di Sant'Agata di Militello si sono stupiti e allarmati e hanno smesso di raccogliercela, mentre altre famiglie hanno continuato imperterriti a consumarla. D'altronde bisogna ammettere che, se alcuni informatori hanno conosciuto persone che l'hanno consumata per oltre ottant'anni, vuol dire che i popolamenti locali di questa solanacea sono meno pericolosi, oppure che alcuni soggetti umani hanno una minore sensibilità – innata o acquisita – ai composti tossici prodotti dal solatro.

In Sicilia l'uso alimentare di questa specie, probabilmente molto più diffuso in passato, appare oggi molto sporadico: essa viene ancora raccolta e consumata con il nome di "marèdda" ad Alcara Li Fusi, a Militello Rosmarino (ARCIDIACONO *et al.*, 2007) e a Caronia (MAZZOLA *et al.*, 2017). In Puglia *S. nigrum* viene tuttora lessato o usato nelle misticanze (BISCOTTI *et al.*, 2018); nell'area garganica veniva utilizzato nei secoli passati per preparare la cosiddetta "insalata dei poveri" (BASELICE, 1812).

Le foglie di *S. nigrum* vengono raccolte, consumate e vendute nei mercati di diversi paesi dell'Europa sudorientale (COUPLAN, 2017). In particolare, in Bosnia, a Creta e lungo le coste egee della Grecia e della Turchia le foglie bollite, chiamate "stífno" o "istífno" o "mavrokhorto" (= verdura nera), ven-

gono condite con olio e limone e consumate da sole o mescolate con le zucchine (COUPLAN, 2017; VEKIARI & OUZOUNIDOU, 2018).

L'uso alimentare di *S. nigrum* è una pratica molto diffusa in diversi paesi dell'Africa orientale e dell'Asia meridionale e orientale. Ad esempio, il consumo dei frutti, dolci e salati, è documentato in Cina fin dal XVI secolo, mentre in India sia i frutti sia le foglie sono consumate come verdura previa bollitura (CHEN *et al.*, 2022). La cucina ayurvedica indiana ne vanta le virtù curative, mentre in Madagascar viene abbinato al riso bollito che accompagna la cosiddetta “romazava”, uno stufato di carne tipico dell'isola. Le foglie bollite sono molto apprezzate anche nelle isole della Réunion e di Mauritius e un tempo persino presso i Maori neozelandesi (COUPLAN, 2017). Le bacche mature, leggermente zuccherate e praticamente prive del gluco-alcaloide solanina, possono essere consumate crude o cotte o spremute per ottenere degli sciroppi (COUPLAN, 2017). Va ricordato tuttavia che le foglie crude, in particolare quelle più vecchie, sono molto tossiche per il loro elevato contenuto di solanina.

Isatis tinctoria

Una specie vegetale assente nella lista di PASTA *et al.* (2020), il cui uso alimentare appare piuttosto inusuale e limitato all'area etnea (provincia di Catania), è il glasto, *Isatis tinctoria* L. Localmente indicato con il nome dialettale di “càulu caràmmu” (ARCIDIACONO, 2016), il termine è da interpretare forse come cavolo dei sentieri di campagna, giacché “caràmmu” significa via, sentiero in diverse parlate della regione etnea (PICCITTO, 1977). Come suggerisce il suo nome scientifico, questa archeofita era utilizzata dall'uomo più di 30.000 anni fa (LONGO *et al.*, 2025) per ottenere una tintura di color indaco (PRIGIONERO *et al.*, 2020). Le sue cime sono raccolte quando sono ancora tenere, quindi vengono sbollentate per ridurre il sapore fortemente amaro e utilizzate come condimento nella pasta a minestra o come contorno, condite con olio e limone (GALLETTI *et al.*, 2013).

In territorio etneo *Isatis tinctoria* viene chiamata anche “guàdu/vàdu” (TROPEA, 1985; TROVATO, 2002). I suoi giovani getti sono molto amari, e mantengono in parte questo gusto anche dopo un lungo ammollo seguito da bollitura. Essi si consumano lessi e conditi con olio e limone oppure come ingrediente nelle frittate. Nell'area etnea (Biancavilla), le infiorescenze si mangiano cotte sottaceto e hanno un sapore gradevole. Sia i getti sia le infiorescenze sono difficili da digerire; pertanto, un consumo eccessivo può creare qualche problema. Oltre che in Sicilia, *I. tinctoria* viene consumata a Mola di Bari in Puglia (BIANCO *et al.*, 2009).

Echium italicum subsp. *siculum*

Calogero Vassallo (nato nel 1966), infermiere e appassionato di cucina e di trekking, riferisce del consumo di *Echium italicum* L. subsp. *siculum*

(Lacaita) Greuter & Burdet, la viperina siciliana (Boraginaceae). Localmente, nel territorio di San Giuseppe Iato (Palermo), viene chiamata “lingua di vaïna” (probabile storpiatura di “lingua bbuïna/uïna/vuïna”, cioè lingua di bue, riferito a *Echium vulgare* in PENZIG, 1924). Durante le frequenti escursioni fatte con suo nonno decenni addietro, l’informatore usava raccogliere questa pianta ai piedi di Monte Iato. Molte famiglie consumavano la nervatura centrale della foglia: dopo aver eliminato il resto della lamina, molto pelosa, essa veniva sbollentata e consumata nel misto con i legumi.

Nella lista delle specie siciliane d’interesse alimentare prodotta da PASTA *et al.* (2020) figurava un’altra erba viperina, *Echium vulgare* L. subsp. *pustulatum* (Sm.) em. Schmid & Gams., mentre l’uso alimentare di *Echium italicum* subsp. *siculum* era stato precedentemente segnalato da GERACI *et al.* (2018) per la Sicilia in genere e da MORREALE (2018) per l’area iblea. Altrove, in particolare in Italia e Turchia, le giovani foglie di diverse specie di *Echium* (es.: *Echium vulgare* L.) sono raccolte prima che si formi lo scapo fiorale e diventano dure e irsute e vengono consumate fritte o lesse (COUPLAN, 2017).

Ferula communis subsp. *communis*

Di grande interesse risulta infine la conferma dell’uso alimentare degli apici della comune ferula, *Ferula communis* L. subsp. *communis*, nota in Sicilia con i nomi dialettali di “ferla”, “fella” e “ferra”. Questa pianta, infatti, è ben nota agli allevatori e ai veterinari per la sua elevata tossicità, in quanto essa è responsabile di frequenti casi di avvelenamento degli animali al pascolo (LENTINI & VENTURELLA, 1993). Purtroppo, le notizie relative al consumo della ferla, riferite ad ALR nel corso degli ultimi decenni in diversi centri della provincia di Palermo, non sono state registrate in maniera strutturata perché ritenute inattendibili e attribuite ad un’erronea identificazione della pianta. In questa sede ci si limita pertanto a riportare le descrizioni della raccolta e della preparazione di questa pianta. I turioni vengono recisi in una fase molto precoce dello sviluppo del fusto; essi vengono quindi cotti nella cenere o nel fuoco dopo essere stati avvolti con carta o con pezze umide, per essere infine consumati con sale e olio come se si trattasse di uova sode.

Il consumo di ferula a scopo alimentare in Sicilia è stato segnalato precedentemente solo da ARCIDIACONO *et al.* (2003) per “alcuni centri siciliani” non meglio specificati, ed esplicitamente per il territorio di Bronte (provincia di Catania). Qui l’asse fiorale ancora in boccio, chiamato “ovu di ferra” (= uovo di ferla) viene reciso alla base e viene arrostito sulla brace per bruciare le foglie squamose che lo proteggono. In seguito, esso viene pulito eliminando le squame e la parte carbonizzata, tagliato a fette molto sottili e condito con olio, sale, aglio e peperoncino.

La presenza di diverse testimonianze scritte sull'uso alimentare della ferula conferma l'inusuale tradizione dell'uso alimentare di *Ferula communis* subsp. *communis* in altre regioni d'Italia e in Marocco. Ad esempio, DURANTE (1585) scrive "I fusti quando si mangiano causano dolore di testa: condiscorsi nella Salamoia. Càvano i pastori alle Ferole, nel primo nascimento un certo cuore simile a un torzo d'ovo duro: il quale cotto sotto la cenere calda bene involto, ò con carta, ò in pezze bagnate, se mangiato poscia con pepe & con sale è veramente gratissimo cibo. Le Ferole alli Asini sono gratissimo cibo, mà [= ma a] tutti gl'altri giumenti mortifero veleno". Negli stessi anni, CESALPINO (1583) scrive in proposito: "mas paulo ante aequinoctium, veluti ovum in medio foliorum producit, quod estur sub cineribus coctum, id in dies in scapum adolescit" (= poco prima dell'equinozio [di primavera, la ferla] produce una sorta di uovo nel mezzo delle foglie [cioè sull'apice], che si consuma cotto sotto le ceneri; di seguito esso [il germoglio] si sviluppa in fusto). In Marocco il giovane getto fiorale viene cotto al vapore; molto apprezzato per il suo gusto dolciastro, esso veniva persino venduto nei mercati, ma la sua ingestione può provocare l'irritazione delle mucose orali (COUPLAN, 2017). In Sardegna e in Marocco si consuma anche il midollo del giovane fusto di ferula. Esso viene disposto sulla brace e coperto con legnetti cui si dà fuoco; quando è ben arrostito, il fusto viene spellato privandolo della corteccia carbonizzata; se ne consumano tuttavia modici quantitativi per evitare l'intossicazione (COUPLAN, 2017). VANNELLI (1998) riferisce di avere consumato il midollo di ferula in Sardegna durante una manifestazione conviviale organizzata dalla cooperativa "La Siniscolese" ancora nel 1988, senza restare tuttavia particolarmente colpito dalle sue qualità organolettiche.

L'Italia sembrerebbe essere l'unico Stato europeo in cui si ha notizia dell'uso alimentare di *Ferula communis* subsp. *communis*: oltre che in Sicilia e in Sardegna (es.: SIGNORINI *et al.*, 2009), i giovani turioni vengono fatti cuocere sotto cenere calda e consumati anche in Toscana (MEARELLI & TARDELLI, 1995) mentre in Puglia si consumano le giovani infiorescenze fritte in olio di oliva (BISCOTTI *et al.*, 2018).

Il consumo di una pianta altamente pericolosa come la ferla può avere due possibili spiegazioni: da un lato è bene precisare che in molti casi la tossicità delle specie vegetali varia in maniera molto significativa nel corso delle stagioni, dall'altro occorre tenere in considerazione la variabilità tra le diverse popolazioni presenti in natura. A tal proposito, proprio in Sardegna sono stati individuati due differenti chemotipi di *Ferula communis* subsp. *communis*, uno velenoso per gli animali al pascolo (pecore, capre, mucche e cavalli) e uno innocuo (VEROTTA, 1997). Appare tuttavia necessario sottolineare come in generale l'uso alimentare della ferula possa essere pericoloso, come attestano i frequenti casi di avvelenamento.

CONCLUSIONI

I risultati delle indagini tuttora in corso, finalizzate all'inventario dei fitonimi e alla raccolta dei saperi tradizionali legati all'uso delle piante siciliane, confermano ancora una volta l'importanza del lavoro multidisciplinare. Senza l'intervento congiunto di esperti con diverse competenze disciplinari, infatti, i termini dialettali rischiano di rappresentare al contempo una "torre di Babele" e un "telefono senza fili". Per evitare che i botanici trascurino e omettano aspetti metodologici e sfumature fonetiche importanti o assonanze con altri termini dialettali o con parole mutate da altre lingue, è bene che essi siano affiancati da linguisti, che a loro volta hanno bisogno dei botanici per evitare grossolani errori di identificazione delle piante indagate.

La continua raccolta di dati inediti su diverse specie d'interesse alimentare evidenzia l'importanza e l'urgenza di proseguire le indagini etnobotaniche, soprattutto in considerazione del fatto che gli ultimi informatori attendibili hanno oggi più di 80 anni.

I risultati presentati in questa sede suggeriscono inoltre di liberarsi da pregiudizi nei confronti di specie (es.: *Ferula communis* subsp. *communis*) e generi (es.: *Echium*, *Isatis*, *Oenanthe* e *Solanum*) precedentemente trascurati o persino esclusi *a priori* perché ritenuti poco appetibili, tossici o persino letali. Se è vero che alcune delle piante trattate in questo contributo possono essere raccolte soltanto da persone esperte e vanno consumate solo dopo una preparazione più o meno lunga e attenta, va sottolineato come in periodi di carestia si sia fatto ricorso anche a specie pericolose caratterizzate da un valore alimentare e da proprietà organolettiche mediocri. Non bisogna infatti dimenticare che la parola "alimurgia" rimanda all'emergenza dovuta alla fame.

Benché alcune delle informazioni raccolte apparissero fortemente dubbie, le ripetute conferme ci hanno indotto a prenderle in considerazione e a condividere con la comunità scientifica i dati raccolti. Il consumo di alcune piante tossiche e potenzialmente letali, prudenzialmente poste in 'quarantena' in una lista supplementare da PASTA *et al.* (2020), evidenzia come la necessità abbia spinto in passato molte comunità a mangiare davvero di tutto nei periodi di carestia, inducendo a pensare ai raccoglitori e consumatori locali come a degli autentici "superstiti", sopravvissuti a pericolosi esperimenti alimentari condotti nel corso dei secoli (PAURA & DI MARZIO, 2022).

Ringraziamenti. ALR è grato alle tantissime persone che hanno trasmesso informazioni ricevute da gente più anziana non conosciuta personalmente, in alcuni casi deceduta da diversi anni. Un sentito grazie va in particolare a Lucio Sidoti (Rocca di Caprileone), Michele Caradonna (San Giuseppe Jato), Giovanni Farina (Sant'Agata di Militello), Pippo Notaro (San Marco d'Alunzio), Salvatore Messina (Reitano) e Grazia Maria Cigna (Caltanissetta). Questo lavoro è dedicato a Cosimo Marcenò, maestro di ALR e SP appassionato cultore di fatti e aneddoti inerenti agli usi tradizionali

delle piante siciliane. Siamo inoltre grati ai nostri amici e colleghi Riccardo Guarino, Corrado Marcenò, Leonardo Scuderi, Giuseppe Garfi, Fabio Morreale, Alessandro Silvestre Gristina, Lorenzo Gianguzzi e Bruno Paura per le informazioni condivise e per i suggerimenti utili, che hanno permesso di migliorare la qualità di questo contributo.

La pubblicazione di questo contributo ha ricevuto il sostegno finanziario del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4, Componente 2, Investimento 1.1, Bando di gara n. 104 pubblicato il 2.2.2022 dal Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR), finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU – Titolo del progetto “FuD WE PIC - Valutazione della diversità funzionale e biologica e degli habitat delle piante selvatiche commestibili in Italia in diversi scenari di cambiamento climatico e di uso del suolo” – CUP J53D23006440001 - Decreto di assegnazione della sovvenzione n. 1015 adottato il 7 luglio 2023 dal Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR).

BIBLIOGRAFIA

- ALEO M., AZZARO D., CAMBRIA S. & BAZAN G., 2020. Indagini etnobotaniche nel territorio di Paceco (Sicilia Occidentale). *Naturalista sicil.*, 44(1-2): 169-208.
- ALEO M., CAMBRIA S. & BAZAN G., 2013. Tradizioni etnofarmacobotaniche in alcune comunità rurali dei Monti di Trapani (Sicilia occidentale). *Quad. Bot. ambientale appl.*, 24: 27-48.
- ARCIDIACONO S., 2016. Etnobotanica Etnea. Le Piante Selvatiche e l'uomo. *Ed. Danaus*, Palermo, 148 pp.
- ARCIDIACONO S., COSTA R., MARLETTA G., PAVONE P. & NAPOLI M., 2010. Usi popolari delle piante selvatiche nel territorio di Villarosa (EN - Sicilia Centrale). *Quad. Bot. ambientale appl.*, 21: 95-118.
- ARCIDIACONO S., NAPOLI M., ODDO G. & PAVONE P., 2007. Piante selvatiche d'uso popolare nei territori di Alcara Li Fusi e Militello Rosmarino (Messina, N-E Sicilia). *Quad. Bot. ambientale appl.*, 18 [2007]: 103-144.
- ARCIDIACONO S., NAPOLI M. & PAVONE P., 2003. Piante spontanee d'uso popolare nel territorio di Bronte (Catania). *Quad. Bot. ambientale appl.*, 14: 151-172.
- ARCIDIACONO S. & PAVONE P., 1994. Erbe spontanee commestibili del territorio etneo. *Boll. Accad. Gioenia Sci. nat.*, 27 (346): 461-588.
- ARCIDIACONO S., PAVONE P. & SALMERI C., 1995. Specie spontanee usate per l'alimentazione umana nel territorio etneo (Sicilia Orientale). *Giorn. bot. ital.*, 129(2): 149.
- ATZEI A.D., 2003. Le piante nella tradizione popolare della Sardegna. *Carlo Delfino Ed.*, Sassari, 596 pp.
- BASELICE G., 1812. Rapporto fatto al Signor D. Michele Tenore, Direttore del Real Giardino delle Piante, da Gaetano Baselice, corrispondente al detto Real Giardino, ecc., sulla peregrinazione botanica eseguita da lui in una parte del Monte Gargano. Viaggio botanico eseguito ne' Circondari di Manfredonia, Monte Sant'Angelo e San Marco in Lamis. *Giorn. Encicl. Napoli*, 1: 26-70.
- BIANCO V., MARIANI R. & SANTAMARIA P., 2009. Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette. *Ed. Levante*, Bari, 276 pp.
- BISCOTTI N., BONSANTO D. & DEL VISCIO G., 2018. The traditional food use of wild vegetables in Puglia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. *Italian Botanist*, 5: 1-24.
- CESALPINO A., 1583. De Plantis Libri XVI. Andreae Cæsalpini aretini, Medici clarissimi, doctissimisque; atque Philosophi celeberrimi, ac subtilissimi. Ad serenissimum Franciscum Medicem, Magnum Ætruriæ Ducem. *Apud Georgius Marescottum*, Florentiæ, pp. 276-277.
- CHEN X., DAI X., LIU Y., YANG Y., YUAN L., HE X. & GONG G., 2022. *Solanum nigrum* Linn.: an insight into current research on traditional uses, phytochemistry, and pharmacology. *Front. Pharmacol.*, 13: 918071.

- COUPLAN F., 2017. Le Régál Végétal. Reconnaître et cuisiner les plantes comestibles. 2ème édition. Ed. Sang de la Terre, Paris, 527 pp.
- CUCINOTTA F. & PIERONI A., 2018. 'If you want to get married, you have to collect virdura': the vanishing custom of gathering and cooking wild food plants on Vulcano, Aeolian Islands, Sicily. *Food Cult. Soc.*, 21: 539-567.
- DURANTE C., 1585. Herbario nuovo di Castore Durante Medico, & Cittadino Romano. Con figure, che rappresentano le vive Piante, che nascono in tutta Europa, e nell'Indie Orientali, & Occidentali. Con Versi Latini, che comprendono le facoltà dei semplici medicamenti. Con Discorsi, che dimostrano i Nomi, le Spetie, la Forma, il Loco, il Tempo, le Qualità, e le virtù mirabili dell'Herbe insieme col peso, & ordine da usarle, coprendosi rari Secreti, & singolari Rimedij da sanar le più difficili Infirmità del corpo humano. Con due tavole copiosissime, una dell'Herbe, & l'altra dell'Infirmità, & di tutto quello che nell'opera si contiene. Con privilegio del Sommo Pontefice & d'altri Principi, & con Licentia delli superiori. *Appresso Bartholomeo Bonfadino & Tito Diani*, in Roma, pp. 183-184.
- GALLETTI S., BAGATTA M., IORI R., RAGUSA L., BRANCA F. & ARGENTO S., 2013. Nutraceutical value of woad (*Isatis tinctoria*) flower buds of ecotypes from Sicily, Italy. *Acta Hort.*, 1005: 349-353.
- GARGANO M.L., VENTURELLA G., LAZZARA S., LO NARDO R. & SAPORITA P., 2018. Ethnobotanical knowledge in some rural communities of northern Sicily (Palermo, Italy). *Atti Soc. tosc. Sci. nat., Mem. serie B*, 125: 31-40.
- GERACI A., AMATO F., DI NOTO G., BAZAN G. & SCHICCHI R., 2018. The wild taxa utilized as vegetables in Sicily (Italy): a traditional component of the Mediterranean diet. *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 14(1): 14.
- GHIRARDINI M.P., CARLI M., DEL VECCHIO N., ROVATI A., COVA O., VALIGI F., AGNETTI G., MACCONI M., ADAMO D., TRAINA M., LAUDINI F., MARCHESELLI I., CARUSO N., GEDDA T., DONATI F., MARZADRO A., RUSSI P., SPAGGIARI C., BIANCO M., BINDA R., BARATTIERI E., TOGNACCI A., GIRARDO M., VASCHETTI L., CAPRINO P., SESTI E., ANDREOZZI G., COLETTI E., BELZER G. & PIERONI A., 2007. The importance of a taste a comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy. *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 3: 22.
- GIANGUZZI L., *in stampa*. Le piante utilizzate nella tradizione popolare della Valle del Fiume Fitalia (Monti Nebrodi, Sicilia Nord-Orientale). *Naturalista sicil.*, 50(1)
- GORI B., COSSU T., EL ZEIN H., LIU U., ULIAN T. & BACCHETTA G., 2025. A comprehensive checklist of Mediterranean wild edible plants: diversity, traditional uses, and knowledge gaps. *Plants, People, Planet*, 2025: 18 pp.
- GRIEVE M., 1931. A Modern Herbal. The medicinal, culinary, cosmetic and economic properties, cultivation and folk-lore of herbs, grasses, fungi, shrubs & trees with all their modern scientific uses. *Dover Publications Inc.*, New York, 2 vols.
- GUARELLA G., 1963. Censimento delle piante causa di avvelenamento in animali domestici in Sicilia. *Boll. Ist. Bot. Univ. Catania*, ser. 3, 4: 54-71.
- HENRY F.J., CADIET J., JAVAUDIN F. & ROZEC B., 2020. *Oenanthe crocata*: a case report of multiple poisoning with fatal outcome. *J. Emergency Medicine*, 59(1): e9-e11.
- KOZUHAROVA E., MALFA G.A., ACQUAVIVA R., VALDÉS B., ALEKSANYAN A., BATOVSKA D., STOYCHEVA C., REJDALI M., AL-TAWAHA A.R., MARINO P. & SPADARO V., 2024. Wild species from the family Apiaceae, traditionally used as food in some Mediterranean countries. *Plants*, 13: 2324.
- LENTINI F., GIANI S. & AMENTA R., 1995. L'uso popolare delle piante nelle isole Eolie (Sicilia). *Acta Technologiae et Legis Medicamenti. Pharmacia medit.*, 6(3): 351-355.
- LENTINI F. & VENTURELLA G., 1993. Rassegna delle piante tossiche della flora siciliana. *Atti Accad. Sci. Lett. Arti Palermo*, ser. 5, 9 [1988-1989]: 117-136.

- LENTINI F. & VENZA F., 2007. Wild food plants of popular use in Sicily. *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 3: 15.
- LICATA M., TUTTOLOMONDO T., LETO C., VIRGA G., BONSAUGUE G., CAMMALLERI I., GENNARO M.C. & LA BELLA S., 2016. A survey of wild plant species for food use in Sicily (Italy) - results of a 3-year study in four Regional Parks. *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 12: 12.
- LONGO L., VERONESE M., CAGNATO C., SORRENTINO G., TETRUASHVILI A., BELFER-COHEN A., JAKELI N., MESHVELIANI T., MENEGHETTI M., ZOLEO A., MARCOMINI A., ARTIOLI G., BADETTI E. & HARDY K., 2025. Direct evidence for processing *Isatis tinctoria* L., a non-nutritional plant, 32-34,000 years ago. *PLoS One*, 20(5): e0321262.
- LUPIA A., LUPA C. & LUPA R., 2017. Etnobotanica in Calabria. Viaggio alla scoperta di antichi saperi intorno al mondo delle piante. *Ed. Rubbettino*, Soveria Mannelli (CZ), 341 pp.
- MATTALIA G., SÖUKAND R., CORVO P. & PIERONI A. 2020. Blended divergences: local food and medicinal plant uses among Arbëreshë, Occitans, and autochthonous Calabrians living in Calabria, Southern Italy. *Plant Biosystems*, 154(5): 615-626.
- MAZZOLA P., NIBALI LUPICA S. & BARTOLOTTA L. 2017. Contributo alla conoscenza delle piante alimentari del Parco dei Nebrodi: le specie utilizzate nella tradizione popolare di Caronia (Messina). *Quad. Bot. ambientale appl.*, 26 [2015]: 3-10.
- MEARELLI F. & TARDELLI C., 1995. Maremma mediterranea. *Erboristeria Domani*, 7-8: 45-57
- MORREALE F., 2018. Piante Spontanee Alimentari in Sicilia. Guida di fitoalimentaria. *Casa Ed. Natura Sicula*, Siracusa, 319 pp.
- PASTA S., GARFÌ G., LA BELLA F., RÜHL J. & CARIMI F., 2011. An overview on the human exploitation of Sicilian native edible plants. Pp. 195-268 in: Davis E.R. (ed.), *Wild plants: identification, uses and conservation*. *Nova Science Publishers Press*, Hauppauge (NY).
- PASTA S., LA ROSA A., GARFÌ G., MARCENÒ C., GRISTINA A.S., CARIMI F. & GUARINO R., 2020. An updated checklist of the Sicilian native edible plants: preserving the traditional ecological knowledge of century-old agro-pastoral landscapes. *Front. Pl. Sci.*, 11: 388.
- PAURA B. & DI MARZIO P., 2022. Making a virtue of necessity: the use of wild edible plant species (also toxic) in bread making in times of famine according to Giovanni Targioni Tozzetti (1766). *Biology*, 11(2): 285.
- PENZIG O., 1924. Flora Popolare Italiana. *Orto Botanico della Regia Università di Genova*, 2 voll.
- PICCITTO G. (a cura di), 1977. Vocabolario siciliano. Vol. I (A-E). Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani. *Opera del Vocabolario Siciliano*, Palermo - Catania, Contributo Regione Siciliana e C.N.R. xxxviii + 4 tavv. f.-t. + 976 pp.
- PIGNATTI S., GUARINO R. & LA ROSA M. (a cura di), 2017-2019. Flora d'Italia. 2a edizione. *Edagricole-New Business Media*, Bologna-Milano, 4 volumi.
- POWER (VILLEPREUX) J., 1839. Itinerario della Sicilia, riguardante tutti i rami di Storia naturale, e parecchi di antichità che essa contiene. *Tipografia di Giuseppe Fiumara*, Messina, 249 pp.
- PRIGIONIERO A., GERACI A., SCHICCHI R., TARTAGLIA M., ZUZOLO D., SCARANO P., MARZIANO M., POSTIGLIONE A., SCIARRILLO R. & GUARINO C., 2020. Ethnobotany of dye plants in Southern Italy, Mediterranean Basin: floristic catalog and two centuries of analysis of traditional botanical knowledge heritage. *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 16(1): 31.
- PROVITINA F.M., 1990. Flora Sicula. Dizionario trilingue illustrato. *Ed. Kefagrafica*, Palermo, 415 pp.
- RAIMONDO F.M. & LENTINI F., 1990. Indagini etnobotaniche in Sicilia I, Le piante della flora locale nella tradizione popolare delle Madonie (PA). *Naturalista. sicil.*, 14(3-4): 77-99.
- SAVO V., SALOMONE F., BARTOLI F. & CANEVA G., 2019. When the local cuisine still incorporates wild food plants: the unknown traditions of the Monti Picentini Regional Park (Southern Italy). *Econ. Bot.*, 7(1): 28-46.
- SIGNORINI M.A., PIREDDA M. & BRUSCHI P., 2009. Plants and traditional knowledge: an ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 5(1): 6.

- WI TEK Ł., SIENIAWSKA E., MAHOMOODALLY M.F., SADEER N.B., WOJTANOWSKI K.K., RAJTAR B., POLZ-DACEWICZ M., PAKSOY M.Y. & ZENGİN G., 2022. Phytochemical profile and biological activities of the extracts from two *Oenanthe* species (*O. aquatica* and *O. silaifolia*). *Pharmaceuticals*, 15: 50.
- TAVILLA G., CRISAFULLI A., RANNO V., PICONE R.M., REDOUAN F.Z. & GIUSSO DEL GALDO G., 2022. First contribution to the ethnobotanical knowledge in the Peloritani Mounts (NE Sicily). *Res. J. Ecol. Envir. Sci.*, 2(3):1-34.
- TROPEA G. (a cura di), 1985. Vocabolario siciliano. Vol. II (F-M). Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani. *Opera del Vocabolario Siciliano*, Palermo - Catania, xxxii + 4 tavv. f.-t. +940 pp.
- TROPEA G. (a cura di), 1990. Vocabolario siciliano. Vol. III (N-Q). Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani. *Opera del Vocabolario Siciliano*, Palermo - Catania, xxvii + 4 tavv. f.-t. +1063 pp.
- TROPEA G. (a cura di), 1997. Vocabolario siciliano. Vol. IV (R-S). Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani. *Opera del Vocabolario Siciliano*, Palermo - Catania, xxx + 4 tavv. f.-t. +886 pp.
- TROVATO S.C. (a cura di), 2002. Vocabolario siciliano. Vol. V (Si-Z). Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani. *Opera Vocabolario Siciliano*, Palermo - Catania, xxxiv + 4 tavv. f.-t. +1323 pp.
- VANNELLI S., 1998. Erbe selvatiche e commestibili della Sardegna. *AM&D Edizioni*, Cagliari, 192 pp.
- VEKIARI S. & OUZOUNIDOU G., 2018. An overview of the wild plants consumed in the Island of Crete, Greece. Pp. 259-285 in: Ozturk M., Hakeem K., Ashraf M. & Ahmad M. (eds.), Global perspectives on underutilized crops. *Springer*, Cham.
- VEROTTA L. (ed.), 1997. Virtual activity, real pharmacology: different approaches to the search for bioactive natural compounds. *Research Signpost*, Trivandrum (India), 237 pp.

Indirizzo degli autori: A. LA ROSA, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF), Università di Palermo, via Archirafi, 38 - 90123 Palermo (I); e-mail: alfonso.larosa@unipa.it; C. MARCENÒ, Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie, Università degli Studi di Perugia, Via dell'Elce di Sotto, 8 - 06123 Perugia (I); e-mail: corrado.marceno@unipg.it; R. GUARINO, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università degli Studi di Palermo, via Archirafi, 38 - 90123 Palermo (I); e-mail: riccardo.guarino@unipa.it; S. PASTA, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Bioscienze e BioRisorse (IBBR), UOS di Palermo, via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo (I); e-mail: salvatore.pasta@cnr.it.

