

LE OMBRELLIFERE NELLA TRADIZIONE ALIMENTARE SICILIANA

Rosario Schicchi, Vivienne Spadaro, Pietro Mazzola

Dipartimento di Biologia ambientale e Biodiversità dell'Università, Via Archirafi 38, 90123 Palermo, schicchi@unipa.it

L'uso delle ombrellifere eduli nella Sicilia dell'antichità era così intenso che da una di esse prese il nome Selinunte, colonia greca fiorente per la coltivazione del *Selinon* (cfr. *Apium* sp.). Oggi della pianta restano le raffigurazioni sulle monete che la città coniava. Altre essenze in uso nel passato, sono il *Sylphium* che, non più identificabile con un taxon attuale, si coltivava nel sud della Sicilia e nella nativa Cirenaica, il coriandolo, *Coriandrum sativum* L. (sic. "cugghiandru"), sporadicamente inselvaticato ancora agli inizi dello scorso secolo scorso, e lo smirnio (*Smyrnum olusatrum*, sic. "lisciandru", "casesi"), soppiantato nel medioevo dal sedano (*Apium graveolens*), ma comunissimo nei ruderi e in altri luoghi antropizzati. La constatazione che il recupero all'antico uso di quest'ultima entità è del tutto improbabile, pone in rilievo l'opportunità di verificare ripetutamente le conoscenze ancora riscontrabili nella tradizione alimentare regionale, prendendo in considerazione - a parte *Foeniculum vulgare* L., il comunissimo finocchio selvatico - *Smyrnum rotundifolium* Mill., *Kundmannia sicula* (L.) DC. e *Apium nodiflorum* L. (Lag.).

Smyrnum rotundifolium: Strettamente affine a *S. perfoliatum* L., frequente nei monti Nebrodi, la pianta è comunemente usata nella preparazione di sottoaceti a Isnello, dove è nota con il nome di "casesi" (condiviso con *S. olusatrum*). Nell'antichità i riferimenti a *Smyrnum* risalgono a Plinio il vecchio².

Kundmannia sicula: Riportato da Raimondo¹ e da Raimondo e Lentini³ l'uso alimentare nella preparazione di minestre si mantiene nelle Madonie inferiori (Castelbuono, Cefalù, Pollina) dove è nota come "pitrusinu sirvaggiu" e "sati", tipico della zona.

Apium nodiflorum: Di questa specie piuttosto popolare nell'Italia meridionale e consumata come verdura anche in varie parti del Messinese⁴ e delle alte Madonie³, si conferma l'uso anche per i territori di Castelbuono e Cefalù. Il nome vernacolare di "scavuni" sembra essere limitato ai monti Nebrodi e alle Madonie.

Altre ombrellifere collegate a funghi di interesse alimentare, meritano di essere ricordate: fra queste figurano *Cachrys ferulacea* (L.) Calest., *Ferula communis* L., *Eryngium campestre* come abituali ospiti di entità di consumo popolare quali *Pleurotus nebrodensis* (Inzenga) Quel., *Pleurotus eryngii* (DC.) Qué. e *P. eryngii* var. *ferulae* (Lanzi) Sacc., rispettivamente noti con i nomi vernacolari di "funcia di basiliscu", "di panicaudu" e "di ferra".

References

1. Raimondo, F. M., Giorn. Bot. Ital. **1980**, 114, 142.
2. André, J., Les noms des plantes dans la Rome antique. **1985**, 1-322.
3. Raimondo, F. M., Lentini F., Naturalista Sicil., **1990**, s.4 14 (3-4), 77-99.
4. Lentini, F., Raimondo, F. M., Quad. Bot. Amb. Appl., **1990**, 1, 103-117.