



## le Rubriche del gens - n. 63

### LA VITA INOSSERVATA VICINO A NOI

di Arturo

#### **Dulcamara** (*Solanum dulcamara* L.)

La Dulcamara m'ha sempre affascinato.

Sarà forse per il suo nome che sembra un ossimoro, o forse per il suo delicato modo di porsi tra il verde dei cespugli, ma probabilmente è per il colore dei suoi piccoli fiori, per me bellissimi.

Quando ero ragazzo c'era la moda di intrecciare cordini di nylon per formare oggetti come portachiavi, ecc. Io allora avevo addirittura costruito una cintura, di cui ero fiero, utilizzando due cordini, uno di colore giallo e uno di colore viola. Mia sorella Luisa mi aveva però stroncato inesorabilmente dicendomi che non avevo nessun gusto estetico e che due colori di quel tipo non potevano assolutamente essere abbinati. Probabilmente anche la nostra Claudia, che di colori se ne intende, avrebbe detto la stessa cosa, esprimendosi di certo con un linguaggio più raffinato e aulico, come è sua abitudine.



Comunque, quando a Zanica, in una siepe lungo una roggia, ho visto per la prima volta il fiore della Dulcamara, viola e giallo, ho provato un piacere immenso: la Natura era con me!

E lo stesso sentimento di gratitudine lo sento ogni volta che vedo la *Linaria alpina*, il cui fiore è viola con la fauce gialla. Non è che mi imbatto per caso in lei, anzi, ogni volta che attraverso i ghiaioni calcarei in quota la cerco insistentemente, finché la trovo e provo allora un gradevole sentimento, come di complicità.

*Solanum dulcamara* appartiene alla famiglia delle *Solanaceae*, caratterizzata dal quel tipo di fiore, con la corolla rotata all'indietro e gli stami appressati rivolti in avanti. E le *Solanaceae* hanno una relazione particolare con il genere umano; basti pensare, ad esempio, a *Solanum tuberosum*, la patata, oppure a *Solanum lycopersicum*, il pomodoro, e poi ancora a *Solanum melongena*, la melanzana, e infine alle Solanacee più intriganti di tutte che appartengono al genere *Capsicum*, e che tutti conosciamo bene: il peperone, *Capsicum annum*, ma soprattutto i peperoncini *Capsicum sp.*

Tra le specie animali noi siamo gli unici ad apprezzare il piccante del peperoncino.



La capsaicina, la causa del piccante, prodotta in quantità notevole da alcuni peperoncini, ha la capacità di stimolare i nostri recettori della bocca in modo talmente violento, che al nostro cervello arriva una così grande quantità di segnali di pericolo e di dolore, da provocare la produzione di endorfine che, come sappiamo, procurano una forte sensazione di benessere.

Ed è per questo motivo che il peperoncino viene coltivato e consumato dall'uomo in tutto il Pianeta: per la sua capacità di indurre la formazione di endorfine nel nostro cervello.

Dalle foreste dell'America centrale, dove si è evoluta, questa pianta si è diffusa in tutto il mondo grazie alla specie umana, che funziona da vettore: un successo incredibile.

E allora mi sorge un dubbio: siamo noi che utilizziamo queste piante per il nostro piacere o sono loro che si stanno servendo di noi per diffondersi in ogni angolo del globo terrestre?

A me piace tanto la seconda ipotesi; la specie che si crede padrona della Terra obbedisce alla volontà di una pianticina... bellissimo!



Ma veniamo alla nostra pianta.

Il nome *Dulcamara* deriva dal fatto che i rametti, messi in bocca, hanno dapprima un sapore amaro, per divenire successivamente dolciastro.

È una piccola pianta alta 1,5 - 2 m, con un fusto sottile, legnoso in basso, che diviene erbaceo di colore verde - grigio verso l'alto. Mantiene un portamento prostrato, un po' simile a quello di una liana, e per questo motivo è chiamata anche **Morella rampicante**.

Le foglie inferiori sono ovali, o triangolari, verdi scure, e sono portate da un picciolo alato. Sono disposte in forma leggermente spiralata da sembrare opposte; quelle superiori sono composte.

Fiorisce da aprile a luglio nei boschi freschi di latifoglie, lungo le rive dei fiumi e dei corsi d'acqua, scegliendo terreni ricchi e umidi, dalla pianura fino all'orizzonte montano.

I fiori, posti su cime ombrelliformi formate da una ventina circa di elementi, sono profumati e sono formati da una corolla viola-violetto, di 1 – 1,5 cm, suddivisa in 5 lobi, rotati all'indietro, in mezzo ai quali spicca il giallo delle antere appressate allo stilo, sormontato da uno stimma bilobato.

Da settembre a novembre vengono prodotti succosi frutti, dapprima verdi per divenire di un bel rosso corallo alla maturità, contenenti numerosi e minuscoli semi.

Attenzione, al contrario delle solanacee descritte precedentemente, la Dulcamara è una pianta tossica!

Le foglie ed i frutti contengono glucoalcaloidi tossici: la solanina che, se ingerita, colpisce il sistema nervoso centrale, la solaceina, la soladulcidina, la solasodina, il tomatidenolo, oltre al glucoalcaloide dulcamarina (che dà il caratteristico sapore amaro e poi dolce) e molti altri ancora.



L'unica parte utilizzata in medicina sono i fusti di 2 o 3 anni, che si tagliano a piccoli pezzi e si fanno essiccare, in modo che perdano l'odore disgustoso che hanno da freschi.

