

«Erbëtta»

Nome scientifico *Carlina acaulis* L.

Nome volgare Carlina bianca, Camaleone

Nome dialettale cardùn, girunèta

Come si raccoglie

A primavera si raccolgono i capolini dei fiori non ancora sbocciati come fossero dei piccoli carciofi

Gastronomia

Dopo aver eliminato brattee e fiore dai capolini, i teneri ricettacoli possono esser consumati crudi in insalata oppure lessati e conditi come i carciofi

Curiosità

Secondo la leggenda un angelo avrebbe rivelato a Carlo Magno come somministrare questa pianta per curare i soldati appestati. Infatti il decotto della radice veniva utilizzato nella cura della scabbia e delle affezioni cutanee croniche, rimedio poi abbandonato,

La grande infiorescenza è un rudimentale igrometro: le grandi brattee, disposte a raggiera, sono aperte e distese quando il tempo è bello e asciutto e ripiegate verso l'interno, ricoprendo il capolino, quando il tempo volge al brutto; a questo scopo mazzi di questi fiori vengono esposti nei terrazzi dei casolari di montagna

La ricetta

Carline sott'olio

Si utilizzano i ricettacoli della pianta colti freschi, sbollentati e lasciarli asciugare, insaporiti poi con spezie quali aglio, pepe, alloro e chiodi di garofano e quindi chiusi ermeticamente in vasetti di vetro, da conservare in luogo fresco e asciutto.

