

«Erbëtte»

Nome scientifico *Oxalis acetosella* L.

Nome volgare

Acetosella, Pan cuculo, Trifoglio acetoso

Nome dialettale

pan e vin = pane e vino

Come si raccoglie

Si raccolgono le foglie giovani e i fiori appena sbocciati

Gastronomia

Le foglie e i fiori si utilizzano nelle minestre

Curiosità

Il nome del genere (*Oxalis*) deriva dal greco oxys (acuto o pungente) per il sapore acido della pianta e da hals (sale) per l'elevata quantità di acido ossalico. Il nome comune della pianta (acetosella) deriva dal sapore acidulo (ma anche aspro) delle foglie usate

anticamente come condimento per le insalate e che ricorda appunto l'aceto.

Nel Medioevo veniva utilizzata in grandi quantità con conseguenze fisiche piuttosto gravi, infatti il contenuto elevato di ossalato acido di potassio rende la pianta velenosa se consumata senza moderazione specie nei soggetti con disturbi renali, epatici ed ai gottosi.

Proprio grazie alla presenza di questa sostanza l'utilizzo dell'acetosella era relativo all'igiene domestica, trovando applicazione nella lucidatura degli oggetti in rame, come smacchiatore per gli indumenti con tracce di inchiostro o di ruggine e come fissante per i colori; in cucina, inoltre, tendeva ad essere usato in sostituzione del limone.

E' considerata pianta antiscorbutica per il suo elevato contenuto di Vitamina C. I contadini attribuivano alla pianta la capacità di preannunciare le condizioni meteorologiche in base alla chiusura della foglie di sera così come all'arrivo di pioggia o forte vento.

