



Scheda di Botanica N. 23 - Fg. n. 1

Carlina acaulis L.

Carlina

Forma biologica: H ros - Emicriptofite rosulate. Piante perennanti per mezzo di gemme poste a livello del terreno e con foglie disposte in rosetta basale

Descrizione: Pianta perenne, erbacea, con robusto rizoma verticale legnoso, fusto semplice, quasi nullo o caulescente, di colore brunastro. Altezza 3÷40 cm.

Foglie: quasi tutte basali e disposte in rosetta, lunghe sino a 20 cm, sono picciolate, con lamina oblunگو-spatolata, pennatose, profondamente divise, glabre, coriacee e spinose. Al centro della rosetta, un solo grande capolino che può raggiungere i 15 cm di Ø, completamente avvolto da brattee: le esterne sono fogliacee, le mediane sono brune, dentato-spinose, quelle interne sono lineari appuntite all'estremità, brunastre alla base, bianco-avorio e brillanti sul diritto, gialle al rovescio.

Fiori: L'infiorescenza a capolino è composta da fiori di tipo tubuloso bianchi o rosati.

Frutto: I frutti sono degli oblunghi acheni (a sezione circolare) ricoperti da lunghi peli sericei con alla sommità un pappo piumoso.

Tipo corologico: Centroeuro. - Europa temperata dalla Francia all'Ucraina

Antesi: (Fioritura): giugno -settembre

Distribuzione in Italia: in tutto il territorio, esclusa la regione Valle d'Aosta.

Habitat: Vegeta nei pascoli, negli ambienti rocciosi e nei prati secchi, predilige terreni silicei e calcarei, generalmente da 0÷2.100 m.

Etimologia: Il nome del genere, proposto nel XIV secolo dal botanico aretino Andrea Cesalpino, si riferirebbe a Carlo Magno, al quale, secondo una leggenda, un angelo avrebbe rivelato le virtù prodigiose di questa pianta per guarire il suo esercito dalla peste.

Curiosità: La parte più usata sono le radici, il cui centro, molto carnoso, è commestibile ed ha il sapore del cardo. Si consiglia un uso moderato in quanto agisce da energetico emetico (può provocare il vomito).

Un'altra parte usata in cucina è il ricettacolo (involucro) del capolino (raccolto prima della fioritura); possono essere usati come i carciofi (lessati con olio e limone o fritti). In certe zone questi ricettacoli vengono chiamati “pane dei cacciatori”. Il sapore di questa parte della pianta è simile alle mandorle o nocciole.

Tassonomia filogenetica

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| Regno | Plantae |
| Phylum o divisione | Magnoliophyta - (Angiosperme) |
| Classe | Magnoliopsida - (Dicotiledoni) |
| Ordine | Asterales |
| Famiglia | Asteraceae |
| Genere | <i>Carlina</i> |
| Specie | <i>C. acaulis</i> |



CLUB ALPINO ITALIANO

SEZIONE DI DOLO

“Riviera del Brenta”

Scheda di Botanica N. 23 - Fg. n. 2
Carlina acaulis L.



1. Fusto breve o inesistente
2. Foglie pennatosette con lobi ulteriormente divisi e spinosi
3. Infiorescenza con soli fiori tubulosi contornati da brattee involucri di tre tipi
4. Involucro con brattee fogliacee verdi (4a), spinose (4b) e lineari - appuntite bianco - argentate (4c)
5. Ricettacolo alveolato con fiori tubulosi bianco - sale e con sfumature rosa
6. Singolo fiore con il calice trasformato in pappo di peli
7. Frutto achenio con pappo

Bibliografia: Archivio personale; Questa foto fa parte di www.biolib.de della biblioteca biologica virtuale; www.actaplantarum.org
Jacob Sturm, Johann Georg Sturm - flora di Deutschlands in Abbildungen (1796). Immagini nel pubblico dominio perché non c'è il relativo copyright
Dryades/KeyToNature, coordinato dal Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste.

(Piera - Emilio)



CLUB ALPINO ITALIANO

SEZIONE DI DOLO

“Riviera del Brenta”

Scheda di Botanica N. 23 - Fg. n. 3
Carlina acaulis L.



Foto scattate a Passo Valles (giugno 2011) e sul Becco di Filadonna (settembre 2012)

(Piera - Emilio)