

Porraccio

Asphodelus albus

Divisione: *Spermatophyta*
Sottodivisione: *Angiospermae*
Classe: *Monocotyledones*
Ordine: *Liliflorae*
Famiglia: *Liliaceae*
Sottofamiglia: *Asphodeiloideae*
Genere: *Asphodelus*
Specie: *A. albus*

ASPETTO: il nome deriva dal fatto che gli asfodeli ricoprono garighe di sovente soggette ad incendi, poichè gli organi sotterranei degli asfodeli (bulbo-tuberi) sopravvivono al passaggio del fuoco. Cresce di preferenza in prati e pascoli ad altitudini elevate. Pianta eretta, alta, con un robusto fusto cilindrico dato dallo scapo florale che è privo di foglie e di ramificazioni. Le radici sono date da un breve rizoma dal quale partono numerosi tubercoli fusiformi e ingrossati verso il centro.

FIORI: numerosi, inseriti fittamente su di un racemo cilindrico, pedunculati; muniti di una brattea lunga quanto il peduncolo. Tepali sei, liberi, allungati e con l'apice ottuso, carnosì, bianchi e con una stria centrale verde. Stami sei con filamento bianco a base triangolare e antera arancione; sono inseriti su di una piccola formazione che circonda l'ovario. Quest'ultimo unico, con uno stilo e uno stigma rigonfiato all'estremità e poco più lungo degli stami. Fiorisce da aprile a giugno, l'impollinazione è entomofila.



FRUTTO: capsule ovoidi di varia lunghezza, formate da tre valve che a maturità si aprono (frutto deiscente) e mettono in libertà numerosi semi. Ogni valve presenta 7-8 rugosità trasversali.



FOGLIE: partono dalle radici e mancano sul fusto. Sono nastriformi, larghe e lunghe, la larghezza diminuisce andando verso l'apice. Sono di colore glauco, glabre e prive di ghiandole, a sezione triangolare appiattita (trigone).

UBICAZIONE: cigli stradali, sottobosco.

ALTEZZA: 80-110 cm

UTILIZZO IN GIARDINO: bordure miste.

PROPAGAZIONE: bulbo.

ETNOMEDICINA: i tubercoli si prestano per uso esterno come cura di dermatosi e scottature solari ed anche per un possibile uso alimentare.

GASTRONOMIA: un tempo venivano utilizzati i bulbi nelle frittate, oggi la tradizione conserva l'utilizzo delle foglie per aromatizzare le mozzarelle (mozzarelle nelle foglie) nel periodo primaverile coprendole interamente.

La presenza degli asfodeli, tipica nelle garighe, indica uno stato di degradazione dell'ambiente. Gli asfodeli sono tipici di zone prive di copertura arborea e di sufficiente strato di terreno.