

# Cipollaccio col fiocco

## *Muscaris comosum*

**Divisione:** *Spermatophyta*  
**Sottodivisione:** *Angiospermae*  
**Classe:** *Monocotyledones*  
**Ordine:** *Liliflorae*  
**Famiglia:** *Liliaceae*  
**Sottofamiglia:** *Lilioideae*  
**Genere:** *Muscaris*  
**Specie:** *M. comosum*

**ASPETTO:** possiede un grosso bulbo sotterraneo rossastro dal quale spunta uno scapo florale eretto, accompagnato dalle foglie.

**FIORI:** l'infiorescenza a racemo porta all'apice un caratteristico ciuffo di fiori sterili violacei lungamente picciolati; più in basso, inseriti lateralmente sul racemo, ci sono i fiori fertili, bluastri con denti bianchi.



**FRUTTO:**  
capsula a tre valve.

**FOGLIE:** strette, lineari e scanalate, sovente ripiegate verso il basso.

**UBICAZIONE:**  
il cipollaccio è una pianta perenne assai comune che compare in primavera nei campi, negli incolti o sul limitare dei boschi.

**ALTEZZA:** 15-50 cm

**UTILIZZO IN GIARDINO:** bordure, viali.

**PROPAGAZIONE:** seme, bulbo.

**GASTRONOMIA:** i bulbi sono commestibili. È consigliabile raccogliarli alla fine dell'inverno, quando sono più grossi e ricchi di sapore. Questi bulbi sono ottimi se lessati e cucinati nei modi consueti delle cipolle; è tradizione in diverse regioni italiane conservarli in agrodolce. Il sapore è sempre amarognolo ma gradevole.

