Scheda botanica *Muscari comosum*

di Annalisa Patania e Francesca Bertani

Muscari comosum, (L.) Mill.

Sinonimi

Hyacinthus comosus L., Bellevalia holzmanni Heldr., Leopoldia comosa Lojac.

Nomi comuni

Il *Muscari comosum* è conosciuto in Italia come Lampascione, Giacinto dal pennacchio o Cipollaccio, possiede anche diversi nomi popolari che differiscono fra le varie regioni. Ad esempio, in Puglia è conosciuto come *Pampasciuni* o *Cipollaccio col fiocco*, mentre in Sicilia viene solitamente chiamato *Jacintu sarvaggiu* ma anche *Birriteddi* o *Cipuddazza calabrisi*, rispettivamente nelle zone di Avola e di Modica.

Etimologia

Il nome *Muscari* è di origine incerta: secondo alcuni autori deriva dal linguaggio sanscrito *mushka*, testicolo, in riferimento alla forma dei suoi bulbi, mentre altri sostengono derivi dal greco moderno *μοσχαρι* (=*moschàri*), ovvero "*giacinto a grappolo*", o dal greco classico *μόσχος* (=*mòschos*), che significa "*muschio*", per via dell'odore di alcune specie di questo genere. Il nome della specie *Comosum* invece deriva dal latino *cóma*, ovvero "chioma", "munito di chioma", "chiomato".

Tassonomia e presenza

Appartenente alla ampia famiglia delle Asparagaceae, nei testi scientifici sulla flora d'Italia sono segnalate circa 40 specie appartenenti al genere Muscari. Fra queste il Lampascione è la specie più conosciuta in tutta la penisola, sia per la sua ampia distribuzione che per i numerosi utilizzi che se ne fanno nelle culture popolari regionali.

In particolare a Ustica esso è presente in piccole aree ben esposte al sole come sul versante del Mezzogiorno e in Contrada Spalmatore, ed è segnalato sia nel libro del Calcara (1842) che nel testo del Ronsisvalle (1973) con il sinonimo *Leopoldia comosa*. Quest'ultimo scrive del Lampascione che è «poco frequente, a volte si ritrova nella gariga a Monte Guardia dei Turchi e a Torre Santa Maria» (Ronsisvalle, 1973).

Fig. 1. Muscari comosum, (L.) Mill.

Habitat

Il Lampascione è tipico dell'area mediterranea, e si ritrova comunemente nelle zone litorali, e in particolare negli incolti sabbiosi e rocciosi, da 0 a 1.400 mt. sul livello del mare, in tutte le regioni italiane.

Ecologia e descrizione

Si tratta di una geofita bulbosa, ovvero una pianta il

cui organo perennante è un bulbo da cui, ogni anno, nascono fiori e foglie.

Il numero delle foglie varia da 2 a 5, dall'aspetto carnoso, nascono direttamente dal bulbo e sono larghe 1-2 cm e si assottigliano sempre più fino a culminare con una punta acuta; sono più corte dello scapo e si presentano prostrate o eretto-patenti tendenti ad afflosciarsi.

Il *Muscari comosum* fiorisce da marzo a giugno, i suoi steli possono raggiungere un'altezza di 30-60 cm. Questa pianta possiede una caratteristica molto interessante: produce due tipologie di fiori differenti, una sterile e una fertile (Foto 1). I fiori sterili si trovano sulla parte alta dello stelo e sono di colore viola acceso; sotto i fiori sterili si ritrovano poi i fiori fertili, in cui avviene l'impollinazione, di colore verde oliva. Gli insetti principalmente coinvolti nel processo di impollinazione dei lampascioni sono quelli appartenenti alla famiglia dei bombi (famiglia bombyliidae), i quali, grazie al loro apparato buccale succhiatore molto allungato, riescono a penetrare all'interno della struttura fiorale.

I frutti sono capsule ovato-triangolari lunghe fino a 15 mm, con tre valve che a maturità si aprono e lasciano cadere i 6 semi, globosi e nerastri.

Per quanto riguarda il bulbo, esso ha una forma rotonda di 3-4 cm di diametro, un colore bruno-rossastro e rappresenta la parte commestibile della pianta.

Curiosità

Il lampascione dal 2019 è incluso nella lista nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Si tratta di una lista, redatta dal Ministero dell'Agricoltura e dalle Regioni, che include quegli alimenti i cui metodi di lavorazione, conservazione ed eventuale stagionatura, sono consolidate e protratte nel tempo secondo le regole tradizionali in un dato territorio, per un periodo non inferiore a 25 anni.

Il consumo di lampascioni è particolarmente diffuso in Puglia, in particolare nel Salento (Foto 2), e in

Basilicata. In queste zone essi vengono lessati e utilizzati per la preparazione di frittate, polpette, sughi oppure mangiati da soli con un filo d'olio o ancora come contorno per accompagnare e insaporire carni come ad esempio quella d'agnello. Dal momento che il bulbo del lampascione ha un sapore estremamente amaro, prima della cottura e del consumo è necessario lasciarlo ammollo per almeno 3 giorni in acqua. Questa deve essere poi rimossa e i bulbi devono essere consumati ben cotti in acqua e aceto per rimuoverne ulteriormente il sapore amaro residuo.

Abbiamo indagato tramite bibliografia e attraverso incontri con i contadini e persone che da sempre hanno trascorso la loro vita in campagna a Ustica e sull'isola non viene riportato alcun utilizzo di questa pianta.

Dal punto di vista nutrizionale, i lampascioni posseggono una notevole concentrazione di sali minerali, infatti sono ricchi di fosforo, ferro, potassio, calcio, rame, manganese e magnesio.

Oltre che in ambito culinario e gastronomico, ai lampascioni vengono attribuite proprietà benefiche officinali già dalle epoche degli antichi Egizi, Greci e Romani. Nel I secolo d.C. il medico, botanico e farmacista greco Dioscoride attribuiva a questi bulbi proprietà afrodisiache e stimolanti, come scrive nella sua opera *De materia medica*. Nel II secolo d.C., invece, il medico Galeno di Pergamo li consigliava in virtù delle sue proprietà depurative, diuretiche e lassative, ma anche per quelle lenitive e antinfiammatorie in caso di applicazioni esterne.

Queste proprietà sono state riconfermate in epoca recente (Pieroni et al., 2002). Oltre alle proprietà riconosciute dagli antichi, le moderne tecnologie hanno consentito di rilevare la presenza di elevate quantità di antiossidanti, soprattutto fenoli, tannini e flavonoidi, tutti composti correlati a numerosi effetti benefici sull'organismo. Un interessante studio italiano del 2010 ha approfondito le proprietà antidiabetiche degli estratti etanolici del Lampascione, grazie all'inibizione di alcuni enzimi α-amilasi e α-glucosidasi (Loizzo et a., 2010). Un altro studio ancor più recente, è andato invece ad approfondire ed evidenziare non solo l'attività antidiabetica, ma ha aperto la strada verso lo sviluppo di terapie farmacologiche o di integratori con attività anti-obesità, anti-alzheimer e anti-cancro degli estratti di lampascione (Jaiswal, Lee, 2024).

Annalisa Patania e Francesca Bertani

Le autrici sono socie del Centro Studi.

Bibliografia

Actaplanctarum consultato il 17/03/2024 https://www.actaplantarum.org/flora/flora_info.php?id=506867

Cultura agroalimentare https://www.culturagroalimentare.com/culturalimentare/i-lampascioni-piccoli-bulbi-tanto-sapore/

Calcara P., 1842. Descrizione dell'isola di Ustica. Palermo, estratto dal giornale letterario Num. 229.

Ronsisvalle G. A., 1973, *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica in. Biogeographia,* «The Journal of Integrative Biogeography» n. 3.1.

Ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare e delle Foreste. 24esima revisione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 del 05/03/2024.

Loizzo M. R.,Tundis R., Menichini F., Pugliese A., BonesiI M., Solimene U. (2010). *Chelating, antioxidant and hypoglycaemic potential of Muscari comosum (L.) Mill. bulb extracts.* «International journal of food sciences and nutrition», 61(8), 780-791.

Pieroni A., Janiak V., Dürr C.M., Lüdeke S., Trachsel E., Heinrich M. 2002. I*n vitro antioxidant activity of non-cultivated vegetables of ethnic Albanians* in southern Italy. Phytother Res 16:467–473.

Varun J., Ha-Jeung L. The Bioactivity and Phytochemicals of Muscari comosum (Leopoldia comosa), a Plant of Multiple Pharmacological Activities. Int J Mol Sci. 2024 Feb 23;25(5):2592. doi: 10.3390/ijms25052592.

Non tutti sanno che…

Glossario

Scapo: asse fiorifero privo di foglie, alquanto allungato, recante all'apice un fiore o un'infiorescenza.

Eretto-patenti: portamento delle foglie distanziate dal fusto che formano un angolo acuto rivolgendosi nella stessa direzione.