

# Scheda botanica *Silene vulgaris*

di Annalisa Patania e Francesca Bertani



foto 1. *Silene vulgaris*.  
Foto 2. Fiore di *Silene rigonfia*.

*Silene vulgaris*, (Moench) Garcke subsp. *tenoreana* (Colla) Soldano et F. Conti

## Sinonimi

*Silene angustifolia* (Mill.) Guss., *Silene cucubalus* Wibel, *Silene inflata* Sm., *Behen vulgaris* L.

## Nomi comuni

La *Silene vulgaris* è comunemente conosciuta come *silene rigonfia*, *bubboli*, *strigoli* o *stridoli*. Questi ultimi due appellativi, come diversi altri nomi regionali, dipendono dal fatto che, quando le capsule dei fiori sono abbastanza grandi, se si fanno scoppiare tra i polpastrelli producono un rumore stridulo. In Sicilia viene volgarmente chiamata *qualeddi*.

## Etimologia

Il genere *Silene* è dedicato a Σειληνός (=Seilenós), il compagno del dio Bacco secondo la mitologia greca, il quale veniva solitamente rappresentato con un

caratteristico ventre gonfio, che richiama appunto la forma del calice del fiore. In alcuni testi viene riportata invece un'etimologia che riprende dal greco σιάλον (=sialon), ovvero saliva, derivante dalla sostanza vischiosa presente in alcune specie.

L'epiteto della specie, *vulgaris*, viene dal latino *vulgus* che significa molto comune, ordinario, in riferimento alla sua vasta diffusione.

In Italia sono presenti 7 sottospecie di *Silene vulgaris*, la sottospecie presente a Ustica è la tenoreana, chiamata così in onore del medico e botanico italiano Michele Tenore (1780-1861), creatore dell'orto botanico di Napoli.

## Tassonomia e presenza

La *silene rigonfia* appartiene alla vasta famiglia delle *Caryophyllaceae*, piante caratterizzate da foglie che si dipartono direttamente dal fusto, nel punto in cui esso si ingrossa.

Si tratta di una specie spontanea, originaria delle zone temperate dell'Europa e del Nordafrica. In Italia essa è presente pressoché in tutte le regioni, ma la sottospecie tenoreana è segnalata solo in alcune zone meridionali del territorio italiano, tra Sicilia, Puglia e Campania.

A Ustica, in particolare, pur non essendo una delle specie botaniche predominanti, la *silene rigonfia* è attualmente presente in quasi tutte le zone dell'isola. Nei testi che descrivono la natura dell'isola, specialmente nei libri più datati, viene riportata la presenza di *Silene vulgaris*, tuttavia con diversi sinonimi e nomi non più accettati dalla nomenclatura, generando non poca confusione.

Ad esempio, nell'antico testo del Calcara (1842) è riportata come *Silene neglecta* e *Silene inflata* «nel Passo della Madonna ed in altri siti»; nel d'Asburgo invece sono enumerate diverse specie: *S. vulgaris*, *S. turbinata*, *S. sedoides*, *S. neglecta*, *S. nocturna* e *S. inflata*. Il Ronsisvalle (1973) cita la presenza di *S. vulgaris angustifolia* «in ambiente rupestre, a Monte Guardia dei Turchi, alla Falconiera e Timpone Basile». Infine, nel recente e più attuale Piano di Gestione del Sito Comunitario dell'Isola di Ustica vengono elencate 3 specie di *Silene* sull'isola, la *Silene vulgaris* subsp. *Tenoreana*, oggetto di questa scheda, la *Silene gallica* e la *Silene sedoides*.

## Habitat

La *Silene rigonfia* si ritrova nei campi incolti nelle zone litorali sabbiose e rocciose dal livello del mare fino a 1000 m di altitudine.

## Ecologia e descrizione

La *Silene rigonfia* è una pianta perenne con asse florale

allungato, alta dai 30 agli 80 cm, possiede una radice robusta legnosa da cui hanno origine diversi fusti glabri di colore verde-azzurri e ingrossati alla base. Le foglie, disposte a coppie, sono sessili, carnose e glabre, e si inseriscono nel fusto ruotate di 90 gradi tra loro (Foto 1). Fiorisce tra marzo e luglio con fiori peduncolati caratterizzati da un calice rigonfio, da cui proviene il nome della pianta. I cinque petali bianchi, o leggermente rosei, sono largamente ellittici e bilobati all'apice (suddivisi in due lacinie). Sulla superficie rigonfia del calice sono presenti diverse nervature longitudinali violacee (Foto 2), collegate da altre nervature trasversali meno pronunciate.

Il frutto è un capsula globosa con 6 dentelli all'apice, contenente tanti semi attraverso i quali si riproduce; questi hanno forma reniforme e reticolata con facce convesse.

### Curiosità

In letteratura sono presenti moltissimi testi e articoli che riportano un ampio utilizzo di questa pianta in diverse zone mediterraneo, dalla Spagna alla Turchia. È infatti tra le erbe spontanee e più frequentemente raccolte, specialmente nelle zone dell'Italia centrale, sia per la raccolta dei semi per la coltivazione nei giardini domestici che per usi culinari. Tuttavia a Ustica sembrerebbe non essere raccolta e non vi sono documenti che ne attestano la raccolta per uso culinario.

Per quanto riguarda l'utilizzo della pianta in cucina, vengono raccolte le prime foglie giovani, ancora tenere, tra marzo e maggio, prima della formazione degli scapi fiorali. In questa fase della loro crescita le foglie hanno un gusto molto dolce e delicato, e si possono mangiare in vario modo. Consumate crude, ad esempio, possono essere utilizzate nelle insalate; da cotte sono un ottimo ripieno per pasta fresca, unita a formaggi delicati che non ne coprano il sapore, ma anche in risotti, minestre e frittate.

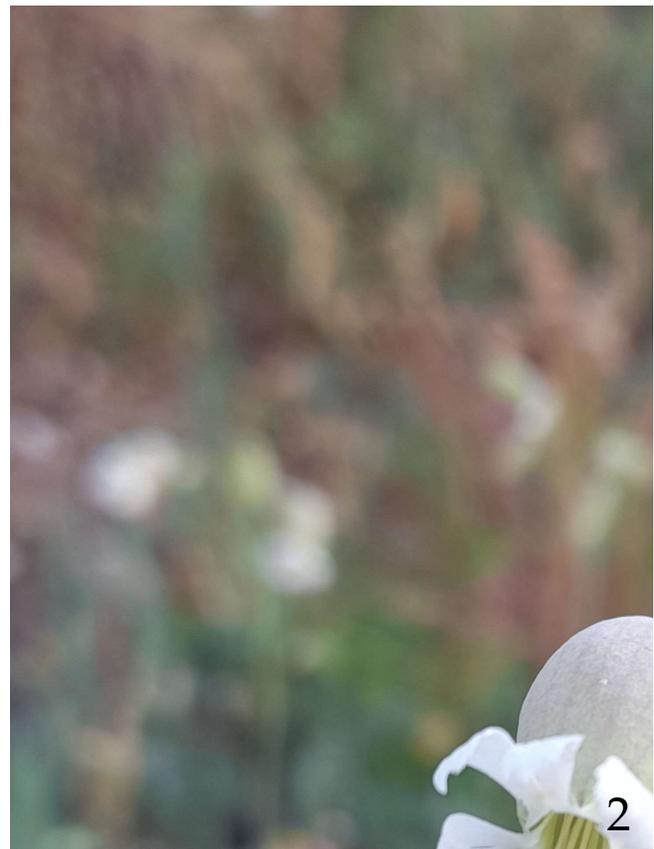
A Galeata, nell'Appennino forlivese, si tiene ogni anno una tradizionale Sagra dello stridolo, dedicata ai piatti tipici cucinati con la *Silene vulgaris*. Nelle zone romagnole, infatti, quest'erba è molto apprezzata, ed è conosciuta come *stridolo*, e i fiori chiamati *bubbolini*. Spesso viene anche seminata e coltivata nei giardini di casa e in seguito utilizzata per la preparazione di sughi per condire le classiche tagliatelle (Foto 3).

Studi sulle proprietà nutrizionali degli stridoli hanno messo in evidenza oltre un buon contenuto di Vitamina C anche un'elevata quantità di sali minerali, fra cui calcio e magnesio, nonché di fenoli (composti antiossidanti utili alla salute). Si segnala inoltre la presenza dell'acido oleico, linoleico (omega 6), linolenico (omega 3), erucico, palmitico e stearico.

Per quanto riguarda le proprietà officinali, gli estratti di questa pianta sono estremamente emollienti, motivo per il quale è molto usata per la produzione di determinati saponi per la pelle.

ANNALISA PATANIA E FRANCESCA BERTANI

Le autrici sono socie del Centro Studi.



### Bibliografia

Actaplanctarum consultato il 23/03/2024  
[https://www.actaplanctarum.org/flora/flora\\_info.php?id=7335](https://www.actaplanctarum.org/flora/flora_info.php?id=7335)

Romagna a tavola  
<https://www.romagnaatavola.it/it/tagliatelle-agli-strigoli/>

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

D'ASBURGO L. S., 1898, *Ustica*, Praga, Tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.

KADIOGLU, Z., CUKADAR, K., KALKAN, N. N., VURGUN, H., & KAYA, O. (2020). *Wild edible plant species used in the Ağrı province, eastern Turkey*. In *Anales del Jardín Botánico de Madrid* (Vol. 77, No. 2, pp. e098-e098).

Piano di gestione  
 RONISVALLE G.A., 1973. *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica*. In «Biogeographia—the Journal of integrative Biogeography» n. 3.1.

TARDÍO, J., PASCUAL, H., & MORALES, R. (2005). *Wild food plants traditionally used in the province of Madrid, Central Spain*. *Economic Botany*, 59(2), 122-136.

### Non tutti sanno che...

#### Glossario

Sessili: caratteristica di organo che si inserisce direttamente su un altro senza essere sorretto, come le foglie senza picciolo o i fiori senza peduncolo.

Lacinia: lobo stretto, allungato con estremità generalmente acuta, in cui può essere diviso un qualsiasi organo laminare come le foglie o i petali.

*Capsula*: frutto secco deiscente che deriva da 2 o più foglie modificate (dette carpelli) e contiene più semi.