Flora urbica

Fiore.

Frutto.

Fusti, foglie, boccioli

**** Cristina Delunas***

Portulaca oleracea L. (Porcellana comune)

ORDINE: Caryophyllales

FAMIGLIA: Portulacaceae

ETIMOLOGIA: pianta citata come *Portulaca* dallo scrittore latino Varrone. Probabilmente il nome del genere è riferito a *portula* col significato di piccola porta, per la deiscenza del frutto costituito da una capsula che si apre per mezzo di un coperchietto assimilabile a una piccola porta.
L'epiteto della specie deriva da *ólus* e *óleris* a significare ortaggio perché utilizzata come verdura.

NOME COMUNE: Porcellana comune.

DESCRIZIONE BOTANICA: pianta erbacea annuale con fusti cilindrici e rossastri dal caratteristico portamento prostrato-strisciante e aderente al terreno.

FOGLIE: spesse e quasi succulente, lunghe da 6-7 mm a 1,2-1,6 cm fino a 3 cm, apice arrotondato, con picciolo di 2 mm, superiormente sessili e verticillate. Verdi lucide in contrasto col colore rossastro dei fusti.

FIORI: piccoli e poco appariscenti, all'ascella delle foglie, formati da 5 petali di colore giallo che possono essere anche in numero di 4 o 6, sono presenti 2 sepali carenati. Possono essere solitari o in gruppi di 2-5. Si aprono col sole delle prime ore del mattino e durano qualche ora.

FRUTTO: è una capsula, detta pissidio, compresso-fusiforme, membranosa, contenente molti semi neri e rugosi, piccolissimi la cui dimensione è sotto il millimetro. A maturità il pissidio si scinde nettamente in una base che contiene i semi e in una sorta di coperchietto detto opercolo.

HABITAT: subcosmopolita, è presente in quasi tutto il mondo da 0 a 1700 m s.l.m., infestante delle colture irrigue su suoli argillosi, presente negli orti e negli ambienti ruderali. Nelle aree antropizzate colonizza tenacemente i marciapiedi e i bordi delle strade.

FIORITURA: da giugno a settembre.

PROPRIETÀ: nella tradizione popolare è nota come rinfrescante, antiscorbutica, depurativa, vermifuga, febbrifuga, diuretica, tonica, come rimedio in caso di dissenteria, enterite, emorroidi ed emorragie post-partum e in caso di foruncoli, punture d'api ed eczema. Studi recenti hanno dimostrato come la Portulaca oleracea sia una ricca fonte di acidi grassi omega-3 e vitamina C.

CURIOSITÀ: originaria dell'Asia meridionale era nota agli antichi Egizi già 2000 anni a.C. Coltivata in Mesopotamia, in Grecia e a Roma come pianta da orto era conosciuta anche in Cina come pianta officinale. Nel Medioevo gli Arabi la chiamavano "*baqla hamqa*" cioè "pianta pazza", per il suo portamento caratterizzato dai rami che si estendono nel terreno in maniera disordinata.
Durante il Medioevo era coltivata negli orti dei monasteri da dove, per le eccezionali capacità riproduttive, sfuggì al controllo dell'uomo inselvatichendosi e diventando assai comune e infestante. Ogni pianta può produrre fino a 10000 semi la cui vitalità può raggiungere i 20 anni. È presente in molte ricette tipiche popolari e insalate.

**** Giornalista naturalista***
Foto C. Delunas

Portamento della specie.

Semi.