Mille papaveri rossi ai piedi della Rupe: la natura torna a stupirci

Paolo Michelini e Maria Denti (foto di Paolo Michelini)

Non credevamo ai nostri occhi! A inizio maggio di quest'anno ci ha affascinato e stupito lo spettacolo della natura che ci si è presentato percorrendo il tratto della Statale 64 Porrettana che da Marzabotto conduce a Sasso Marconi e costeggia l'imponente massa rocciosa della Rupe (Fig.1).

Nella rivista "al sâs" n. 23 del primo semestre 2011 avevamo descritto un'altra meraviglia, con il titolo: *Un fiume di girasoli ai piedi della Rupe*. Ora parliamo di campi di papaveri rossi ai piedi della Rupe. Lo scenario è il medesimo, si tratta dei medesimi vasti campi che scendono dal pendio della montagna e si allargano fino a lambire il bordo della carreggiata stradale (Fig.2).

Al colore verde smeraldo dell'erba, ogni giorno sempre uguale, avevamo fatto l'abitudine, transitando quasi quotidianamente lungo quel tratto di strada. Un anno fa a luglio la nostra attenzione si era improvvisamente risvegliata vedendo i campi dipinti interamente di un colore giallo intenso: era come un grande "fiume" di girasoli in piena fioritura che sembrava scendere dal pendio della montagna.

Nella primavera di quest'anno la stessa località ci ha offerto un nuovo spettacolo stupefacente, raro a vedersi: una grande distesa di mille e mille papaveri rosso fuoco. Questo splendido paesaggio che ci ha allietato per la durata di alcune settimane, è stato apprezzato anche da moltissime persone fra quelle che transitano abitualmente in quel tratto molto trafficato della Porrettana (Fig.3).

I residenti della casa a lato dei campi, da noi intervistati, ci hanno raccontato che numerose auto rallentavano, si fermavano, cercavano un difficile parcheggio lungo il bordo della strada, e i passeggeri scendevano per osservare meglio e fotografare, con i cellulari o fotocamere amatoriali, il momento magico offerto dalla natura (Fig.4). Era bello vedere coppie di ogni età addentrarsi nei campi, camminare in mezzo ai papaveri per immortalare la propria immagine o scattare foto-ritratti dei propri figli con quello sfondo unico (ovviamente anche noi ci siamo fermati per scattare fotografie). Ci hanno raccontato che è venuta addirittura una troupe di fotografi professionisti, con attrezzature sofisticate per ritrarre in varie pose una bella ragazza in abito da sposa.

Fig.1. Maggio 2011: lo straordinario spettacolo che si è presentato a chi percorreva la Statale 64 Porrettana da Marzabotto verso Sasso Marconi in località Fontana; sullo sfondo l'imponente massa rocciosa della Rupe.



In alcuni momenti, nelle ore di punta del traffico, si è rischiato perfino il blocco della strada.
I nostri lettori ormai ci conoscono, e sanno che una delle nostre caratteristiche è la curiosità. Non ci accontentiamo di osservare la natura, ma ci piace approfondire, sviscerare e ricercare risposte ai tanti perché che ci si presentano.
Perché in quei campi ai piedi della Rupe sono fioriti tanti papaveri? Chi li ha seminati? Quale beneficio o interesse volevano ottenere gli agricoltori che li hanno seminati?

Un fiore bello, ma "cattivo" e indesiderato nelle colture

Il nome scientifico del papavero rosso di cui parliamo è: *Papaver roheas*, chiamato comunemente papavero selvatico o rosolaccio, ovvero: rosa dei campi. Appartiene alla famiglia delle *Papaveraceae*, è un'erba annuale, dalla radice sottile, le foglie e i fusti sono coperti da peli setolosi; la pianta può raggiungere anche i 60 centimetri. I fiori sono sostenuti da lunghi peduncoli, hanno due sepali che cadono al momento della fioritura e quattro petali color rosso vivo, con una

Fig.2. Lo scenario di migliaia di papaveri rosso fuoco che sembrano scendere dal pendio della Rupe.



frequente macchia nera alla base. Al centro della corolla, attorno all'ovario, vi sono numerosi stami neri (Fig.5).
Il fiore, fecondato per opera degli insetti, produce un frutto a forma di capsula ovale allungata, che si presenta come una piccola saliera, dalla quale, a maturità, fuoriescono numerosi piccoli semi neri.
La vista, una volta famigliare, dei campi di grano rosseggianti di papaveri, oggi è meno comune, a causa dell'utilizzo molto diffuso di diserbanti selettivi (Fig.6). Infatti il papavero è annoverato fra le piante infestanti, ossia piante "cattive" e indesiderate nelle colture.
L'agricoltore non le vuole nel suo campo perché attingono acqua dal terreno e finiscono per prendere il posto delle piante coltivate; sono dei temibili concorrenti. Una pianta di papavero vigorosa può produrre nel periodo della fioritura, fra primavera ed estate, fino a 400 fiori in successione, dai cui frutti maturi fuoriescono migliaia di semi che, in attesa di trovare l'ambiente adatto, possono germinare anche dopo 10 anni. La

Fig.3. I campi coperti di papaveri costeggiano la strada Porrettana; sullo sfondo sono visibili i rilievi rocciosi del Contrafforte Pliocenico; da sinistra: Monte Mario, Rocca di Badolo, Monte del Frate e Monte Adone.



chimica da molti anni sforna prodotti efficaci per impedire che attecchiscano queste piante. Purtroppo i trattamenti chimici con erbicidi hanno un forte impatto sull'ambiente, in particolare su terreno e acqua.

Competizione in natura: erba medica contro papaveri

A questo punto nasce spontanea una considerazione: se il papavero è ritenuto una pianta "cattiva" per gli agricoltori, perché troviamo vasti campi di papaveri fioriti ai piedi della Rupe? Per dipanare questo dubbio abbiamo rivolto alcune domande a persone esperte in agricoltura. Le risposte ricevute, che suggerivano ipotesi differenti fra loro, avevano tutte in comune una certezza: gli agricoltori che gestiscono quei campi non avevano alcuna intenzione di coltivare dei papaveri, ma avevano seminato erba medica per ottenere foraggio, necessario per l'alimentazione del bestiame.

Essendo noi profani in materia, abbiamo voluto capire meglio. Che tipo di pianta è l'erba medica, e per quale motivo, dopo la sua semina, la natura ribellandosi ha reagito con una meravigliosa fioritura di papaveri?

L'erba medica (nome scientifico: *Medicago sativa*) è una pianta erbacea che appartiene alla famiglia delle *Leguminosae*, ed è considerata "la regina delle foraggere" in quanto presenta un alto tenore proteico e vitaminico. Il nome "erba medica" non ha nulla a che vedere con la medicina, ma fa riferimento alla sua antica provenienza. Venne infatti portata

Fig.4. Numerose persone in transito con l'auto sulla strada Porrettana, attratte dallo stupefacente spettacolo, si sono fermate per scattare fotografie.



in Europa dalla Persia, attuale Iran, che anticamente si chiamava Media; quindi "erba medica" significa "erba della Media". Il seme di questo tipo di erba foraggera è molto piccolo e nel raccolto spesso si mescola con il seme del papavero, di simili dimensioni. La semina più praticata dell'erba medica si esegue a fine inverno, nei mesi di febbraio – marzo; talvolta può essere anticipata all'inizio dell'autunno precedente.
Dalle notizie forniteci da persone in contatto con gli agricoltori che coltivano la terra sotto la Rupe, abbiamo appreso che la semina dell'erba medica nei campi in argomento, è stata effettuata nell'autunno dello scorso anno, dopo una normale fertilizzazione del terreno con concime organico bovino. Probabilmente, prima dell'arrivo del freddo, i semi avevano già iniziato il primo stadio di germinazione, ma la venuta improvvisa del gelo ha bloccato lo sviluppo della maggior parte delle giovani pianticine, incapaci di resistere a temperatura troppo rigide.
Al contrario i piccoli semi di papavero, rimasti in letargo durante l'inverno, all'arrivo della primavera, nel terreno irrigato dalle piogge, hanno germogliato con una rigogliosa splendida fioritura. (Chiediamo venia per la spiegazione esposta con un linguaggio poco specialistico, essendo noi non esperti in materia).

Risultato: vincono i papaveri, ossia la bellezza della natura

Gli agricoltori che attendevano un abbondante raccolto di erba medica, da utilizzare come foraggio per il bestiame, sono rimasti delusi e contrariati nel vedere che i rossi papaveri "infestanti" avevano preso il sopravvento.
La natura dispettosa, ignorando le logiche dell'economia umana, aveva imposto la propria volontà e rivestito i campi sotto la Rupe con l'abito più bello: mille e mille papaveri colore rosso fuoco. Uno spettacolo di rara bellezza che, come abbiamo detto, ha richiamato l'attenzione sbalordita di centinaia di spettatori.
A questo punto a noi piace soffermarci per fare qualche riflessione filosofica sul concetto di "bellezza": la bellezza nella natura, opera del Creatore, e, per estensione, la bellezza nell'arte, opera dell'uomo.
Il grande scrittore russo Fëdor Dostoevskij (1821-81) in uno dei suoi romanzi scrisse una frase diventata famosa: "*La bellezza salverà il mondo*". Queste parole furono riprese e arricchite di significati da Papa Giovanni Paolo II (1920-2005) nella sua lettera del 4 aprile 1999 indirizzata agli artisti, da lui definiti: "geniali costruttori di bellezza".
Che senso ha l'affermazione di Dostoevskij? Cerchiamo di capirne il significato. Noi pensiamo che la bellezza nella natura e nell'arte contenga tutto: luce, calore, armonia, pace, serenità e amore per la vita. Gli osservatori della bellezza, inconsapevolmente, assorbono nell'anima i valori che essa contiene e diventano migliori, più belli interiormente. La bellezza che noi ammiriamo sembra chiederci di usarle rispetto, di non contaminarla, di dedicare le nostre energie alla sua protezione, alla sua conservazione, alla sua armonica evoluzione. Se

la comprendiamo e operiamo per esaudirla, la nostra bellezza interiore potrà salvare il mondo.

Proprietà benefiche: fiore della "consolazione" e della "fecondità"

Il nome "papavero" deriva dal latino "papaver", termine di origine popolare che si ritiene proveniente da un vocabolo celtico "papa" (alimento per l'infanzia) che si collega all'antica consuetudine celtica di mescolare alle pappe destinate ai bambini il succo ottenuto dal lattice del papavero, allo scopo di calmarli e farli dormire tranquilli. Il lattice usato non era estratto dal papavero selvatico, o rosolaccio, che nasce spontaneo nei campi e lungo i sentieri, ma da un'altra varietà, il *Papaver somniferum* (nome comune: papavero da oppio) largamente coltivata soprattutto nell'Europa centrale.

In quei paesi, a causa del clima, non cresce l'olivo, e il *Papaver somniferum* è coltivato per i semi, dai quali si ottiene un olio commestibile, utilizzato come condimento delle insalate, per cucinare, nell'industria delle vernici e del sapone. Infatti i semi non contengono le sostanze ad effetto ipnotico e tossico che sono invece presenti nel lattice che fuoriesce dagli steli recisi della pianta. L'industria farmaceutica utilizza questo lattice per estrarne gli alcaloidi che compongono

Fig.5. La pianta del papavero selvatico, o rosolaccio (Papaver roheas), ha foglie e fusti ricoperti da peli setolosi; il fiore ha quattro petali colore rosso vivo.



l'oppio e ricavarne sostanze, quali la morfina, la codeina e altre, usate come antidolorifici e narcotici.
Anche il comune papavero selvatico, o rosolaccio (*Papaver roheas*), possiede proprietà benefiche. Dai petali del rosolaccio, raccolti ed essiccati con cura, si ottiene un infuso che viene utilizzato come tranquillante e contro l'insonnia. La mitologia greca narra che Demetra, la dea dei campi e dei raccolti (chiamata Cerere dai latini) bevendo l'infuso di papavero abbia trovato sollievo alla sofferenza per la scomparsa della figlia Persefone (per i latini: Proserpina). Con riferimento a questo mito, il significato del fiore del papavero è quello di "consolazione" e di "fecondità" per le colture. I greci raffiguravano la dea Demetra con una corona di papaveri e spighe di grano attorno al capo.
Un infuso di papavero si prepara come segue: versare 20 grammi di petali bene essiccati in 1 litro di acqua bollente; tenerli in infusione per circa 10 minuti, poi filtrare il tutto con un colino. Per addolcire l'infuso aggiungere un cucchiaino di miele.

Il papavero: un fiore contro la guerra
In Gran Bretagna, durante gli ultimi due conflitti mondiali, per ricordare e celebrare i valorosi combattenti morti sui campi di battaglia per la patria, venivano intrecciate e collocate sulle tombe ghirlande di papaveri rossi. Questa tradizione sembra avere

Fig.6. Rossi papaveri in un campo di grano (foto tratta dal sito web www.panoramio.com).



radici lontane nel tempo. Si narra che Gengis Khan (1167-1227), l'imperatore e condottiero mongolo che conquistò con i suoi potenti eserciti in Asia uno dei più grandi imperi che la storia ricordi, portava sempre con sé dei semi di papavero, che spargeva sui campi di battaglia dopo la vittoria perché fiorissero in onore e in memoria dei soldati caduti.
Il papavero è anche citato nel testo di molte canzoni contro la guerra.
Una delle più belle e significative è quella composta dal cantante e compositore Fabrizio De Andrè (1940-1999), intitolata: *La guerra di Piero* (registrata per la prima volta a Roma nel 1964). Ne trascriviamo di seguito la prima strofa.
Dormi sepolto in un campo di grano,
non è la rosa non è il tulipano,
che ti fan veglia dall'ombra dei fossi,
ma sono mille papaveri rossi. [...]

Il papavero in cucina
Il rosolaccio si può coltivare in vaso o nell'orto, seminando a febbraio i semi raccolti in estate. Le foglie più tenere sono utilizzate assieme ad altre erbe per focacce, ragù, erbazzoni e cascioni, o semplicemente bollite e poi condite. Le foglie e i getti più teneri possono anche essere mangiati crudi in insalata.
Le foglie alla base della pianta, raccolte prima della fioritura, possono essere lessate e condite con olio e formaggio.

Erbazzone al papavero
Ingredienti: 300 gr di farina, una noce di burro, un cucchiaio di olio, un po' d'acqua per impastare, 1 Kg di germogli di papavero e di altre erbette selvatiche, 100 gr di parmigiano grattugiato, 1 o 2 spicchi di aglio, noce moscata, 1 uovo, sale.
Preparare un impasto di media consistenza con la farina, l'acqua, il sale e il burro ammorbidito. Lasciarlo riposare per almeno 1 ora. Cuocere poi le erbette in poca acqua, scolarle e strizzarle, quindi rosolarle in un tegame con poco olio e gli spicchi d'aglio. Togliere dal fuoco, incorporare l'uovo, il parmigiano e un po' di noce moscata. Rivestire il fondo e i bordi di una teglia, precedentemente unta, con 3/4 della pasta. Sistemarvi dentro il composto di erbe e ricoprire con la pasta rimasta. Chiudere bene i bordi, punzecchiare la superficie con una forchetta e cuocere in forno caldo per circa un'ora.

Frittata al papavero
Ingredienti: 200 gr di foglie di papavero, 4 uova, 2 piccoli pomodori maturi, o 2 cucchiai di conserva, parmigiano grattugiato, sale, olio di oliva extravergine.
Scottare le foglie in acqua bollente, quindi strizzarle e tritarle finemente. Battere le uova, unirvi il parmigiano, il papavero e i pomodori spellati e tagliati a tocchetti. Ungere la padella, scaldarla e versarvi il composto. Cuocere da entrambe le parti.

Note bibliografiche
AA.VV., *Guida pratica ai fiori spontanei in Italia*, Milano, 1983
AA.VV., *I vegetali – Enciclopedia Italiana delle Scienze*, Novara, 1968
P. Rigotti, *Cent'erbe*, Firenze, 1996
L. Dell'Aquila, *Le erbe selvatiche in cucina*, Zola Predosa (BO), 1996
G. Vitali, *Cantano i miti – poesia e leggenda nell'antica mitologia*, Torino, 1953