

## LA KERRIA

# Aprile regala una cascata di splendidi bottoni dorati

**È un arbusto molto rustico, di poche esigenze, che sembra trasportare i raggi del sole nelle aree d'ombra. Diffuso un po' ovunque in campagna e in collina, in questo periodo raggiunge la massima fioritura.**

A cura di  
**MARIA TERESA  
SALOMONI**

**T**utti la conoscono perché, nell'osservare giardini di campagna e della prima collina, è facile incontrarla, essendo diffusa ovunque, ma nessuno sa mai il suo nome, seppur facile: è la kerria, delizioso arbusto che in questo periodo si riempie di fiori. È davvero preziosa in giardino, perché non ha parassiti, si adatta a qualunque terreno e, pur preferendo il sole pieno che ne esalta la fioritura, sta bene anche nella semi-ombra. Si tratta di una specie utile per la formazione di siepe miste, nelle quali le piante adiacenti la sorreggono, perché tende ad allargarsi assumendo un portamento un po' troppo scomposto.

## NOTE BOTANICHE

La kerria appartiene alla grande famiglia delle Rosacee, che tanto regala all'ornamento dei giardini. Il suo fiore non sembra quello tipico della famiglia, perché è spesso "doppio" - termine botanico per indicare un numero di petali superiore alla norma - e di colore giallo dorato, così insolito per le Rosacee più comuni. *Kerria japonica*, il nome latino, già indica la sua provenienza: l'Oriente, ma non solo il Giappone; in natura, infatti, si è diffusa in modo spontaneo anche in Cina; raggiunse l'Europa, e più precisamente l'orto botanico inglese di Kew, con William Kerr, e arrivò in Italia nell'800 con il valente botanico Saccardo.

In natura vive nei boschi e compare in prossimità

## I CONSIGLI PER LA COLTIVAZIONE

**K**erria è una pianta di modestissime esigenze: giusto per ottenere un'opulenta fioritura è opportuno collocarla in pieno sole, ma si accontenta di una semi-ombra luminosa.

Cresce senza difficoltà in qualunque terreno da giardino, di media fertilità e ben drenato; preferisce, comunque, un terriccio composto da foglie decomposte, terra fibrosa (torba) con un poco di sabbia; non ha limitazioni derivanti dal pH del substrato. Per avere esemplari molto fioriferi, è meglio non esitare con le cesoie: in autunno, al termine della stagione vegetativa, i rami che hanno fiorito vanno abbassati fino a 30-50 centimetri da terra o dal punto di inserzione. Inoltre, per ottenere un aspetto compatto, si eliminano i rami più aperti e quelli eventualmente danneggiati dal vento.

## QUALCHE CONSIGLIO PER LA RIPRODUZIONE

Le talee semi-erbacee vanno prelevate in giugno e poste a radicare in vasi collocati in posizione ombreggiata contenenti terriccio leggero e poco fertile; il trapianto va eseguito nel corso della primavera successiva. La forte capacità pollonifera permette l'ottenimento di nuove piante dal "cespo" principale, attraverso la divisione. In autunno si scava con cautela la terra interposta fra il cespuglio "madre" e i polloni di un anno per dissotterrare la radice, si taglia con una cesoia e si preleva il pollone con la zolla di terra da porre subito a dimora e/o in un vaso, da conservare all'aperto durante l'inverno per il trapianto primaverile. Infine, è possibile propagare la kerria attraverso la propaggine, flettendo un giovane ramo esterno verso il terreno e fissandolo al suolo con una forcella; l'anno successivo si saranno già ottenute nuove radici nel punto sotterrato e la nuova pianta è pronta per distaccarsi da quella madre. ■



Foto Fornaciari



Foto Fornaciari

delle radure, dove riesce a carpire qualche raggio di sole che ne implementa la fioritura. Ha un portamento cespuglioso, ma più che un insieme di getti ramificati appare come un gruppo piuttosto numeroso di rami eretti, lievemente arcuati all'estremità, che si sviluppano da un unico ceppo, spesso sotterraneo e poco evidente. In giardino è una pianta che "corre": le gemme presenti sulle radici, piuttosto superficiali, emettono in continuità nuovi polmoni che determinano l'allargamento del cespuglio, alto fino a 2 metri con un diametro di 2,5 metri. Le foglie caduche sono alterne e ovate, di colore verde chiaro, brillante, dentate in modo irregolare, lunghe fino a 10 centimetri, ma più di frequente 4-6 centimetri. I fiori sono solitari e terminali, formati da 5 petali nella specie originaria e in alcune cultivar derivate; compaiono in abbondanza nel mese di aprile.

### LE VARIETÀ

In commercio sono comuni alcune cultivar che non si differenziano per il periodo di fioritura, bensì per la forma del fiore e il colore della foglia:

- "Golden Guinea", con fiori larghi fino a 6 centimetri;
- "Picta" (o "Variegata"), con foglie marginate di colore bianco crema;
- "Pleniflora", molto vigorosa, tanto da formare un esemplare alto e largo 3 metri, con grandi

## LA PIANTA AMICA/IL TARASSACO

**P**ianta povera, poverissima, e dileggiata da sempre per via di una serie di nomi comuni che ce la fanno disprezzare: castracani, piscialetto, *pissacan*, dente di leone, dente di cane, *musi d'porch*, *radicùn*, *brusa-oci* e, ben che vada, soffione. Non solo è schernita e snobbata, ma è anche oggetto di ripudio nei giardini, nelle capezzagne e in mezzo alle colture, essendo considerata una infestante. Insomma, perchè parlare del tarassaco o *Taraxacum officinale*? Semplice, perchè esistono molti motivi di utilità e di diletto per sostenerne la diffusione.

Innanzitutto è un "radicchio" selvatico dal sapore grato, amarognolo ma non pungente, quel tanto che basta da essere perfetto dopo un piatto di pesce o di carne. Si consuma fresco o cotto; le foglie più giovani, quelle che crescono al centro del cespo, sono ottime in un'insalata formata solo da loro o in composizione con le foglie delle pratoline, ovvero *Bellis perennis*, della borsa del pastore - cioè *Capsella bursa-pastoris* - e del crespino dei campo, *Sonchus arvensis*. Le foglie più vecchie, un po' pungenti e poco croccanti, vanno lessate per pochi minuti e "strisciate" in padella con aglio e olio. Per fare una

raccolta non distruttiva, è opportuno impiegare un coltellino con la punta ben

tagliante e prelevare da un

cespo solo le foglie giovani o solo quelle mature; in ogni

caso, si recideranno

entrambe alla base,

cercando di non

tagliare troppo

l'apparato radicale,

formato da un grosso

fittone. Inoltre, i bocci

fiorali appena formati sono

ottimi succedanei dei capperi,

da porre sotto sale o in acqua e

aceto. L'utilità del tarassaco non si

estingue nel piacere della tavola: è

molto amato dagli erboristi e dai fito-terapeuti per le sue straordinarie capacità depurative e diuretiche, essendo capace anche di ostacolare la formazione dei calcoli renali.

Per rimanere nel nostro ambito, sottolineiamo la bellezza di un prato selvatico posto ai piedi di una siepe libera, nella quale compare anche la kerria. Il tappeto erboso spontaneo - che è poco inglese e, possiamo vantarcene, molto italiano - è formato dal tarassaco, per richiamare il colore della kerria, e dalle pratoline, che nel corso di questa primavera ci hanno regalato fioriture spettacolari fin dal mese di gennaio, oltre che da tutte quelle erbe belle e buone che stiamo dimenticando di impiegare in giardino e in cucina. ■

fiori stradoppi.

Un tempo si trovavano anche le varietà *K. j. ramulis aureo-vittatis* e *K. j. foliis variegatis*, ora difficilmente reperibili; la prima è connotata dalla cortecchia dei rami striata in giallo, la seconda possiede invece foglie variegata in giallo o in bianco. ■

Foto Riccioni

