Apis mellifera (Linnaeus, 1758) sui fiori di O. pes-caprae

*** Cristina Delunas**

Oxalis pes-caprae L. (Acetosella gialla)

ORDINE: Geraniales

FAMIGLIA: Oxalidaceae

ETIMOLOGIA: il nome della famiglia deriva dal greco *oxýs* che significa acuto, pungente, per indicare il sapore acido delle foglie e *hals* col significato di sale presente sotto forma di acido ossalico. L'epiteto specifico, *pes-caprae*, vuol dire piede di capra riferito alla forma delle foglie.

NOME COMUNE: Acetosella gialla.

DESCRIZIONE BOTANICA: pianta erbacea perenne, bulbosa a fusto sotterraneo con bulbilli di 5-8 mm. In superficie emergono le foglie e i numerosissimi scapi fiorali eretti, pelosi e senza foglie.

FOGLIE: lungamente picciolate, trifogliate composte da tre segmenti cuoriformi di 1,5-2,5 cm di lunghezza e 1-1,5 cm di larghezza, di colore verde brillante talvolta con macchie scure sparse.

FIORI: portati da lunghi scapi fiorali pelosi e afilli, sono riuniti in una cima ombrelliforme composta da 5-12 fiori penduli. Ogni fiore è ermafrodita, brevemente peduncolato e imbutiforme; calice di circa 7 mm; corolla con 5 petali gialli lunghi 2,5 cm e larghi 2, con venature longitudinali giallo-verdi che dalla base di ogni petalo divengono più sfumate a metà. Diametro del fiore di 3 cm o più. Stami con antere arancioni.

FRUTTO: capsula che a maturità si apre secondo linee longitudinali. È raramente fruttificante, si diffonde principalmente per via vegetativa.

HABITAT: di origine sudafricana è ampiamente diffusa in Europa da 0 a 600 m di altitudine. In Italia è presente come specie naturalizzata in tutto il centro-sud, in Veneto, Liguria e nelle Isole maggiori. Vegeta senza esigenze particolari negli incolti, nei campi, negli ambienti ruderali, nei centri abitati, nelle aiuole, viali, marciapiedi e muri.

FIORITURA: da novembre a maggio.

Abbondante fioritura lungo un marciapiede

Aspetto notturno di fiori e foglie

Portamento della specie

Esemplare su un muro di cemento

PROPRIETÀ: le foglie sono commestibili e hanno un caratteristico sapore acidulo dovuto alla presenza di acido ossalico. Nella tradizione le foglie fresche venivano usate per le proprietà rinfrescanti e diuretiche. L'acido ossalico veniva estratto e utilizzato per pulire oggetti e trattare macchie. I fiori, soprattutto in inverno, attirano numerosi insetti fra i quali Imenotteri della famiglia degli Apidi che ne traggono nutrimento. Caratteristica è la chiusura notturna delle corolle che appaiono tubiformi e delle foglie che si ripiegano verso il basso.

**** Giornalista e divulgatrice scientifico-naturalistica.***
Le foto sono di Cristina Delunas