

## Pellegrino: il fiore di Alessandro Marretti

Quale luogo migliore per incontrare e riconoscere un fiore che negli anni giovanili chiamavo Il pellegrino! Proprio in un sabato di aprile, camminando con un gruppo di amici, pellegrini e non, su un tratto della via Francigena, ho rivisto sul bordo della strada il piccolo fiore color turchese che mi ha ricordato quello che vedevo spesso nei campi nei dintorni di Grassina.

E per non essere nel dubbio di una facile suggestione sono tornata ad informarmi con persone del luogo e ho verificato l'esattezza del mio ricordo. Un necessario approfondimento mi ha portato a conoscere che il nome ufficiale è Muscari, derivato dal tenue profumo di muschio proprio di alcune sue varietà. E' un fiore della famiglia delle gigliacee che cresce in modo spontaneo in terreni incolti, erbosi e nei campi coltivati, ma si può trovare anche come ornamento nei giardini, apprezzato per il suo colore azzurro. Si presenta in diverse varietà nelle varie regioni d'Italia e con una gamma vastissima di nomi: *lampascione*, *muschino*, *pan del cucuco*, *pentolino*, *Giacinto dal pennacchio*, *Muscarino*, *Giacinto delle vigne (o delle viti)*, *Cipolla canina*, *Cipolla selvatica*, *Cipolla di serpe*, *Porrettaccio*, *Cipollone*, *Zizzeruto*.

Il bulbo Muscari comosum è commestibile ed in alcune regioni d'Italia viene usato in piatti della cucina tradizionale. Niente può quindi contraddire che il nome che nella campagna toscana lo associava al pellegrino, derivasse dalla possibilità che fosse un cibo di facile reperimento lungo la strada di pellegrinaggio.

