

GIOVANNI ALIOTTA

## BIODIVERSITÀ E AGRI-CULTURA: ASPETTI ETICI E SCIENTIFICI

*Seminare è meno faticoso  
che raccogliere.*

Johann Wolfgang Goethe  
(1749-1832)

### 1. Premessa

Il progresso scientifico e tecnologico degli ultimi decenni ha avuto un influsso positivo sul nostro modo di vivere, ma ha anche dilatato i nostri bisogni, inducendoci a considerare l'ambiente come se questo fosse capace di adattarsi alle nostre esigenze e non viceversa. Il pericolo e la sfida che oggi l'umanità deve affrontare è che i principali problemi ambientali quali la crescita demografica, l'eccessivo sfruttamento delle risorse naturali e l'inquinamento, sono fra loro collegati e, fatto ancora più grave, crescono in maniera esponenziale. Pertanto, la tutela del capitale naturale costituito da acqua, aria, suolo e biodiversità, è diventata il punto di maggiore costrizione per il progresso dell'umanità. Sono trascorsi 27 anni da quando il botanico Walter Rosen, responsabile della Commissione per le Scienze della Vita, del Consiglio Nazionale delle Ricerche degli Stati Uniti, coniò il termine 'biodiversità', per esprimere *la diversità biologica evolutasi in un dato ambiente*. Ciò avvenne durante un Simposio che Rosen organizzò nel 1986 a Washington, al quale parteciparono noti agronomi, biologi, economisti, filosofi e imprenditori. Nel 1988, l'entomologo Edward Wilson, pubblicò gli atti del Simposio, nel testo *Biodiversity*, sottolineando alcuni aspetti fondamentali: la biodiversità deve essere trattata come una risorsa globale, deve essere classificata, usata e soprattutto conservata. Tre fatti indicano un'urgenza senza precedenti:

- 1) L'esplosione demografica sta degradando rapidamente l'ambiente.
- 2) La scienza sta scoprendo nuovi usi della biodiversità che possono alleviare sia le sofferenze umane che la distruzione ambientale.

3) Molta biodiversità viene persa irreversibilmente con l'estinzione causata dalla distruzione ambientale. Insomma, siamo costretti a fare una corsa!

In chiusura del testo, il noto economista Lester Brown spiega il paragone con la corsa. Wilson sottintende che noi siamo costretti a fare una corsa contro il tempo e che il «noi» è l'umanità. Sfortunatamente, le sole persone impegnate nella corsa per salvare la biodiversità sono solo pochi scienziati ed ambientalisti. Per risolvere il problema occorre che esso diventi internazionale, coinvolgendo l'ONU ed i mezzi di comunicazione per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'argomento<sup>1</sup>.

Il Forum del 1986 produsse buoni frutti, nel 1987 fu fondata negli Stati Uniti la Society for Conservation Biology, che affiancò The World Conservation Union, fondata nel 1948. Inoltre, nel 1992, questi temi furono trattati in sede politica a Rio de Janeiro, dove la Commissione Mondiale delle Nazioni Unite per lo Sviluppo e l'Ambiente, indicò due possibili rimedi al dissesto ecologico: la salvaguardia della biodiversità e lo sviluppo sostenibile. Secondo la Convenzione di Rio, sottoscritta da 170 Paesi, i termini biodiversità e sviluppo sostenibile indicano rispettivamente: la varietà di forme di vita in tutte le sue manifestazioni in un dato ambiente e un uso sostenibile delle risorse, che assicuri un miglioramento della qualità della vita nei limiti consentiti dall'ambiente<sup>2</sup>. La definizione di biodiversità formulata a Rio sintetizza in modo efficace un processo molto complesso, ma non fornisce indicazioni sulla sua valutazione, che risulta molto difficile. Infatti, la varietà della vita sul nostro pianeta si è sviluppata in un arco di tempo valutato 3,8 miliardi di anni, e si è distribuita in modo disomogeneo, dipendendo fortemente dalle condizioni climatiche. Ad esempio, una foresta boreale di conifere è costituita da poche specie adatte a sopportare temperature proibitive alla nostra latitudine, mentre in un ettaro di foresta troviamo circa 60 specie vegetali, che diventano 150 in un ettaro di foresta tropicale. La biodiversità è la sorgente dell'evoluzione ed è l'essenza stessa degli ecosistemi, per cui la sua misura sta (o dovrebbe stare) alla base della pianificazione della gestione del territorio. Oggi, la qualità della vita delle nuove generazioni appare sempre più condizionata dalla ca-

---

1 E.O. Wilson, *Biodiversity*, National Academic Press, Washington. D.C. (USA) 1988.

2 O.H. Frankel, H.D. Brown, J.J. Burdon, *The Conservation of Plant Biodiversity*, Cambridge University Press 1998.

pacità delle istituzioni di prevedere uno sviluppo sostenibile, che deve integrare tre aspetti: economici, etici ed ecologici<sup>3</sup>.

## 2. *Sostenibilità Economica*

Il concetto di sostenibilità economica era già presente nel pensiero economico classico (1750-1870). Thomas Malthus nel *Saggio sui Principi della Popolazione* affermava che la popolazione umana aumentava così rapidamente che ben presto le riserve alimentari non sarebbero state più sufficienti. John Mill sottolineò che per preservare il benessere dell'umanità si doveva proteggere l'ambiente (Natura) dallo sfruttamento indiscriminato. Oggi sia Mill che Malthus non godono della stima degli economisti, che sono più propensi a seguire l'ottimismo tecnologico di David Ricardo, un altro economista classico. Ricardo riteneva che il progresso scientifico avrebbe ritardato il momento in cui le risorse necessarie alla popolazione fossero superiori a quelle disponibili in natura. Attualmente, la maggior parte degli economisti valuta l'ambiente come fonte di consumo per l'uomo e di utilità per promuovere la crescita economica. Due aspetti chiave del pensiero economico sono la sostituzione ed il consumo. Se un dato bene o servizio non sarà più disponibile in futuro, gli economisti ritengono che l'ingegno umano sarà capace di fornire un sostituto adeguato.

Recentemente, alcuni economisti come il finlandese Trygve Haavelmo (1911-1999) e l'olandese Jan Tinbergen (1903-1994), insigniti del premio Nobel, hanno ripudiato la crescita economica dipendente dalla quantità di materiale in trasformazione e dal suo consumo, per lo sviluppo sostenibile, che implica una crescita economica inferiore ma più attenzione alla salvaguardia degli ecosistemi. «Gli economisti dissidenti» hanno rivolto un pressante appello agli scienziati, certamente poco consultati nelle scelte politiche, a divulgare le loro conoscenze. Condizione indispensabile per la sostenibilità ambientale è che l'utilizzo delle risorse rinnovabili non superi la loro capacità rigenerativa e che i rifiuti dei processi produttivi siano nei limiti della capacità assimilative di un dato habitat<sup>4</sup>. La conoscenza sistematica del patrimonio naturale di un Paese è

3 K.J. Gaston, J.I. Spicer, *Biodiversity an Introduction*, Ed. Blackwell, Oxford 1998; V.H. Heywood, *Global Diversity Assessment*, Cambridge University Press, Cambridge (U.K.) 1995.

4 J.G. Clark, *Economic development vs sustainable societies*, Ann. Rev. Ecol. Syst. 26, pp. 1-24, 1995.

una condizione fondamentale per il suo sviluppo sostenibile, in particolare quello agro-alimentare. Pertanto, è necessario chiedersi: come vivere in un'era a crescita esponenziale con risorse limitate?

Molta biodiversità viene persa irreversibilmente con l'estinzione causata dalla distruzione ambientale. Attualmente, l'urgenza della conservazione della biodiversità agraria, è motivata dalle seguenti considerazioni:

- a) l'uomo dipende, per il 90% del fabbisogno alimentare, solo da poche specie vegetali, la cui diversità genetica sta subendo un forte declino;
- b) molte specie, come quelle che forniscono legni pregiati e sostanze medicinali, vengono prelevate dagli ambienti naturali a un ritmo non sostenibile;
- c) non è stato ancora esaminato il potenziale interesse agro-industriale di molte piante spontanee.

Aggiustando un po' i numeri per facilitarne il ricordo, possiamo dire che oggi si conoscono: 300.000 specie vegetali; di cui:

30.000 sono potenzialmente utili per il cibo ed altri usi;

3.000 sono usate per cibo ed altri usi;

30 specie costituiscono i più importanti raccolti in tutto il mondo;

3 specie: Riso, Mais e Frumento producono il 60% di tutte le calorie ottenute dalle piante. Non è un caso che le piante geneticamente modificate più importanti sono: mais, frumento, soia, cotone, tabacco, patata e colza<sup>5</sup>.

### 3. *L'aumento demografico*

Alle origini dell'agricoltura la popolazione umana ammontava probabilmente a poco più di 5 milioni di individui, diffusi su tutto il globo. Nel 4000 a.C. la popolazione era aumentata enormemente, arrivando a più di 86 milioni, ed al tempo di Cristo, si stima vi fossero 133 milioni di persone. In altre parole, la popolazione è aumentata più di 25 volte nel periodo compreso fra 10.000 e 2.000 anni fa. Nel 1650 la popolazione mondiale raggiunse i 500 milioni di persone, di cui molte vivevano nei centri urbani, e lo sviluppo delle scienze, delle tecnologie e dell'industrializzazione cominciò a produrre ulteriori cambiamenti nella vita dell'uomo e nei suoi rapporti con la natura.

Attualmente sul nostro pianeta ci sono 7 miliardi di persone e, verso il 2050, la popolazione potrebbe superare i 9 miliardi; si tratta di un numero

---

5 G. Aliotta, M. Petriccione, *Biodiversità e Agri-cultura*, Aracne, Roma 2009.

di grandezza quasi incomprensibile; tuttavia, il tasso di accrescimento 2,2% all'anno è molto preoccupante. All'epoca della Conferenza Mondiale, tenutasi a Roma nel novembre 1974, si calcolò che almeno 460 milioni di persone soffrissero la fame ed una grave malnutrizione, e che un altro miliardo e mezzo si alimentasse in maniera insufficiente. Le zone meno sviluppate del mondo, con tassi di accrescimento delle popolazioni più alti della media, hanno oggi un impellente bisogno di un approvvigionamento di decine di milioni di tonnellate di grano all'anno. Le Nazioni Unite hanno stimato che se la produzione non verrà notevolmente aumentata, il deficit annuale salirà in modo esponenziale. L'alto costo di produzione dei fertilizzanti, dovuto alla crisi energetica nel mondo, contribuisce ad aggravare il problema. Pertanto, il costo del cibo continuerà ad aumentare e cosa più sconcertante, nei paesi industrializzati circa il 20% di esso finisce nei rifiuti<sup>6</sup>.

Garret Hardin (1915-2003), professore di biologia presso l'Università della California, autore del celebre articolo: *La tragedia dei beni comuni*, pubblicato su *Science* nel 1968, sosteneva che il problema dell'incremento della popolazione non ha una soluzione tecnica, ovvero cambiamenti solo nel campo delle scienze naturali, ma esige soprattutto mutamenti nei valori umani o nell'idea di moralità. Hardin conclude il suo articolo, affermando che il solo modo per preservare e promuovere altre e più preziose libertà è quello di rinunciare alla libertà riproduttiva. Spetta alle istituzioni educare e istruire, rivelando a tutti la necessità di abbandonare la libertà riproduttiva. Solo così possiamo porre fine a questo aspetto della tragedia dei beni comuni<sup>7</sup>.

#### 4. *La rivoluzione verde*

L'agricoltura intensiva o rivoluzione verde si basa, innanzitutto, su un considerevole impegno scientifico volto alla selezione di varietà coltivate (cultivar) di piante ad elevata resa produttiva; inoltre, rivestono un'importanza decisiva: una vasta applicazione dei concimi chimici (poiché la fertilità del suolo è il fattore limitante della crescita nella gran parte dei casi), i mezzi per controllare le malattie e gli insetti nocivi, l'introduzione di un numero sempre maggiore di macchine agricole, ed una rete estesa di strade, di distribuzione elettrica e di comunicazioni. I risultati ottenuti

6 G.T. Miller, *Ambiente. Risorse e Sostenibilità*, Piccin, Padova 1997.

7 G. Hardin, *The tragedy of the commons*, *Science*, 162, pp. 1243-1248, 1968.

dall'agricoltura intensiva sono rilevanti: la produzione di grano nel Messico si è quadruplicata dal 1950. Fra il 1968 ed il 1972, India e Pakistan hanno raddoppiato la loro produzione di grano. La Cina, la più popolosa nazione della Terra, è divenuta autosufficiente dal punto di vista agricolo, per merito, in larga parte, dell'adozione di queste nuove cultivar di piante. Purtroppo, l'agricoltura intensiva non è applicabile a qualsiasi terreno agricolo. Un suo uso su larga scala richiede zone scarsamente popolate e molto estese per consentire un guadagno netto rispetto alle spese molto alte da essa richieste.

Negli Stati Uniti, interi Stati sono formati da enormi estensioni pianeggianti che consentono una utilizzazione altamente remunerativa di tecnologie molto sofisticate. La situazione è completamente diversa in molte altre aree della Terra, soprattutto nel terzo mondo, dove non esistono in molti casi, né aree così estese da sfruttare, né i mezzi, ingenti, necessari per impiantare colture intensive simili a quelle dei più ricchi Stati occidentali. Un'altra grande lacuna che limita ulteriormente lo sviluppo dell'agricoltura nelle zone tropicali e subtropicali è la mancanza di tecniche adatte alle caratteristiche di quegli ambienti; l'acquisto dei più sofisticati mezzi meccanici spesso si rivela totalmente improduttivo, essendo questi progettati per contesti ambientali del tutto diversi<sup>8</sup>.

### 5. Ricerca di nuove strategie

Negli ultimi due decenni sono stati compiuti molti sforzi volti ad adeguare gli strumenti tecnologici dei paesi industrializzati agli habitat dei paesi poveri ed a sviluppare nuove tecnologie più efficaci (si pensi alle applicazioni dell'ingegneria genetica in agricoltura). In Italia, il rapporto sulle biotecnologie vegetali e le varietà OGM della Commissione congiunta delle Accademie Nazionale dei Lincei e delle Scienze, rappresenta un importante contributo al dibattito in corso e le sue conclusioni indicano che il problema può porsi e risolversi facendo ricorso alle diverse forme di agricoltura al momento esistenti: convenzionale, integrata, biologica e molecolare. Nella consapevolezza che siano giudicate espressioni conformi alle leggi della Natura quelle operazioni scientifiche e tecniche che traducono e valorizzano – mediante azioni convincenti, condivise ed adot-

---

8 G.T. Miller, *Ambiente. Risorse e Sostenibilità*, op. cit.

tate nel rispetto dei diritti dell'uomo e dell'ambiente – le leggi stesse ed i fenomeni della Natura<sup>9</sup>.

È auspicabile che, per una soluzione definitiva del problema alimentare, ci sia un'ampia diversificazione delle strategie da adottare per superare l'attuale situazione. Molta più attenzione dovrebbe essere posta su quello che può essere reperito in natura; una conoscenza più estesa del mondo vegetale può permettere di utilizzare risorse al momento inutilizzate o soltanto parzialmente sfruttate<sup>10</sup>. Secondo il premio Nobel per la medicina Christian de Duve, l'evoluzione biologica è su una rampa di lancio che può condurre ad una preoccupante instabilità. La scomparsa di una specie dal mondo è un'irrimediabile perdita di informazioni preziose, l'equivalente biologico dell'incendio della biblioteca di Alessandria nel 642. È la distruzione di gran parte del libro della vita prima che se ne abbia la possibilità di leggerlo, è la perdita definitiva di anelli dell'evoluzione biologica e della nostra storia. Con la continua scomparsa delle specie, potrebbero svanire per sempre importanti fonti di cibo o molecole capaci di curare malattie come la malaria o il cancro<sup>11</sup>. Nella campagna per la biodiversità è fondamentale associare agli interventi educativi la realizzazione di azioni dimostrative sul territorio finalizzate, per esempio, all'uso e alla valorizzazione delle varietà autoctone di specie orticole e fruttifere all'interno di giardini/orti scolastici e sottolineare il rapporto tra diversità biologica e diversità culturale, anche attraverso l'educazione al gusto dei cibi tradizionali e locali. Sebbene esistano da tempo gli strumenti atti ad approfondire le nostre conoscenze, sappiamo molto poco sia sulle possibilità di domesticazione che sulle effettive potenzialità che alcune piante selvatiche potrebbero avere dal punto di vista alimentare. Si sa che la domesticazione di piante selvatiche è un processo molto complesso, che raramente può essere portato avanti con successo. Le difficoltà che insorgono possono essere risolte in tempi lunghi, mentre la maggior parte delle ricerche finora condotte sull'argomento ha avuto una breve durata.

I nostri antenati hanno impiegato migliaia di anni per giungere alla domesticazione delle piante oggi comunemente coltivate; anche se attualmente è possibile abbreviare sensibilmente questi tempi, risultati soddisfacenti possono essere ottenuti soltanto dopo lunghi periodi di studio.

9 AA.VV. *Le biotecnologie vegetali e le varietà OGM*, Rapporto della Commissione congiunta delle Accademie Nazionale dei Lincei e delle Scienze, Roma 2003.

10 G. Aliotta, M. Petriccione, *op. cit.*

11 C. de Duve, *Vital Dust*, Basic Books, New York 1995.

Ancor prima dei tentativi di domesticazione è necessario che si accumulino dati sulle piante selvatiche tradizionalmente usate per l'alimentazione. Nonostante siano utilizzate da millenni dai popoli di tutta la Terra, si hanno su di esse informazioni molto lacunose; in particolare, sono a disposizione pochi dati sulla composizione chimica di buona parte delle specie eduli selvatiche.

Uno studio approfondito in questo campo può dare un contributo utile alla risoluzione del problema alimentare stesso: dalle specie vegetali si può ricavare molto di più di quanto comunemente si creda.

In genere, le piante vengono viste soprattutto come un'importante fonte di carboidrati, vitamine e sali minerali. Le ricerche condotte negli ultimi vent'anni hanno evidenziato come sia possibile ricavare dai vegetali tutte le sostanze richieste, incluse quelle proteiche, per una corretta alimentazione. Anche le piante selvatiche eduli stanno fornendo risposte molto promettenti. Su questi dati, ancora molto incompleti è necessario un serio approfondimento: nelle foglie, infatti, si accumulano spesso anche sostanze tossiche che ne rendono sconsigliabile l'uso. Purtroppo, nei paesi industrializzati diventa sempre più difficile il reperimento di notizie sull'uso alimentare delle piante selvatiche; l'industrializzazione accelerata di questi ultimi decenni e l'inurbamento conseguente hanno impresso dei cambiamenti così radicali nelle abitudini di vita di molte popolazioni da determinare il pericolo che si perda completamente anche il ricordo della utilizzazione di queste piante. Soprattutto in paesi come l'Italia in cui i cambiamenti nei costumi di vita sono stati così rapidi e bruschi. Negli ultimi decenni il nostro Paese ha cambiato volto: il consumo di 100.000 ettari di suolo all'anno ha travolto secoli di cultura e intaccato il valore economico riconducibile agli usi agricoli e naturali del territorio. Nel 2005, Italia Nostra per celebrare i suoi cinquanta anni, lanciò la campagna per la protezione del paesaggio agrario, che fu descritto magistralmente in Francia da Marc Bloch, agli inizi del secolo scorso nei suoi *Caractères originaux de l'histoire rural française*<sup>12</sup> e da Emilio Sereni in Italia, nel testo del 1961, ma ancora attuale: *Storia del paesaggio agrario italiano*. In particolare, Sereni evidenzia come la impostazione e la sistemazione delle colline e dei pendii emerge dalla considerazione elementare che la

---

12 P. Wolff, 1956, *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*, vol. II *Supplément établi par R. Dauvergne d'après les travaux de l'auteur*; by R. Dauvergne 1956; M. Bloch, *The Economic History Review*, New Series, Vol. 9, No. 1, pp. 157-158.

superficie agraria e forestale italiana si estende per il 41% in collina e per il 37% in montagna. Pertanto, è importante sottolineare i pericoli dei dissodamenti inconsulti e delle sistemazioni inadeguate che fanno violenza alla natura in modo irreparabile, portando a gravi degradazioni del paesaggio e a gravissimi danni economici e sociali<sup>13</sup>. Un segnale positivo sembra essere la riscoperta dell'agricoltura biologica rivolta alla coltivazione dei prodotti tipici della nostra penisola, ma è anche importante ricordare quanto scrisse Antonio Saltini nel 1977: «sul terreno dell'agricoltura si sono combattuti alcuni degli scontri più duri della storia nazionale. Essa rivestiva un ruolo di primo piano nella vita politica del Paese; ma quando l'agricoltura, dalla metà degli anni cinquanta, aveva perso quel ruolo, smise di fare cronaca. Infatti, l'attenzione del Paese era stata assorbita dalle trasformazioni economiche e sociali che determinarono una forte riduzione della forza lavoro in agricoltura fino all'attuale 2-3%»<sup>14</sup>.

Pertanto, è necessario un attento lavoro di recupero delle notizie riguardanti la biodiversità vegetale. Un segnale positivo è l'impegno di Bioversity International<sup>15</sup> (ex Istituto Internazionale per le Risorse Fitogenetiche), che ha individuato per la salvaguardia della biodiversità agraria sei macro aree prioritarie d'intervento:

- 1) Gestione della biodiversità agraria per la nutrizione, per il miglioramento della qualità della vita e dei sistemi di produzione sostenibili per le popolazioni bisognose.
- 2) Conservazione e promozione dell'uso della biodiversità in colture commerciali selezionate e di particolare importanza per le popolazioni più povere.
- 3) Valorizzazione della conservazione *ex situ* e dell'uso della biodiversità agraria.
- 4) La conservazione e l'uso sostenibile di importanti specie selvatiche, il riconoscimento dell'importanza e del valore di specie selvatiche di colture addomesticate, nonché la grande potenzialità di molte specie presenti nelle foreste, possono assicurare la nutrizione e migliorare la vita delle popolazioni povere.
- 5) Collaborazione internazionale sulla conservazione e l'uso delle risorse genetiche.

13 E. Sereni, *Storia del Paesaggio Agrario Italiano*, Laterza, Bari 2006.

14 A. Saltini, *Processo all'Agricoltura*, Calderini, Bologna 1977.

15 Bioversity International, *Bioversity International in focus*, Bioversity International, Rome Italy 2007, pp. 20.

6) Analisi dello stato attuale e dei trend sulla conservazione e l'uso sostenibile della biodiversità agraria<sup>16</sup>.

Approfondiamo la quarta macroarea, sottolineando che l'agricoltura intensiva non è applicabile a qualsiasi terreno agricolo. Un suo uso su larga scala richiede zone scarsamente popolate e molto estese per consentire un guadagno netto rispetto alle spese elevate che essa richiede. È pertanto utile ripercorrere, come suggerito da Sereni, la storia delle nostre radici agricole e culturali per rafforzare consapevolezza e conoscenza delle nostre risorse. La tabella 1 è in linea con questa linea di pensiero e riporta le piante selvatiche alimentari e/o foraggere italiane, incluse le specie esotiche. Essa è tratta in parte dal libro: *Le piante utili dimenticate*, un testo realizzato dopo molti anni di lavoro, iniziato sotto forma di tesi di laurea dallo studente Antonino Pollio (oggi professore di Botanica) e dal suo relatore Giovanni Aliotta, stimolato dall'articolo: *Salviamo le conoscenze sulle piante utili della flora italiana*<sup>17</sup>, dell'autorevole botanico Sandro Pignatti, pubblicato nel 1971, sull'Informatore Botanico Italiano. Successivamente, la tabella si è gradualmente arricchita di dati, fornendo una documentazione per quanto possibile ricca e completa sugli usi delle piante alimentari selvatiche in Italia. L'auspicio è che i diversi tipi di agricoltura possano coniugare gli aspetti economici e scientifici delle moderne produzioni vegetali, senza trascurare valori etici ed ecologici.

---

16 AA.VV., *Agricoltura e dialogo fra culture*, Associazione ONG Italiane, Roma 2007.

17 G. Aliotta, A. Pollio, *Le Piante utili dimenticate*, EmmErre Libri, Napoli 1988.

*Sitografia:*

[www.biodiv.org](http://www.biodiv.org)

[www.bgci.org](http://www.bgci.org)

[www.fao.org](http://www.fao.org)

[www.plants2010.org](http://www.plants2010.org)

[www.biodiversityinternational.org](http://www.biodiversityinternational.org)

United Nations Environmental Programme: [www.unep.org](http://www.unep.org)

Unione Europea: [www.europa.eu.int/comm/environment/](http://www.europa.eu.int/comm/environment/)

Agenzia Europea dell'Ambiente: [www.org.eea.eu.int](http://www.org.eea.eu.int)

Ministero dell'Ambiente: [www.minambiente.it](http://www.minambiente.it)

The World Conservation Union (IUCN): [www.iucn.org](http://www.iucn.org)

Società Italiana di Ecologia: [www.dsa.unipr.it/SITE](http://www.dsa.unipr.it/SITE);

Società Botanica Italiana: [www.societabotanicaitaliana.it/](http://www.societabotanicaitaliana.it/)

Unione Zoologica Italiana: [www.scienzemfn.uniroma1.it/uzi](http://www.scienzemfn.uniroma1.it/uzi)

TABELLA I  
 Piante selvatiche alimentari e/o foraggiere italiane, incluse le specie esotiche naturalizzate.

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Achillea millefolium</i> L.	Compositae	Millefoglie	Eurasia	Prati, pascoli. C..	Foglie per aromatizzare insalate e zuppe. Fieno aromatico adatto per alimentare pecore e polli. Δ
<i>Aegopodium podagraria</i> L.	Umbelliferae	Podagraria	Eurasia	Campagna, boschi. C.	Giovani foglie e germogli come verdure. Δ
<i>Agropyron repens</i> (L.) Beauv.	Graminaceae	Gramigna	Eurasia	Terre coltivate, margini delle strade. CC.	Rizomi nei periodi di carestia come fonte di pane. □
<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Liliaceae	Porra	Eurasia	Principalmente su terre disturbate. C.	Bulbi mangiati crudi, foglie fresche come condimento di zuppe, insalate e omelette. ○
<i>Allium sphaerocephalon</i> L.	Liliaceae	Aglio delle Bise	Eurasia	Terre coltivate. C.	Bulbi mangiati crudi. □
<i>Allium ursinum</i> L.	Liliaceae	Aglio orsino	Eurasia	Valli, luoghi ombrosi. C.	Bulbi mangiati crudi o per aromatizzare le zuppe. □ Δ
<i>Allium vineale</i> L.	Liliaceae	Aglio delle vigne	Europa, Reg. Mediterranea	Pascoli aridi, margini delle strade. C.	Come <i>Allium ursinum</i> . □
<i>Amaranthus retroflexus</i> L. (Specie esotica)	Amaranthaceae	Amaranto	N. e C. America	Terre incolte, margini delle strade. CC.	Parti giovani della pianta nelle zuppe. Semi come farina della panificazione.
<i>Ambrosia artemisiifolia</i> L.	Compositae	Ambrosia con foglie di artemisia	Nord America	Terre incolte, margini delle strade. R.	Frutti come fonte di olio alimentare. □
<i>Ambrosia maritima</i> L.	Compositae	Ambrosia marittima	Europa, Reg. Mediterranea	Spiege. C.	Parti giovani della pianta per aromatizzare cibo e liquori. □
<i>Anni majus</i> L.	Umbelliferae	Visnaga maggiore	Europa, Reg. Mediterranea	Suoli incolti. C.	Semi per aromatizzare zuppe e salse. □ ○
<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.	Umbelliferae	Sedano d'acqua	Europa, Reg. Mediterranea	Luoghi umidi. C.	Foglie per insalate e zuppe.
<i>Arbutus unedo</i> L.	Ericaceae	Corbezzolo	Reg. Mediterranea	Pendii rocciosi. C.	Bacche mangiate crude o per conserve, vino e liquori. * Δ ○
<i>Arctium lappa</i> L.	Compositae	Bardana maggiore	Eurasia	Terre incolte. R.	Radici come verdura. * Δ ○

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Arctostaphylos uva-ursi</i> (L.) Spreng.	Ericaceae	Uva ursina	Eurasia	Suoli rocciosi. R.	Frutti mangiati crudi. Δ
<i>Artemisia vulgaris</i> L.	Compositae	Assenzio selvatico	Circumboreale	Terre incolte. C.	Foglie come condimento per salse e mangime per polli. □ Δ ○
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Liliaceae	Asparago selvatico	Reg. Mediterranea	Macchie, leccete, boschi caducifogli, siepi. C.	Turioni cotti mangiati come verdure.
<i>Asphodelus fistulosus</i> L.	Liliaceae	Asfodelo fistoloso	Reg. Mediterranea	Suoli aridi e rocciosi. C.	Bulbi mangiati dopo bollitura. □
<i>Atriplex halimus</i> L.	Chenopodiaceae	Atriplice alimo	Africa	Margini delle strade, siepi. C.	Foglie come spinaci.
<i>Avena fatua</i> L.	Graminaceae	Avena selvatica	Eurasia	Campi coltivati. C.	Frutti come fonte di pane durante i tempi di carestia. ✱ ○
<i>Avena sativa</i> L. (Specie esotica)	Graminaceae	Avena	Eurasia	Campi, incolti, stazioni ruderali. C.	Frutti come fonte di pane durante i tempi di carestia. ✱ ○
<i>Barbarea vulgaris</i> R. Br.	Cruciferae	Erba di S. Barbara	Eurasia, N. Africa	Luoghi umidi, siepi. C.	Foglie per insalate o come spinaci. ○
<i>Borago officinalis</i> L.	Boraginaceae	Borragine	Eurasia, N. Africa	Terre incolte. C.	Foglie per zuppe. Fiori per colorare di blu l'aceto. Δ ○
<i>Bromus</i> spp. L.	Graminaceae	Forasacco rosso	Euri-Mediterranea	Incolti, terreni abbandonati. C.	Foglie da foraggio e da pastura.
<i>Bunias ericogo</i> L.	Cruciferae	Cascellore	S. Europa, S.E. Asiatica	Terre incolte. C.	Foglie per insalate o come spinaci.
<i>Bunium bulbocastanum</i> L.	Umbelliferae	Bulbocastano	Europa Occidentale	Campi coltivati. R.	Tuberi come patate. Foglie e semi come aromatici. ○
<i>Butomus umbellatus</i> L.	Butomaceae	Giunco fiorito	Europa, Asia Temperata	Stagni, paludi. R.	Rizomi come verdure. □
<i>Cakile maritima</i> Scop.	Cruciferae	Baccherone	Europa, N. Africa, N. America	Rocce prossime alle spiagge. C.	Foglie per insalate e per zuppe.
<i>Calamantha nepeta</i> (L.) Savi	Labiatae	Calaminta	Eurasia, N. Africa	Terre incolte. CC.	Foglie come condimento.
<i>Calystegia sepium</i> (L.) R. Br.	Convolvulaceae	Vituechio bianco	Cosmopolita	Zone aride. CC.	Radici come verdura. □ Δ ○

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Campanula rapunculus</i> L.	Campanulaceae	Campanula commestibile	Europa, N. Asia, N. Africa	Terre incolte. C.	Foglie e radici mangiate crude. ○
<i>Capparis spinosa</i> L.	Capparidaceae	Cappero	Reg. Asia, Reg. Mediterranea	Rocce prossime al mare. R.	Gemme dei fiori consumate sotto sale. * △ ○
<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Cruciferae	Borsa del pastore	Reg. Mediterranea	Terre incolte. CC.	Foglie per insalate e zuppe. △ ○
<i>Lepidium draba</i> L.	Cruciferae	Cocola	Reg. Mediterranea	Terre incolte. C.	Foglie come spinaci. Semi come condimento. □
<i>Celtis australis</i> L. subsp. <i>australis</i>	Ulmaceae	Bagolaro	Asia temperata, Reg. Mediterranea	Zone aride. C.	Frutti mangiati crudi. * △ ○
<i>Cerastium semidecandrum</i> L.	Caryophyllaceae	Peverina	Cosmopolita	Zone aride. CC.	Foglie come spinaci. □
<i>Cerantonía siliqua</i> L.	Leguminosae	Carrubo	S. Europa, S.-E. Asia	Zone aride lungo le coste. C.	Frutti mangiati crudi. * △ ○
<i>Chenopodium album</i> L.	Chenopodiaceae	Farinaccio selvatico	Subcosmopolita	Terre incolte. CC.	Foglie come spinaci. Semi come fonte di pane.
<i>Cichorium intybus</i> L.	Compositae	Cicoria	Eurasia.	Terre incolte. CC.	Foglie per insalate e zuppe. Parte superiore della radice come verdura. * △ ○
<i>Corydalis solida</i> (L.) Clairv.	Papaveraceae	Colombina solida	Europa Centrale	Boschi. R.	Tuberi come patate.
<i>Crithmum maritimum</i> L.	Umbelliferae	Finochio marino	Europa, Reg. Mediterranea	Paludi prossime al mare. C.	Foglie nelle insalate. * △ ○
<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers.	Graminaceae	Gramigna	Cosmopolita	Incolti, siepi, terreni calpestati. CC.	Erba da pastura e anche per galline.
<i>Cyperus esculentus</i> L.	Cyperaceae	Zigolo dolce	Subcosmopolita	Rocce prossime al mare. R.	Rizomi tuberosi come cibo. Succo dei tuberi pressati come bevanda. * ○
<i>Dactylis glomerata</i> L.	Graminaceae	Erba mazzolina	Paleotemperata	Prati falciabili, incolti, siepi.	Foraggio e fieno.
<i>Daucus carota</i> L.	Umbelliferae	Carota selvatica	Asia	Incolti, lungo le vie, prati aridi. CC.	Radici per uso alimentare; utilizzato in tempi di carestia
<i>Descurainia sophia</i> (L.) Webb.	Cruciferae	Erba Sofia	Subcosmopolita	Terre incolte. R..	Semi nella mostarda. □

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Diplaxis muralis</i> (L.) DC.	Cruciferae	Rucola dei muri	Europa, Reg. Mediterranea	Zone incolte. C.	Foglie nelle insalate.
<i>Echinochloa crus-galli</i> (L.) P.Beauv.	Grammaceae	Giavone	Sub-cosmopolita	Frutteti, bordi dei fossi. C.	Foraggio.
<i>Erodium malacoides</i> (L.) L'Hér.	Geraniaceae	Becco di gru	Reg. Mediterranea	Zone aride aperte.	Foglie nelle insalate. *
<i>Eruca versicaria</i> (L.) Cav.	Cruciferae	Rucola	Reg. Mediterranea	Zone incolte. C.	Foglie nelle insalate. * ○
<i>Eryngium campestre</i> L.	Umbelliferae	Calciatrepolla campestre	Europa	Zone aride. C.	Radici come verdure. □ Δ
<i>Eryngium maritimum</i> L.	Umbelliferae	Calciatrepolla marina	Eurasia	Lungo le coste. C.	Estremità delle radici come asparagi. □
<i>Fagus sylvatica</i> L.	Fagaceae	Faggio	Europa	Boschi. C.	Le noci producono un eccellente olio da cucina. * Δ
<i>Foeniculum vulgare</i> Miller	Umbelliferae	Finocchio selvatico	Europa, Reg. Mediterranea	Terre incolte. C.	Foglie per aromatizzare il cibo. * Δ ○
<i>Festuca</i> spp. L.	Grammaceae	Festuca	Italia	Rupi, pascoli aridi. C.	Foraggio e fieno.
<i>Fragaria vesca</i> L.	Rosaceae	Fragola	Regioni temperate	Boschi. C.	Frutti mangiati crudi o per confezionare marmellate, sciropi, vino. * Δ ○
<i>Galinsoga parviflora</i> Cav. (Specie esotica)	Compositae	Galinsoga	Africa orientale	Terre incolte. C..	Foglie giovani come verdura. □
<i>Glyceria fluitans</i> (L.) R. Br.	Graminaceae	Gramignone natante	Subcosmopolita	Luoghi umidi, paludi. R.	Foraggio e fieno.
<i>Guizotia abyssinica</i> (L. f.) Cass. (Specie esotica)	Compositae	Guizotia	Africa, Asia	Luoghi umidi. R.	I frutti producono un olio alimentare. ○
<i>Sulla coronaria</i> (L.) Medik.	Leguminosae	Sulla	Reg. Mediterranea	Suoli argillosi. C.	Ottima foraggera da sovescio.
<i>Heracleum sphondylium</i> L.	Umbelliferae	Sedano dei boschi	N. Europa, Asia	Terre incolte. C	Dalle foglie e dai frutti bolliti si ricava una bevanda alcolica. □
<i>Hippophae flaviventris</i> (Soest) Rivas Mart. Ex <i>Hippophae rhamnoides</i> L..	Eleagnaceae	Olivella spinosa	Eurasia	Scogliere e dune presso il mare. C.	I frutti sono commestibili e ricchi di vitamine. Δ

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Holcus lanatus</i> L.	Graminaceae	Bambagione	Circumboreale	Prati stabili, anche umidi e palustri. <i>R.</i>	Foglie per pastura e per galline. Raccomandata come cibo per cavalli.
<i>Hordeum murinum</i> L.	Graminaceae	Orzo selvatico	Africa Orientale	Incolti, terreni abbandonati. <i>CC.</i>	Fonte di farina per il pane. Frutti usati per zuppe. Fieno usato per nutrimento per il bestiame
<i>Humulus lupulus</i> L.	Cannabaceae	Luppolo	Europa, N. America	Siepi, boschi. <i>R.</i>	Le foglie giovani e l'estremità delle radici nelle insalate e zuppe. Fiori per aromatizzare la birra. * Δ ○
<i>Juniperus communis</i> L.	Cupressaceae	Ginepro	Emisfero Settentrionale	Boschi, brughiera. <i>C.</i>	Galbule per aromatizzare carni e liquori. Δ
<i>Lactuca perennis</i> L.	Compositae	Lattuga rupestre	Europa Occidentale	Rocce, luoghi aridi. <i>C.</i>	Foglie per insalate.
<i>Lactuca serriola</i> L.	Compositae	Lattuga selvatica	Africa	Terre incolte. <i>C.</i>	Semi come fonte di olio alimentare.
<i>Lamium album</i> L.	Labiatae	Ortica bianca	Eurasia	Terre incolte. <i>C.</i>	Foglie e radici nelle insalate e zuppe. □
<i>Lapsana communis</i> L.	Compositae	Grespignolo	Europa, N. Asia	Terre incolte. <i>C.</i>	Foglie nelle insalate o come spinaci.
<i>Lathyrus linifolius</i> (Reichard) Bassler	Leguminosae	Cicerchia montana	N. Asia	Terre incolte. <i>C.</i>	Radici bollite e consumate come castagne dolci.
<i>Lathyrus sativus</i> L. (Specie esotica)	Leguminosae	Cicerchia comune	Europa, N. Africa	Terre incolte. <i>C.</i>	Semi ancora verdi nelle zuppe. * ○
<i>Leontodon hispidus</i> L.	Compositae	Dente di leone comune	Europa, Caucasia	In molti habitat. <i>CC.</i>	Foglie per insalate. Radici tostate sono sostituiti del caffè. □
<i>Leontodon tuberosus</i> L.	Compositae	Dente di leone tuberoso	Stad Europa, Asia	Zone aride. <i>C.</i>	Giovani foglie come spinaci.
<i>Lolium perenne</i> L.	Graminaceae	Loglio comune	Eurasia	Pascoli e prati stabili. <i>C.</i>	Foraggio e fieno.
<i>Lepidium latifolium</i> L.	Cruciferae	Lepidio latifoglio	Europa, N. Africa	Terre incolte. <i>R.</i>	Foglie come condimento. *
<i>Lythrum salicaria</i> L.	Lythraceae	Salcerella comune	Europa	Luoghi umidi, argini dei fiumi. <i>C.</i>	Foglie come spinaci. *

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Malva sylvestris</i> L.	Malvaceae	Malva selvatica	Eurasia	Margini delle strade, campi. CC.	Foglie e germogli per insalate e zuppe. * Δ ○
<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Pall.	Leguminosae	Meliloto	Eurasia	Terre arate. C.	Radici come verdure. * Δ
<i>Melissa officinalis</i> L.	Labiatae	Melissa vera	Asia Occidentale	Terre incolte, giardini. R.	Foglie come condimento. Δ ○
<i>Myrtus communis</i> L.	Myrtaceae	Mirto	Reg. Mediterranea	Macchia mediterranea	Frutti verdi e secchi usati talvolta come condimento. Oli usati come aromi.
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	Cruciferae	Crescione d'acqua	Cosmopolita	Luoghi umidi. C.	Pianta fresca per insalate. * Δ ○
<i>Nuphar lutea</i> (L.) Sm.	Nymphaeaceae	Ninfea gialla	Eurasia	Acque poco mosse. R.	Rizomi come verdure. □
<i>Oenanthe pimpinelloides</i> L.	Umbelliferae	Finocchio acquatico	Reg. Mediterranea	Luoghi umidi. C.	Foglie per aromatizzare le zuppe.
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. (Specie esotica)	Cactaceae	Fico d'India	N. America	Zone aride. C.	Frutti commestibili. Δ ○
<i>Origanum vulgare</i> L.	Labiatae	Origano	Eurasia	Zone aride. C.	Pianta secca come condimento. Δ ○
<i>Panicum miliaceum</i> L.	Graminaceae	Panico coltivato	Asia	Terre incolte, giardini. R.	Dai frutti si ricava farina. * ○
<i>Papaver rhoeas</i> L., subsp. <i>rhoeas</i> (Specie esotica)	Papaveraceae	Rosolaccio	Europa, N. Asia	Terre incolte. C.	Foglie usate come spinaci. □ Δ
<i>Pastinaca sativa</i> L.	Umbelliferae	Pastinaca	Europa, Nord America	Margini delle strade, giardini. C.	Radici come carote. Foglie per zuppe. Δ ○
<i>Phalaris coarulescens</i> Desf.	Graminaceae	Seagliola cangiante	Reg. Mediterranea	Incolti, margini dei campi e delle vie. CC.	Erba da pascolo e da foraggio
<i>Physalis alkekengi</i> L.	Solanaceae	Alchechengi	Eurasia	Luoghi umidi. C.	Frutti commestibili. □ Δ ○
<i>Pimpinella saxifraga</i> L.	Umbelliferae	Tragosselino	Eurasia	Prati aridi. R.	Semi come condimento. *
<i>Pinus pinea</i> L. (Specie Aliena)	Pinaceae	Pino domestico	Reg. Mediterranea	Lungo le coste. C.	I semi (pinoli) come condimento. * ○
<i>Plantago coronopus</i> L.	Plantaginaceae	Plantaggine barbatella	N. Asia, Europa	Terre incolte. C.	Foglie per insalate.
<i>Poa pratensis</i> L.	Graminaceae	Fienarola	Cosmopolita	Inculti, bordi di vie, orti. CC.	Foraggio e fieno (anche <i>P. annua</i> )

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Potamogeton natans</i> L.	Potamogetonaceae	Brasca	Subcosmopolita	Acque poco mosse. R.	Rizomi come fonte di amido. □
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Portulacaceae	Portulaca	Subcosmopolita	Terre incolte, campi. C.	Piante fresche per insalate o come spinaci. Foraggio fresco per i maiali * Δ ○
<i>Potentilla anserina</i> L.	Rosaceae	Anserina	Subcosmopolita	Terre incolte. C.	Radici come fonte di amido. □
<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn s	Hypolepidaceae	Felce aquilina	Cosmopolita	Boschi su suoli acidi. C.	Giovani germogli come spinaci o asparagi. Il consumo regolare produce effetti dannosi. □
<i>Punica granatum</i> L. (Specie esotica)	Punicaceae	Melograno	Sud Europa	Lungo le coste. C.	Frutti mangiati crudi o utilizzati per una bevanda rinfrescante. * Δ ○
<i>Quercus</i> spp.	Fagaceae	Leccio, cerro, roverello	Reg. Mediterranea	Boschi su suoli acidi. C.	Foglie e ghiande come foraggio. *
<i>Ranunculus ficaria</i> L.	Ranunculaceae	Ranuncolo favagello	Eurasia	Boschi, luoghi umidi. CC.	Foglie nelle insalate o come spinaci. Bulbilli radicali come patate. Δ
<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	Cruciferae	Ravanello selvatico	Europa	Campi, pascoli. C.	Foglie come spinaci. Radici come ravanello. ○
<i>Reichardia picroides</i> (L.) Roth.	Compositae	Grattalingua	Reg. Mediterranea	Terre incolte. C.	Foglie per insalata.
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Labiatae	Rosmarino	Reg. Mediterranea	Prati aridi. C.	Foglie come condimento. Δ ○
<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	Rosaceae	Rovo comune	Reg. Mediterranea	Siepi, brughiere. C.	I frutti sono commestibili e utilizzati per preparare marmellate Δ
<i>Rumex acetosa</i> L.	Polygonaceae	Romice	Emisfero Boreale	Luoghi erbosi. C.	Foglie nelle insalate o come spinaci. Δ ○
<i>Ruta graveolens</i> L.	Rutaceae	Ruta	Europa, Australia	Terre coltivate. C.	Foglie per aromatizzare liquori, salse e carni. * Δ ○
<i>Salvia kaili</i> L.	Chenopodiaceae	Erba cali	Regione Paleotemperata	Lungo le coste. C.	Foglie mangiate crude o come spinaci. ○
<i>Salvia officinalis</i> L.	Labiatae	Salvia domestica	Reg. Mediterranea	Prati aridi. R.	Foglie fresche o essiccate come condimento. * Δ ○
<i>Salvia pratensis</i> L.	Labiatae	Salvia comune	Caucasia	Prati aridi. C.	Foglie nelle insalate e nelle zuppe.

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Sambucus nigra</i> L.	Caprifoliaceae	Sambuco	Caucasia	Boschi, terre incolte. C.	Frutti per gelatine dopo aver rimosso i semi. * Δ ○ Foglie nelle insalate o come spinaci. □
<i>Samolus valerandi</i> L.	Primulaceae	Lino d'acqua	Subcosmopolita	Luoghi umidi. R.	Foglie nelle insalate o come spinaci. □
<i>Sanguisorba minor</i> Scop.	Rosaceae	Sanguisorba minore	Subcosmopolita	Prati aridi. C.	Foglie nelle insalate o come spinaci. Δ
<i>Schoenoplectus lacustris</i> (L.) Palla	Cyperaceae	Lisca	Subcosmopolita	Acque poco mosse. C.	Rizomi come fonte di farina. □
<i>Sedum album</i> L.	Crassulaceae	Borracina bianca	Reg. Mediterranea	Rocce, suoli aridi. C.	Foglie per insalate.
<i>Senecio aquaticus</i> Hill Ex <i>Senecio erraticus</i> Bertol.	Compositae	Senecio dei fossi	Europa Centrale	Luoghi umidi. C.	Foglie per zuppe.
<i>Setaria pumila</i> (Poir.) Roem.&Schult.	Graminaceae	Pabbio	Subcosmopolita	Infestante negli orti, vigne, campi di mais e patate	Foraggio. Ricercata dalle pecore.
Ex <i>Setaria glauca</i> (L.) Beauv. <i>Stenopis alba</i> L.	Cruciferae	Senape	Europa Centrale	Terre incolte. C.	Semi per la mostarda. Foglie come foraggio. * Δ ○
<i>Sium latifolium</i> L.	Umbelliferae	Sedanina	Europa Centrale	Acque stagnanti, sponde, paludi. R.	Radici consumate bollite o anche per insalate.
<i>Smyrnum olusatrum</i> L.	Umbelliferae	Corinoli	Reg. Mediterranea	Terre incolte. C.	Foglie come sedano. *
<i>Solanum nigrum</i> L.	Solanaceae	Erba morella	Cosmopolita	Terre incolte. C.	Frutti di alcune varietà mangiati crudi o usati nelle torte. ○
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Compositae	Cicerbita	Cosmopolita	Terre incolte. C.	Foglie nelle insalate o come spinaci. *
<i>Sorbus domestica</i> L.	Rosaceae	Sorbo	Reg. Mediterranea	Boschi. R.	Frutti commestibili. Δ ○
<i>Stachys palustris</i> L. (Specie non più ritrovata)	Labiatae	Betonica palustre	Emisf. setentrionale	Luoghi umidi. R.	Rizomi come verdura.
<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	Caryophyllaceae	Papaverina	Cosmopolita	Terre coltivate. CC.	Foglie come spinaci. Δ
<i>Symphytum officinale</i> L.	Boraginaceae	Consolida maggiore	Europa	Luoghi umidi. R.	Foglie per zuppe. * Δ ○
<i>Taraxacum officinale</i> (group)	Compositae	Soffione	Europa, Asia Occidentale	Margini delle strade, prati. CC.	Foglie giovani nelle insalate o come verdure. Δ ○
<i>Tetragonia tetragonoides</i> (Pallas) Kuntze (Specie Aliena)	Tetragoniaceae	Spinacio di N. Zelanda	Australia, Nuova Zelanda	Terre incolte, giardini. R.	Foglie come spinaci.

Specie	Famiglia	Nome italiano	Origine	Habitat	Usi
<i>Tordylium apulum</i> L.	Umbelliferae	Ombrellini pugliesi	Reg. Mediterranea	Terre incolte. C.	Piante giovani come verdura
<i>Tragopogon pratensis</i> L.	Compositae	Barba di becco	Eurasia	Terre incolte, margini delle strade. C.	Foglie giovani come spinaci. Δ
<i>Tragopogon porrifolius</i> L. subsp.	Compositae	Barba di becco violetta	Reg. Mediterranea	Prati, pascoli. C.	Foglie e radici come verdure. * ○
<i>Trifolium</i> spp. L.	Leguminosae	Trifoglio	Reg. Mediterranea	Prati, pascoli. C.	Foraggio
<i>Tussilago farfara</i> L.	Compositae	Tussilagine	Reg. Mediterranea	Inculti aridi. CC.	Foglie come spinaci. * Δ
<i>Urtica dioica</i> L. subsp. <i>dioica</i>	Urticaceae	Ortica	Asia Occidentale	Luoghi umidi. C.	Foglie come spinaci. * Δ
<i>Valerianella locusta</i> (L.) Laterr.	Valerianaceae	Gallinella	Subcosmopolita	Terre incolte. C.	Foglie come spinaci. * Δ
<i>Vicia</i> spp. L.	Leguminosae	Veccia	Reg. Mediterranea	Terre coltivate. C.	Foglie per insalata. ○
<i>Ziziphus ziziphus</i> (L.) Meikle Ex <i>Ziziphus jujuba</i> Miller	Rhamnaceae	Giuggiolo	Reg. Mediterranea	Coltivi. CC.	Foraggio.
			Asia Orientale	Zone aride vicino al mare	Frutti consumati freschi o essiccati. * Δ ○

**Legenda:** C = comune; CC = molto comune; R = rara; RR = molto rara; \* = usi noti ai Romani; □ = utilizzata in altri Paesi ma non in Italia ; Δ = usata anche come pianta medicinale; ○ = coltivata in Italia o in altri Paesi.