



Erbe commestibili che si trovano nella campagna romagnola

Una bellissima chiacchierata nel nostro gruppo ha stimolato la voglia di conoscere le erbe primaverili, quale periodo migliore per intraprendere gustose escursioni?

La primavera regala tanti prodotti per la nostra cucina.

Quanti di voi, dei vostri famigliari o conoscenti riconoscono le erbe commestibili che si trovano nelle nostre campagne?

Io passeggiando nei campi riconosco solo le rosole, facciamo un elenco delle erbe commestibili che si trovano nel nostro territorio.

Daniela Parma: I scarpegn...

Marino Zamagni: La boraggine, le sprangle, i pisachen, i ravastrell, i luvein, cicoria selvatica e radicchio selvatico

Mariella Cavalli: Ho imparato da mia mamma per fortuna. Una eredità che mi ha lasciato della campagna [...] ora devo passare la mia conoscenza alla figlia

Tiziana Muratori: I raperonzoli, il tarassaco, l'erba della Madonna e poi i fiori, le primole, le viole le margherite e tanti altri, in primavera anche la vitalba

Vincenzina Rastelli: I ravastrelli, che addolciscono le erbe troppo amare nella cottura

Maria Quadrelli: Ditemi cosa c'è di più buono di una bella piada con le erbe di campagna?!

Paola Tasini: gl'erbi ad campagna al se pules quad cal smagna!

Michela De Luigi: Borrachine, tarassaco, grespino e aspraggine

Paola Bi: La conoscenza andrebbe tramandata... E' troppo bello godere di questi doni della natura!!!

Roberto Giorgetti: Al mercato coperto se vi interessa il banco di Massimo ha spesso e volentieri le erbe di campo pulite, amare come la tempesta e ottime con le piade

Carla Botteghi: Rosole, crespigno, ravastrello, aspraggini, piantaggine, tarassaco, borraggine, cardo dei Lanaioli, erba stella, gallin grassa, radicchio selvatico, lattuga virtuosa, topinambur, raperonzolo, barba di becco

Stefano Gori: av si scord i scarpegn!

Carla Botteghi: Ci sono dei corsi per riconoscere le erbe spontanee commestibili, se vi interessa, Ass. La Verbena di Savignano

Marino Zamagni: I scarpegn l'è ste i prim [...]le ortiche per fare il ripieno dei ravioli [...]Attenzione che le vitalbe sono tossiche in particolare modo per chi prende farmaci per il cuore [...]I cassoni con le rosole crude, cotte solo nel sale

Vincenzina Rastelli: Con piada erbe e squacherone

Pa Chiari: rosole per cascioni, tritate con aglio

Daniele Muccioli: Ricordate il coltello non deve mancare...

Loretta Raggi: Ci sono gli strigoli, le debie, i lupolo o lopo, il crescione, buoni per la frittata, oltre alle rosole sono buoni anche il radicchio verde o la cicoria misti, con l'aglio, i cassoni sono buonissimi.

Elisabetta Testera: i radec, aggiungo commestibile anche la calendula selvatica, i boccioli del biancospino prima che fioriscono, i petali di rosa non trattati, le viole in insalata, la piantaggine (ottimo antibiotico naturale) il cardo del lanaiolo, il piscaletto (tarassaco), il capperone che si trova alle mura... i petali del papavero... evviva le erbe, il tompinabur, quel bel fiore giallo che si trova nelle colline

Mario Pasquini: chi conosce i stridoli? Buoni per farci sugo per condire le tagliatelle

Massimo Navarra: Stridoli e salsiccia. Ottimo

Davide Vandi: Erbe di campo per "fè i casun"? Scarpigni, rosole, lavastrelli, fiononi, radicchio selvatico, borraggine... e poi per farli un po' più buoni, bietole e spines.

Monia Santolini: Aggiungerei tra le erbe commestibili, la portulaca che è una pianta infestante ma commestibile, ottima consumata con insalata e radicchio, ricca di omega tre e come tutte le erbe ha tante proprietà.

Ph: crumpetsandco.wordpress.com

[Read More](#)
