



[QR CODE WEB](#)

## Papaver rhoeas o Papavero Rosso

Papaver rhoeas o Papavero Rosso

Il papavero rosso è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia Papaveraceae.

Il Papavero Rosso è una pianta diversa rispetto al papavero da oppio.

La specie, largamente diffusa in Italia, cresce normalmente in campi e sui bordi di strade e ferrovie da alcuni considerata una infestante. Petali e semi possiedono leggere proprietà sedative: il papavero comune è parente stretto del papavero da oppio, da cui si estrae la morfina.

I boccioli sono verdi a forma di oliva e penduli. Il fiore è rosso dai petali delicati e caduchi, spesso macchiato di nero alla base in corrispondenza degli stami di colore nero. Fiorisce in primavera da aprile fino a metà luglio. Le foglie sono pennate partite sparse lungo il fusto.

Il frutto è una capsula che contiene molti semi piccoli, reniformi e reticolati; fuoriescono numerosi sotto lo stemma.

Tisane e infusi di Papavero

Tra le cosiddette erbe della buonanotte non si può tralasciare il papavero rosso, comunemente conosciuto come rosolaccio. La pianta ha una spiccata azione sedativa: dai suoi scritti si desume che bollendo il papavero rosso nel vino d'uva appassita si ricava una bevanda utile per favorire l'addormentamento.

Il rosolaccio contiene degli alcaloidi, dei quali il principale è la rhoedina, dalle proprietà blandamente sedative, infatti un infuso ottenuto con 4 o 5 petali per tazza veniva tradizionalmente somministrato ai bambini prima di coricarsi in maniera da indurre loro un sonno migliore. È importante notare che gli alcaloidi presenti sono blandamente tossici, per questo motivo è sconsigliata l'assunzione abituale di estratti ed infusi ottenuti da questa pianta, in particolare a bambini ed anziani.

Papavero in cucina come insalata o condimento

In Friuli il cespo di foglie che si sviluppa attorno alla radice all'inizio della primavera, quando la pianta è ancora poco sviluppata ed è lontana dalla fioritura, viene consumato lessato ed eventualmente saltato in pentola come verdura nota sotto il nome di "confenòns". Il sapore è delicato e leggermente amaro. La pianta giovane, che non abbia emesso il fusto florale, si può consumare cruda, soprattutto le foglie, tagliata sottile e frammista ad altre verdure, per fare delle ottime insalate, che se condite con sale, succo di limone e olio di oliva nell'ordine, sono gustosissime. Nel Veneto tale pietanza è chiamata "rosolina", "pevarel", o in realtà questo ultimo nome si riferisce alla Silene, chiamata anche s-ciopèt. Anche con questa verdura si possono fare insalate, se cruda, oppure ottimi risotti con le foglie giovani. Anche nel Salento si consuma questa pianta nota come "paparina". In Romagna, è conosciuta con il nome di "Rosole". Si utilizzano in cucina, da crude, dopo averle tritate finemente e lasciate macerare sotto sale per 24/36 ore. Dopo averle strizzate, si utilizzano per fare da ripieno al famoso "Cassone" (o

Cascione).