

# La Carota selvatica

## Morfologia:

La carota (*Daucus carota* L., 1753) è una pianta erbacea biennale dal fusto di colore verde appartenente alla famiglia delle Apiaceae (o Umbelliferae). Ha fusto eretto, ispido per la presenza di peli rigidi, ramoso nella parte finale; la radice è fittonante, carnosa, di colore bianco giallastro, lunga 18–20 cm con diametro intorno ai 2 cm. Le foglie basali sono a contorno lanceolato munite di picciolo, con superficie che varia da glabra e lucida a tomentosa e grigiastra; le foglie del fusto sono pennatosette con segmenti lineari. I fiori sono raccolti in ombrelle a 20-40 raggi di colore bianco o roseo.



La colorazione del fiore centrale di ogni ombrella è rosea o più spesso porporino scuro ed è sterile, ciò permette di riconoscere la carota da altre specie simili. Il frutto ovoidale composto da due acheni addossati (diachenio) circondati da una fila di aculei più piccoli.

**Dove vive:** La carota spontanea, originaria dalla parte meridionale dell'Eurasia, è oggi diffusa in Europa, in Asia e nel Nord Africa. Cresce dal livello del mare fino ai 1400 metri di altitudine nelle zone aperte e soleggiate, lungo gli incolti e prati aridi, come vegetazioni ruderali presso gli abitati, cave, lungo le vie, su suoli non molto profondi ma ricchi in basi e composti azotati, a volte anche subsalsi.

**Come si riproduce:** La carota ha un ciclo biologico biennale: durante il primo anno di vegetazione compaiono le foglie basali mentre nel secondo anno compare il fusto alto fino a 70-100 cm. Da aprile ad ottobre sulle estremità delle ramificazioni del fusto si sviluppano le infiorescenze, le ombrelle, composte da fiori piccoli e bianchi muniti di cinque petali che attirano gli insetti pronubi (anche le api). Dopo la fecondazione dei fiori le ombrelle si chiudono a “nido di uccello” ed al loro interno presentano i frutti, diachenii ispidi che verranno disseminati dal vento e dagli animali.

**Curiosità /Usi:** Il nome del genere deriva dal greco “daycos” e questo a sua volta da “daio”= bruciare, riscaldare, infatti gli antichi parlavano del *Daucus*, come pianta riscaldante. Il nome specifico è anche esso derivato dal greco “Karotón” che secondo alcuni deriva da carnosa mentre per altri da color del croco (zafferano). Il fittone radicale della carota selvatica è legnoso e nodoso, di odore sgradevole, pertanto l'uso di questa pianta, sin dai tempi degli antichi greci e romani, era legato soprattutto al profumo aromatico ed alla decorazione degli ambienti. Non la si trova nominata neanche nei ricettari del Rinascimento, poiché le varietà attualmente coltivate ed edibili compaiono solo dopo le prime selezioni nel XVI secolo.

Utilizzata in fitoterapia per combattere alcuni disturbi dell'apparato dirigente, apparato urinario, apparato respiratorio, apparato vascolare ecc. In veterinaria viene utilizzata per curare la costipazione e la bolsaggine del cavallo. In passato si utilizzavano gli steli per legare i covoni di grano.

La pianta non ha particolari utilizzi alimentari, benché si possano usare le foglie tenere in insalata e le radici tagliate a pezzi e fatte bollire, poi condite. Dai semi si estrae un olio, utilizzato nella fabbricazione di liquori e nella preparazione di composti aromatici. L'olio dal delicato profumo di iris, viene impiegato in profumeria e nelle creme antirughe miscelato e combinato con altri oli di origine vegetale.

E' facile confondere la velenosa cicuta (*Conium maculatum* L., 1753) con la carota selvatica. Occorre sapere, infatti, che la cicuta emana un forte odore di pipì di gatto, presenta un gambo maculato e non mostra nel centro dell'ombrella bianca il caratteristico fiore porpora-nerastro tipico, invece, della carota.