

PREZZEMOLO, GIACOMO PUCCINI AVEVA RAGIONE
di Giovanni Ballarini
Georgofili INFO 12 Ottobre 2022



Gli amanti del teatro sanno che nell'opera lirica *La Bohème* di Giacomo Puccini (1858 – 1924) su libretto di Giuseppe Giacosa e Luigi Illica e rappresentata per la prima volta nel 1896 vi è il racconto di Schaunard che in qualità di musicista è assunto da un ricco lord inglese per suonare fino a quando il pappagallo del piano di sopra non sarebbe caduto morto. Dopo tre giorni di tentativi inutili Schaunard seduce la cameriera, si introduce nell'appartamento soprastante e avvelena il volatile ("Un poco di prezzemolo... Da Socrate morì"). Avvelenamento da prezzemolo come Socrate mito o verità? Prezzemolo velenoso per gli uccelli e usato dalla medicina tradizionale per procurare un aborto o un equivoco per confusione con altri vegetali e in particolare con la cicuta maggiore (*Conium maculatum*)?

Il prezzemolo (*Petroselinum crispum*), pianta biennale della famiglia delle Apiaceae originaria delle zone mediterranee è un'importante erba usata in cucina e impiegata nelle industrie alimentari, farmaceutiche, profumiere e cosmetiche. Il prezzemolo ha una serie di possibili proprietà medicinali come antimicrobico diuretico e ipoglicemizzante. I semi di prezzemolo contengono un olio essenziale con alfa-pinene, apiolo, miristicina, acido petroselinico e piccole quantità di acido linoleico, miristico, miristicolico, oleico, palmitico e stearico e 7- ottadecenoico. L'alto

contenuto di vitamina C, beta carotene, B12, clorofilla e acidi grassi essenziali del prezzemolo migliorano l'immunità. Per le azioni del prezzemolo sugli uccelli vi sono ricerche che dimostrano come la sua somministrazione come additivo alimentare nell'allevamento dei polli da carne determina un significativo miglioramento dell'incremento del peso corporeo degli animali, con aumento dell'efficienza alimentare e dell'assunzione di mangime. Nei pulcini nutriti con miscele di timo e prezzemolo vi è un significativo aumento di peso corporeo, assunzione di mangime e efficienza del mangime. Nelle quaglie il prezzemolo migliora il peso corporeo, la produzione di uova e la loro schiusa. Nelle oche il prezzemolo migliora le caratteristiche ematologiche e può essere utilizzato come additivo per mangimi. Per cui bisogna concludere che un'alimentazione con prezzemolo non solo non uccide gli uccelli, ma migliora la loro salute.

Solo a dosaggi molto elevati, al di fuori di quelli alimentari dove ha effetti benefici, nell'uomo una quantità di prezzemolo superiore al mezzo chilogrammo concentrato in un'unica somministrazione si ritiene possa provocare effetti farmacotossicologici per il suo contenuto di apiolo e miristicina provocando congestioni vascolari e contrazioni della muscolatura di vescica, intestino e utero. Da qui un rischio nelle donne incinte di aborto e il suo pericoloso uso a questo scopo. In persone sensibili sono inoltre possibili reazioni fototossiche per la presenza di furanocumarine.

E il pappagallo ucciso da Schaunard? I pappagalli e i piccoli uccelli hanno un elevato metabolismo, nel colibrì il cuore può arrivare a milleduecento battiti al minuto e nella maggior parte degli uccelli adulti la temperatura corporea è intorno ai 40°C. Di conseguenza nei piccoli uccelli notevolissima è la quantità di cibo ingerito rispetto al peso dell'animale. Se il cibo è acquoso come il prezzemolo e se non ve ne è un altro a disposizione, il cibo ingerito in un giorno può arrivare a quella dell'animale, una dose che per il prezzemolo diviene mortale. Anche per il prezzemolo *sola dosis facit venenum!* Senza pensare a una confusione del prezzemolo con altri vegetali e in particolare con la cicuta maggiore (*Conium*

maculatum), il veleno letale somministrato Socrate (399 a. C) che certamente non è il prezzemolo, per i sintomi che sono descritti dal suo allievo Platone (428 a. C. – 348 a. C.), e in questo Schaunard sbaglia.

Giacomo Puccini è una buona forchetta e dopo gli anni delle ristrettezze economiche coltiva l'arte del cucinare mettendosi all'opera soprattutto per la rumorosa schiera degli amici di Torre del Lago, condividendo con loro la passione per le battute di caccia e le allegre tavolate che ne seguono, fatte a base di fagiani arrosto, folaghe rosolate o pernici fritte, in una cucina toscana dove il prezzemolo in giuste dosi non manca mai, godendo dei suoi esiti favorevoli e senza avere gli esiti nefasti che Schaunard provoca al fastidioso pappagallo.