

# *Mycelis muralis* (L.) Dumort.

## subsp. *muralis*

Asteraceae

---

Sinonimi omotipici: *Chondrilla muralis* (L.) Lam. ; *Cicerbita muralis* (L.) Wallr. ; *Hieracium mycelis* E.H.L.Krause ; *Lactuca muralis* (L.) Gaertn. ; *Mycelis angulosa* Cass. ; *Phaenixopus muralis* (L.) W.D.J.Koch ; *Prenanthes muralis* L.

## Nomi Italiani:

Lattuga dei boschi, Lattuga dei muri



## Descrizione botanica:

Pianta erbacea, emicriptofita perenne, da 30 a 100 cm.

Fusto a sezione poligonale cavo centralmente, fillotassi alterna e in rosetta basale.

Foglie semplici, lirate, pennato-fide o pennato-partite, nervatura pennata, glabrescenti. Emette lattice bianco al taglio.

Infiorescenza a capolino composta da fiori ligulati irregolari periferici e fiori tubulosi regolari ermafroditi con 5 petali che formano il disco centrale, sepali numerosi modificati in setole (pappo), antere 5 saldate all'apice, stilo 1, stigmi 2, ovario infero.

Il Frutto è una cipsela (achenio + pappo)





### Antesi:

Da giugno ad agosto.

### Tipo Corologico e distribuzione:

Europ.-Caucas. - Europa e Caucaso.

In Italia è presente su tutto il territorio nazionale.

### Esoticità:

Entità autoctona.

### Protezioni:

La specie non rientra nell'elenco delle specie di interesse comunitario, né nelle Red List della IUCN (interesse conservazionistico).

## Habitat:

Vegeta in luoghi ombrosi, boschi freschi e ricchi di humus, muri da 100 a 1800 m di altitudine.

### Possibili confusioni con altre specie:

*Lapsana communis*, *Sonchus oleraceus*, *Sonchus tenerrimus*.

---

## Parti utilizzate ed uso alimurgico:

Si utilizzano, quando tenere, le foglie, i giovani getti e la rosetta che possono essere consumate fresche o lessate insieme ad altre verdure spontanee (es. "Minestra sabbaggia" di Tipoldo, Messina) semplicemente condite con poco olio.

## Periodo di raccolta:

Da marzo a maggio, da settembre a dicembre

## Avvertenze:

Nessuna

