

El Coscoll (Api silvestre) forma part de la cuina tradicional de muntanya i sobretot del Baridà, la Cerdanya i el Conflent. Aquesta planta de la família de les umbel·líferes creix exclusivament al sud dels Pirineus i als Alps, sobretot entre 1000 i 2000 metres. Pot arribar a una alçada d'entre un metre i un metre i mig i creixen just després de la primera nevada. Les seves fulles molt dividides i dentades presenten un segment terminal lanceolades. Floreix a finals de primavera i les seves flors són de color blanc groguenc .Si es talla la tija fa una olor molt forta, tal com ens indiquen molts dels habitants d'Aransa que encara avui en dia en cullen la seva tija per fer-ne amanides, amb trossos de 5 o 6 cm. Aquesta tija es talla en 4 trossos i es deixa en remull en aigua molt freda durant unes hores, després s'amaneix amb oli, vinagre i sal. En la zona únicament es menja amanit però tenim constància que els veïns francesos en fan licor. S'ha entrat en contacte amb el col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya que ha iniciat un projecte conjunt de gastronomia amb la Cerdanya Francesa per treballar plats en comú amb aquest ingredient de temporada i d'ús molt exclusiu de zones de muntanya. Aquest producte no es cultiva, es recull de manera tradicional a la muntanya.

És difícil confondre el coscoll amb altres plantes, però s'han donat casos d'enverinament per la seva confusió amb plantes famílies de les cicutes.

La frase : Demà anirem a buscar coscolls! Era utilitzada per alguns contrabandistes de Travesseres per informar a tots els membres de la colla que l'endemà anirien a fer contraban cap Andorra. A sota podem observar el coscoll viu, collit i en amanida.

