

Specie

Tulbaghia simmleri Beauverd

FAMIGLIA

Amaryllidaceae.

Il genere *Tulbaghia* conta 63 specie.

DESCRIZIONE BOTANICA

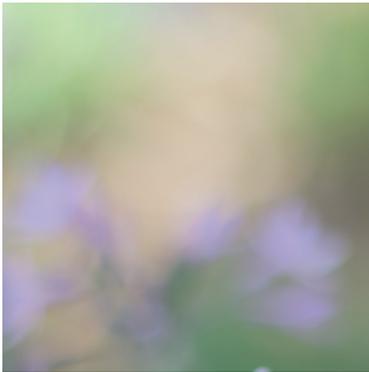
Pianta perenne, erbacea con bulbo rizomatoso che forma un ciuffo regolare e compatto.

Habitus: bulboso.

Fusto: lunghi e sottili, sporgenti ben al di sopra del fogliame.

Foglie: di colore verde chiaro. Le foglie curve e lineari sono larghe e spesse.

Fiore: tubolari stellate a 6 tepali, rosa-malva o bianche, raccolte in false ombrelle raggruppate intorno a una ventina di piccoli fiori, portati da steli sporgenti ben al sopra del fogliame.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Endemica in Sudafrica e ampiamente coltivata con successo in altre regioni del mondo. Per secoli le tubalghie hanno trovato diversi usi nella medicina tradizionale per le sue proprietà (antimicrobiche, antiossidanti, ecc.) e anche come pianta ornamentale e per le preparazioni culinarie. In Sudafrica, gli Zulu usano le foglie e fiori per aromatizzare carni e patate (Aremu *et al.*, 2013).

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I fiori hanno un sapore di asparagi e piselli freschi e un retrogusto molto intenso delicato di aglio.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Tutte le parti della pianta sono commestibili, crude, cotte ed essiccate.

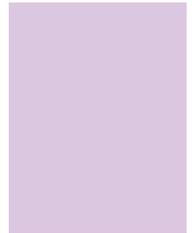
Specie

Tulbaghia simmleri Beauverd

INFORMAZIONI GENERALI

Crescita relativamente rapida. Pianta resistente a -15 °C anche se il suo fogliame si forma a partire da -5 °C. Nessun fabbisogno energetico particolare.

Cultivars sperimentate: *Tulbaghia simmleri* "Alba" (asparago-bianco) e *Tulbaghia simmleri* (pisello-rosa malva).



PROTOCOLLO TECNICO

Nella regione mediterranea, zone riparate, a livello del mare.

Tecniche di moltiplicazione: divisione dei ciuffi almeno ogni 3 anni. È possibile ottenere fino a 3 piante per ogni ceppo.

Periodo di impianto: primavera.

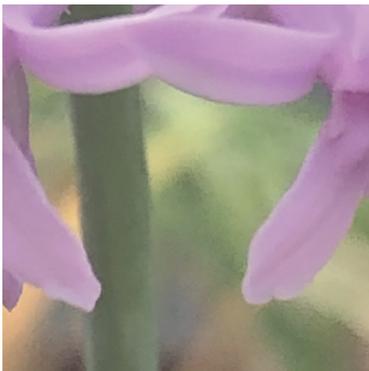
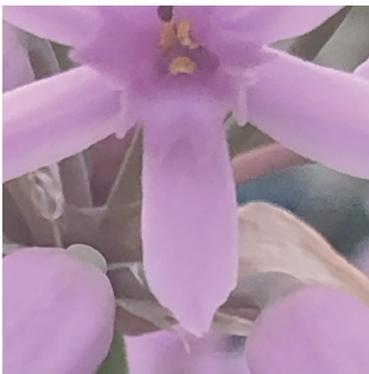
Ambiente di coltivazione: in piena terra, in serra. Coltivazione possibile all'aperto.

Densità di coltivazione: 20 piante/m².

Manutenzione culturale: diserbo, taglio di ombrelle morte, irrigazione e concimazione moderata.

Problemi fitosanitari possibili: in serra, forte presenza di tripidi che non causano danni ai fiori.

Difesa (lotta biologica): predatori di *Neripulus cucumeris tripidi*, *Orius laevigatus*, *Aeolothrips sp.*



Specie

Tulbaghia simmleri Beauverd

RACCOLTA

Produttività: (su piante di 2 anni).
5 fiori/pianta/settimana per *T. simmleri* "Alba".
3 fiori/pianta/settimana per *T. simmleri*.

Tempo di raccolta: 2 e 30 min per raccogliere un piccolo vassoio (150 g) con circa 100 fiori.

Calendario di fioritura:

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
											

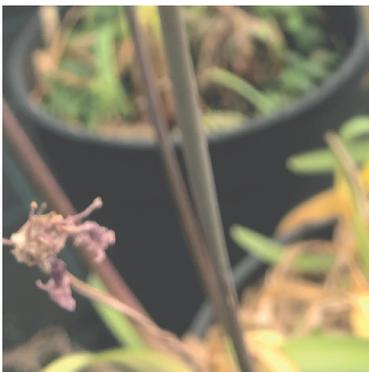
POST RACCOLTA

Confezionamento: Da 70 a 80 fiori in un piccolo vassoio (150 g).

Conservazione: 10 giorni a 5 °C.

Essiccazione: *Tulbaghia simmleri* circa 70 ore a 35 °C e *Tulbaghia simmleri* "Alba" circa 70 ore tra 30 e 37 °C.

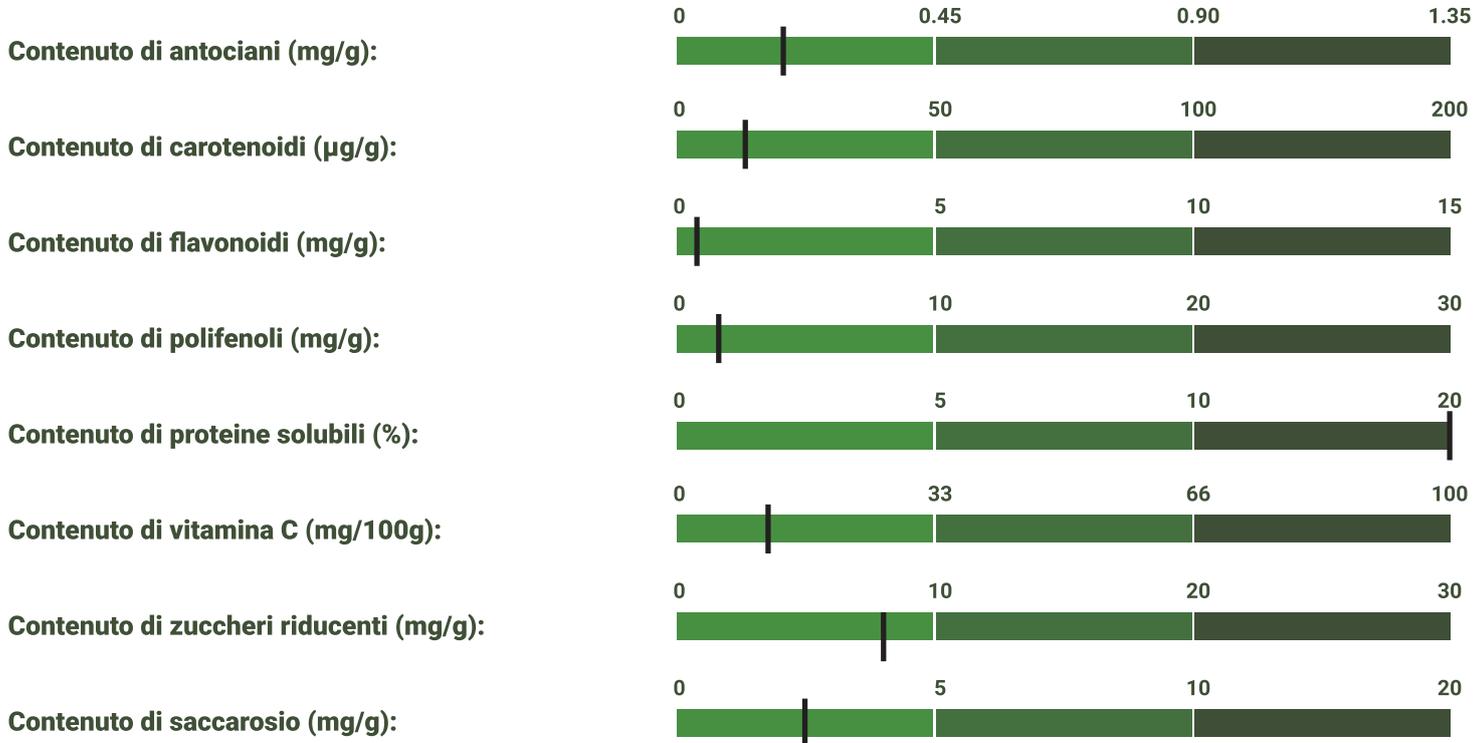
Trasformazione: sale, zucchero, pesto, burro.



Specie

Tulbaghia simmleri Beauverd

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Tulbaghia simmleri Beauverd

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Potere antiossidante (sistema DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 alto	50	100	150 basso
Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):	na			
Potere antiossidante (sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na			
Carica fungina (UFC/g):	na			
Carica batterica totale (UFC/g):	na			
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	na			
Analisi tossicologiche:	na			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽¹⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato
slr: sotto i limiti di rilevabilità

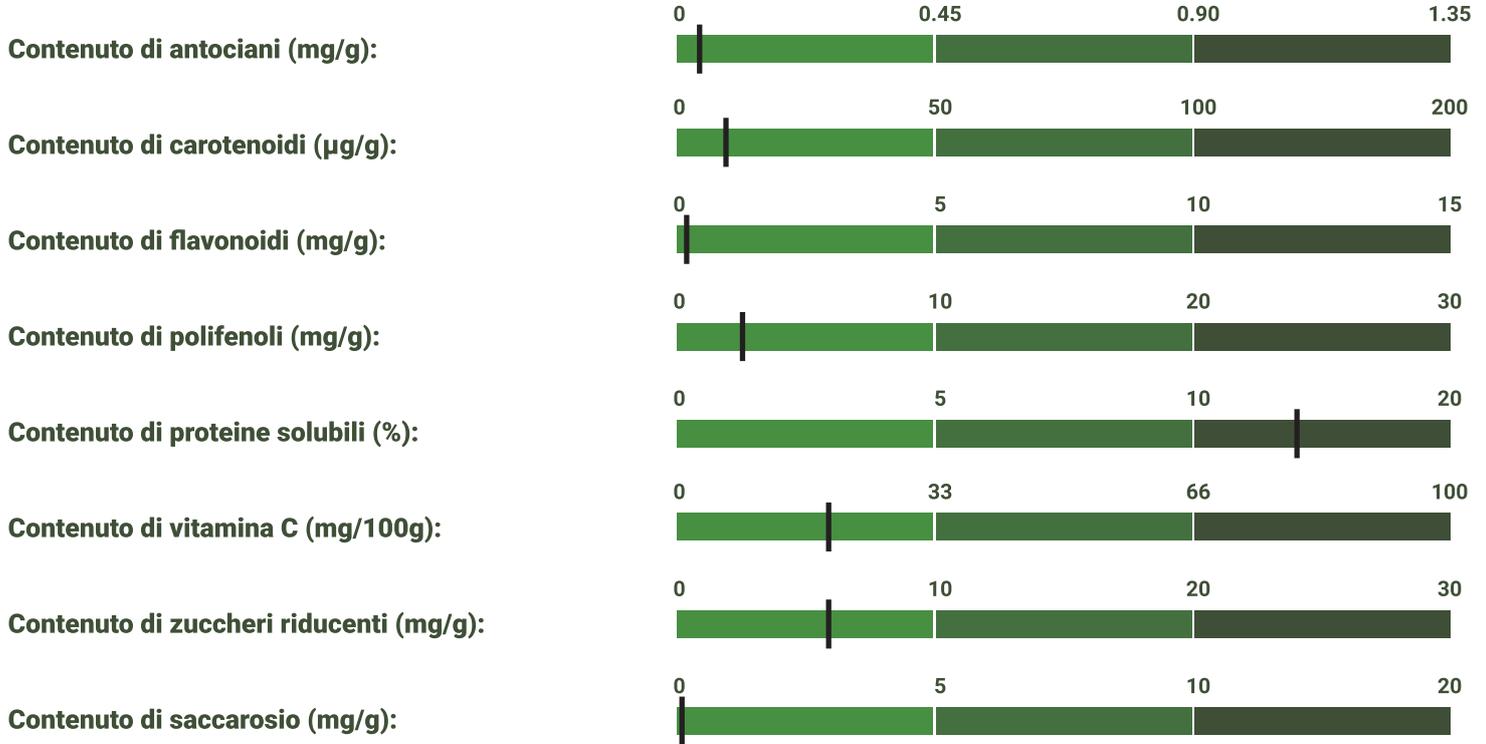
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.

Specie

Tulbaghia simmleri "Alba"

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Tulbaghia simmleri “Alba”

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Potere antiossidante (sistema DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 alto	50	100	150 basso
				
Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):	na			
Potere antiossidante (sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na			
Carica fungina (UFC/g):	na			
Carica batterica totale (UFC/g):	na			
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	na			
Analisi tossicologiche:	na			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽¹⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato
slr: sotto i limiti di rilevabilità

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.