

Specie

Taraxacum officinale Weber

FAMIGLIA

Asteraceae.

Il genere *Taraxacum* contiene più di 2800 specie, raggruppate in 60 sezioni. Le specie sono distribuite nell'Emisfero Settentrionale e in alcune regioni calde del Centro e Sud America. Sono piante erbacee biennali o perenni.

DESCRIZIONE BOTANICA

È una pianta erbacea, dotata di fittone ramificato. Emicriptofita rosulata.

Habitus: erbacea perenne.

Fusto: più o meno glandolosi molto ramificati.

Foglie: grossamente dentate a volte incise fino alla nervatura centrale, con un grosso picciolo.

Fiore: riuniti in capolini solitari dal diametro di 2.5-4 cm, sono portati eretti su lunghi steli. La corolla è composta principalmente da fiori ligulati gialli, dentati all'estremità.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Pianta comunissima in tutta Italia e su tutto il territorio delle Alpi, nei boschi caducifogli, nei prati concimati e ambienti ruderali, tra 0 a 1700 m, su substrati calcarei, silicei e calcarei-silicei (Pignatti, 1982; Aushemann *et al.*, 2004). Possiede proprietà diuretiche, lassative, depurative, epatoprotettive, analgesiche, antinfiammatorie e antiossidanti.

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, già presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I petali sono decorativi ma privi di gusto.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Le foglie possono essere consumate cotte oppure fresche nelle insalate. La radice fittonante veniva usata in passato per preparare la birra oppure, dopo tostatura, come succedaneo del caffè. I fiori vengono utilizzati per guarnire insalate e zuppe.

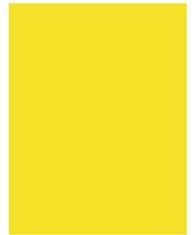
Specie

Taraxacum officinale Weber

INFORMAZIONI GENERALI

Pur essendo una specie poliennale non conviene mantenere la coltivazione oltre il secondo anno. L'impianto si effettua in primavera per semina diretta tramite trapianto. Si adatta a molteplici tipologie di suolo adattando la propria crescita come dimostra la diffusione spontanea (Marzi e De Mastro, 2008).

Cultivars sperimentate: nessuna in particolare.



PROTOCOLLO TECNICO

Le piante sono state coltivate in zona caratterizzata da clima continentale a circa 300 m s.l.m.; la coltivazione è avvenuta in ambiente protetto sotto film plastico.

Tecniche di moltiplicazione: la propagazione è avvenuta via seme, con percentuali di germinazione di circa 50%.

Periodo di impianto: tarda estate.

Ambiente di coltivazione: in vaso, in ambiente esterno.

Densità di coltivazione: 15 piante/m².

Manutenzione culturale: specie rustica, è sufficiente un moderato apporto idrico.

Problemi fitosanitari possibili: nessuna problematica riscontrata. In caso di eccessive irrigazioni si rischiano marciumi.

Difesa (lotta biologica): non necessaria.

Specie

Taraxacum officinale Weber

RACCOLTA

Produttività: fioritura concentrata nel periodo iniziale ma che si protrae anche nei mesi successivi.

Tempo di raccolta: primavera.

Calendario di fioritura:



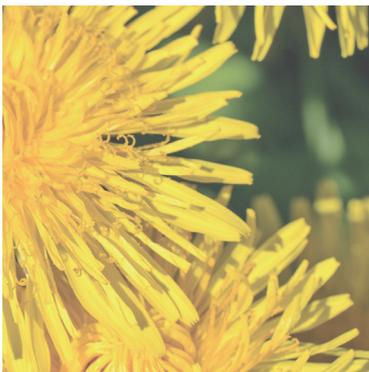
POST RACCOLTA

Confezionamento: vaschetta in PP chiusa.

Conservazione: in frigo freschi a 4 °C per 2 giorni.

Essiccazione: non testata.

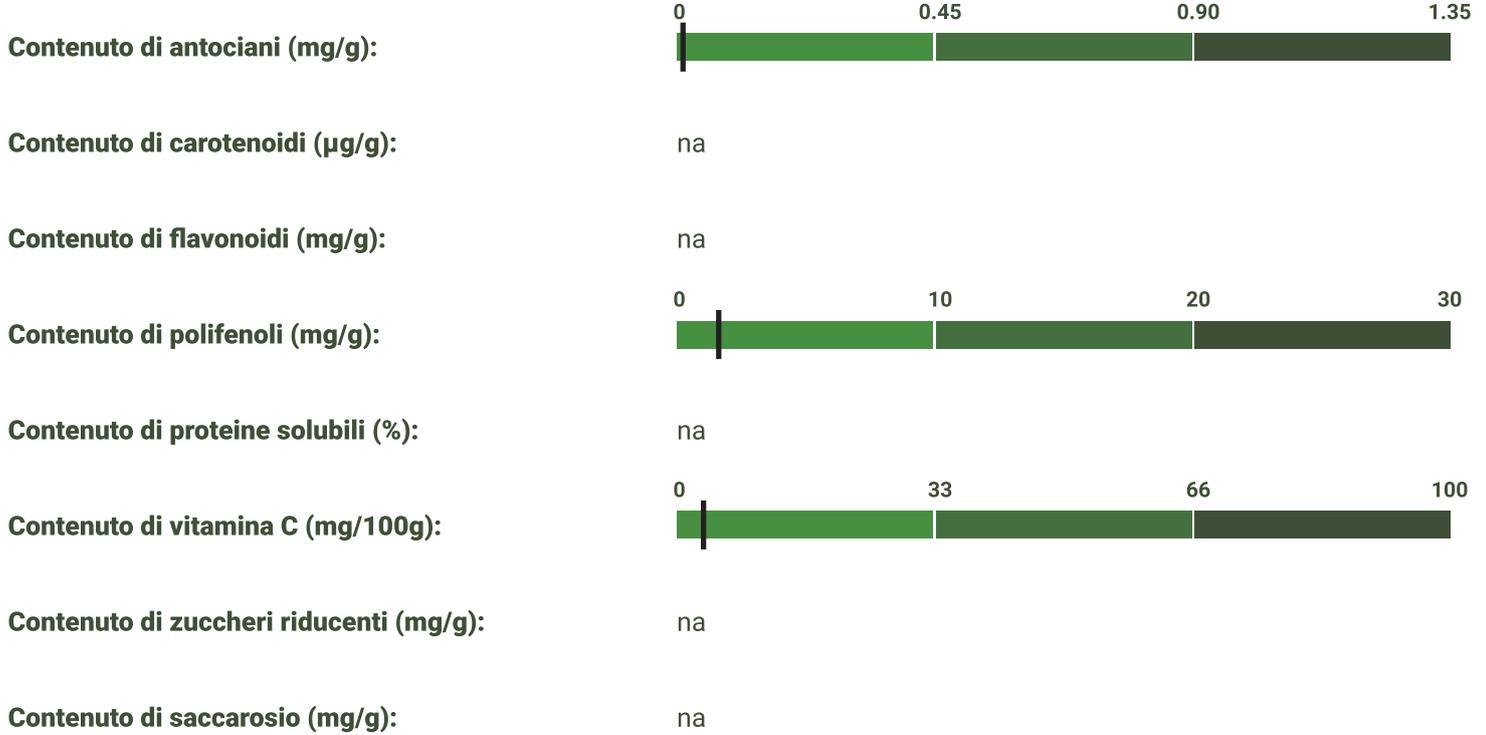
Trasformazione: non testata.



Specie

Taraxacum officinale F. H. Wigg

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Taraxacum officinale F. H. Wigg

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Potere antiossidante (sistema DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 alto	50	100	150 basso
				
Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):	0	20	40	60
				
Potere antiossidante (sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	0	100	200	300
				
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

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.