

Specie

Salvia x jamensis James Compton

FAMIGLIA

Lamiaceae, ibrido tra *S. greggii* x *S. microphylla*.

DESCRIZIONE BOTANICA

Piante perenne.

Habitus: piccolo arbusto cespuglioso di circa 60 cm.

Fusto: eretti, robusti molto ramificati e pubescenti.

Foglie: opposte, aromatiche e glabre di colore verde chiaro, con breve picciolo, lamina di forma variabile (obovata, ellittica, raramente ovata) lunghe fino a 3 cm con margine finemente seghettato, apice ottuso, e base attenuata.

Fiore: infiorescenza terminale a racemo lunghe 10-20 cm con fiori disposte a coppie; calice di 12 mm pubescente e glandoloso, purpureo, corolla di 20-25 mm di colore rosso magenta con macchia bianca alla base della fauce, con labbro superiore pubescente glandoloso di forma falcata, labbro inferiore più grande ed espanso disposto a 90° rispetto al primo, presenza alla base del tubo corollino di un paio di papille, quattro stami di cui due fertili, stigma bifido asimmetrico colorato in punta, pubescente da un lato, ovario supero con quattro acheni.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

È un ibrido tra *S. greggii* e *S. microphylla* effettuato da James Compton, usata principalmente a scopo ornamentale.

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Dolce per via del nettare, petalo con gusto leggermente fruttato.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Decorare ed arricchire insalate.

Specie

Salvia x jamensis James Compton

INFORMAZIONI GENERALI

Resistente al freddo invernale pur perdendo parte della vegetazione.

Cultivars sperimentate: *Salvia x jamensis* "James Compton".



PROTOCOLLO TECNICO

Coltivazione in zona collinare a circa 100 metri s.l.m. con clima mediterraneo; la coltivazione è avvenuta in serra.

Tecniche di moltiplicazione: per talea; la radicazione da discreti risultati e solo se effettuata nel periodo estivo o autunnale.

Periodo di impianto: le talee radicate nel periodo estivo, dopo circa 4-6 settimane possono essere rinvasate direttamente in vasi di 14 cm di diametro con un substrato ben concimato e drenato.

Ambiente di coltivazione: serra o esterno ma comunque in pieno sole.

Densità di coltivazione: 9-40 piante/m² (se in vaso 30 cm o 14 cm rispettivamente).

Manutenzione culturale: per garantire una adeguata struttura della vegetazione occorre procedere a una o due spuntature (la prima da effettuarsi appena dopo il primo trapianto) e fertirrigare settimanalmente con un complesso 15-5-25 a basse concentrazioni (1%). Le piante adulte possono essere rinvasate in vasi da 30 cm di diametro.

Problemi fitosanitari possibili: non rilevati.

Difesa (lotta biologica): non necessaria.



Specie

Salvia x jamensis James Compton

RACCOLTA

Produttività: continua.

Tempo di raccolta: 1,50' per raccogliere circa 35 fiori in vaschetta piccola (150 g).

Calendario di fioritura:



POST RACCOLTA

Confezionamento: 35 fiori in vaschetta piccola (150 g).

Conservazione: in frigo a 5 °C per 4-5 giorni.

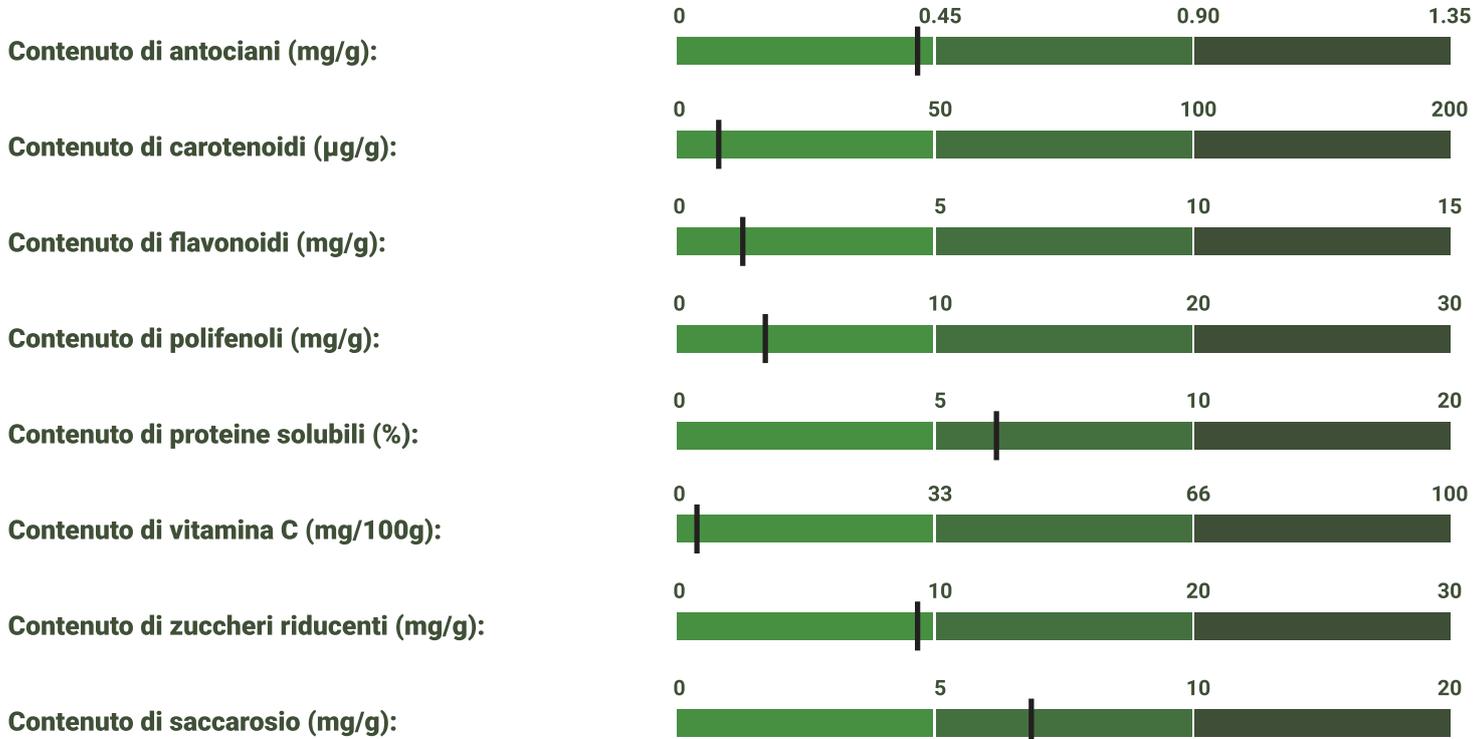
Essiccazione: non testata.

Trasformazione: non testata.



Specie

Salvia x jamensis James Compton

COMPONENTI NUTRIZIONALI

Contenuto di metalli in traccia (µg/g DW): ⁽¹⁾

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	0,203 ± 0,014	4,75 ± 0,07	14,4 ± 0,7	8,9 ± 0,2
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,34 ± 0,05	0,23 ± 0,07	3,51 ± 0,07	0,050 ± 0,024	19,8 ± 0,8

*Limiti di legge previsti: 0,20 µg/g FW Cd; 0,30 µg/g FW Pb

Specie

Salvia x jamensis James Compton

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:	nessuna tossicità dell'estratto secco liofilizzato, rilevata mediante test <i>in vitro</i> (protocollo n.17) su linee cellulari (COS-7)			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽²⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato
slr: sotto i limiti di rilevabilità

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Drava G, Iobbi V, Govaerts R, Minganti V, Copetta A, Ruffoni B, Bisio A (2020) Trace elements in edible flowers from Italy: further insights into health benefits and risks to consumers. *Molecules* 25:2891 doi:10.3390/molecules25122891
2. 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.