

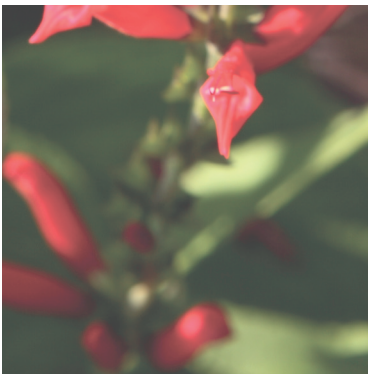
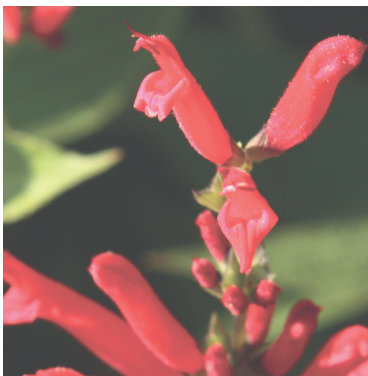
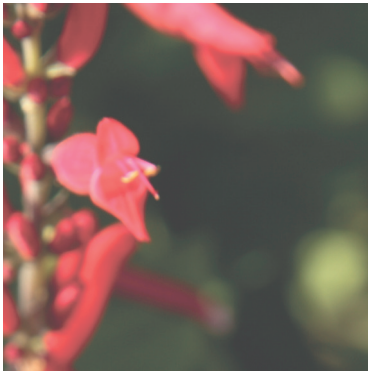
Specie

Salvia elegans Vahl.

FAMIGLIA

Lamiaceae.

Salvia L. è il genere il più importante della famiglia dei Lamiaceae con più di 1000 specie distribuite principalmente in America Centrale e del Sud (500 spp.), in Asia centrale, nei paesi mediterranei (250 spp.) e in Asia dell'Est (100 spp.).



DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta perenne.

Habitus: arbusto eretto a base legnosa.

Fusto: quadrangolare con superficie pubescente glandolare.

Foglie: opposte, deltoidee, ovate o lanceolate, aromatiche, di colore verde chiaro pubescente nella pagina inferiore, margine finemente dentato e apice acuto, lunghe 3-10 cm, larghe 3-4 cm.

Fiore: riuniti in infiorescenze terminali lunghe fino ad 25 cm con verticillastri presentanti ognuno 3-6 fiori, calice verde chiaro lungo fino a 4-7 cm, corolla di colore rosso scarlatto lunga 3-4 cm con labbra corte rispetto al tubo, 4 stami di cui 2 fertili, ovario supero, stigma bifido scarlatto.

INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Comunemente chiamata salvia ananas per il suo odore e gusto di ananas, la *S. elegans* è originaria dal Messico ove è utilizzata in medicina tradizionale per guarire vari problemi (Jimenez-Ferrer *et al.*, 2010). Le specie di *Salvia* sono utilizzate in fitoterapia da migliaia di anni, d'altronde il nome *Salvia* viene dalla parola latina "salvare" che significa guarire. (Li *et al.*, 2013).

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Sapore fruttato simile a quello dell'ananas.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Fiori e foglie edibili: crudi, cotti ed essiccati.

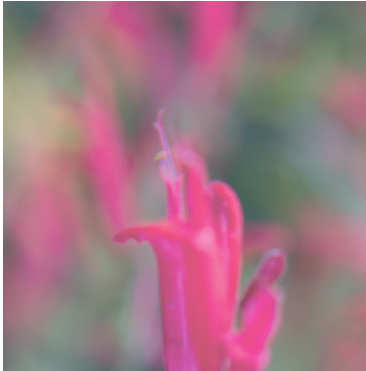
Specie

Salvia elegans Vahl.

INFORMAZIONI GENERALI

Coltura semplice. Preferibilmente al riparo, ma anche all'aperto. Pianta poco rustica (-2 °C), coltura consigliata in zone costiere e ben esposte al sole. Suolo ben drenato. Pianta poco impegnativa.

Cultivars sperimentate: "Ananassa".



PROTOCOLLO TECNICO

In regioni mediterranee, al riparo, a livello del mare.

Tecniche di moltiplicazione: talea; in primavera-estate o autunno-inverno senza ormoni radicanti (100% di radicazione in 15-30 giorni).

Periodo di impianto: le talee radicate vanno poste in vasi di almeno 11-14 cm di diametro con un substrato organico ben concimato e drenato e tenuti in serra o in piena aria.

Ambiente di coltivazione: serra o esterno in pieno sole, apprezzano una leggera ombreggiatura in estate.

Densità di coltivazione: 1 pianta per vaso da 3 L il primo anno, poi in contenitori più grandi secondo la crescita della pianta.

Manutenzione culturale: cimare in primavera per migliorare l'accestimento e la produzione di fiori, ripetere la cimatura dopo 20-30 giorni dal trapianto, irrigare regolarmente.

Problemi fitosanitari possibili: ragnetto rosso, aleurodi, bruchi, cicaline.

Difesa (lotta biologica): Il ragno rosso può essere contenuto con il limitatore *Phytoseiulus persimilis*; predatori degli aleurodi (*Macrolophus caliginosus*, *Coenosia attenuata*, *Delphastus pusillus*, *Dicyphus sp.*) e parassitoidi (*Eretmocerus mundus*, *Encarsia sp.*); per i bruchi: trappole a feromoni.



Specie

Salvia elegans Vahl.

RACCOLTA

Produttività: 30 fiori/pianta/settimana.

Tempo di raccolta: 3 minuti in vaschetta piccola (150 g) con 100 fiori.

Calendario di fioritura:

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



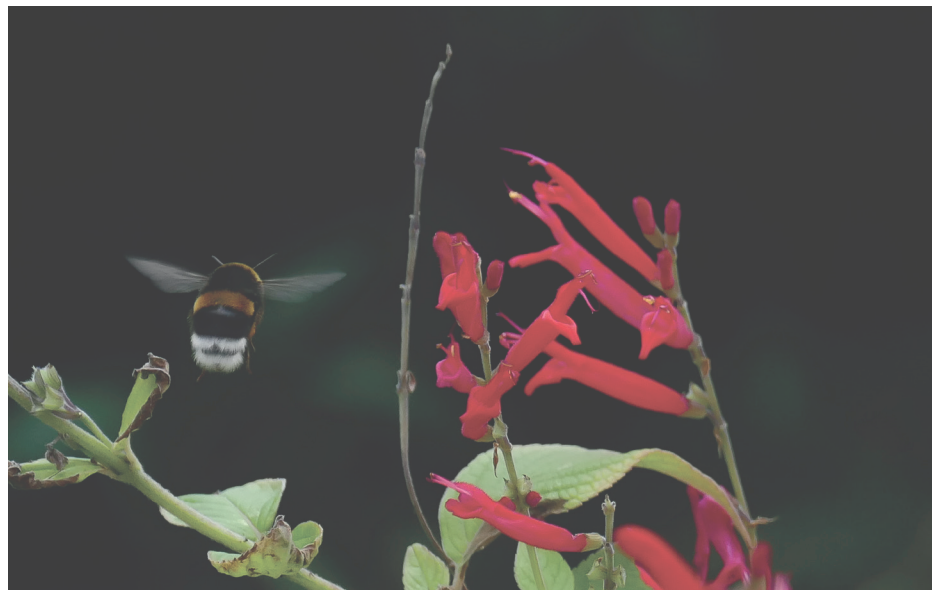
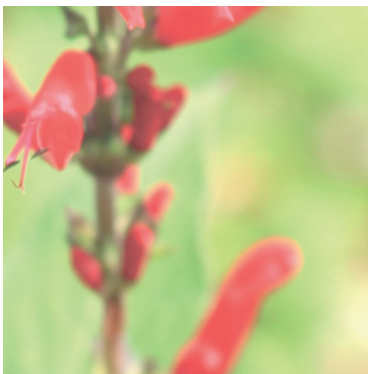
POST RACCOLTA

Confezionamento: 90-100 fiori in vaschetta piccola (150 g);

Conservazione: a 5 °C per 4 giorni.

Essiccazione: circa 45 ore a 30 °C o circa 25 ore a 40 °C.

Trasformazione: salse, sciroppi, fiori cristallizzati.



Specie

Salvia elegans Vahl.

COMPONENTI NUTRIZIONALI
Contenuto di antociani (mg/g): na

Contenuto di carotenoidi (µg/g): na

Contenuto di flavonoidi (mg/g): na

Contenuto di polifenoli (mg/g): na

Contenuto di proteine solubili (%): na

Contenuto di vitamina C (mg/100g): na

Contenuto di zuccheri riducenti (mg/g): na

Contenuto di saccarosio (mg/g): na

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

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	0,085 ± 0,002	9,62 ± 0,49	20,5 ± 1,1	8,6 ± 0,2
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,58 ± 0,01	0,33 ± 0,14	8,87 ± 0,01	0,050 ± 0,006	19,5 ± 0,1

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

Specie

Salvia elegans Vahl.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Potere antiossidante (sistema DPPH, IC₅₀ mg/mL):	na
Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):	na
Potere antiossidante (sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na
Carica fungina (UFC/g):	7,0·10 ⁴ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma
Carica batterica totale (UFC/g):	1,3·10 ⁴ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	assenti
Analisi tossicologiche:	minima tossicità dell'estratto secco liofilizzato (soltanto alla di 1mg/ml - massima concentrazione testata 1mg/ml; IC50 > di 1mg/ml), 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.