

Specie

Salvia dorisiana Standl.

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

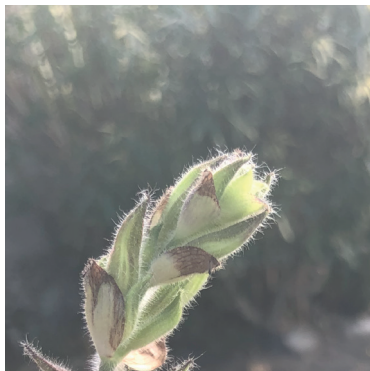
Pianta perenne.

Habitus: erbacea a base legnosa, eretta alta fino a 1,5 m.

Fusto: quadrangolare caratterizzato da una peluria presente su tutta la superficie della pianta.

Foglie: opposte, cuoriformi, appiccicose, di colore verde chiaro, margine crenato e apice acuto, lunghe 10-14 cm, larghe 6-9 cm.

Fiore: riuniti in infiorescenze terminali lunghe fino ad 30 cm con verticilli presentanti ognuno 6-10 fiori, brattee fiorali caduche, calice verde chiaro o leggermente rossastro lungo fino a 2 cm, corolla di colore rosa-magenta lunga 4-5 cm con labbro superiore dritto, labbro inferiore disposto quasi a 90° rispetto al primo, stami quattro di cui due fertili, ovario supero, stigma bifido bianco e rosa.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Salvia dorisiana è originaria dell'Honduras. Sembrano ottimi i risultati degli effetti repellenti dell'olio essenziale di *S. dorisiana* contro la zanzara *Aedes Albopictus Skuse* (Conti *et al.*, 2012). Le specie di *Salvia* sono utilizzate in fitoterapia da migliaia di anni, d'altronde la parola "salvia" viene dalla parola latina "salvare" che significa guarire. (Li *et al.* 2013).

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Gusto fruttato simile a quello dell'albicocca e della pesca.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Fiori e foglie edibili: crudi o cristallizzati. Di poco interesse l'essiccazione di questo fiore.

Specie

Salvia dorisiana Standl.

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 ricco e ben drenato.

Cultivars sperimentate: nessuna in particolare.



PROTOCOLLO TECNICO

Coltivazione in zona collinare con clima mediterraneo; la coltivazione è avvenuta in serra. In regioni mediterranee, al riparo, a livello del mare.

Tecniche di moltiplicazione: talea; in primavera o autunno senza ormoni radicanti (90% di radicazione in 20 giorni).

Periodo di impianto: le talee radicate vanno poste in vasi di almeno 18 cm di diametro con un substrato organico ben concimato e drenato e tenuti in serra o in piena aria.

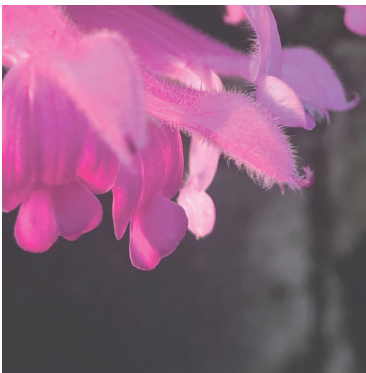
Ambiente di coltivazione: serra o esterno in pieno sole, in quest'ultima caso le foglie diventano giallo verde.

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

Manutenzione colturale: cimare in primavera per migliorare l'accestimento e la produzione di fiori, irrigare abbondantemente perché la pianta ha crescita rapida, eliminare le infiorescenze sfiorite, trapiantare le piante adulte in vasi da 30 cm di diametro.

Problemi fitosanitari possibili: aleurodi.

Difesa (lotta biologica): predatori degli aleurodi (*Macrolophus caliginosus*, *Coenosia attenuata*, *Delphastus pusillus*, *Dicyphus sp.*) e parassitoidi (*Eretmocerus mundus*, *Encarsia sp.*).



Specie

Salvia dorisiana Standl.

RACCOLTA

Produttività: 22 fiori/pianta/settimana.

Tempo di raccolta: 3 minuti in vaschetta grande (750 g) con 60 fiori.

Calendario di fioritura:



POST RACCOLTA

Confezionamento: 50-60 fiori in vaschetta grande (750 g);

Conservazione: a 5 °C per 5-6 giorni.

Essiccazione: non testata.

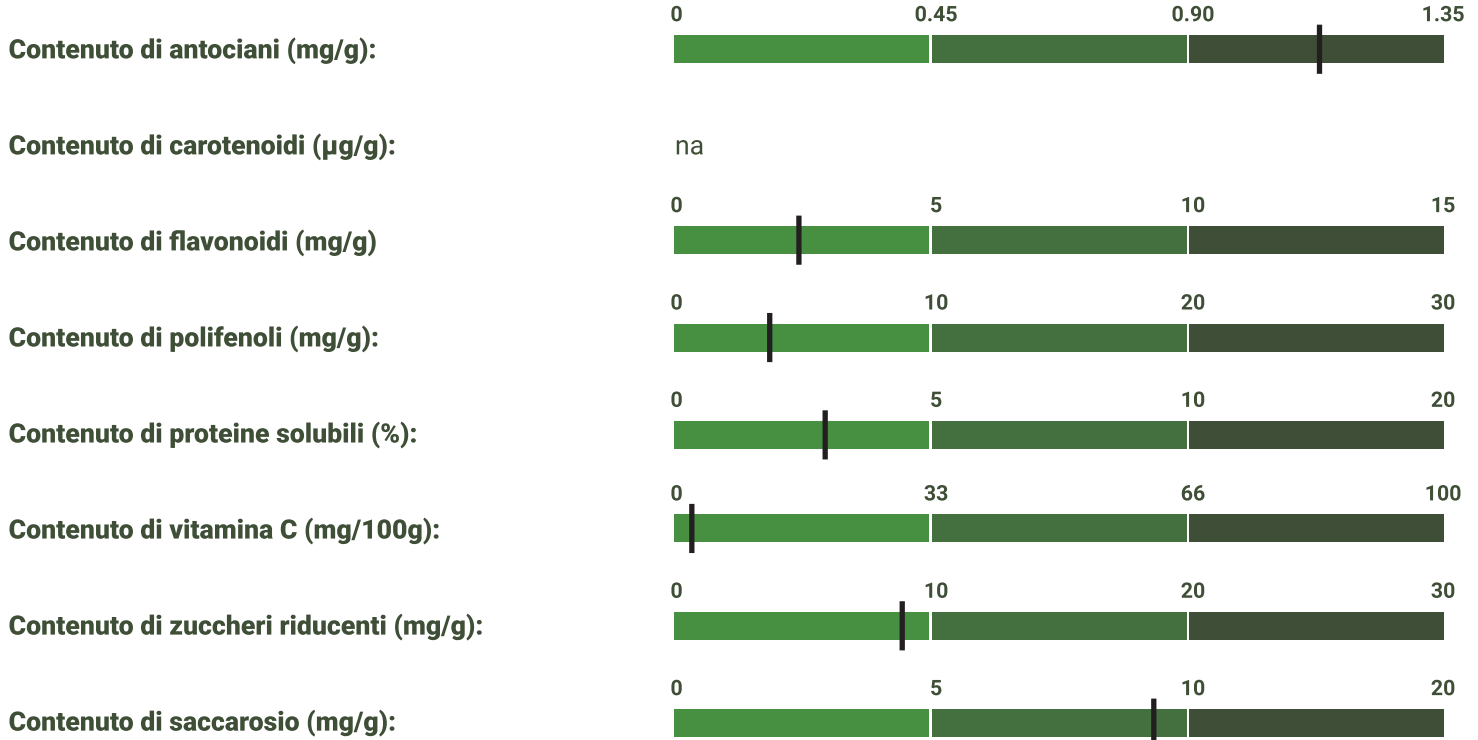
Trasformazione: fiori cristallizzati.



Specie

Salvia dorisiana Standl.

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Composti organici volatili:


trans- α -bergamotene (21,45%); β -caryophyllene (17,95%);
1,8-Cineolo (14,66%)

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
14,86 ± 0,41	36,72 ± 1,38	45,39 ± 0,66	0,07 ± 0,01	2,60 ± 0,24

Specie

Salvia dorisiana Standl.

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):	1,7·10 ³ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Carica batterica totale (UFC/g):	6,4·10 ² - 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 concentrazione 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 ⁽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