

Specie

# Salvia discolor Kunth

## 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, scandente che può raggiungere il metro d'altezza.

**Fusto:** poco robusto, steli sottili, ricadenti, pubescenti.

**Foglie:** opposte, ovali-lanceolate, appiccicose e coriacee, di colore verde oliva sopra e bianche sotto, margine intero bianco, lunghe 6-8 cm, larghe 3-4 cm, con piccolo pubescente.



**Fiore:** riuniti in infiorescenze apicali lunghe fino ad 80 cm con verticillastri (fino a 15) presentanti ognuno 3-9 fiori, calice bianco-verde bilabiato lungo 2-2,5 cm, corolla di colore viola molto scuro, quasi nera, lunga 2,5-3 cm, 4 stami di cui 2 fertili, ovario supero, stigma bifido asimmetrico viola scuro e bianco.

## INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Originaria del Perù, pianta rara coltivata principalmente a scopi ornamentali in zone dove la temperatura non scende sotto lo zero termico. 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

Fiore dolce per la presenza di abbondante nettare presente alla base del fiore, la corolla sa di ribes con un retrogusto di pinolo; in estate la corolla diventa amara. Foglie e fiori emanano un piacevole profumo di ribes nero.

## USI CULINARI CONSIGLIATI

Fiori e foglie edibili: crudi, essiccati e cristallizzati.



Specie

# Salvia discolor Kunth

## 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

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

**Tecniche di moltiplicazione:** talea; in primavera o autunno senza ormoni radicanti (90% di radicazione in 50 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.

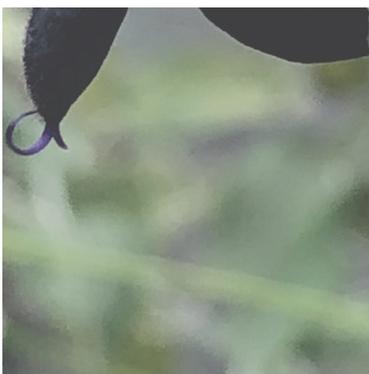
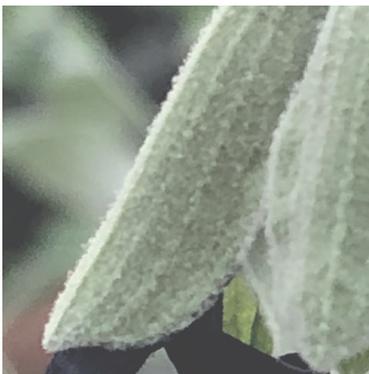
**Ambiente di coltivazione:** serra o esterno in pieno sole. In serra necessita una ombreggiatura del 50%.

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

**Manutenzione colturale:** spuntare prima della ripresa vegetativa per favorire la produzione di nuova vegetazione, eliminare le infiorescenze sfiorite, trapiantare le piante adulte in vasi da 30 cm di diametro.

**Problemi fitosanitari possibili:** afidi.

**Difesa (lotta biologica):** predatori degli afidi (*Aphidoletes sp.*, *Scymnus sp.*, *Syrphes*, *Chrysoperla carnea*) e parassitoide (*Praon sp.*).



Specie

# Salvia discolor Kunth

## RACCOLTA

**Produttività:** 36 fiori/pianta/settimana.

**Tempo di raccolta:** 3 minuti in vaschetta (150 g) con 60 fiori.

### Calendario di fioritura:



## POST RACCOLTA

**Confezionamento:** 50-60 fiori in vaschetta piccola (150 g).

**Conservazione:** 5 °C per 6 giorni.

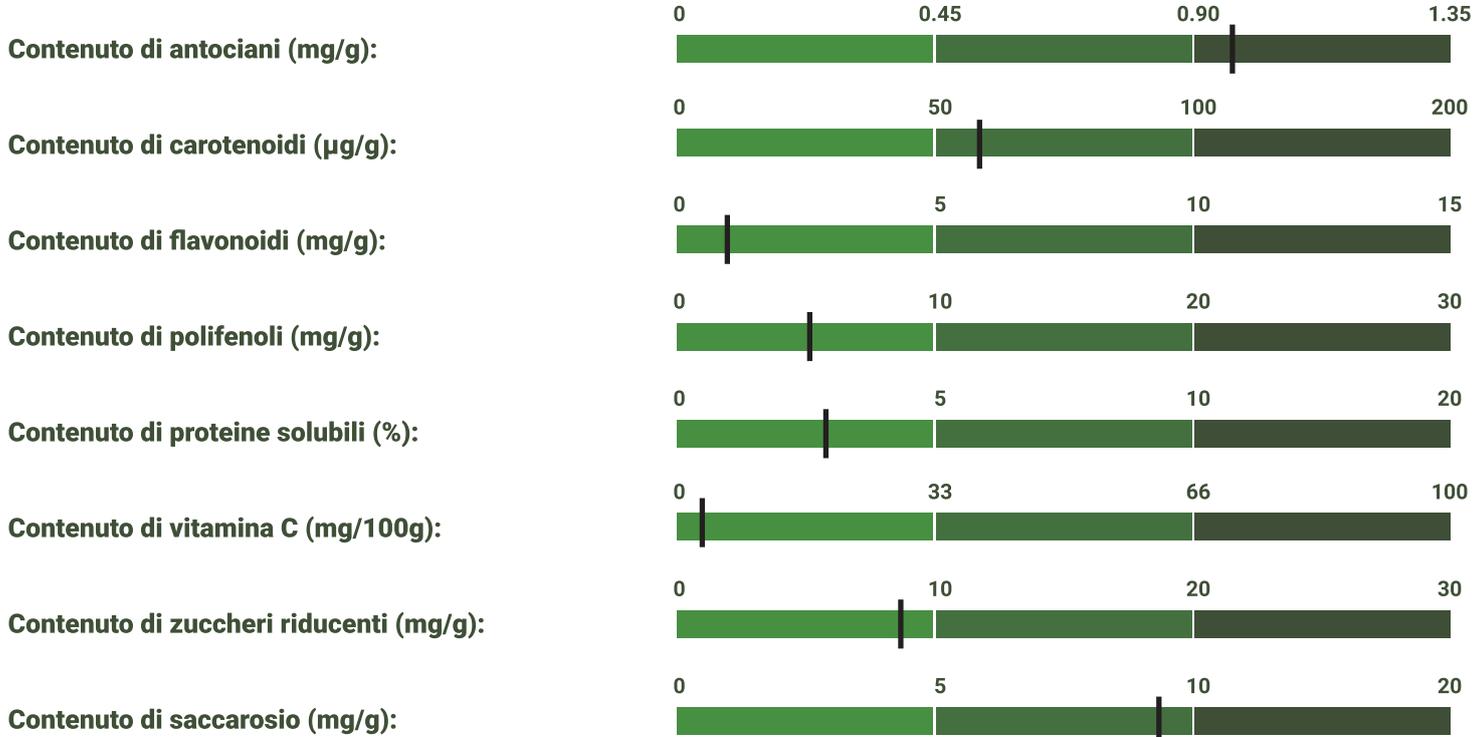
**Essiccazione:** circa 20 ore a 40 °C.

**Trasformazione:** fiori cristallizzati.



Specie

# Salvia discolor Kunth

**COMPONENTI NUTRIZIONALI<sup>(1)</sup>**

**Composti organici volatili:**

 β-caryophyllene (36.2%); elemol acetate (9.0%); methyl neoabietate (6.3%)<sup>(1)</sup>

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
2,40 ± 0,34	0,70 ± 0,13	58,00 ± 8,11	12,50 ± 2,61	26,4 ± 4,41

**Contenuto di metalli in traccia (µg/g DW):<sup>(1)</sup>**

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	0,031 ± 0,001	2,35 ± 0,37	12,0 ± 0,3	5,3 ± 1,6
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,34 ± 0,20	0,28 ± 0,06	3,32 ± 0,08	0,046 ± 0,035	10,7 ± 0,2

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

Specie

# Salvia discolor Kunth

## CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<b>Potere antiossidante (sistema DPPH, IC<sub>50</sub> mg/mL):</b>	0 alto	50	100	150 basso
				
<b>Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):</b>	na			
<b>Potere antiossidante (sistema FRAP, mmol Fe<sup>2+</sup>/kg):</b>	na			
<b>Carica fungina (UFC/g):</b>	1,3·10 <sup>3</sup> - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
<b>Carica batterica totale (UFC/g):</b>	2,3·10 <sup>5</sup> - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
<b>Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):</b>	assenti			
<b>Analisi tossicologiche:</b>	nessuna tossicità dell'estratto secco liofilizzato, rilevata mediante test <i>in vitro</i> (protocollo n.17) su linee cellulari (COS-7)			
<b>Rischio di allergie:</b>	non presente nella lista degli allergeni alimentari <sup>(3)</sup>			

## LEGENDA:

**na:** non analizzato  
**slr:** sotto i limiti di rilevabilità

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Marchioni I, Najar B, Ruffoni B, Copetta A, Pistelli Lu, Pistelli La (2020) Bioactive compounds and aroma profile of some Lamiaceae edible flowers. *Plants* 9:691 doi:10.3390/plants9060691
2. 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
3. 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.