

Specie

# Salvia “Purple Queen”

## FAMIGLIA

Lamiaceae.

## DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta perenne.

**Habitus:** arbusto o erba a base legnosa eretta o ascendente.

**Fusto:** più o meno glandolosi molto ramificati.

**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 intero, 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, arrossato nelle zone esposte al sole, corolla di 20-25 mm di colore variabile con labbro superiore pubescente glandoloso di forma falcata, labbro inferiore più grande ed espanso disposto a 90° rispetto al primo, quattro stami di cui due fertili, stigma bifido asimmetrico colorato in punta, ovario supero con quattro acheni.



## INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Originario del Messico centro-settentrionale e Texas in suoli rocciosi in zone soleggiate e aride, usata a scopo ornamentale, attira farfalle e insetti pronubi.

## 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 “Purple Queen”

## INFORMAZIONI GENERALI

La specie resiste al freddo invernale pur interrompendo lo sviluppo e perdendo parte della vegetazione.

**Cultivars sperimentate:** *S. greggii* “Purple Queen” (corolla viola/blu).



## PROTOCOLLO TECNICO

Coltivazione in zona collinare a circa 100 metri s.l.m. con clima mediterraneo; sia in ambiente esterno sia in serra.

**Tecniche di moltiplicazione:** talea; la radicazione da buoni risultati 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.

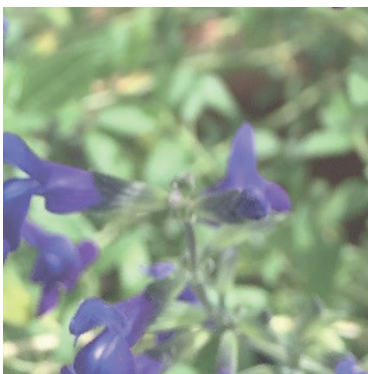
**Ambiente di coltivazione:** serra o esterno ma comunque in pieno sole.

**Densità di coltivazione:** 9-40 piante/m<sup>2</sup> (se in vaso 30 cm o 14 cm rispettivamente).

**Manutenzione colturale:** effettuare 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 40 cm di diametro.

**Problemi fitosanitari possibili:** non rilevati.

**Difesa (lotta biologica):** non necessaria.



Specie

# Salvia "Purple Queen"

## RACCOLTA

**Produttività:** continua.

**Tempo di raccolta:** 50 fiori in 2'.

**Calendario di fioritura:**



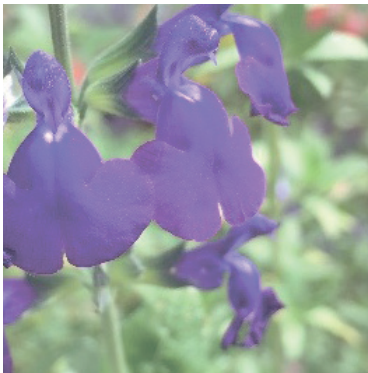
## POST RACCOLTA

**Confezionamento:** vaschetta o pianta in vaso.

**Conservazione:** in frigo a 5 °C per 7 giorni.

**Essiccazione:** non testata.

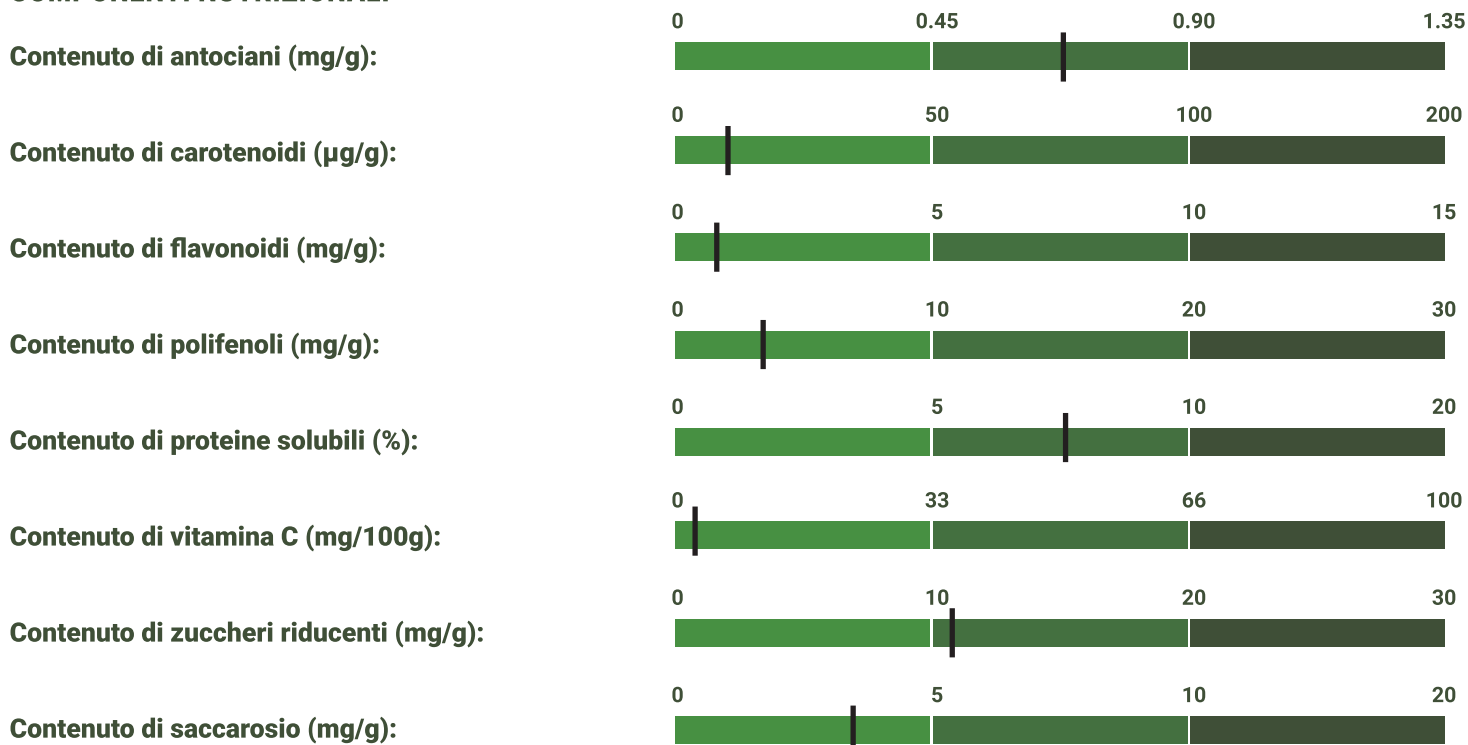
**Trasformazione:** non testata.



Specie

# Salvia "Purple Queen"

## COMPONENTI NUTRIZIONALI



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

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	0,180 ± 0,020	9,14 ± 0,23	31,0 ± 0,3	14,1 ± 0,6
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,36 ± 0,22	0,43 ± 0,04	7,36 ± 0,08	0,040 ± 0,006	28,3 ± 0,4

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

Specie

# Salvia "Purple Queen"

## 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>	na			
<b>Carica batterica totale (UFC/g):</b>	na			
<b>Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):</b>	na			
<b>Analisi tossicologiche:</b>	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)			
<b>Rischio di allergie:</b>	non presente nella lista degli allergeni alimentari <sup>(2)</sup>			

## 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 BA snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.