

Specie

Polianthes tuberosa L.

FAMIGLIA

Asparagaceae.

Questa famiglia comprende circa 2.500 specie.

DESCRIZIONE BOTANICA

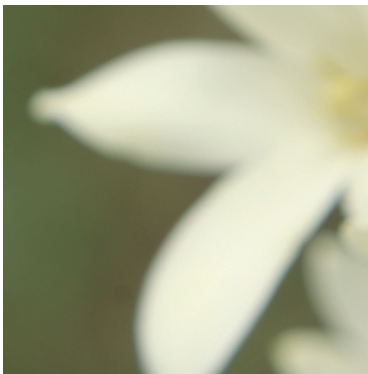
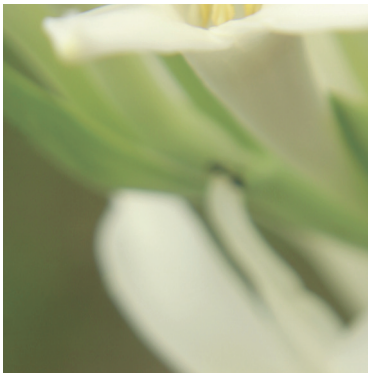
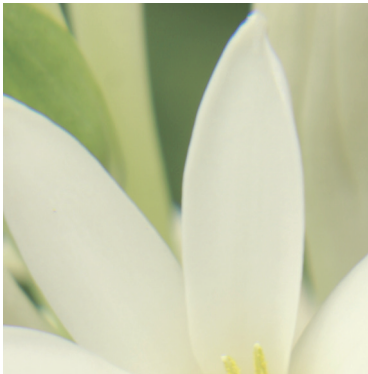
Pianta perenne, erbacea, bulbosa alta fino a un metro.

Habitus: bulbosa.

Fusto: acauli, di colore verde.

Foglie: lineari, glabre, lunghe da 20 a 30 cm.

Fiore: steli fioriti terminati in un'infiorescenza di grappoli spiciformi. Fiore, di colore avorio, solitario all'ascella con una piccola breccia squamosa o unito in coppia su un peduncolo corto con una piccola bratteola alla base.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Originaria dell'India o del Messico, la tuberosa fu introdotta da Théophile Minuti intorno al 1632 in Provenza. Pianta di scarso interesse agricolo fino al 1777, quando i profumieri inglesi e francesi riuscirono a ottenere una corretta estrazione della fragranza da questo fiore. Ma nel XX secolo, la domanda di tuberosa aumentò enormemente grazie alla tecnica dell'enfleurage usata a Grasse (Guy Gilly, 1997).

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Molto profumato con un gusto floreale molto delicato.

USI CULINARI CONSIGLIATI

I fiori sono commestibili, crudi e cotti.

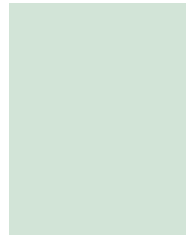
Specie

Polianthes tuberosa L.

INFORMAZIONI GENERALI

Pianta molto sensibile al gelo, necessita di una temperatura minima di 5 °C. Terreno profondo e drenante.

Cultivars sperimentate: nessuna in particolare.



PROTOCOLLO TECNICO

Nella regione mediterranea, zone riparate, a livello del mare.

Tecniche di moltiplicazione: divisione dei bulbi.

Periodo di impianto: aprile.

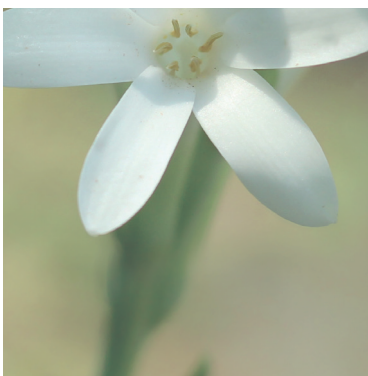
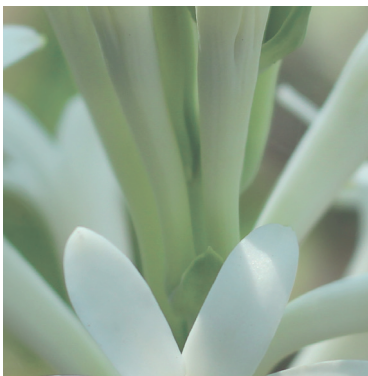
Ambiente di coltivazione: in piena terra all'esterno.

Densità di coltivazione: su una fila ogni 20 cm.

Manutenzione culturale: diserbo, divisione dei bulbi almeno ogni tre anni; irrigazione e concimazione moderata.

Problemi fitosanitari possibili: coltura poco sensibile a parassiti e malattie.

Difesa (lotta biologica): non testata.



Specie

Polianthes tuberosa L.

RACCOLTA

Produttività: 12-13 fiori/pianta/anno.

Tempo di raccolta: 1 minuto per raccogliere un vassoio medio (350 g) con circa 50 fiori.

Calendario di fioritura:

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



POST RACCOLTA

Confezionamento: 50 fiori per vassoio medio (350 g).

Conservazione: 6 giorni a 5 °C.

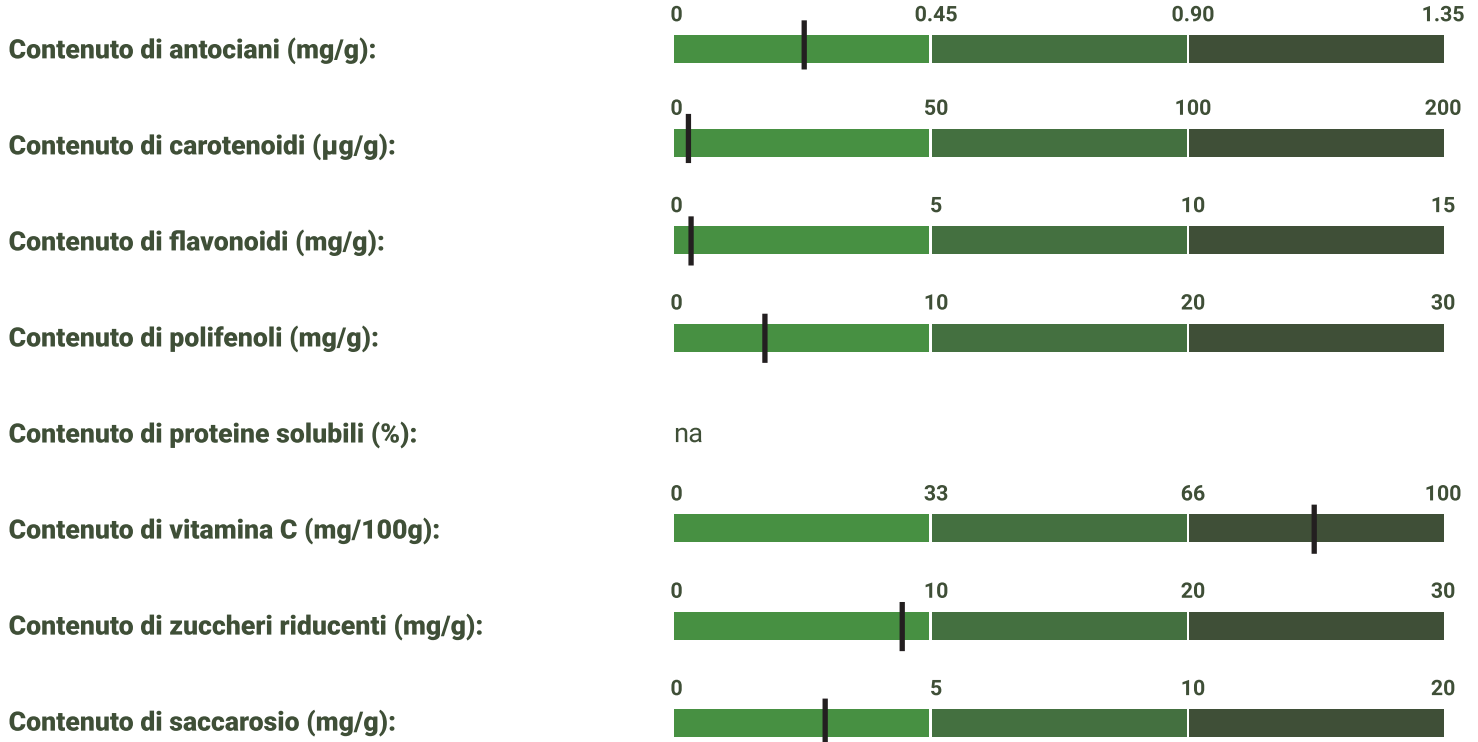
Essiccazione: non testata.

Trasformazione: confetture.



Specie

Polianthes tuberosa L.

COMPONENTI NUTRIZIONALI⁽¹⁾

Composti organici volatili:


 Methyl benzoate (57.3%); Jasmine lactone (14,6%); Methyl salicylate (12.7%)
 NT (91.8%); OM /7.6%); PP(0.3%); SH(0.2%)

Derivati non terpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Fenilpropanoidi %	Sesquiterpeni Ossigenati %
91,8	7,6	0,3	0,2

Specie

Polianthes tuberosa L.

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:	na			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽²⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato
slr: sotto i limiti di rilevabilità

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Copetta A, Marchioni I, Mascarello C, Pistelli La, Cambournac L, Dimita R, Ruffoni B. Accepted. *Polianthes tuberosa* as edible flower: *in vitro* propagation and nutritional properties. International Journal of Food Engineering
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.