

Specie

Petunia x Hybrida

FAMIGLIA

Solanaceae.

DESCRIZIONE BOTANICA

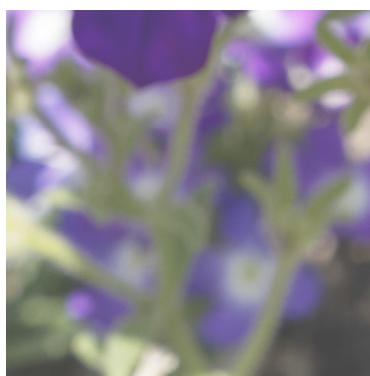
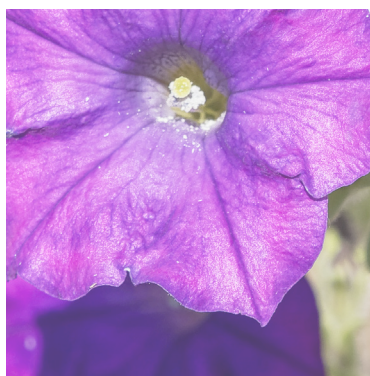
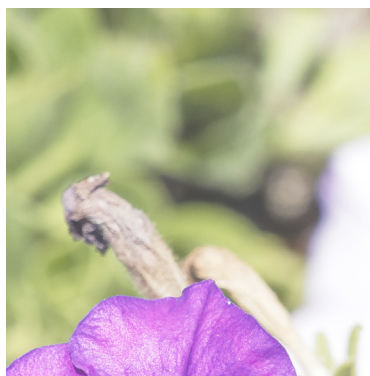
Piante annuale.

Habitus: prostrato.

Fusto: ramificati tomentosi e vischiosi.

Foglie: opposte, ovate, verde chiaro, vischiose e tomentose.

Fiore: fiori ascellari, imbutiformi, numerosi, con dimensione variabile, formati da calice pentamero, corolla imbutiforme a lembo aperto con cinque lobi quasi uguali, arrotondati, le corolle hanno colore molto variabile a seconda della varietà, cinque stami inseriti sul tubo della corolla, ovario supero formato da due carpelli.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Insieme di piante derivanti dall'incrocio tra *P. nyctaginiflora* e *P. violacea*, pianta originaria del Sud America, viene utilizzata principalmente come pianta ornamentale.

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Gusto non particolarmente spiccato.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Usata per la preparazione di dolci, formaggi e insalate.

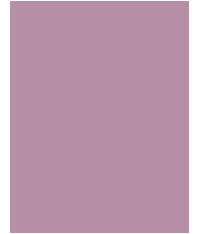
Specie

Petunia x Hybrida

INFORMAZIONI GENERALI

La pianta è sensibile alle basse temperature e predilige posizioni ben soleggiate.

Cultivars sperimentate: nessuna in particolare.



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: per seme (rotondo, piccolissimo e colore marrone scuro), germinabilità scarsa.

Periodo di impianto: semina in marzo, dopo 2-3 settimane dalla germinazione, le plantule sono pronte al trapianto già nel vaso definitivo da 10 cm di diametro.

Ambiente di coltivazione: solitamente la coltivazione avviene in serra in vaso.

Densità di coltivazione: 20-40 piante/m².

Manutenzione colturale: coltivare in posizione soleggiata e con poca acqua. fertirrigare a bassa concentrazione (1‰) con un rapporto 15-5-25. Se le piante sono coltivate in semi-ombra e a temperature elevate si possono rendere necessarie una o due cimature che però ritardano la fioritura.

Problemi fitosanitari possibili: marciume basale, *Botrytis*, tripidi, ragno rosso, mosca bianca.

Difesa (lotta biologica): non abbondare con le irrigazioni, mantenere bassa l'umidità dell'aria. I tripidi vengono monitorati con i pannelli cromotropici blu e contenuti con i limitatori *Orius laevigatus* o *Amblyseius cucumeris*. Usare il limitatore *Phytoseiulus persimilis* contro il ragno rosso, il limitatore *Amblyseius swirskii* contro la mosca bianca.

Specie

Petunia x Hybrida

RACCOLTA

Produttività: fioritura continua.

Tempo di raccolta: 10 g in circa 5'.

Calendario di fioritura:



POST RACCOLTA

Confezionamento: in vaschetta e pianta in vaso.

Conservazione: per 7 giorni a 4 °C.

Essiccazione: non testata.

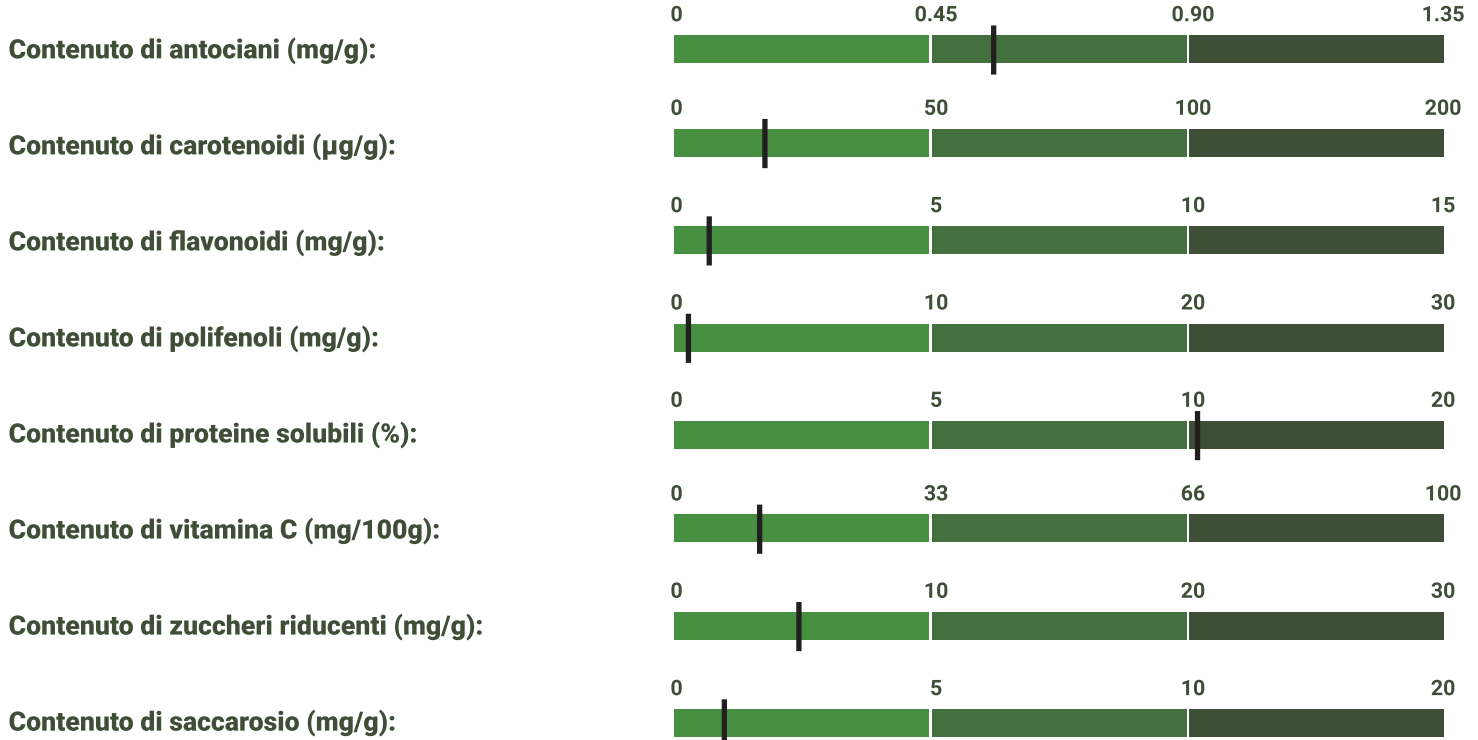
Trasformazione: non testata.



Specie

Petunia x Hybrida

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Composti organici volatili:


Nonadecanoic acid, methyl ester (82.6%); Benzoic acid, methyl ester (=Clorius= Niobe oil) (8.8%); Octanoic acid, dodecyl ester (7.4%)

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
slr	1,0	0,6	srl	96

Specie

Petunia x Hybrida

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):	1,0·10 ³ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Carica batterica totale (UFC/g):	6,1·10 ⁵ - 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 (per concentrazioni comprese tra 10 µg/ml e 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.