

Specie

# *Pelargonium Odoratum*

## FAMIGLIA

Geraniaceae.

## DESCRIZIONE BOTANICA

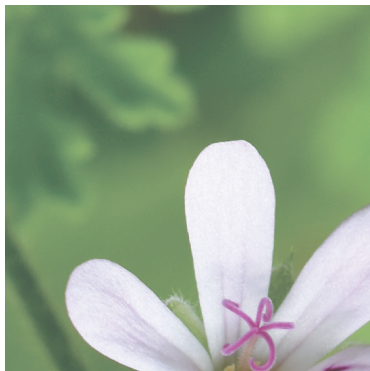
Pianta perenne.

**Habitus:** piante suffruticose erbacee o arbustive.

**Fusto:** carnoso da erbaceo a semi legnoso.

**Foglie:** alterne, lobate, con margine più o meno dentati, con macchie, carnose e tomentose, profumate e odorose.

**Fiore:** i fiori sono riuniti in infiorescenze, i fiori sono costituiti da cinque sepali e cinque petali ineguali con colori dal bianco al rosa al rosso con screziature, dieci stami monodelfi alla base, cinque ovari e cinque stili, ricettacolo prolungato in un asse gracile, pentagono, cinque stigmi; il frutto è uno schizocarpo con cinque loculi contenenti ognuno un seme.



## INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Originaria dell'Africa, ha proprietà antisettiche, cicatrizzanti, toniche, astringenti, antidepressive, e le foglie vengono utilizzate per l'estrazione di oli essenziali (Lis-Balchin 2003).

## COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Gusto e profumo variano con la varietà (es, mela, limone, cedro etc).

## USI CULINARI CONSIGLIATI

In insalata, si possono consumare anche le giovani foglie, aggiunge al piatto note fresche.

Specie

# *Pelargonium Odoratum*

## INFORMAZIONI GENERALI

La specie è vigorosa e rustica e sopporta bene sia il caldo che il freddo fino a pochi gradi sotto lo zero.

**Cultivars sperimentate:** *Pelargonium odoratum* Lemon.



## PROTOCOLLO TECNICO

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

**Tecniche di moltiplicazione:** avviene per talea in primavera-estate con una radicazione media del 70%.

**Periodo di impianto:** a radicazione avvenuta le talee si invasano in vasi da 14 cm e, dopo 4-6 settimane, possono essere invasate nel vaso definitivo da 30 cm.

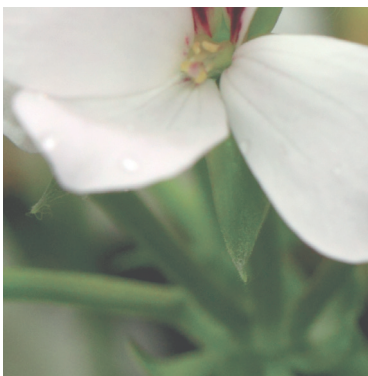
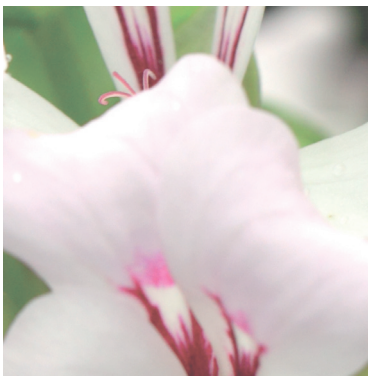
**Ambiente di coltivazione:** in vaso, sia in serra che in ambiente esterno in posizione soleggiata.

**Densità di coltivazione:** 4 piante/m<sup>2</sup>.

**Manutenzione culturale:** substrato ricco e ben drenato; è necessario mantenere un buon livello di nutrimento con costanti fertirrigazioni. In autunno, a fioritura terminata, potare le piante in modo da garantire in maggiore accostamento e una più copiosa fioritura l'anno seguente.

**Problemi fitosanitari possibili:** nessuna.

**Difesa (lotta biologica):** nessuna.



Specie

# Pelargonium Odoratum

## RACCOLTA

**Produttività:** più di 50 infiorescenze per pianta.

**Tempo di raccolta:** 5 g in circa 20'.

### Calendario di fioritura:



## POST RACCOLTA

**Confezionamento:** in vaschetta.

**Conservazione:** correttamente conservati a 4 °C i fiori si conservano per 7 giorni.

**Essiccazione:** non testata.

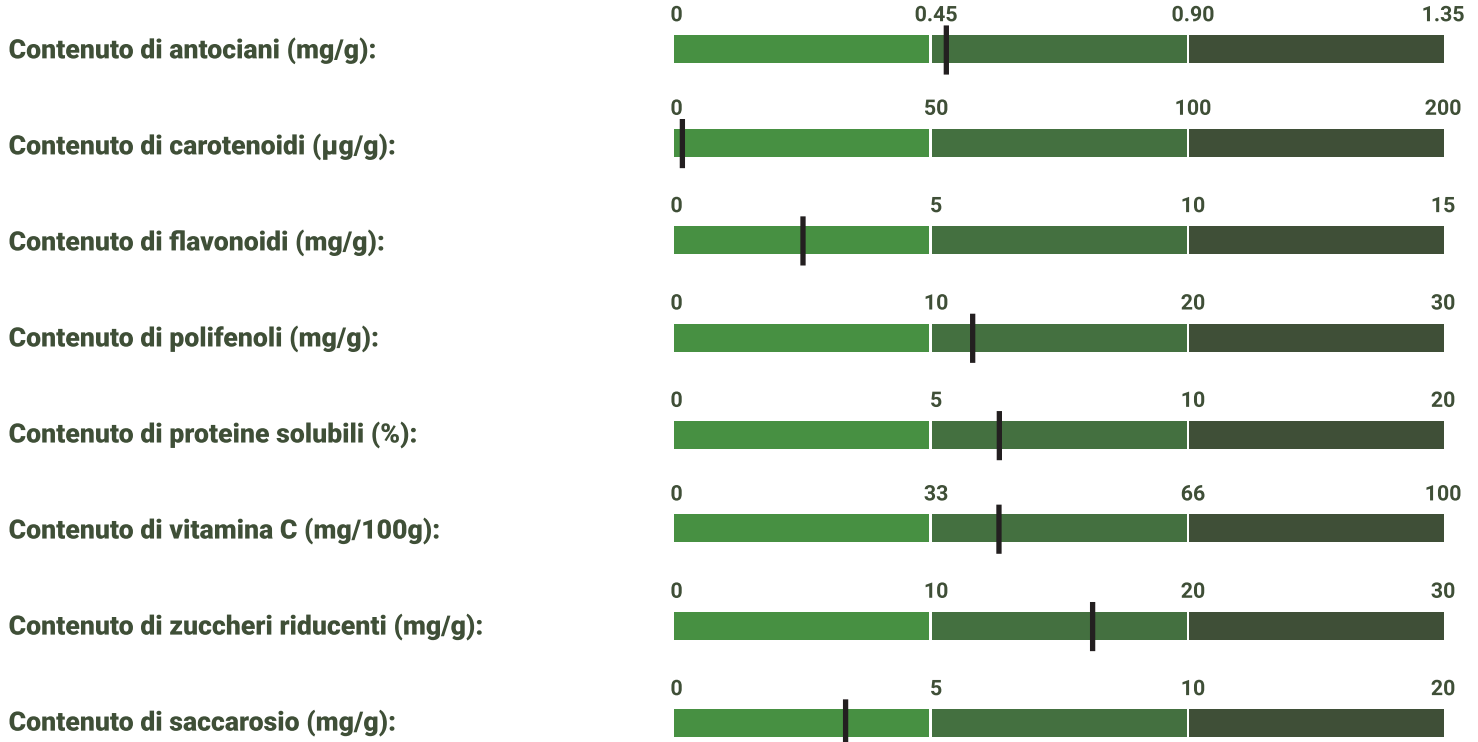
**Trasformazione:** non testata.



Specie

# *Pelargonium Odoratum*

## COMPONENTI NUTRIZIONALI



## Composti organici volatili:


germacrene D (27,03%); β-caryophellene (23,23%); bicyclogermacrene (7,86%)

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
6,91 ± 1,50	8,53 ± 1,08	80,71 ± 1,90	slr	1,92 ± 0,63

Specie

# Pelargonium Odoratum

## 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>	5,5·10 <sup>4</sup> - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
<b>Carica batterica totale (UFC/g):</b>	3,7·10 <sup>4</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>	na			
<b>Rischio di allergie:</b>	non presente nella lista degli allergeni alimentari <sup>(1)</sup>			

## 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.