

Specie

Nepeta x Faassenii

FAMIGLIA

Lamiaceae; ibrido sterile di *N. racemosa* x *N. nepetella*.

DESCRIZIONE BOTANICA

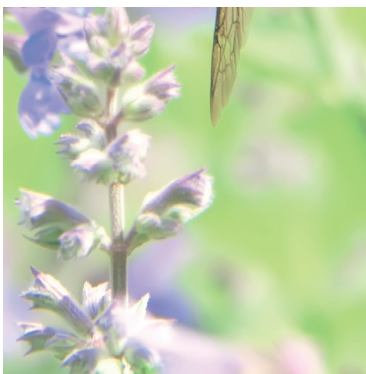
Camefita suffruticosa. Pianta perenne con fusti legnosi solo alla base.

Habitus: cespuglio di altezza pari a 30-40 cm e largo 50-60 cm.

Fusto: quadrangolare e molto ramificato.

Foglie: opposte, ovali, crenate, crespate, con lembo dentato, ricche di tricomi e dal colore verde grigio.

Fiore: portato in infiorescenze ramosse di tipo tirsoide, formata da verticillastri, ogni fiore è sotteso da bratteole. Fiori ermafroditi, zigomorfi bilabiati color lavanda o blu-violetti; calice tubuloso terminante con fauci formate da 5 denti subuguali, corolla bilabiata con labbro superiore formato da 2 lobi ripiegati all'insù, labbro inferiore ricoperto di macchie più scure, interno delle fauci più chiaro sempre macchiato; quattro stami fertili, i due posteriori più lunghi di quelli anteriori, le antere sporgono appena; ovario supero con 4 ovuli, stilo ginobasico, stigma bifido, il nettario alla base e intorno all'ovario.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Pianta mediterranea, utilizzata in infuso o fresca, molte specie appartenenti al genere *Nepeta*, hanno attività antimicrobica (Zenasni *et al.*, 2008. *Journal of Medicinal Plants Research* Vol. 2(5), pp. 111-114).

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

L'aroma del fiore è simile a quello delle foglie ma più delicato.

USI CULINARI CONSIGLIATI

I fiori si possono consumare freschi, le foglie fresche possono essere usate per arricchire insalate, minestre o salse.

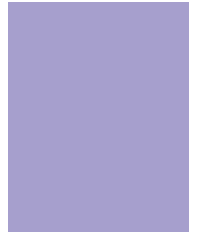
Specie

Nepeta x Faassenii

INFORMAZIONI GENERALI

Specie rustica che ben sopporta sia le basse sia le alte temperature.

Cultivars sperimentate: *N. x faassenii* "Six hills giant".



PROTOCOLLO TECNICO

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

Tecniche di moltiplicazione: per talea di fusto, resa maggiore del 90%.

Periodo di impianto: primavera o autunno preferibilmente in piena terra. Trapiantare le talee radicate in vasi da 14 cm con substrato fertile ma ben drenato e, dopo 4-6 settimane, in vasi definitivi da 30 cm o piena terra.

Ambiente di coltivazione: sia in serra sia in piena aria la coltura in piena terra permette di ottenere più fiori.

Densità di coltivazione: 4-8 piante/m².

Manutenzione colturale: non richiede particolari cure, a fine inverno eliminare il secco, eliminare le spighe sfiorite per uno sviluppo più vigoroso della pianta e far produrre più fiori, evitare i ristagni idrici e garantire una buona concimazione di copertura durante la fase vegetativa e la fioritura.

Problemi fitosanitari possibili: mal bianco, tripidi, ragno rosso.

Difesa (lotta biologica): evitare di bagnare la vegetazione per prevenire il mal bianco o trattare con zolfo. Monitorare i tripidi con pannelli cromotropici blu e contenerli con i limitatori *Orius laevigatus* o *Amblyseius cucumeris*. Il ragno rosso può essere contenuto con il limitatore *Phytoseiulus persimilis*.



Specie

Nepeta x Faassenii

RACCOLTA

Produttività: continua produzione di fiori.

Tempo di raccolta: 5 g in 30'.

Calendario di fioritura:



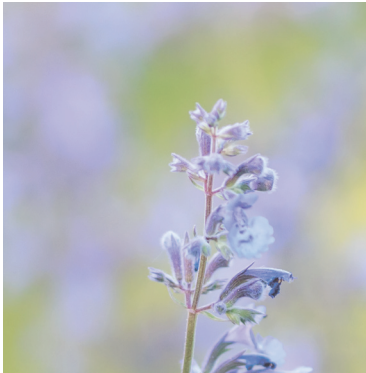
POST RACCOLTA

Confezionamento: pianta in vaso.

Conservazione: scarsa 4/5 giorni a 4 °C.

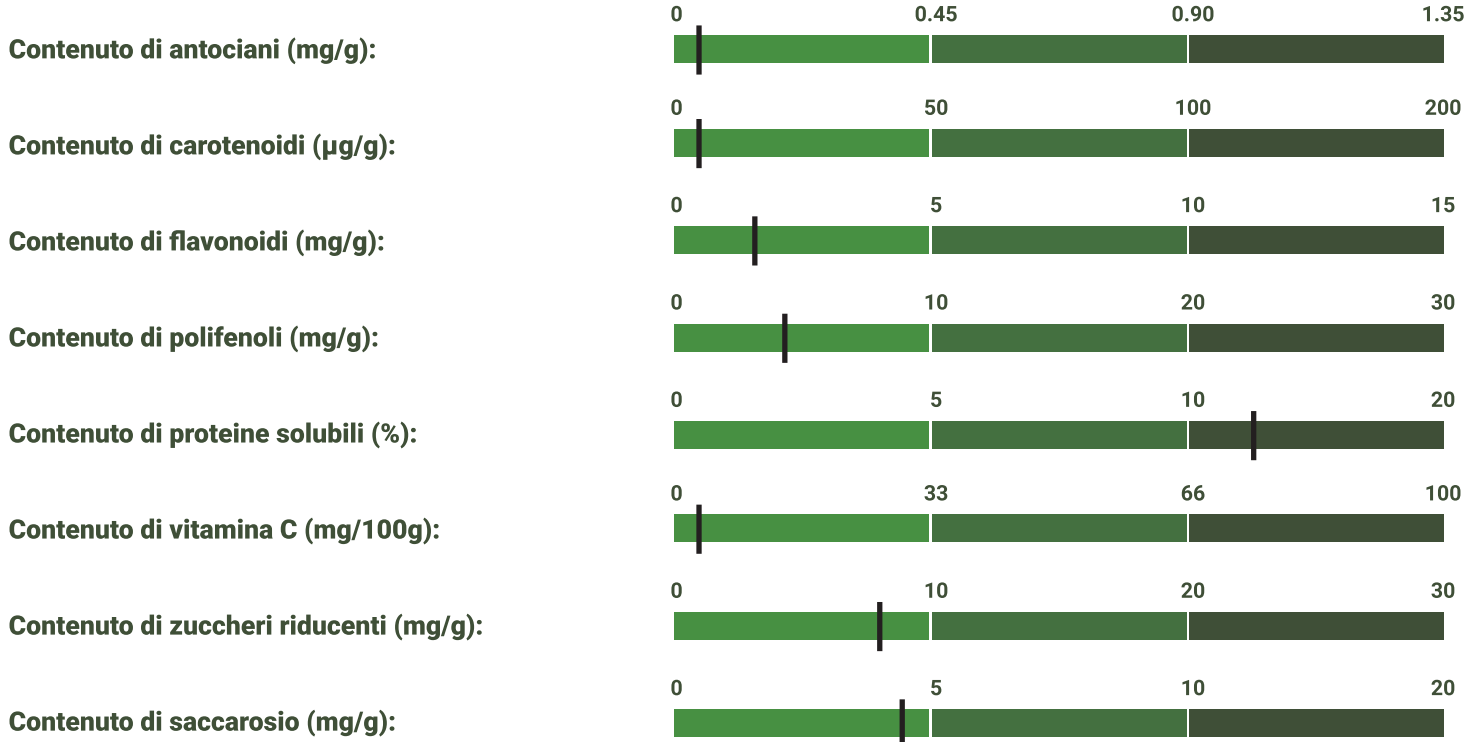
Essiccazione: in 2/3 giorni a 30 °C.

Trasformazione: non testata.



Specie

Nepeta x Faassenii

COMPONENTI NUTRIZIONALI⁽¹⁾

Composti organici volatili:

 cis-trans-nepetalacone (64.2%); β-caryophyllene (19.0%);germacrene D (8.0%)⁽¹⁾

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
2,30 ± 0,28	66,8 ± 1,35	31,3 ± 2,03	slr	0,2 ± 0,03

Contenuto di metalli in traccia (µg/g DW):⁽²⁾


Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	0,116 ± 0,008	9,92 ± 0,75	47,5 ± 1,0	39,8 ± 0,5
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,81 ± 0,61	0,28 ± 0,10	42,91 ± 0,62	0,049 ± 0,007	45,1 ± 1,5

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

Specie

Nepeta x Faassenii

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):	3,5·10 ¹ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Carica batterica totale (UFC/g):	6,8·10 ⁴ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	assenti			
Analisi tossicologiche:	nessuna tossicità dell'estratto secco liofilizzato, 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 ⁽³⁾			

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.