

Specie

Lavandula angustifolia Mill.

FAMIGLIA

Lamiaceae.

Il genere *Lavandula* comprende 40 specie e 78 taxa ed ibridi infra-specifici, distribuite fra le regioni Mediterranee, il Nord-Africa, l'Arabia e l'India.

DESCRIZIONE BOTANICA

È una pianta arbustiva suffruticosa, perenne.

Habitus: arbusto legnoso di piccole dimensioni.

Fusto: eretto, legnificato di altezza 50-100 cm.

Foglie: piccole e lineari di colore verde tendente al grigio argenteo.

Fiore: raccolti in infiorescenze terminali, composte da 2-10 fiori. Il calice tubulare presenta 5 denti e la corolla ha un colore purpureo-violaceo. Il calice e corolla sono tomentosi e ospitano le ghiandole che secernono l'essenza di lavanda.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Specie nativa del bacino Mediterraneo e resistente anche a basse temperature (-15 °C). Possiede proprietà antispasmodiche, sedative, carminative, antisettiche, balsamiche e cicatrizzanti (Lim, 2014; Maugini *et al.*, 2006; Corbetta *et al.*, 2001).

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, già presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I fiori hanno un sapore uguale al profumo della lavanda.

USI CULINARI CONSIGLIATI

I fiori secchi vengono usati per decorare ed insaporire preparazioni sia dolci che salate. Dai fiori freschi si estrae l'olio essenziale, che trova molteplici applicazioni nell'industria alimentare. I fiori inoltre possono produrre fino a 150 kg/ha di miele dal gusto particolare e pregiato.

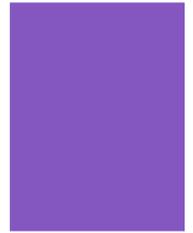
Specie

Lavandula angustifolia Mill.

INFORMAZIONI GENERALI

Pur possedendo una buona resistenza alle temperature rigide e una buona capacità di crescita in qualsiasi pH, la lavanda predilige terreni calcarei o neutri e ben drenati, una buona esposizione solare. Suoli ricchi in sostanza organica provocano un incremento della crescita a scapito della produzione di oli essenziali (Lim, 2014).

Cultivars sperimentate: nessuna in particolare.



PROTOCOLLO TECNICO

Le piante sono state coltivate in zona caratterizzata da clima continentale a circa 300 m s.l.m.; la coltivazione è avvenuta in ambiente protetto sotto film plastico.

Tecniche di moltiplicazione: la propagazione è avvenuta via seme, con percentuali di germinazione di circa 21%.

Periodo di impianto: estate.

Ambiente di coltivazione: in vaso, in ambiente esterno.

Densità di coltivazione: 9 piante/m².

Manutenzione culturale: specie rustica, è sufficiente un moderato apporto idrico.

Problemi fitosanitari possibili: non rilevati.

Difesa (lotta biologica): non necessaria.



Specie

Lavandula angustifolia Mill.

RACCOLTA

Produttività: fioritura concentrata nel periodo iniziale e più scarsa se non assente nei mesi successivi.

Tempo di raccolta: primavera – estate.

Calendario di fioritura:



POST RACCOLTA

Confezionamento: vaschetta in PP chiusa.

Conservazione: in frigo freschi a 4 °C per 9 giorni.

Essiccazione: 45 °C per 24 ore.

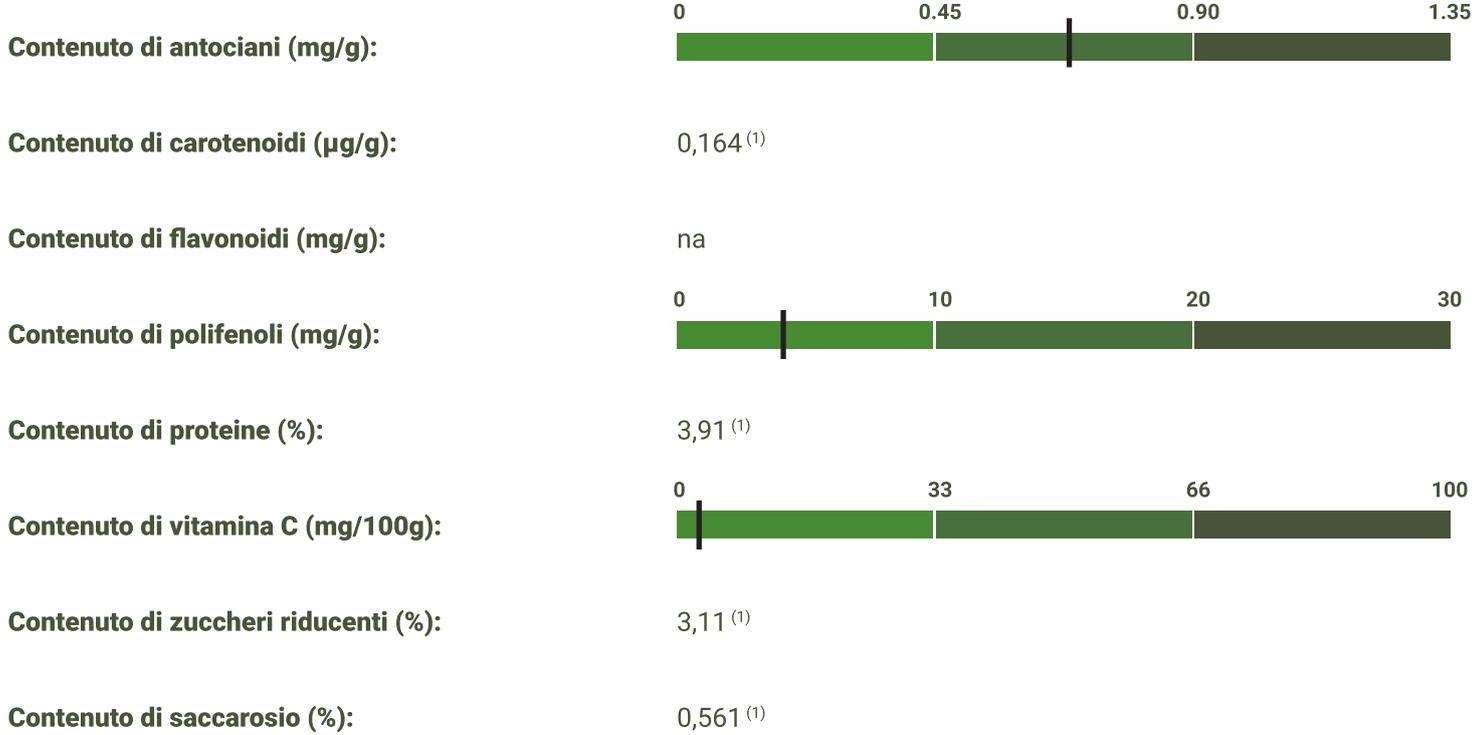
Trasformazione: non testata.



Specie

Lavandula angustifolia Mill.

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Lavandula angustifolia Mill.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Potere antiossidante (sistema DPPH, µmol/g):	0 alto	50	100	150 basso
				
Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):	0	20	40	60
				
Potere antiossidante sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	0	100	200	300
				
Carica fungina (UFC/g):	4,4·10 ³ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Carica batterica totale (UFC/g):	1,5·10 ⁴ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	assenti			
Analisi tossicologiche:	na			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽²⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Grzesczuk M, Stefaniak A, Pachlowska A (2016) Biological value of various edible flower species. Acta Sci. Pol. Hortorum Cultus 15(2):109-119
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.