

Specie

# *Hemerocallis fulva* L.

## FAMIGLIA

Asphodelaceae.

## DESCRIZIONE BOTANICA

**Habitus:** pianta erbacea perenne, rizoma con bulbilli fusiformi sotterranei e radici fascicolate.

**Fusto:** scapo infiorescenziale eretto glabro e tubuloso lungo 30-100 cm a seconda della varietà.

**Foglie:** basali nastriformi, lineari lunghe 50-80 cm formanti un cespo denso.

**Fiore:** pannocchia ramosa con pochi fiori. Fiore attinomorfo 8-15 cm di grandezza peduncolato, dialipetalo, perigonio di 6 tepali (gialli o arancione a seconda della varietà) con nervature reticolate; 6 stami ricurvi con filamento aranciato e antera gialla; ovario supero tricarpellare con stimma ricurvo che porta alla formazione di una capsula ovale a tre logge.



## INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Di origine orientale le *Hemerocallis* si sono naturalizzate nel Mediterraneo colonizzando le zone ruderali, sono stati creati diversi ibridi e varietà differenti per dimensioni della pianta e del fiore e dal colore dei fiori.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I tepali delle *Hemerocallis* hanno gusto e croccantezza simili a quello dell'insalata invernale.

## USI CULINARI CONSIGLIATI

I tepali possono essere consumati freschi in insalata, marinati in acqua e aceto.

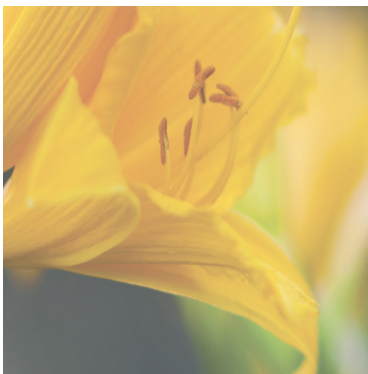
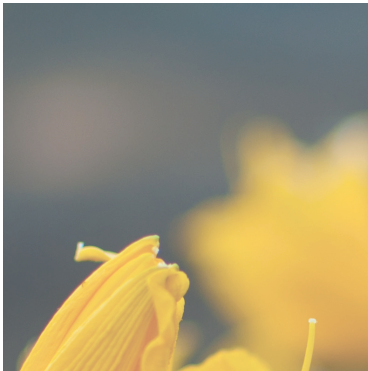
Specie

# *Hemerocallis fulva* L.

## INFORMAZIONI GENERALI

La specie è rustica e si adatta a numerosi ambienti. Senza foglie in inverno.

**Cultivars sperimentate:** *H. fulva* (fiore arancione); *H. fulva* var Buttercup Palace (fiore giallo).



## PROTOCOLLO TECNICO

Le piante sono state coltivate in zona collinare a circa 100 metri s.l.m. dove era presente un clima mediterraneo; la coltivazione è avvenuta sia in ambiente esterno che in serra.

**Tecniche di moltiplicazione:** seme o divisioni di rizoma. Le piante ottenute da seme impiegano tre anni prima di arrivare a fioritura; quelle ottenute da divisione di rizoma fioriscono l'anno seguente. Porre i semi in acqua a temperatura ambiente per 24 h prima della semina e, una volta seminati, coprirli bene con sabbia.

**Periodo di impianto:** la divisione dei rizomi si effettua in autunno. La semina si effettua a fine inverno, dopo circa 6 settimane, le plantule possono essere trapiantate in alveoli; dopo 4-6 settimane possono trasferite in vasi da 10 cm di diametro.

**Ambiente di coltivazione:** in vaso o in piena terra, in serra o in ambiente esterno, alla luce o a mezz'ombra.

**Densità di coltivazione:** 15 piante/m<sup>2</sup> da adulte, 80 piante/m<sup>2</sup> nei vasetti da 10 cm.

**Manutenzione colturale:** specie rustica, evitare l'irrigazione eccessiva; dotare il substrato di materiale drenante per evitare ristagni idrici. Concimare con un ternario 15-5-25 da febbraio fino a fine fioritura.

**Problemi fitosanitari possibili:** marciumi basali, maculature fogliari, tripidi.

**Difesa (lotta biologica):** marciumi basali. I tripidi possono essere monitorati con trappole cromotropiche blu e contenuti con limitatori *Orius laevigatus* o *Amblyseius cucumeris*.

Specie

# *Hemerocallis fulva* L.

## RACCOLTA

**Produttività:** 10/15 fiori per scapo florale, fioritura scalare.

**Tempo di raccolta:** con 5/6 fiori si arriva circa 20 g.

## Calendario di fioritura:

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



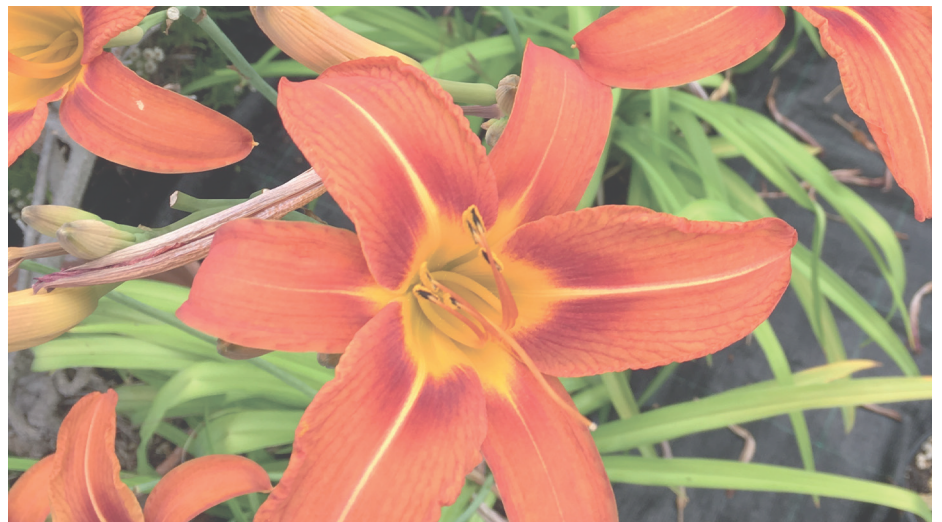
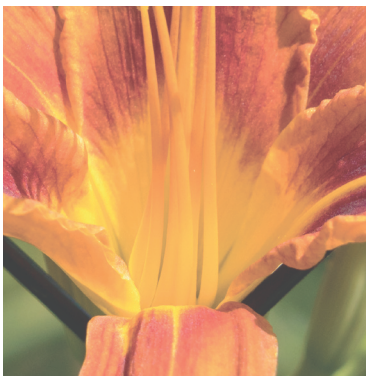
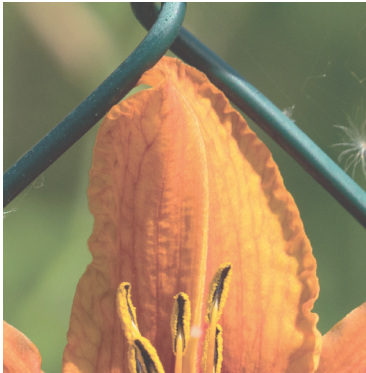
## POST RACCOLTA

**Confezionamento:** in vaschetta.

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

**Essiccazione:** non testata.

**Trasformazione:** non testata.



Specie

# *Hemerocallis fulva* L.

## COMPONENTI NUTRIZIONALI

**Contenuto di antociani (mg/g):** na

**Contenuto di carotenoidi (µg/g):** na

**Contenuto di flavonoidi (mg/g):** na

**Contenuto di polifenoli (mg/g):** na

**Contenuto di proteine (%):** na

**Contenuto di vitamina C (mg/100g):** na

**Contenuto di zuccheri riducenti (%):** na

**Contenuto di saccarosio (%):** na

**Composti organici volatili:** trans-β-Ocimene (84.1%); Benzyl nitrile (11.0%); β-Terpinene (2.6%)

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
86,7	slr	slr	slr	13,3

## Contenuto di metalli in traccia (µg/g DW): <sup>(1)</sup>

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	slr	5,11 ± 0,57	18,8 ± 2,6	13,1 ± 0,6
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
3,61 ± 0,53	0,25 ± 0,18	5,66 ± 0,69	0,042 ± 0,025	30,3 ± 1,9

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

Specie

# *Hemerocallis fulva* L.

## CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<b>Potere antiossidante (sistema DPPH, mmol TE g<sup>-1</sup> DW):</b>	na
<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>	4,7·10 <sup>1</sup> - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma
<b>Carica batterica totale (UFC/g):</b>	3,5·10 <sup>5</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>	minima tossicità dell'estratto secco liofilizzato (soltanto alla concentrazione di 1mg/ml - massima concentrazione testata 1mg/ml; IC50 > 1mg/ml), rilevata mediante test <i>in vitro</i> (protocollo n.17) su linee cellulari (COS-7)
<b>Rischio di allergie:</b>	non presente nella lista degli allergeni alimentari <sup>(4)</sup>

## LEGENDA:

**na:** non analizzato  
**slr:** sotto i limiti di rilevabilità

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. 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
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.