

Specie

# Fuchsia L.

## FAMIGLIA

Onagraceae.

 Esistono oltre un centinaio di specie del genere *Fuchsia*.

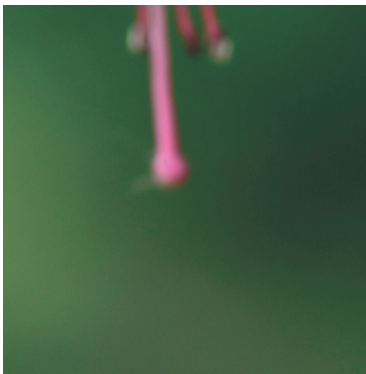
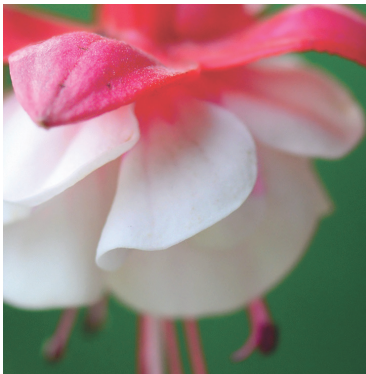
## DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta perenne, arbustiva, portamento arbustivo.

**Habitus:** arbustivo.

**Fusto:** eretti e ricadenti.

**Foglie:** decidue, opposte, intere, dentate, con picciolo.

**Fiore:** tubolari, pendenti, solitari o in corimbi multicolori. A forma di campana sono spesso bicolore con corolla e calice di un colore diverso: bianco, rosa, fucsia, rosso, blu-malva, viola. Stami spesso più lunghi dei petali.


## INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

 Le fucsie sono originarie dell'America centrale e meridionale. Molte varietà sono coltivate come piante ornamentali per i loro fiori molto eleganti e decorativi. Il nome del genere *Fuchsia* fu dedicato al botanico Leonhart Fuchs da Charles Plumier, che aveva scoperto queste piante alla fine del XVII secolo a Santo Domingo.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Sapore leggermente amarognolo, quasi neutro, che ricorda il ravanello.

## USI CULINARI CONSIGLIATI

Fiori e frutti sono commestibili.

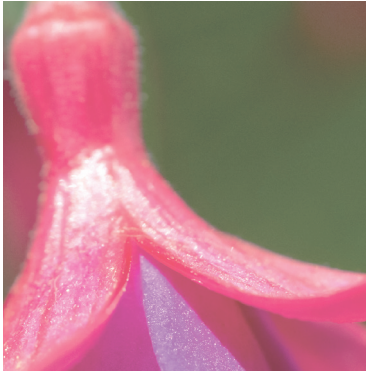
Specie

# Fuchsia L.

## INFORMAZIONI GENERALI

La fucsia ama il terreno fresco e ben drenato. Esposizione all'ombra o all'ombra parziale. Le fucsie sono molto rustiche, resistenti a temperature di -15 °C.

**Cultivars sperimentate:** *Fucsia* "Lady Thumb" (fucsia e bianco), *Fucsia* "Paula Jane" (fucsia e rosa) e *Fucsia* "Winston Churchill" (fucsia e viola).



## PROTOCOLLO TECNICO

Nella regione mediterranea, zone riparate, a livello del mare.

**Tecniche di moltiplicazione:** talea.

**Periodo di impianto:** primavera.

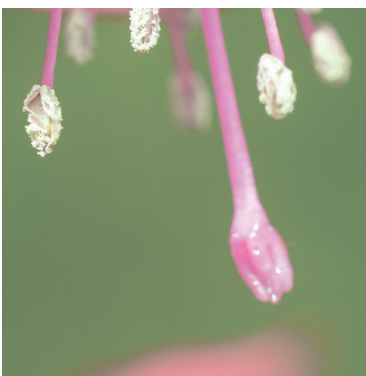
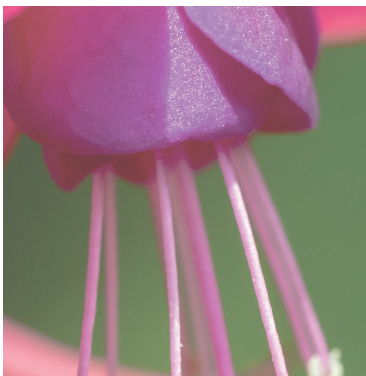
**Ambiente di coltivazione:** piena terra in serra, possibile coltivazione fuori terra.

**Densità di coltivazione:** 25 piante/m<sup>2</sup>.

**Manutenzione culturale:** irrigazione e concimazione moderata. Potatura alla fine dell'autunno.

**Problemi fitosanitari possibili:** cocciniglia, mosche bianche e afidi.

**Difesa (lotta biologica):** predatori delle mosche bianche (*Macrolophus caliginosus*, *Coenosia attenuata*, *Delphastus pusillus*, *Dicyphus sp.*) e predatori di afidi (*Aphidoletes sp.*, *Scymnus sp.*, *Syrphids*, *Chrysoperla carnea*) e parassitoidi (*Praon sp.*).



Specie

# Fuchsia L.

## RACCOLTA

**Produttività:** non rilevata.

**Tempo di raccolta:** non valutato.

### Calendario di fioritura:



## POST RACCOLTA

**Confezionamento:** a seconda della dimensione del fiore.

"Lady Thumb": 6-8 fiori in vassoi piccoli (150 g) e 10-15 fiori in vassoi medi (375 g);

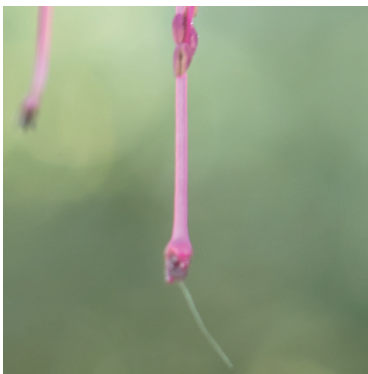
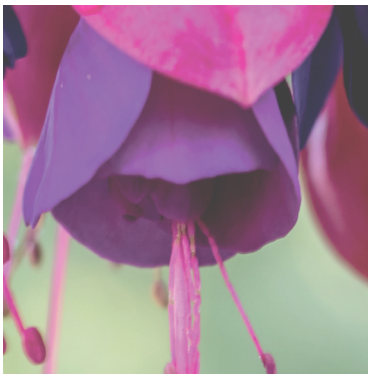
"Paula Jane": 5 fiori in vassoi medi (375 g) e 10 fiori in vassoi grandi (750 g);

"Winston Churchill": 5 fiori in vassoi medi (375 g) e 8 fiori in vassoi molto grandi (750 g).

**Conservazione:** 7 giorni a 5 °C.

**Essiccazione:** non testata.

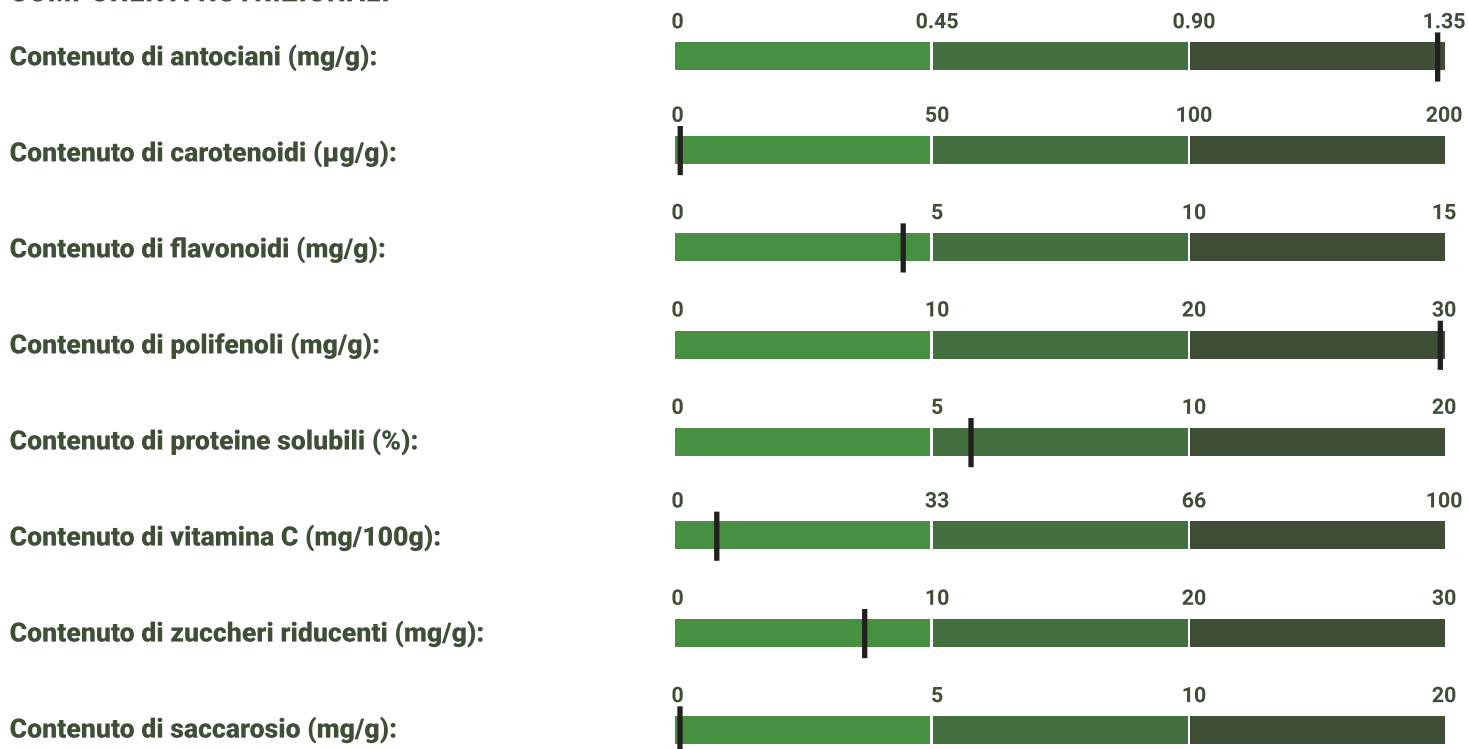
**Trasformazione:** marmellate.



Specie

# Fuchsia L.

## COMPONENTI NUTRIZIONALI



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

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	slr	5,21 ± 0,18	54,6 ± 2,3	11,3 ± 0,4
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,26 ± 0,17	0,17 ± 0,15	28,50 ± 1,80	0,074 ± 0,058	22,6 ± 0,5


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



Specie

# Fuchsia L.

## 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>	9,0·10 <sup>1</sup> - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
<b>Carica batterica totale (UFC/g):</b>	4,7·10 <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>	significativa tossicità dell'estratto secco liofilizzato (IC50 stimata compresa tra 100µg/ml e 1mg/ml; massima concentrazione testata di 1mg/ml), rilevata mediante test <i>in vitro</i> (protocollo n.17) su linee cellulari (COS-7 ed HepG2)			
<b>Rischio di allergie:</b>	non presente nella lista degli allergeni alimentari <sup>(2)</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.