

Specie

Centaurea cyanus L.

FAMIGLIA

Asteraceae.

Il genere *Centaurea* comprende più di 600 specie al mondo, prevalentemente distribuiti nelle regioni Mediterranee e nel sud-ovest asiatico.

DESCRIZIONE BOTANICA

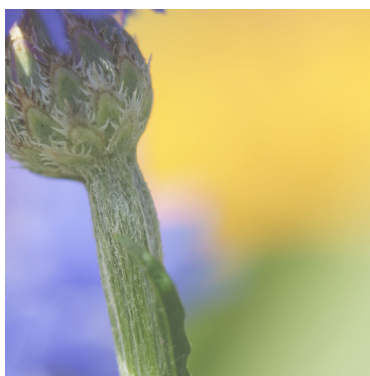
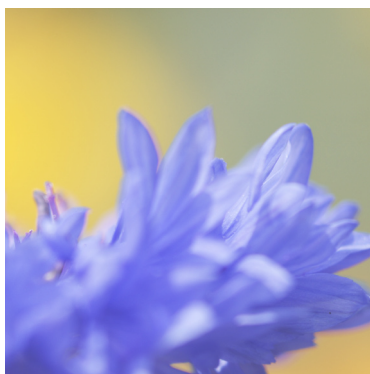
Pianta erbacea annuale (raramente biennale) alta circa 20-80 cm.

Habitus: erbacea annuale.

Fusto: ascendente (dalla posizione inizialmente orizzontale alla base che crescendo si incurva fino a portarsi in posizione più o meno verticale), flaccido, con pelosità ragnatelosa, ampiamente ramosa.

Foglie: lineari-lanceolate a lineari, acute, per lo più intere, trinervie, di grandezza da 3-8 a 20-70 mm.

Fiore: capolino di 2-3 cm di diametro su peduncoli afilli (privi di foglie) allungati e eretti, l'involucro è piriforme di diametro di 5-10 cm con squame spesso arrossate con appendici brune strette (0.3 mm) portanti ciglia di circa 1 mm di colore argentato. I petali sono di colore azzurro-violetti di 16 mm.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

La culla di origine è verosimilmente indicata essere il Medio Oriente, sulle coste asiatiche di questo mare. Nei nostri ambienti è sicuramente arrivata in epoca preromana assieme alle colture di cereali e da allora fa parte della nostra flora: è quindi considerata una specie archeofita. I fiori furono utilizzati nella medicina tradizionale per molto tempo; in quella europea, ad esempio, venivano utilizzati nel trattamento di infiammazioni oculari minori in particolare per lavaggi anti-infiammatori per curare occhi affetti da congiuntiviti, occhi stanchi o gonfi (Lim, 2014).

L'infuso veniva, inoltre, utilizzato nel trattamento di gotta, costipazione, disturbi renali, come calmante di disturbi nervosi, assunto come un tonico amaro e stimolante per il fegato in quanto migliora la digestione e la resistenza alle infezioni.

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, già presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I petali sono decorativi e privi di gusto.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Consumati freschi o cotti come le verdure, oppure usati per guarnizioni (Facciola, 1990; Brown, 1995; Rop *et al.*, 2012). Dai fiori è possibile ottenere anche un colorante. I giovani germogli sono anch'essi consumati (Chiej, 1984).

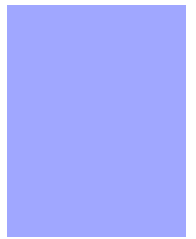
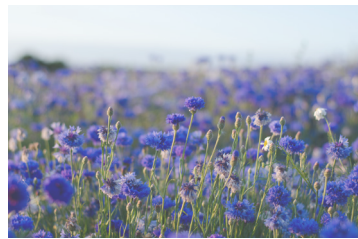
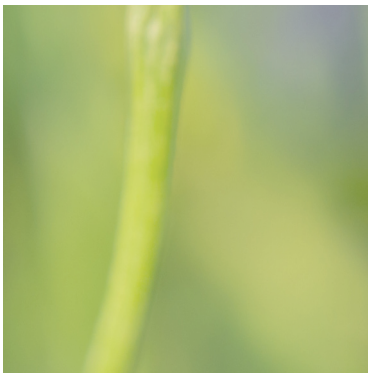
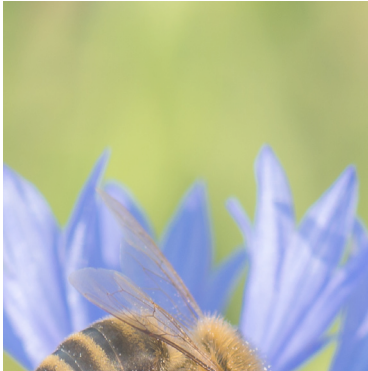
Specie

Centaurea cyanus L.

INFORMAZIONI GENERALI

Si trova in tutta Italia e in tutto il territorio alpino. Per quanto riguarda la distribuzione altitudinale, si trova spontanea in piani sub-alpini, montani e collinari. È una pianta molto facile da coltivare, in quanto si adatta a diversi terreni e alla siccità. Ciò nonostante la pianta predilige un substrato calcareo, terreni di medio impasto e ben drenati sono indicati, così come una buona esposizione al sole o comunque nella semi-ombra. Non richiede particolari regimi idrici e fertilizzazioni ma è comunque consigliata un'adeguata irrigazione per mantenere una buona produzione (Aeschmann et al., 2004; 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 42%.

Periodo di impianto: semina diretta.

Ambiente di coltivazione: in vaso, in ambiente esterno.

Densità di coltivazione: 10 piante/ m².

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

Problemi fitosanitari possibili: non rilevati.

Difesa (lotta biologica): non necessaria.

Specie

Centaurea cyanus L.

RACCOLTA

Produttività: fioritura scalare.

Tempo di raccolta: tarda primavera.

Calendario di fioritura:

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



POST RACCOLTA

Confezionamento: vaschetta in PP chiusa.

Conservazione: in frigo freschi a 4 °C per 10 giorni.

Essiccazione: 45 °C per 24 ore.

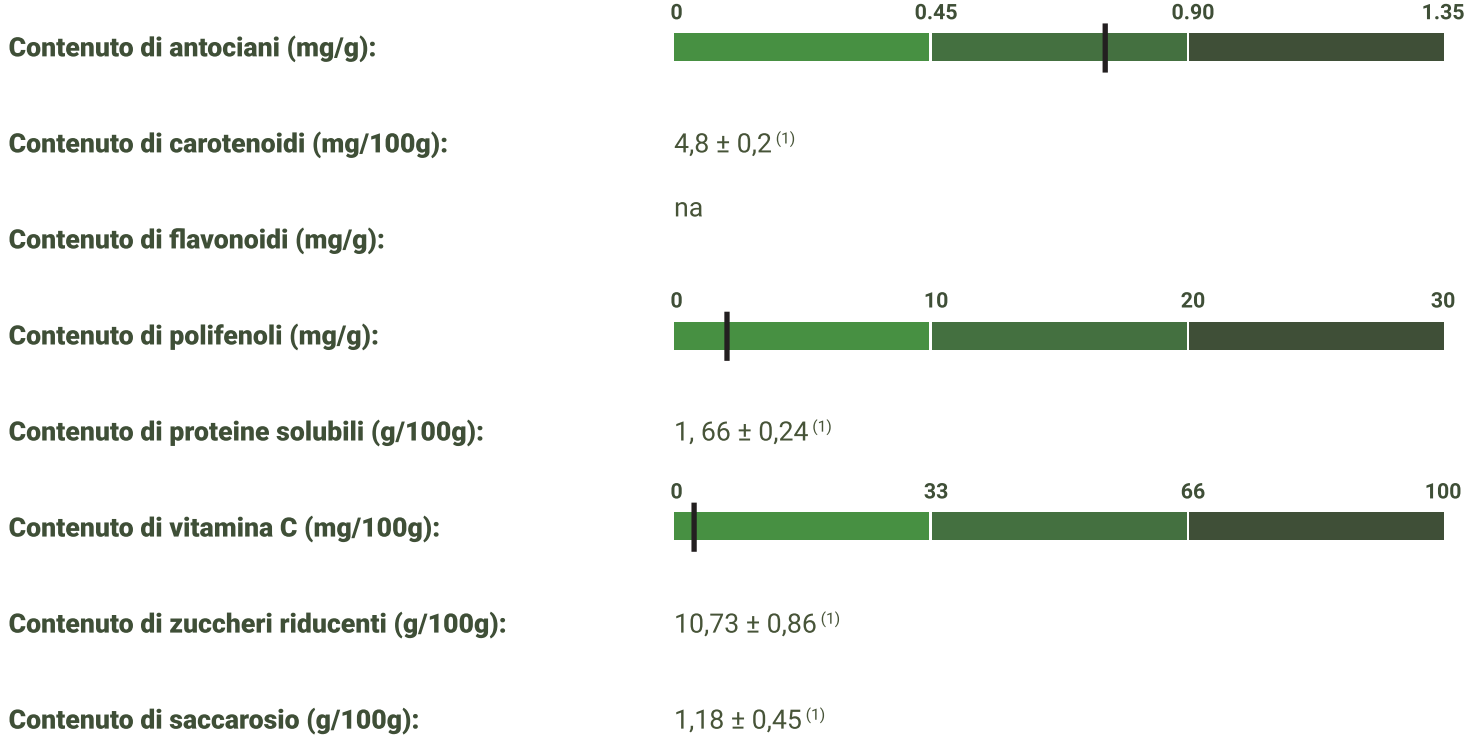
Trasformazione: non testata.



Specie

Centaurea cyanus L.




COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Centaurea cyanus L.

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):	na			
Carica batterica totale (UFC/g):	na			
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	na			
Analisi tossicologiche:	na			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽²⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Fernandes L, Pereira JA, Saraiva JA, Ramalhosa E, Casal S (2019) Phytochemical characterization of *Borago officinalis* L. and *Centaurea cyanus* L. during flower development Food Research International 123:771–778
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.