

Specie

Allium ursinum L.

FAMIGLIA

Amaryllidaceae.

Il genere *Allium* L. comprende più di 800 specie, distribuite nell'Emisfero Settentrionale, nelle aree temperate o boreali.

DESCRIZIONE BOTANICA

Bulbosa poliennale. Il bulbo è sottile, oblungo e contornato da tuniche interne biancastre. Altezza 20-40 cm.

Habitus: geofita bulbosa.

Fusto: fistoloso con scapo avvolto da guaine.

Foglie: solitamente due, raramente una, di 3-6 x 11-16 cm, la lamina ha peli molli rivolti verso la base; di colore verde brillante, emanano un caratteristico odore di aglio.

Fiore: riuniti in infiorescenze apicali di circa 4 cm, composte da 6-20 fiori, con una disposizione ombrelliforme. Ogni fiore è formato da sei tepali bianchi, separati, lanceolati e lunghi circa 10 mm.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Diffuso in gran parte dell'Europa, Caucaso orientale e Asia occidentale (Oborny et al., 2011). Possiede proprietà cardioprotettive, antiossidanti, antinfiammatorie e antifungine.

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, già presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I fiori hanno sapore e odore di aglio molto intensi.

USI CULINARI CONSIGLIATI

I bulbi possono essere usati come condimento al posto del più comune *Allium sativum*. Le foglie vengono consumate sia cotte che crude e aggiungono una gradevole nota di sapore ad insalate, zuppe, pasta, ravioli e formaggi. (Sebolewska et al., 2015 ; Sendl, 1995).

Specie

Allium ursinum L.

INFORMAZIONI GENERALI

Habitat naturale si incontra su pianure e montagne fino al livello delle foreste decidue. La specie predilige l'ombra e occupa principalmente basamenti bagnati nelle gole e vicino alle sorgenti tra i faggi (Janeczko e Sobolewska, 1995; Fijaákowski e Chojnacka-Fijaákowska, 2009; Zaáuski et al., 2009).

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, ma è possibile anche tramite divisione dei bulbi.

Periodo di impianto: estate.

Ambiente di coltivazione: in vaso, in ambiente esterno.

Densità di coltivazione: 30 piante/ m².

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

Problemi fitosanitari possibili: non rilevati.

Difesa (lotta biologica): non necessaria.



Specie

Allium ursinum L.

RACCOLTA

Produttività: numero variabile di fiori per scapo florale.

Tempo di raccolta: maggio-giugno.

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 2 giorni.

Essiccazione: non testata.

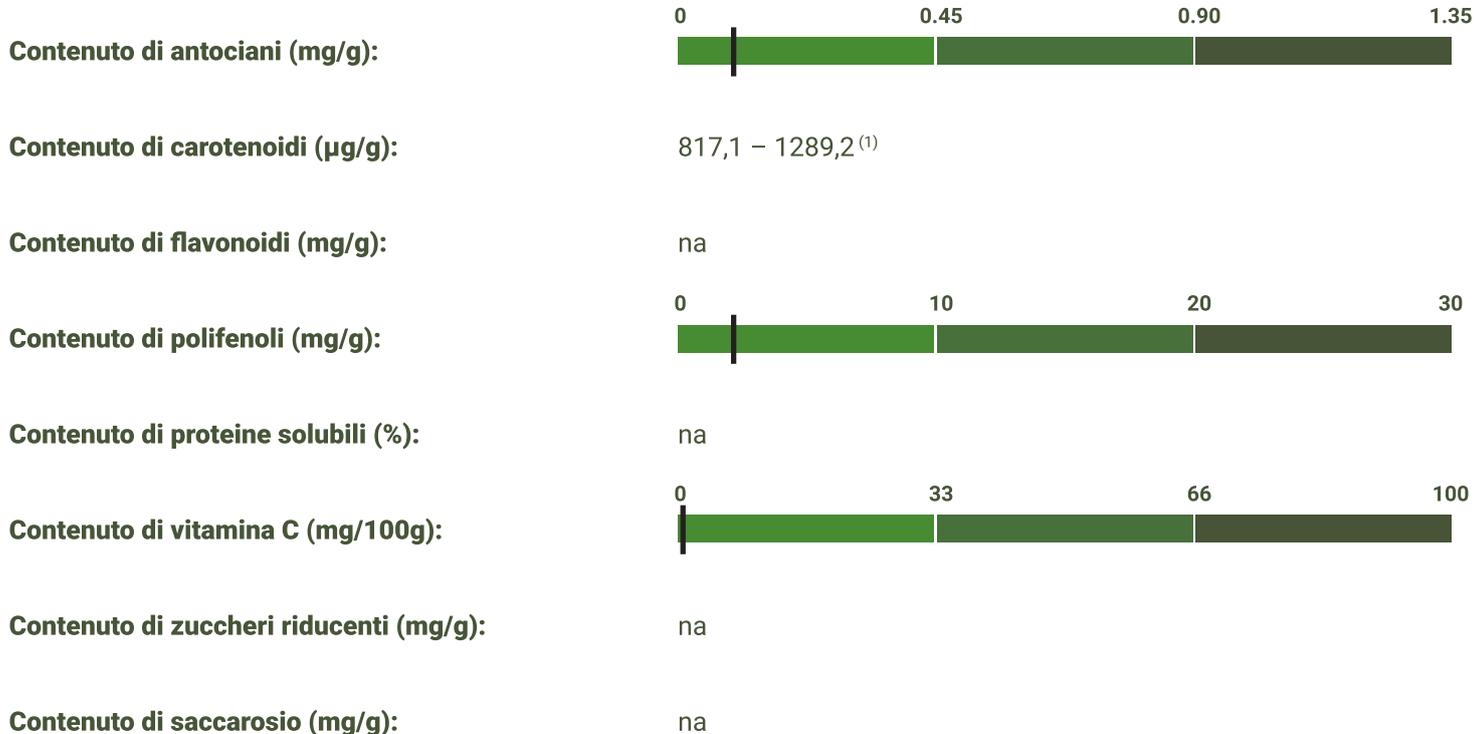
Trasformazione: non testata.



Specie

Allium ursinum L.

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Allium ursinum 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

- Lachowicz S, Oszmianski J, Wisniewski R (2018) Determination of triterpenoids, carotenoids, chlorophylls, and antioxidant capacity in *Allium ursinum* L. at different times of harvesting and anatomical parts European Food Research and Technology 244:1269–1280
- 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.