

Specie

Allium schoenoprasum L.

FAMIGLIA

Amaryllidaceae.

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

DESCRIZIONE BOTANICA

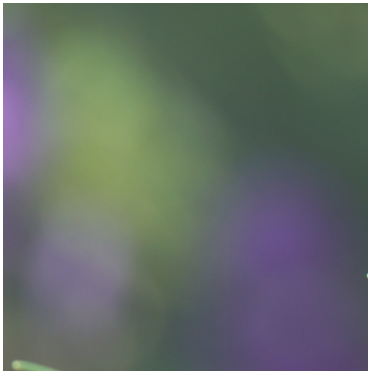
Bulbosa poliennale. Il bulbo è avvolto in tuniche cartacee di colore bruno-chiaro; si suddivide in bulbilli di dimensioni inferiori. Altezza 25-50 cm.

Habitus: geofita bulbosa.

Fusto: fistoloso con scapo avvolto da guaine.

Foglie: lunghe quanto il fusto e di forma cilindrico tubulose.

Fiore: riuniti in infiorescenze molto dense ed ellittiche o subsferiche con diametro di 3 cm. Ogni fiore è portato su un peduncolo lungo circa 5 mm ed è formato da 6 tepali acuti di colore rosso-purpureo o lilla, raramente bianchi, di dimensioni 2 x 10 mm.



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Si individua dalle Alpi della Carnia alla Liguria, nell'Appennino settentrionale, Alpi Apuane e Corsica dai 600 ai 2600 metri di altitudine. Introdotto nella zona alpina come pianta orticola (Pignatti, 1982). I fiori possiedono proprietà antiossidanti, antitumorali e antibatteriche (Marzi e De Mastro, 2008; Kucekova *et al.*, 2011).

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, già presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Tutta la pianta ha sapore e odore di cipolla.

USI CULINARI CONSIGLIATI

I bulbilli possono essere utilizzati al posto dei cipollotti. Le foglie hanno un sapore più delicato e sono adatte nelle insalate miste e nelle zuppe. I fiori, lievemente croccanti, possono essere usati per condire patate, carote, insalate, pasta, frittate e uova strapazzate e anche per aromatizzare burro e aceto; vengono inoltre usati per decorare paté e creme; cotti, vengono aggiunti a zuppe di pesce, risotti o formaggi (Burnie e Fenton-Smith, 1996; Facciola, 1990, Lauderdale e Evans, 1999; Roberts, 2000; Newman e O'Connor, 2009).

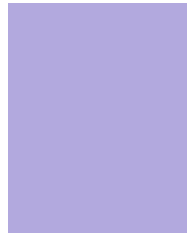
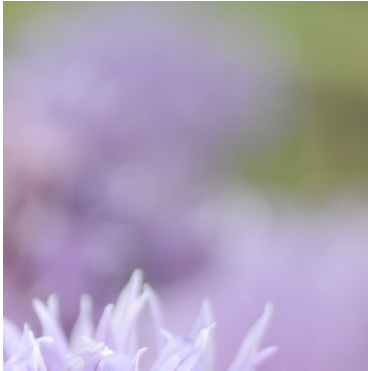
Specie

Allium schoenoprasum L.

INFORMAZIONI GENERALI

Predilige prati umidi e torbosi o paludi grazie alla sua ampia altitudine di coltivazione (600-2600 m.s.l.m.) (Pignatti, 1982).

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 51%.

Periodo di impianto: tarda estate.

Ambiente di coltivazione: in vaso, in ambiente esterno.

Densità di coltivazione: 25 piante/m².

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

Problemi fitosanitari possibili: nessuna problematica riscontrata. In caso di eccessive irrigazioni si rischiano marciumi.

Difesa (lotta biologica): non necessaria.



Specie

Allium schoenoprasum L.

RACCOLTA

Produttività: fioritura uniforme e abbondante.

Tempo di raccolta: giugno-agosto.

Calendario di fioritura:

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



POST RACCOLTA

Confezionamento: non testato.

Conservazione: non testata.

Essiccazione: non testata.

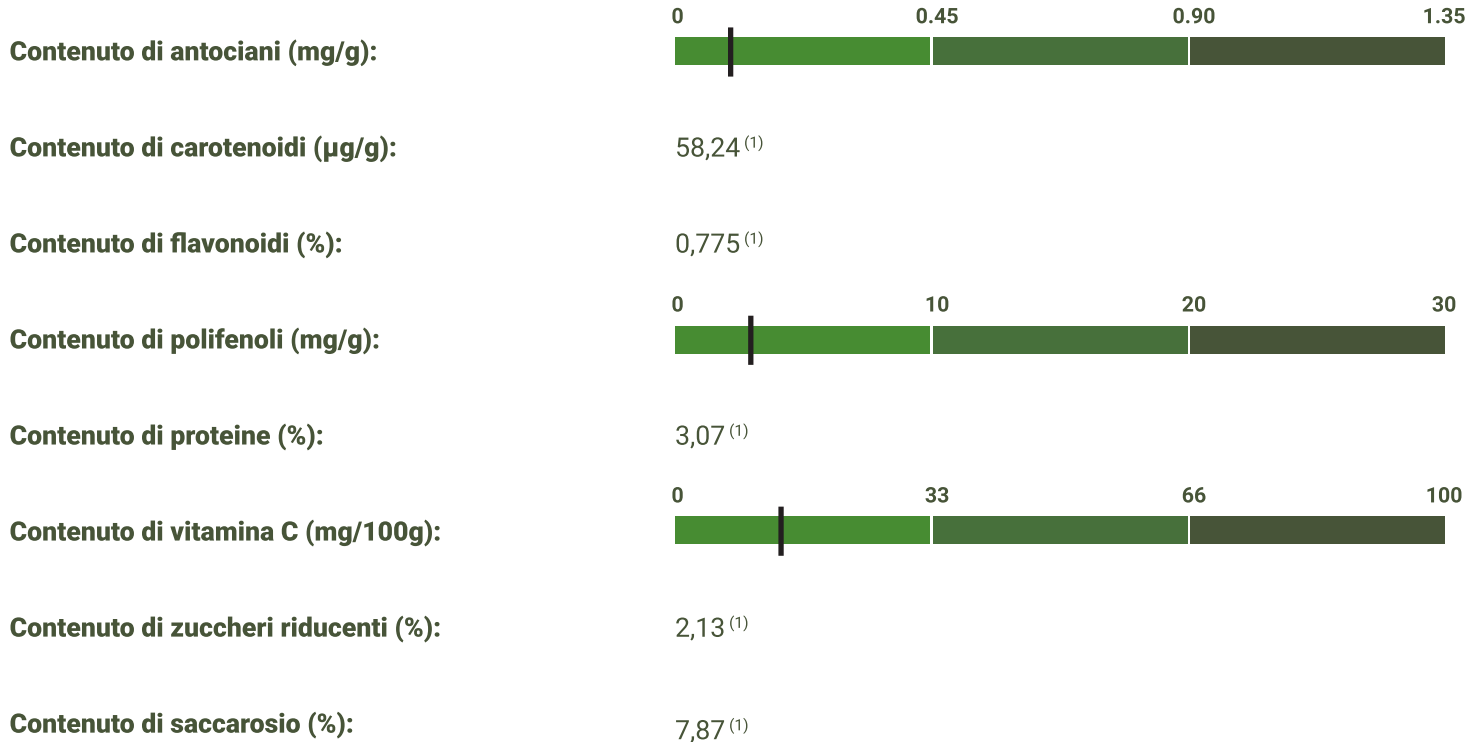
Trasformazione: non testata.



Specie

Allium schoenoprasum L.

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Specie

Allium schoenoprasum L.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

**Potere antiossidante
(sistema DPPH, µmol/g):**



**Potere antiossidante
(sistema ABTS, µmol/g):**



**Potere antiossidante
(sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):**



Carica fungina (UFC/g):

1,3·10⁴ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma

Carica batterica totale (UFC/g):

1,6·10⁵ - 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

- Grzeszczuk M, Wesolowska A, Jadczyk D, Jakubowska B (2011) Nutritional value of chive edible flowers. Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus 10(2):85-94
- 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.