



Scheda di Botanica N. 37 - Fg. n. 1

<i>Primula vulgaris</i> H.	Primula comune
	<p>Forma biologica: H ros - Emicriptofite rosulate. Piante perennanti per mezzo di gemme poste a livello del terreno e con foglie disposte in rosetta basale.</p> <p>Descrizione: Pianta perenne erbacea, acaule; rizoma obliquo od orizzontale, breve, con grosse radici secondarie. Altezza 8÷15 cm.</p> <p>Foglie: basali in rosetta, spatolate od oblanceolate, con margine crenato-dentato; la lamina è glabra e verrucoso-reticolata sulla pagina superiore, villosa su quella inferiore. Le foglie giovani, hanno margine revoluto, sono lunghe quanto i fiori; da adulte si aprono completamente divenendo quasi piane, raddoppiando la loro lunghezza.</p> <p>Fiori: imbutiformi, numerosi e poco profumati, portati da peduncoli radicali lanuginosi, eretti o divaricati, muniti alla base di brattee lanceolato-lesiniformi. Calice con tubo di 3 x 10 mm e denti lesiniformi. Corolla giallo pallida con sfumature aranciate alla fauce, con cinque lobi e tubo di 13-20 mm.</p> <p>Frutto: sono capsule ovate, deiscenti longitudinalmente per 5 denti, contenenti numerosi semi.</p> <p>Tipo corologico: Areale europeo. Europ.-Caucas</p> <p>Antesi: (Fioritura): febbraio-marzo ma anche gennaio</p> <p>Distribuzione in Italia: è presente in tutta la penisola da 0-1800m</p> <p>Habitat: cresce in luoghi erbosi/boschivi come i boschi di latifoglie (faggete, quercete e carpineti) e prati magri in zone a mezz'ombra. Predilige terreno umido sia calcareo che siliceo</p>
<p>Etimologia: Il nome del genere dal latino "primus" = primo, indica la precoce fioritura. Il nome specifico ad indicare una pianta comune.</p> <p>Curiosità: I fiori, le foglie e le radici essiccate possono essere impiegati per aromatizzare vini e tisane. In cucina, le foglie più giovani possono essere consumate in insalata, ottime anche lessate e nei minestrini. I fiori possono essere utilizzati per preparare un ottimo the, ad azione lievemente calmante, per preparare variopinte insalate, canditi come dolci e per farcire torte salate.</p> <p>Attenzione: Le applicazioni farmaceutiche e gli usi alimurgici sono indicati a mero scopo informativo, decliniamo pertanto ogni responsabilità sul loro utilizzo a scopo curativo, estetico o alimentare.</p>	
Tassonomia filogenetica	
Regno	Plantae
Phylum o divisione	Magnoliophyta – (Angiosperme)
Classe	Magnoliopsida – (Dicotiledoni)
Ordine	Primulales
Famiglia	Primulaceae
Genere	<i>Primula</i>
Specie	<i>P. Vulgaris</i>

(Piera - Emilio)



CLUB ALPINO ITALIANO

SEZIONE DI DOLO

“Riviera del Brenta”

Scheda di Botanica N. 37 - Fg. n. 2
Primula vulgaris H.





CLUB ALPINO ITALIANO
SEZIONE DI DOLO
"Riviera del Brenta"

Scheda di Botanica N. 37 - Fg. n. 3
Primula vulgaris H.



Foto scattate a Santa Felicità gennaio 2012 - Copyright Piera ed Emilio Rosso

(Piera - Emilio)