



Scheda di Botanica N. 26 - Fg. n. 1

Allium ursinum L.

Agljo selvatico (ajo selvajo)

Forma biologica: G bulb - Geofite bulbose. Pianta il cui organo perennante è un bulbo da cui, ogni anno, nascono fiori e foglie.

Descrizione: pianta perenne alta 20-40 cm provvista di un bulbo sottile oblungo e scapo semicilindrico angoloso.

Foglie: Le foglie sono tutte basali e poche di numero (generalmente 2), dalla consistenza carnosa. Lunghezza massima 30 cm, larghezza 3 - 6 cm. La forma della foglia è decisamente lanceolata e lungamente picciolata, di colore verde lucente

Fiori: Infiorescenze, alla sommità dello scapo, si riuniscono ad ombrella di 6-20 fiori, di forma subsferica irregolare di 3-6 cm di diametro, lungamente pedunculata.

I singoli fiori, sono formati da 6 tepali bianchi lanceolati lunghi ca. 1 cm, più lunghi degli stami, con un peduncolo lungo sino a 2 cm. I fiori sono ermafroditi e l'impollinazione avviene tramite api e altri insetti.

Frutto: I frutti sono degli oblungi acheni (a sezione circolare) ricoperti da lunghi peli sericei con alla sommità un pappo piumoso.

Tipo corologico: Eurasiat. - Eurasiatiche in senso stretto, dall'Europa al Giappone

Antesi: (Fioritura): marzo-giugno

Distribuzione in Italia: Si trova in tutte le regioni. Da 0 a 800 m..

Habitat: Si diffonde soprattutto nei boschi di latifoglie, luoghi ombrosi ed umidi, e particolarmente nelle vallecole umide in colonie numerose su terreni fertili e ricchi di humus, dal piano fino alla fascia submontana.

(in particolare, Prealpi venete e Colli Euganei)



Etimologia: La denominazione Allium (il genere) non è facilmente ricostruibile; è nota da almeno 3000 anni a.C. Il termine, come lo conosciamo noi, era già in uso presso le popolazioni romane. Si pensa che l'origine sia celtica. Ma anche i Greci conoscevano questa pianta "bruciante" a causa del suo forte odore. Il nome della specie ursinum deriva quasi sicuramente "dagli orsi" che alla fine del letargo si cibano con questa pianta per depurare l'organismo dopo il lungo sonno invernale.

Curiosità: Ha proprietà depurative, antisettiche, antiasmatiche, ipotensive, diuretiche, vaso-dilatatrice, febbrifuga.

Pianta selvatica ottima in cucina per preparare pietanze gustose e creative.

Tassonomia filogenetica

Regno	Plantae
Phylum o divisione	Magnoliophyta - (Angiosperme)
Classe	Liliopsida - (Monocotiledoni)
Ordine	Asparagales
Famiglia	Amaryllidaceae
Genere	<i>Allium</i>
Specie	<i>A. ursinum</i>



CLUB ALPINO ITALIANO

SEZIONE DI DOLO

"Riviera del Brenta"

Scheda di Botanica N. 26 - Fg. n. 2

Allium ursinum L.



Bibliografia: Archivio personale; Questa foto fa parte di www.biolib.de della biblioteca biologica virtuale; www.actaplantarum.org
Jacob Sturm, Johann Georg Sturm - flora di Deutschlands in Abbildungen (1796). Immagini nel pubblico dominio perché non c'è il relativo copyright
Dryades/KeyToNature, coordinato dal Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste.

(Piera - Emilio)



CLUB ALPINO ITALIANO

SEZIONE DI DOLO

“Riviera del Brenta”

Scheda di Botanica N. 26- Fg. n. 3

Allium ursinum L.



Foto scattate nei Colli Euganei Marzo 2013

(Piera - Emilio)



CLUB ALPINO ITALIANO

SEZIONE DI DOLO

“Riviera del Brenta”

Scheda di Botanica N. 26- Fg. n. 4
Allium ursinum L.
.....In Cucina

Salsa con Allium ursinum dei Colli Euganei

Ingredienti:

aglio orsino
sale
olio extravergine d'oliva
mandorle tritate (o altra frutta secca)
a piacere formaggio grana, pecorino stravecchio o altro formaggio stagionato.

Preparazione:

Nel mixer (o anche a mano) tritate le foglie di aglio orsino precedentemente lavate e asciugate. Aggiungete a piacere mandorle o altra frutta secca tritata, sale, grana e mescolate bene. Aggiungete a filo l'olio finché non otterrete la consistenza desiderata.

Si può usare per condire gnocchi, pasta, torte salate, carni lessate, patate.....

Zuppa di aglio e finocchio selvatico del monte Cinto (Colli Euganei)

Ingredienti:

3 teste di aglio orsino o una manciata di foglie
4 fette di pane casereccio abbrustolito
3 hg di pecorino fresco detto primo sale
1 hg di pecorino stagionato grattugiato
1 mazzetto di finocchio selvatico
olio di oliva
sale q.b

Preparazione

Lessare il finocchio dopo averlo ben ripulito, tritarlo con la mezzaluna ancora caldo e lasciarlo riposare. In un tegame porre un paio di capocchie di aglio selvatico e qualche fogliolina tenera tritata, in alternativa una manciata di foglie di aglio selvatico ben tritate, soffriggere in olio extravergine e unire qualche mestolo di acqua di cottura del finocchio selvatico. Intanto strofinare l'aglio selvatico sul pane tostato e porlo in una teglia unta con sopra una fetta di pecorino fresco, unire il trito di finocchio selvatico, il soffrittino e un mestolo ancora di brodo di finocchio, gratinare per 10 minuti. Cospargere di pecorino stagionato grattugiato e servire bollente.

Accompagnare con un ottimo cabernet o pinot nero.

Buon appetito,

Piera, Emilio

(Piera - Emilio)