

Cipollaccio

Allium ampeloprasum

Divisione: *Spermatophyta*
Sottodivisione: *Angiospermae*
Classe: *Monocotyledones*
Ordine: *Liliflorae*
Famiglia: *Liliaceae*
Sottofamiglia: *Allioideae*
Genere: *Allium*
Specie: *A. ampeloprasum*

ASPETTO: pianta erbacea perenne con bulbo e bulbilli laterali, struttura vigorosa. Lo scapo è cilindrico, verde o rosato, unico e senza ramificazioni, alla sua estremità superiore cresce una spatola papiracea, membranosa, a forma di cipolla, non persistente, che avvolge l'infiorescenza e che casca al momento della fioritura.

FIORI: è una grande ombrella sferica, multi-flora, densa di fiori (può portarne fino a 500). I fiori sono portati su peduncoli rosa, sono ermafroditi, actinomorfi (a simmetria raggiata, come un cerchio), perianzio a sei tepali aguzzi, ottusi o tronchi, di colore variabile dal bianco al rosa spesso con stria mediana color porpora, rosea o verdognola. Fiorisce da aprile a giugno.

FRUTTO: capsula

FOGLIE: da quattro a dieci, spesso assenti durante la fioritura. Lineari, slanciate, carenate, larghe finemente denticolate e scabre ai margini, di colore grigio-verde, abbracciano la parte inferiore dello scapo; hanno un forte odore di aglio.



UBICAZIONE:

vegeta nei campi, vigna, luoghi a mezz'ombra, boschi, siepi, ai margini delle strade in luoghi costieri e nella zona dell'olivo.

ALTEZZA: 80 cm

UTILIZZO

IN GIARDINO:

nelle bordure miste.

PROPAGAZIONE: bulbo.

ETNOMEDICINA:

pianta dalle molteplici proprietà è considerata anticolesterolemica, antiasmatica, antispasmodica, antielmintica, diaforetica, espettorante, vasodilatatrice, antisettica, colagoga, febbrifuga, stimolante, stomachica, diuretica, tonica. Per i suoi principi attivi quali acido stearico, acido linoleico, acido palmitico, zuccheri, cellulosa, zolfo, mucillagini, pectina, proteine, sali minerali (ferro), vitamine C, B1, E, viene utilizzata dalla medicina popolare per favorire la digestione e curare il cattivo funzionamento degli intestini, per ridurre la pressione arteriosa, per aiutare a dissolvere i calcoli renali, prevenire crampi e raffreddori, aiutare a espellere vermi, aiutare ad abbassare il tasso di colesterolo e a decongestionare le vie respiratorie.

GASTRONOMIA: in inverno quando le foglie sono più tenere viene utilizzata per far minestre, frittate e torte, oppure viene consumata cruda in insalata. È considerata la forma selvatica del Porro (*Allium porrum* L.) normalmente commercializzato.

