

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: *Allium*

SPECIE: *schoenoprasum*

MORFOLOGIA

Pianta erbacea perenne provvista di bulbo sotterraneo. Le foglie sono riunite alla base, di forma filiforme con intenso profumo di cipolla. I fiori piccoli sono riuniti in un'ombrella globosa a forma di sfera di colore rosa-violetto.

PROPRIETÀ

Stimola l'irrorazione sanguigna e l'appetito, favorisce la digestione, calma il mal di stomaco e gonfiore e svolge una leggera azione diuretica e lassativa. In combinazione con una dieta povera di sale è in grado di abbassare la pressione.

Grazie alle sue proprietà antisettiche e mucolitiche, inoltre, la pianta reca sollievo in caso di raffreddore. E' un efficace apportatore di sali minerali come potassio, calcio, magnesio e ferro, inoltre contiene importanti vitamine A, B e C.

PARTI USATE

Foglie fresche e il bulbo.

IMPIEGO

Foglie fresche utilizzate in cucina, succhi, cataplasmi,

ERBA CIPOLLINA



ECOLOGIA

Predilige aree fredde o temperato fredde, in Italia cresce solo nel settentrione, la si può trovare in prati umidi e torbosi dalla collina all'alta montagna.

CURIOSITÀ

Conosciuta fin dai tempi antichi, ma solo nel Medioevo inizia ad essere coltivata per il suo uso gastronomico. I popoli Celtici le attribuivano proprietà magiche, e la usavano per togliere il malocchio o qualsiasi incantesimo negativo; il nome *allium* deriva dal celtico e significa caldo, bruciante mentre il termine *schoinos* deriva dal greco che significa "canne intrecciate" con riferimento alle foglie che somigliano a giunchi.