

CARTHAMUS TINCTORIUS L. (CARTAMO)

* **Alberto Bianchi**



Carthamus tinctorius L.

Carthamus tinctorius L. (Cartamo)

Ordine: Asterales

Famiglia: Compositae o Asteraceae

Etimologia: Dall'arabo Kurthum che a sua volta deriva dall'ebraico Cartami, "tingere"

Altre denominazioni: Zafferanone, Zafferano bastardo, Zafraïn, Cartamo officinale, Urfan, Usciuru, Zafferano matto, Gnago.

DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta erbacea annuale, più raramente biennale alta 10-60 cm. Fusti eretti, ramificati superiormente, glabri.

Foglie: glabre, sessili con lamina da ovato-lanceolata a lanceolata, con margine dentato e spinuloso.

Fiori: riuniti in infiorescenze a capolino piriformi, solitari, contornati da numerose brattee terminanti con appendici cigliate. Corolla rosso-aranciata.

Frutti: acheni prismatici, i centrali sormontati da pappo con scaglette.

HABITAT

Originaria dell'Oriente.

In Italia comune in Piemonte, Friuli, Emilia, Umbria negli incolti aridi, ai bordi delle strade e delle ferrovie (0-600 m slm).

FIORITURA

Luglio-settembre

DROGA

Foglie, fiori, semi.

Tempo balsamico: Luglio-settembre fiori. Ottobre semi.

Conservazione e trasformazione: Si essicano all'ombra in strati sottili e si conservano in sacchetti di carta o tela.

Componenti principali: Glucidi, lipidi, protidi, enzima coagulante del latte, vitamina C, due sostanze coloranti (cartamina), ac. malico, tannini, flavonoidi, calenulosidi, alcoli triterpenici.

Forme di impiego: Infuso, oli.

NOTE CULTURALI

Predilige terreni asciutti in aree soleggiate. Semina in primavera con sesto d'impianto di 50 cm tra le file. Concimazione con letame e utili apporti di NPK.

PROPRIETÀ E IMPIEGHI

Proprietà: Purgative.

Impieghi terapeutici: Uso interno: svolge azione purgativa sull'intestino.

Altri impieghi: Viene utilizzato impropriamente per sofisticare lo zafferano, o come succedaneo dello zafferano per insaporire le pietanze. Si usa nelle composizioni di fiori secchi. I pittori usano la cartamina per le tinte rosse. In Algeria viene usato per preparare belletti. I semi rientrano nell'alimentazione dei pappagalli. L'olio commestibile, altamente insaturo, è di grande valore dietetico.

* **UNIVERSITÀ DI PARMA**
Dipartimento di Farmacia

attrazione naturale



sana

BolognaFiere
6 - 9 settembre 2014

salone internazionale del biologico e del naturale
www.sana.it

in contemporanea con

NUCE
INTERNATIONAL
www.nuce.eu

FOOD-ING
INTERNATIONAL
www.food-ing.eu

BolognaFiere
8 - 10 settembre 2014

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Con il Supporto di



INTERNATIONAL FEDERATION OF
ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS

In collaborazione con



FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



INIZIATIVA SPECIALE

Promotore

Promozione del settore agroalimentare
biologico e cosmetico naturale
in Corea del Sud

Soggetto attuatore

