

## CORIANDRUM SATIVUM L. (CORIANDOLO)

\* *Alberto Bianchi*



Foto di Catherine

*Coriandrum sativum* L. (Coriandolo)

### ***Coriandrum sativum* L. (Coriandolo)**

**Ordine:** Apiales

**Famiglia:** Apiaceae (Umbelliferae)

**Etimologia:** Coriandrum dal greco "cimice", per l'odore fetido di foglie e frutti acerbi. Sativum (da seminativum) che si può coltivare (l'opposto di silvestris).

**Altre denominazioni:** Erba cimicina, Pitartola, Coriandel, Cugghiandru, Coria Koriander (ted.), Coriander (ingl.), Coriandre (fr.).

<b>DESCRIZIONE BOTANICA</b>	<p>Pianta erbacea annuale dall'odore sgradevole, alta 20-60 cm, fusti eretti, cilindrici ramificati ramificati nella parte superiore.</p> <p><b>Foglie:</b> da pennatosette a tripennatosette, le superiori inserite sul fusto con una guaina amplessicaule, le foglie basali lungamente picciolate, con lamina variabile da quasi intera a pennata.</p> <p><b>Fiori:</b> piccoli, raggruppati in infiorescenze a ombrella composta, corolla bianca o un po' rosea formata da 5 petali di cui quelli più esterni sono leggermente più grandi.</p> <p><b>Frutti:</b> diacheni subsferici percorsi longitudinalmente da sottili cosolature.</p>
<b>HABITAT</b>	Pianta originaria delle regioni mediterranee orientali, in Italia spontanea o subspontanea, coltivata come pianta aromatica (0-1000).
<b>FIORITURA</b>	Maggio-Giugno
<b>NOTE COLTURALI</b>	Pianta relativamente semplice da coltivare su tutti i terreni, anche i più asciutti e ingrati; il prodotto è comunque migliore se si utilizzano terreni di medio impasto e abbastanza fertili. Si semina in marzo lasciando una distanza di 25-30 cm tra le fila.
<b>DROGA</b>	<p><b>Parti da raccogliere:</b> frutti.</p> <p><b>Tempo balsamico:</b> all'inizio della maturazione.</p> <p><b>Componenti principali:</b> olio essenziale contenente linalolo, geraniolo, geranile acetato, idrocarburi monoterpeneici (alfa-pinene, beta-pinene, p-cimene, alfa-terpinene, gamma-terpinene, canfora). Inoltre olio grasso, proteine, pentosano, furfurolo, vitamina C, acido clorogenico e caffeico, glucidi e uno sterolo.</p> <p><b>Conservazione e trasformazione:</b> i frutti si raccolgono recidendo. Le ombrelle si recidono insieme al peduncolo, riunite in mazzetti e fatte essiccare all'ombra. Successivamente si battono per separare i frutti che si conservano in recipienti di vetro o in sacchetti di carta o di tela, in ambiente buio e asciutto al riparo della luce.</p> <p><b>Forma di impiego:</b> droga sminuzzata e polverizzata, preparazioni galeniche da somministrare per via orale.</p>
<b>PROPRIETÀ E IMPIEGHI</b>	<p><b>Proprietà:</b> spasmolitiche, aperitive, digestive, aromatiche, carminative, antisetliche, stomachiche, stimolanti, vulnerarie, battericide e fungicide.</p> <p><b>Impieghi terapeutici</b></p> <p><i>Uso interno:</i> in disturbi dispeptici, gastriti, diarrea, in caso di flatulenza e leggeri spasmi gastrointestinali, disappetenza.</p> <p><i>Uso esterno:</i> i frutti infusi nell'acqua del bagno o in pediluvi o semicupi hanno effetto stimolante e deodorante.</p> <p><b>Altri impieghi:</b> viene usato in cucina per aromatizzare i cibi (nel pane per mantenerlo fresco più a lungo, nel pampepato); nei liquori digestivi e nei vermouth. Nell'industria farmaceutica, per mascherare il sapore di molti medicinali, soprattutto lassativi vegetali. È utilizzato nell'industria dei salumi. L'olio essenziale è usato come aromatizzante nella concia del tabacco e in profumeria.</p> <p><b>Usi popolari:</b> in tutta l'antichità e nel medioevo il coriandolo e altre Apiaceae (ex Umbrelliferae) come, il cumino e l'anice avevano grande importanza per l'uso aromatico e medicinale e formavano le "spezie" comuni. È usato come vermifugo e come componente di linimenti per reumatismi e dolori articolari.</p>

\* UNIVERSITÀ DI PARMA  
Dipartimento di Farmacia