

# ALLIUM AMPELOPRASUM L. (PORRO)

\* Alberto Bianchi

## le schede tecniche

**Ordine:** Liliales

**Famiglia:** Liliaceae

**Etimologia:** *ampeloprasum*, deriva dal greco *àmpelos*=vite e *prasinós*=verde chiaro, cioè pianta verdastra che si trova in mezzo alle viti.

**Altre denominazioni:** Porraccio. Breitlauch (ted.), Leek (ingl.), Poireau (fr.), Puerro (sp.).

### DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta erbacea perenne alta 5-13(20) dm, con bulbo ovoidale e tuniche intere, membranose, le esterne giallastre indurite, le interne bianche; bulbilli numerosi a forma di elmetto con apice acuto. Scapo cilindrico avvolto dalle foglie per circa un terzo o fino alla metà.

**Foglie** marcescenti all'antesi, carenate, scabre, larghe 5-18 mm.

**Fiori** con perigonio roseo, bianchiccio, ovoidale, riuniti in infiorescenze globose all'apice dello scapo.

**Frutti** capsule con semi triangolari.

E' una specie assai polimorfa ed è rappresentata da 3 varietà coltivate: var. *Porrum*, var. *Kurrat*, var. *ampeloprasum*. Il *Kurrat* è per lo più coltivato nei paesi arabi del vicino Oriente e anche nei Balcani. La forma coltivata dalle nostre parti è l'*Allium porrum*, talora spontanea nell'Italia NE su ruderi e macerie.

### HABITAT

#### HABITAT

Mediterraneo, dalle isole atlantiche al Medio Oriente da qui si è diffuso nella maggior parte dell'Europa centrale e settentrionale, comprese le isole Britanniche. Comune in tutta la penisola, rara nel Triestino, Friuli, Lidi veneti, Bergamasco.

Negli incolti aridi, ai bordi dei campi. (0-1200 m).

### FIORITURA

Aprile-giugno.

### NOTE COLTURALI

Ha maggior resistenza al freddo rispetto alla cipolla ed è infatti indotto a fiorire dopo inverni molto freddi. Viene prodotto da seme o piantato sotto terra in inverno per essere poi trapiantato in primavera o piantato direttamente all'aperto in primavera.

Vengono piantati in solchi piuttosto profondi e la terra viene ammonticchiata intorno alla base per escludere la luce e favorire l'imbianchimento di un tratto maggiore.

### DROGA

La pianta intera.

#### Tempo balsamico

Estate, autunno, inverno.

#### Conservazione e trasformazione

Si usa allo stato fresco, i semi a maturazione si essiccano al sole e si conservano in barattoli chiusi.

#### Componenti principali

Mucillagine, sali minerali, zolfo.

#### Forma d'impiego

Succo, decotto, vino, cataplasmi.

### PROPRIETÀ E IMPIEGHI

#### Proprietà

Eupeptiche, diuretiche, bechiche, vermifughe, antisetetiche e toniche.

#### Impieghi terapeutici

Sembra che sia particolarmente efficace nelle calcolosi renali e vescicali, nella renella e nelle difficoltà di minzione. Per uso esterno in cataplasma contro foruncoli, ascessi, piaghe, punture d'insetti, torcicollo e lombaggini.

#### Altri impieghi

Viene largamente usato come ortaggio sia invernale che estivo. La parte edule è costituita dalla parte basale allungata sbiancata delle foglie. Viene cucinato in umido, nei minestrini di fagioli, di ceci, con l'aggiunta di pasta o di riso. Si combina bene con salse cremose, in pasticcini e con pancetta o prosciutto.

#### Usi popolari

In alcuni paesi i semi polverizzati vengono impiegati per combattere la frigidità.