

Carta di identità specie animale/vegetale

Nome comune

Aglio roseo

Nome scientifico

Allium roseum

Descrizione e cenni di biologia

Questa pianta erbacea perenne e bulbosa, è caratterizzata da un forte odore di aglio fresco appena tagliato.

Ha un bulbo di forma ovale con un diametro di circa 2 centimetri ed è circondato da bulbilli esterni giallastri. All'apice del fusto si sviluppa un'infiorescenza lassa multiflora ad ombrello, che può essere larga fino a 7 cm ed avvolta da una spata persistente, sfrangiata al margine, con numerosi fiori lunghi fino a 1,2 centimetri e provvisti di 6 tepali bianchi-rosacei e lisci.

La sua fioritura ha inizio verso la fine della primavera per poi concludersi all'inizio dell'estate (aprile-giugno).

Il frutto è una capsula a tre valve arrotondate contenente dei piccoli semi neri.

Distribuzione

L'habitat di questa pianta sono i prati incolti ed aridi, zone marginali, pendii e scarpate assolate.

In Italia è presente maggiormente nelle regioni centro-meridionali, generalmente fino a circa 700 metri di quota.

Curiosità

Il nome generico, già in uso presso i Romani, deriva da una radice indoeuropea che significa 'caldo', 'bruciante', per l'odore e sapore pungenti dei suoi bulbi; il nome specifico si invece riferisce al colore dei fiori.

Le piante del genere *Allium* hanno inoltre utilizzi officinali, in quanto possiedono proprietà antibatteriche, anticancerogene, antitrombotiche ed antifungine.

Sono inoltre presenti enzimi, vitamine e sali minerali.

Credenze popolari affermano inoltre che l'aglio sia uno strumento utile per allontanare l'invidia e la malasorte.

Fonti biblio-sitografiche da cui sono state tratte le informazioni:

- floraitaliae.actaplantarum.org
- dryades.units.it
- actaplantarum.org

Data di redazione della scheda 13/06/2020.

Autore della scheda: Alberto Maria Caporaletti.