

Coriandrum sativum L.

Apiaceae (Umbelliferae)

Sinonimi: *Coriandrum majus*, *Coriandrum testiculatum*, *Atrema testiculatum*, *Bifora lourenii*, *Selinum coriandrum*

CORIANDOLO

Altri nomi comuni e regionali: Erba cimicina, Pitartòla, Prezzemolo cinese

Dialetti savonesi: Colandro

■ IL NOME

Coriandolo: dal latino *coriandru(m)*, greco *koriandron*, di origine preindeuropea.

Sativum: coltivato, da *satus*, participio passato di *sere-re*, seminare.

■ L'USO DECORATIVO

Pianta annuale erbacea alta fino a 60 centimetri, con foglie esili, finemente divise, di colore verde chiaro, che sfregate tra le dita emanano un forte aroma pungente caratteristico, con piccoli fiori bianchi o di un pallido rosa, riuniti in ombrelle che fioriscono da giugno ad agosto.

Predilige terreni ricchi e leggeri ed esposizione in pieno sole.

Non è difficile, per questa come per altre ombrellifere simili, trovare un posto in giardino o in un grosso vaso sul terrazzo, per utilizzare a scopo decorativo la sua grazia leggera e per raccoglierne i piccoli frutti, richiesti nelle ricette della cucina esotica sempre molto di moda.

Presso i garden, i vivai e le stesse aziende produttrici che vendono direttamente al pubblico, le piantine di Coriandolo si trovano generalmente in vasetti da 14 centimetri di diametro, da settembre a giugno, con maggiore facilità in marzo, aprile e maggio.

■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

Ai frutti del Coriandolo sono state, nel tempo, attribuite, con la consueta ottimistica abbondanza, proprietà antisettiche, aromatizzanti, antispasmodiche, carminative, digestive, euforizzanti, profumanti, stimolanti, stomatiche, vulnerarie.

In altre epoche si riteneva il Coriandolo efficace per guarire la peste e l'epilessia e per rendere indolore il parto, scuole contrarie però lo indicavano come



L'AREA DI DIFFUSIONE

Probabilmente originario del nord Africa e delle regioni mediterranee, il Coriandolo è pianta nota da grandissimo tempo; frutti di Coriandolo sono stati trovati nella tomba di Tutankhamon, risalente al XIV secolo a.C. In Europa è diffuso quasi ovunque allo stato subspontaneo oltre che in coltivazione.

Coriandolo

| | |
|--------------------------------|---|
| Arabo | Kuzbara |
| Cinese | Hu-sui, Hsiang-sui |
| Francese | Coriandre, Persil chinois, Persil arabe |
| Giapponese | Koendoro |
| Indiano | Dhania, Kottmir |
| Inglese/Americano | Cilantro, Coriander, Coriander green, Chinese parsley |
| Malese | Ketumbar |
| Olandese | Koriander |
| Persiano | Kishniz |
| Polacco | Kolendra siewna |
| Portoghese | Coentro |
| Russo | Kishnets posevnoy |
| Spagnolo | Cilandro, Culandro |
| Suomi | Korianteri |
| Tedesco | Koriander, Koriandergrün, Schwindelkömer |
| Turco | Kisnis |
| Ungherese | Kerti koriander |

L'IMPIEGO IN CUCINA

Se ne utilizzano principalmente i frutti, tanto piccoli da essere impropriamente chiamati semi. Le foglie fresche, nonostante il loro odore penetrante non troppo gradevole, alcuni dicono di "cimice", sono usate in insalate dalle popolazioni del medio oriente. I frutti, essiccati, dal forte ma gradevole sapore aromatico, trovano largo impiego nella preparazione di salse, di dolci, biscotti e focacce. Gli Olandesi, ma non solo loro, preparano con il Coriandolo un particolare tipo di pane. Confetti di semi di Coriandolo compaiono nei ricettari rinascimentali in uso presso le comunità ebraiche italiane. Il Coriandolo è uno delle erbe aromatiche usate per la preparazione dell'*epityrum*, un condimento, di origine greca, a base di olive, molto apprezzato dagli antichi romani con i formaggi, di cui Catone riporta fedelmente la ricetta: olive verdi e mature, senza nocciolo, tritate con olio, aceto, coriandolo, cumino, finocchio, ruta e menta. Sempre gli antichi romani usavano il Coriandolo per cucinare l'aragosta arrosto e per preparare una salsa per condire i tartufi. L'uso del Coriandolo in cucina era però noto già agli antichi egizi. Dalla seconda metà del Quattrocento il famoso cuoco Maestro Martino (Martino de Rubeis) ha tramandato una sua ricetta "per fare coppiette (sorta di spiedini) al modo romano" nella quale ricorda di insaporire il piatto di carne con "un pocho de sale et de pitartema, cioè il seme de coriandri ...". Il Coriandolo è indicato per cucinare la lampreda in una ricetta portoghese della fine del Cinquecento, riportata dallo storico genovese Reborà.

venenoso, ed è pur vero che l'essenza ottenuta per distillazione dai frutti di Coriandolo ha effetti inebrianti sull'uomo. Entra anche nella composizione di unguenti per massaggi antidolorifici e di alcuni preparati medicinali, per correggerne il sapore. Dioscoride dice che il Coriandolo aumenta lo sperma, ma mangiato in gran quantità fa uscire di senno. Ippocrate gli attribuisce proprietà narcotiche. Plinio riporta, non sempre condividendoli, rimedi del suo tempo: succo di Coriandolo per bagnare le orecchie gonfie e poterle meglio curare, ad esempio instillandovi grasso di rana; Coriandolo con testicoli o vulva di donnola, invece, nei casi di epilessia.

■ ALTRI USI

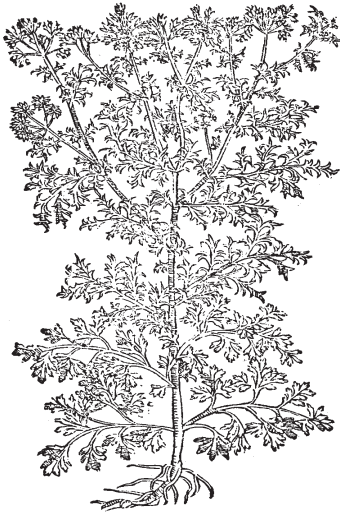
Il Coriandolo trova largo impiego nella preparazione dei liquori: del Gin, della Chartreuse, dell'Alchermes, della Sambuca, dell'Anisette francese, della Mastica greca e molti altri; come anche nell'*Acqua di Melissa* preparata dai Carmelitani.

Gli Egiziani lo consideravano un afrodisiaco ed in epoca medioevale era utilizzato nella preparazione dei filtri d'amore; i Cinesi lo ritenevano persino capace di dare l'immortalità.

CORIANDRUM Alterum
minus odorum, Lobell.



Del Coriandro.



■ CITAZIONI

Il Coriandolo è citato in antichi testi sanscriti, nel papiro egiziano detto di Ebers, risalente al 1550 a.C., nella famosa raccolta di novelle *Le mille ed una notte*, come afrodisiaco, ed anche nella Bibbia (Numeri 11,7), dove viene richiamato come termine di paragone, essendo cosa ben nota a tutti:

“Or, la manna era simile al seme di coriandolo ed il suo colore come quello del bdellio” (resina bianca dell’albero della mirra).



L'IMPIEGO NELLA COSMESI

L'olio essenziale del Coriandolo è usato per profumi e dentifrici.

CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

Le piantine di Coriandolo, già pronte nei loro vasetti, escludono qualunque difficoltà di coltivazione.



Forma di propagazione
Da seme



Ambiente di coltura
Piena aria



Portamento
Eretto



Illuminazione
Preferisce le esposizioni soleggiate



Temperatura
Supporta bene il freddo



Umidità
Richiede una media umidità del substrato

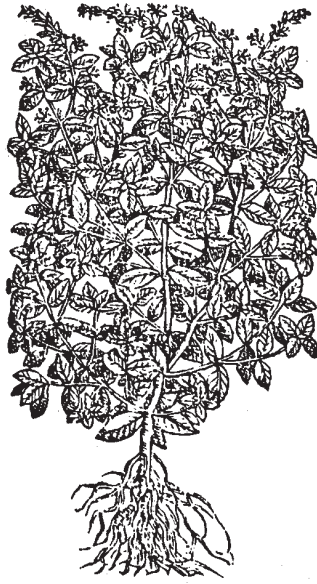
OCIMUM Maximum.



BASILICO MAGGIORE.



BASILICO MINORE.



La scheda del Basilico è a pag. 129

LEONTOPETALO.

