

# Allium schoenoprasum L.

Liliaceae (Alliaceae)

Sinonimi: *Allium scordoprasum*, *Allium sibiricum*, *Schoenoprasum vulgare*



## ERBA CIPOLLINA

**Altri nomi comuni e regionali:** Aglio cipollino, Cipolla porraia, Erba di Provenza, Porro sottile

### ■ IL NOME

Cipollina: dal latino tardo *cepūlla(m)*, diminutivo di *cepa*, di origine sconosciuta.

Il latino *Allium*, secondo alcuni autori, deriva dal celtico, con il significato di aspro e pungente, chiaramente riferito al suo sapore.

Si sa da Plinio che i Greci chiamavano questa pianta *getion* e i Latini *pallacana*.

### ■ L'USO DECORATIVO

Pianta erbacea perenne, rustica, facile da coltivare, poco esigente e resistente al freddo, l'Erba cipollina preferisce esposizioni soleggiate o mezz'ombra; terreni anche poveri, meglio se umidi e ben drenati; fiorisce in maggio-giugno con piccole bellissime ombrelle globose di fiori rosa porporino, di grande effetto decorativo.

Nell'orto o in giardino, dove se ne possono formare graziosissime bordure, non più alte di 30/40 cm, in un vaso sul terrazzo con altre erbe aromatiche o sul davanzale della finestra, l'Erba cipollina deve essere sempre a portata di mano tanto è preziosa in cucina. L'Erba cipollina si trova facilmente, in vasetti da 10 o 14 centimetri di diametro, presso le aziende produttrici, vivai, garden ed altri distributori, da febbraio a novembre, con maggiore facilità da marzo a maggio ed in settembre ed ottobre.

### ■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

All'Erba cipollina, come ad alcune altre specie delle oltre trecento che annovera il genere *Allium*, la medicina popolare, nel trascorrere dei secoli, ha riconosciuto, senza economia, proprietà antiscorbutiche, antisettiche, bechiche ed espettoranti, callifughe, cardiotoniche e stimolanti, cicatrizzanti, digestive, diuretiche, lassative e carminative, emollienti e revulsive.

## L'AREA DI DIFFUSIONE

È pianta indigena in tutta la parte settentrionale dell'Europa: dalla Grecia alla Svezia e dal Portogallo alla Romania; nell'Asia temperata e tropicale: dall'Armenia alla Siberia e dal Pakistan alla Cina; nel nord America, dagli US all'Alaska. In Italia cresce allo stato spontaneo nei pascoli umidi tra i 1.000 ed i 2.500 metri, ovunque è coltivata.

## Erba Cipollina

<b>Arabo</b> .....	Soin
<b>Cinese</b> .....	Xi xiang cong, Ta-suan
<b>Danese</b> .....	Purløg
<b>Francese</b> .....	Ciboulette, Civette
<b>Giapponese</b> .....	Asatsuki
<b>Inglese/Americano</b> ...	Chives, Rockamble
<b>Olandese</b> .....	Bieslook
<b>Polacco</b> .....	Szczypior
<b>Spagnolo</b> .....	Cebolleta, Cebollino, Ajo pardo, Ajo morisco
<b>Svedese</b> .....	Gräslök
<b>Tedesco</b> .....	Schnittlauch
<b>Turco</b> .....	Yabansarimsađı

## L'IMPIEGO IN CUCINA

Le foglie fresche, aghiformi, che ricrescono dopo il taglio, si usano, generalmente tritate, per conferire un sapore come

d'aglio e cipolla, ma più delicato, alle insalate, ai formaggi molli, al burro, ai tramezzini ed a moltissimi altre preparazioni.

La particolare grazia della foglia si presta molto bene anche per decorare i piatti.

## CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

È una pianta di facile coltura, rustica, che può rimanere nel terreno per molti anni, non ha particolari necessità, non chiede altro che una comune terra da giardino, ben drenata e quel tanto di acqua che basta.



Forma di propagazione  
**Da seme**



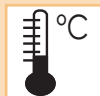
Ambiente di coltura  
**Piena aria**



Portamento  
**Eretto**



Illuminazione  
**Preferisce le esposizioni soleggiate**



Temperatura  
**Sopporta abbastanza bene il freddo**



Umidità  
**Preferisce una moderata umidità**

Dioscoride assicura che un unguento a base di cenere d'aglio "*fa rinascere i capelli cascati per pelagione*". Anticamente sono state attribuite all'Erba cipollina anche proprietà afrodisiache.

## CITAZIONI

L'aglio, in generale, veniva anche considerato rimedio efficace per i veleni mortali e contro il morso dei serpenti e degli animali rabbiosi, come sentenzia il duecentesco *Regimen sanitatis Salerni*, in due versi che forse non hanno bisogno di traduzione

*"Allia, nux, ruta, pyra, raphanus et theriaca;  
haec sunt antidotum contra mortale venenum."*

ma che è comunque divertente leggere nella ottocentesca vivace versione in rima che ne ha dato Pietro Magenta:

CAPO XIII. CONTRAVVELENI

*"Contro ai tossici funesti  
buoni antidoti son questi:  
ruta, rafano, aglio e vera  
teriaca e noci e pera."*

*PORRVM scitium,*  
*Fuchsj.*



Dell' Aglio.

