

Agli selvatici , difficile conoscerli tutti

Inviato da Marista Urru
venerdì 27 marzo 2009

Aglione orsino, predilige zone fresche e ombrose, facile trovarlo nel sottobosco, ottime anche le foglie in cucina.

Aglione: orsinum, roseum , nigrum, trigono.. , ne abbiamo almeno 280 specie e tutte commestibili

Per alcuni profuma, per altri puzza. Comunque è pianta dalle molteplici proprietà, stando ai si dice gli si attribuisce proprietà antibatterica e anticancerogena, antitrombinica; contiene Pectina, vitamine del gruppo A, B, C, PP .

Ottimo per curare la ipertensione e come disinfettante delle vie digerenti.

Come antibiotico ho letto che 1 mg di aglio equivarrebbe a 20 unità di penicillina, ignoro se questo corrisponde al vero.

I sali minerali: potassio, magnesio, calcio , ferro, manganese , e selenio.

Sempre sul "si dice che ", abbiamo: proprietà afrodisiache, delle quali permettetemi di dubitare dati i suoi effetti collaterali sull'alito.

E' disinfiammante qualora si usino le foglie pestate, anche su un brufolo, e questo so essere vero. Ma , e lo ignoravo, le foglie pare siano ottime anche lessate e condite oltre che tagliuzzate e mangiate crude miste alle insalate.

Da non sottovalutare la capacità di scacciare i vampiri (non si sa mai) e di togliere il malocchio!!

Allium roseum, alcuni lo confondono con erba cipollina, ma se guardate bene rispetto alla foto che segue, abbiamo foglie diverse e fiori diversi

Erba cipollina, anche essa è un aglio selvatico