

IL CORIANDOLO

Tecnica colturale

La tecnica di coltivazione è semplice con un impatto ambientale minimo, essa è totalmente meccanizzata.

Terreno

Il terreno deve essere fertile e sciolto, ben esposto e soleggiato.

La sua preparazione viene fatta in autunno tramite aratura, a seguire delle lavorazioni di affinamento al fine di ottenere una struttura idonea alla deposizione del seme.

Concimazione

Di fondo, distribuire del fosforo circa 60 unità/ Ha.

In copertura ai primi stadi della coltura (3-4 foglie vere) distribuire 60 unità/Ha di Azoto.

Semina

Normalmente si semina in rotazione con i cereali, mai succedere la coltura sullo stesso appezzamento prima di 5 anni.

Si semina da Novembre ad Aprile a seconda delle zone e delle varietà, con seminatrice meccanica o pneumatica a cm 15-45 tra le fila e a cm 2-5 sulla fila, seme occorrente da 8-16 Kg/Ha circa.

Molto bene si semina con la seminatrice da grano su sodo tipo Amazzone meccanica, avendo la cortezza di chiudere alternativamente un elemento seminante, si ottiene così una distanza tra le file di cm 22.

Tarando il selettore della densità di semina sul numero 19 si semineranno e kg 16 di seme precoce per ettaro.

Scelta varietale

Numerose sono, (grazie al lavoro di miglioramento genetico) le varietà presenti, con sementi Indiane per la produzione del frutto o varietà Bulgare di duplice attitudine, frutti, olio, foglie.

Diserbo

E bene effettuare un diserbo pre-emergenza, prodotto Bismark alla dose di 1,5/2Lt/Ha.

Se necessario intervenire a completamento con post-emergenza in base al tipo di infestanti presenti.

Malattie e parassiti

Coltura molto rustica attualmente ben resistente a parassiti e fitopatie.

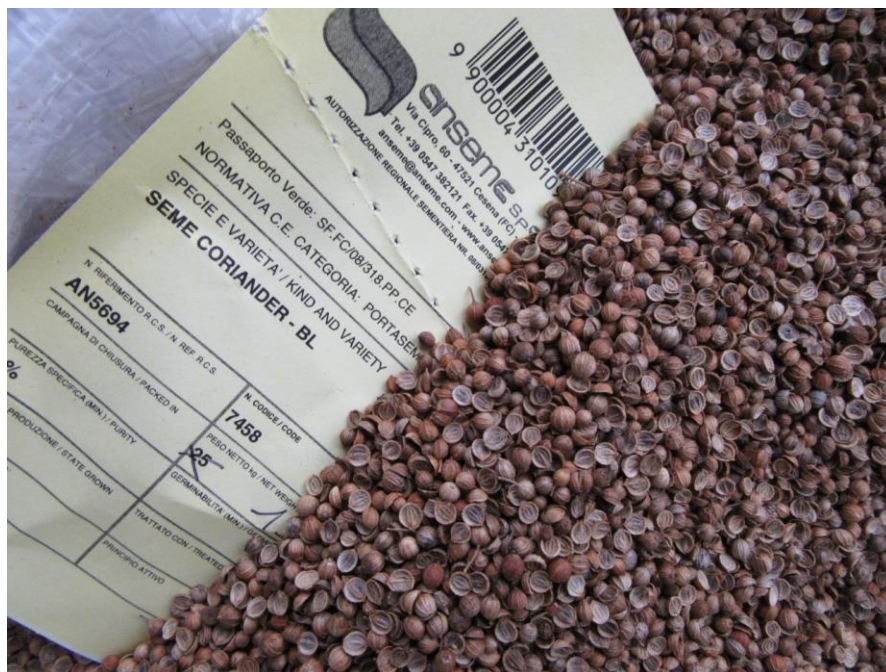
Al momento non è previsto l'uso di geodisinfestanti alla semina, come non sono previsti trattamenti fitosanitari.

Cure colturali

E' opportuno procedere ad una sarchiatura se seminato a 45 cm sulla fila.

Raccolta

Viene eseguita con mietitrebbia predisposta a grano tra la fine di Luglio e l'inizio di Agosto
La resa in seme varia dai 8 ai 15 Q.li/Ha, ma può superare i 20 Qli/Ha.



Semente di Coriandolo



Emergenza della coltura



Piantina di Coriandolo



Coltivazione in piena fioritura

Foto gentilmente fornite da Anseme

IL CORIANDOLO

Classificazione botanica

Il coriandolo *Coriandrum sativum* è una pianta erbacea spontanea in Africa, inselvaticata in Europa, spontanea in Italia, la pianta è soprannominata *prezzemolo cinese*, conosciuta anche con il nome spagnolo *cilantro*

È una pianta erbacea annuale alta mediamente 30-70 cm, anche se può raggiungere il metro di altezza, della famiglia delle Apiacee (ombrellifera).

Appartiene alla stessa famiglia del cumino, dell'aneto, dell'angelica, dell'anice, del finocchio e naturalmente del prezzemolo.

La radice è fittonante.

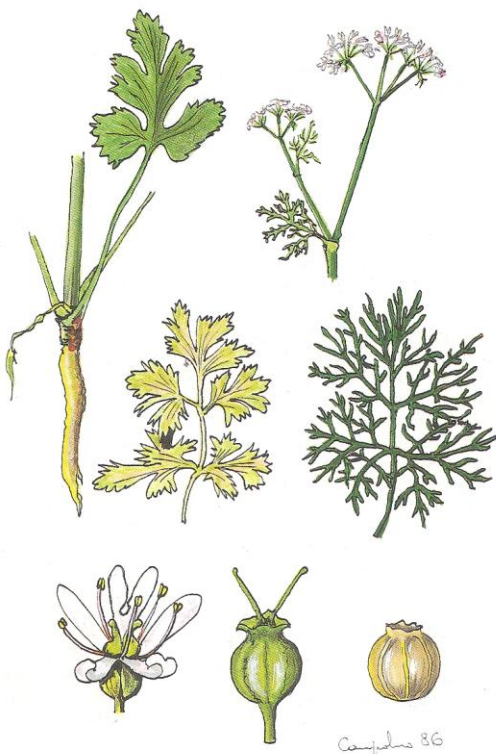
Il fusto è eretto, cilindrico con la parte superiore molto ramificata di colore verde, spesso rossastro

Le foglie basali provviste di lungo picciolo suddivise in tre piccole foglioline dentate, le superiori divise in lacinie molto sottili

I fiori bianchi o rosati riuniti in infiorescenza ad ombrella fanno la loro comparsa nella primavera estate

I frutti globosi con tegumento colorato da giallo paglierino a marrone chiaro, marcato da costole e costituito da due mezzi frutti contenenti ciascuno un seme.

Il peso di 1000 semi è variabile da 4 a 10 gr in quanto esistono varietà con semi grossi e varietà con semi piccoli.



Infiorescenza di coriandolo

Caratteristiche generali

Il suo nome *Coriandrum* è una parola latina ,e deriva dalle parole Greche *corys o korios* (cimice),seguita dal suffisso *ander (somigliante)* questo per l'intenso e sgradevole odore emesso dalle foglie e dai frutti acerbi quando vengono stropicciati.

Al limitato profumo delle foglie si contrappone il delizioso profumo dei semi secchi.

La specie viene coltivata estensivamente in India,Egitto,Europa Centrale,Unione Sovietica,Asia Minore,Marocco,Stati Uniti e in alcuni paesi del Centro e Sud America.

Il coriandolo è una specie mellifera molto apprezzata dagli apicoltori ,specialmente per la fioritura prolungata.

Sempre più frequentemente si trova il miele monofora di coriandolo.

Storia del coriandolo

Fin dai tempi antichi trovò impiego come pianta aromatica e medicinale.

Lo si trovò in alcune tombe egizie come offerta rituale.

I Romani ne fanno la base di un condimento chiamato *Coriandratum*

Secondo Plinio il Vecchio,se si mettevano alcuni semi di coriandolo sotto il cuscino al levar del sole,spariva il mal di testa e si preveniva la febbre.

Viene citato anche da autori greci e latini.

E' una delle spezie di più antico uso viene citato nella Bibbia Esodo 16-31 “ *E il popolo d'Israele dette il nome di Manna a quel cibo che era somigliante al seme di Coriandolo,bianco di colore,e il suo sapore come di focaccia fatta col miele* “.

Utilizzazione

Tutte le parti del coriandolo vengono utilizzate dal seme alle radici.

Radici



Nella cucina tailandese le radici vengono utilizzate per preparare un condimento tipico insieme ad aglio e pepe

Semi



I semi vengono utilizzati come spezia, sono dolci e hanno un leggero sapore di limone, servono per aromatizzare liquori (*Ratafi, Gin e dell'Ambrosi*)

I semi macinati entrano come ingrediente principale della polvere di *curry* nella cucina indiana e del *garam masala* nella cucina pakistana e del *chtney* nella cucina indiana.

A Tenerife si usa nel *mojo verde* (tipo di salsa)

Nell'Africa Meridionale i semi vengono inseriti nel *boerewors*, una salsiccia abbondantemente speziata.

In Francia è l'ingrediente del *Chartreuse un liquore tipico dei monaci Certosini*.

In alcuni paesi della costa Ionica della Basilicata il seme di coriandolo viene usato per condire l'impasto della salsiccia.

Una volta si usava nell'impasto della mortadella.

Le popolazioni Tamil dello Sri Lanka utilizzano i frutti per la preparazione di un decotto, che assieme al miele viene assunto per alleviare la tosse.

Foglie



In Oriente si utilizzano le foglie fresche al posto del prezzemolo per insaporire insalate e guarnire i piatti di portata.

Si possono distillare ma la resa è molto bassa.

Usi

Farmaceutico

L'olio essenziale è usato principalmente come aromatizzante nelle preparazioni farmaceutiche. Applicato esternamente sotto forma di linimento, l'olio manifesta proprietà antalgiche a livello muscolare e articolare, moderatamente narcotico e con proprietà antisettiche.

Cosmetico

L'olio essenziale è un componente aromatico di saponi, creme, lozioni e profumi.

Alimentare

I frutti e l'essenza sono aromatizzanti di molti prodotti quali bevande alcoliche, analcoliche, caramelle, condimenti e salse.

In cucina

Ideale per profumare i funghi, per accompagnare prodotti conservati sott'aceto, come cetriolini, oppure per aromatizzare l'aceto stesso.

Il frutto di coriandolo riesce a vivacizzare un piatto smorto e scialbo.

Viene utilizzato come ingrediente di alcuni insaccati.

Erboristico

In erboristica il coriandolo viene utilizzato per aromatizzare i lassativi.

Medicina Popolare

I semi normalmente impiegati come infuso sono aromatici,carminativi,stomachici ed antispasmodici.

Nella medicina cinese sono usati nella dissenteria ed emorroidi come decotti e per collutori contro il mal di denti.

Le proprietà del coriandolo sono simili a quelle dell'anice,l'infuso dei semi come digestivo .

Proprietà terapeutiche

Antispasmodiche,carminative,antisettiche,stimolanti,aperitive,digestive,battericide,eccitanti stomachiche,antalgiche e leggermente narcotico.

Popolarmente viene considerato un ottimo vermifugo.

Sotto forma di infuso versando in un recipiente,sopra una manciata di coriandoli,un litro di acqua bollente,si copre e si lascia per un quarto d'ora,si cola filtrando,si zucchera a piacere e si prende a bicchierini nel corso della giornata,questo si consiglia per dispepsia,spasmi intestinali,l'aerofagia,la stipsi,la nausea,le vertigini e anche i dolori di testa di origine nervosa.

Altre proprietà

La polvere ottenuta dai semi viene usata come deodorante per lavarsi le mani dopo aver maneggiato cipolla,candeggina,peste o altra sostanza sgradevole.

Lo stesso vale per levare il cattivo odore dalle stoviglie.

Aggiunto all'acqua del pediluvio ne aumenta la capacità deodorante.

I frutti masticati riescono a neutralizzare l'aroma dell'aglio.

Curiosità

I pezzetti di carta colorata usata per far festa a carnevale prendono il nome dai coriandoli,tale parola viene dal rinascimento quando per far festa si usavano lanciare semi di coriandolo rivestiti di zucchero,in seguito vennero sostituiti con palline di gesso e alla fine dell'ottocento sostituiti con pezzetti di carta colorata che oggi conosciamo.

Nel libro *Le mille e una notte* il coriandolo è ricordato come pianta afrodisiaca,in quanto il succo prelevato dalle parti verdi provoca uno stato inebriante simile a quello provocato dal vino.

Avvertenze

L'utilizzo del coriandolo deve farsi cautelamene,l'essenza ad alte dosi,può provocare disturbi nervosi e renali.

Non è indicato a chi soffre di gastroenterite e patologie renali.

Il coriandolo interagisce esaltando gli effetti con i farmaci ad azione neurostimolante.

Scheda a cura di Lorenzi Claudio

Bibliografia

A.A.V.V. " Pianta medicinali e aromatiche " Edizioni Reda Roma 1989.

A.A.V.V. " Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche " Patron Editore Bologna 1986.

B.Campolmi " 50 Pianta selvatiche aromatiche in cuci " Editoriale Olimpia Firenze 1989.

G.Dalla Fior " La nostra flora "Casa Editrice G.B.Monauni Trento 1962.

G.Tassinari " Manuale dell'Agronomo " Edizione Reda Roma 1976.

R. Melchionna " Dizionario di Agricoltura " Edizioni Paoline Roma 1964.

S.Viola " Pianta medicinali e velenose della flora italiana " Edizioni artistiche Maestretti Milano 1965.

G.Tassinari " Manuale dell'Agronomo " Edizione Reda Roma 1976.

Anseme S.p.A. " Tecnica colturale Coriandolo da Seme " Cesena 2016

Wikipedia l'enciclopedia libera 2016