



Coriandrum sativum

Famiglia
APIACEAE

CORIANDOLO, PREZZEMOLO CINESE

ETIMOLOGIA - Il nome del genere ha origini greche, deriva dalla parola greca corys o kioros seguita dal suffisso -ander.

AMBIENTE - E' coltivato in tutte le regioni a clima temperato, L'epoca di semina varia a seconda della zona di coltivazione: all'inizio della primavera nelle zone a clima temperato mentre in primavera inoltrata nelle zone a clima freddo .

CARATTERI BOTANICI

TRONCO – eretto e liscio arriva a essere di circa 50-60 cm .

FOGLIE – molto profumate e diverse a seconda di dove si trovano sulla pianta.

FIORI – bianchi e riuniti in infiorescenze a ombrello.

FRUTTI – sono diachenii aromatici sono piccoli e ricordano delle sfere, maturano a giugno-luglio.

USI - Originario dei paesi del Mar Mediterraneo, le foglie fresche e i semi essiccati sono utilizzati prevalentemente nella cucina indiana e latino americana. In Europa è oggi tornato in auge al seguito di quelle culture culinarie.

Entra nella preparazione di alcuni salumi, insaporisce carne, pesce e verdure, ma profuma anche birre, biscotti, confetti e il panpepato i semi vengono utilizzati come spezia. Questi sono meno piccanti delle foglie, sono dolci con un lieve sapore di limone. Macinati, i semi di coriandolo costituiscono uno degli ingredienti del curry e del garam masala. Le foglie, in Oriente, sono utilizzate al posto del prezzemolo. A Tenerife si usa nel Mojo verde (salsa). Nell'Africa Meridionale vengono inseriti nel boerewors, una salsiccia spiraliforme abbondantemente speziata. In passato, in Italia, lo si trovava nella mortadella. Nella città di Monte San Biagio e in alcuni paesi sulla costa Ionica della Basilicata il seme di coriandolo viene usato per condire l'impasto della salsiccia. Secondo alcuni recenti studi nell'essere umano esistono delle componenti genetiche in base alle quali il coriandolo può essere apprezzato oppure del tutto sgradevole

STORIA E LEGGENDE - .Nelle civiltà mediterranee trovò impiego fin nell'antichità come pianta aromatica e medicinale; in alcune tombe egizie viene raffigurato come offerta rituale.

Il suo utilizzo da parte dei Micenei è attestato nelle tavolette in lineare B ,dove appare definito già come "ko-ri-a-ndo-no".

I Romani lo usarono molto e Apicio ne fa la base di un condimento chiamato "Coriandratum".

Una leggenda sul coriandolo racconta che mettendo alcuni semi di coriandolo sotto il cuscino al levar del sole si poteva far sparire il mal di testa e prevenire la febbre.