



Carthamus tinctorius Famiglia ASTERACEAE

CARTAMO O ZAFFERANONE

ETIMOLOGIA - Carthamus: dall'ebraico "quarthami" tingere o dall'arabo "kartam" ovvero tintura, per la presenza di pigmenti gialli contenuti nei fiori di Carthamus tinctorius; tinctorius: da "tingo" ovvero io tingo, perché serve a tingere.

AMBIENTE - Il luogo d'origine del cartamo si situa nel Mediterraneo orientale, in Pakistan e nel Nord Africa. Il Cartamo sopravvive in aree con poca umidità superficiale perché le radici possono raggiungere

l'umidità e le sostanze nutritive situate anche ad una notevole profondità. Quindi, per questa sua caratteristica, è possibile coltivare il cartamo anche in ambienti aridi.

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - Il tronco è eretto e molto ramificato che può raggiungere il metro di altezza.

FOGLIE -Le foglie sono alterne quelle più alte sono provviste di spine, mentre quelle in basso sono oblunghe e inermi.

FIORI - Le infiorescenze portate all'apice dei fusti sono dei capolini costituiti da 20 o più fiori di un vistoso giallo arancio. Su una sola pianta se ne possono contare più di 100.

FRUTTI - I frutti chiamati comunemente semi sono in realtà degli acheni lucidi, ovoidali, ricchi di olio, infatti ne contengono dal 40 al 45%.

USI - Con i petali dei fiori, che una volta secchi diventano di un rosso vivo, si tingono e si insaporiscono le vivande al posto dello zafferano. Si possono anche tingere le stoffe, infatti il cartamo è considerato pianta tintoria. Questa pianta aromatica è ricca di vitamina C, è lassativa e antireumatica. Buon calmante della tosse dona vigore fisico e mentale. Tuttavia più importante dei fiori è l'olio che si ricava dai suoi semi. Questo olio contiene anche la vitamina K così importante per il nostro organismo; questa preziosa vitamina svolge un'azione coagulante e antitumorale oltre che servire contro l'osteoporosi.

STORIA E LEGGENDE - Le prime prove dell'utilizzo di questa spezia si situano in Siria e risalgono al 7.500 a.C., in Europa invece questa spezia era impiegata già nell'età neolitica. Fra le piante aromatiche conosciute all'epoca il cartamo era impiegato per l'estrazione dell'olio e dei semi, usato per tingere le stoffe e come pianta officinale. Nell'antica Grecia l'olio di cartamo acquista una grande importanza e anche presso gli antichi romani questa spezia era conosciuta e apprezzata.