



Cucumis sativus Famiglia CUCURBITACEAE

CETRIOLO, CITRONE

ETIMOLOGIA - Dal latino citriōlum derivazione di citrus, ossia "cedro"

AMBIENTE - E' coltivato in tutte le regioni a clima mediterraneo, dove è anche spontaneo: per questo motivo è incerto l'areale originario. Piuttosto rustico, vegeta su terreni fertili, profondi, nei boschi a sempreverdi e latifoglie della macchia mediterranea. Tollera basse temperature, purché non prolungate.

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - è erbaceo, cespuglioso o strisciante, flessibile, angoloso, con ramificazioni secondarie, munito di cirri ad ogni nodo a cominciare dal quarto.

FOGLIE - sono semplici, palmate, a cinque lobi, alterne opposte ai cirri, con picciolo lungo e provvisto di peli.

FIORI - di colore giallo, con piccolo calice tubuloso hanno cinque petali.

FRUTTI - è una bacca di forma elissoidale o allungata, di lunghezza variabile tra 10 e 40 cm, che va raccolta immatura: presenta un'epidermide di colore dal bianco al verde scuro che diventa giallo o bruno a completa maturazione.

SEMI - sono di forma ovale-allungata, schiacciati, di colore bianco paglierino e di lunghezza variabile da 0,6 a 1 cm. Il peso di 1000 semi è di circa 25-33 g, cioè in un grammo ne sono contenuti 30-40.

USI - Già nel Cinquecento, il medico e umanista italiano Pietro Andrea Mattioli raccomandava i semi e il succo del cetriolo per "far bella la pelle".

È indicato anche per ammorbidire la pelle che tende ad assumere una maggiore elasticità, il suo succo è consigliato dopo un'esposizione al sole, mentre la polpa è efficace per le pelli secche.

Oltre a questo uso esterno, non bisogna dimenticare che il cetriolo è ricco di sali minerali, vitamina C'è aminoacidi.

STORIA E LEGGENDE - Le prime coltivazioni di questo ortaggio, risalgono a 5000 anni fa ed erano situate ai piedi dell'Himalaya. La pianta, fu probabilmente introdotta nel bacino mediterraneo dagli Egiziani, diventando ben presto uno degli ortaggi più graditi sulla tavola dei Faraoni. La Bibbia riporta che gli Ebrei, arrivati nella Terra Promessa, ne fecero il loro pasto preferito. Il cetriolo si conquistò presso Greci e Romani fama di stimolatore dell'intelligenza e grazie all'altissima percentuale di acqua contenuta, venne apprezzato come dissetante e rinfrescante.