



Allium ascalonicum

Famiglia LILIACEAE

SCALOGNO, SCALOGNA

ETIMOLOGIA - Dal latino *ascalōnia*, intesa come "cipolla di Ascalona", antica città situata nella parte meridionale dell'odierna Israele, poco a nord di Gaza, di cui sarebbe originaria, ma da ricondurre invece a una base greca *skal-* di "σκάλαξ", ovvero "cipolla".

AMBIENTE - Preferisce una posizione soleggiata in un suolo arenoso in terra leggera, sciolto, non eccessivamente fertile e comunque che contenga una percentuale di zolfo, responsabile del suo tipico sapore.

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - E' alto circa 20-30 cm e da esso partono le foglie.

FOGLIE - Cave, sottili, erette, alte circa 20 cm, cilindrico-lesiniformi.

FIORI - Bianchi, rosei o lillacino-violacei in infiorescenza emisferica, spesso con bulbilli.

BULBI - Numerosi, aggregati a spicchi, rivestiti da tuniche intere bruno-aranciate, ovati, oblungi, piccoli.

USI - Per il delicato sapore fra l'aglio e la cipolla, si adopera specialmente crudo nelle insalate, nel gazpacho o nelle minestre, cotto in intingoli, ragù e arrosti oppure conservato sotto aceto ed è usato anche nella preparazione di varie salse. Ha proprietà diuretiche, depurative, antiossidanti, antibiotiche, di regolazione della circolazione e della pressione diastolica (minima), contro l'osteoporosi e di rafforzamento di unghie e capelli.

STORIE E LEGGENDE - Sull'autorità di Plinio si è detto che sia originario dell'Asia Minore, ma in verità non si è trovato spontaneo in nessun paese. Il De Candolle e altri autorevoli botanici anzi ritengono che esso non sia una specie autonoma, ma soltanto una razza modificata della comune cipolla sorta in coltura in epoca e in paese non precisati. Lo scalognò che coltiviamo attualmente arrivò in Europa tra il XII-XIII secolo per opera dei crociati che rientravano dalla Terra santa e già nel Duecento in Francia, lo scalognò aveva un ruolo importante nella cucina tradizionale. In un codice manoscritto del secolo XIV conservato presso la Biblioteca universitaria di Bologna vengono citate torte a base di scalognò. Lo scalognò di Romagna IGP è considerato uno dei migliori al mondo e come tale ricercato dai grandi chef di ogni continente, non per nulla fu anche protagonista di un libro pubblicato dallo chef Cracco intitolato "Se vuoi fare il figo usa lo scalognò".