



# Allium vineale

Famiglia LILIACEAE

## AGLIO DELLE VIGNE AGLIO PIPPOLINO, AGLIO SELVATICO

**FENOLOGIA:** Fioritura tra maggio e settembre, in base all'ambiente e alla quota di crescita.

**ETIMOLOGIA:** Il nome del genere "allium" sembra di origine celtica "all" (caldo, bruciante, acre, com'è il sapore dell'aglio) oppure dal greco "allis". Il nome specifico "ursinum" (degli orsi)

forse con riferimento agli ambienti boschivi su cui preferibilmente cresce, oppure in base alcune credenze popolari potrebbe derivare proprio "dagli orsi", che appena svegliati dal letargo invernale, sarebbero ghiotti dell'aglio ursino, col quale depurano l'organismo rimasto a lungo fermo.

**AMBIENTE:** Origine europea, spontanea in Italia, appartenente alla vegetazione nitrofila naturale o antropogenica. Presente negli incolti, nei campi e nelle vigne; può essere trovata anche in parchi, viali, nei castagneti e nei frutteti di basso e alto fusto. Il suo habitat comprende anche zone marginali erbacee dei boschi, e praterie e pascoli aridi dalla collina alla montagna (raggiungendo quote fino a 800-1000 m s.l.m., in Sicilia anche fino a 1900 m). In pianura si trova anche nei pioppeti e nei saliceti arborei. Tollera bene le escursioni termiche e predilige esposizioni soleggiate, con valori di umidità medi prossimi al secco.

**CARATTERI BOTANICI:** Specie erbacea perenne (forma biologica Geofita bulbosa), sviluppata con gemme sotterranee. Raggiunge dimensioni da 20 a 80 cm. Il bulbo ha una forma subrotonda, lo scapo è gracile e presenta le foglie fino al massimo a metà dell'altezza, con forma cilindrica e un diametro di circa 2 mm. I fiori, quando presenti, sono pedunculati con una lunghezza da 12 a 25 mm, i tepali sono roseo-pallidi, biancastri o purpurei, con dimensioni di circa 4 mm con le antere sporgenti e gialle. L'infiorescenza è lassa con un diametro variabile da 2 a 3 cm; la pianta è bulbifera e per la maggior parte delle volte è priva di fiori.

Il frutto dell'aglio delle vigne è una capsula.

**USI:** Gode di fama per le sue proprietà antielmintiche (contro i vermi parassiti), di essere un buon diuretico, stimolante gastrico, antisettico, coleretico (agisce sulle bile) ed è un efficace depurativo disintossicante del sangue. Le foglie fresche sulla pelle hanno proprietà rubefacenti, e se usate pestate, leniscono gli ascessi ed i foruncoli.

Inoltre le foglie finemente tritate sono usate per insaporire le insalate o aromatizzare il burro, patate, cicorie, uova, zuppe, brodi.

**STORIE e LEGGENDE:** Non pervenute.

