SALVIA COMUNE






NOME COMUNE	**Salvia comune, Salvia officinale**
NOME SCIENTIFICO	*Salvia officinalis L.*
FAMIGLIA	Lamiaceae (Labiatae)
ORIGINE	Europa meridionale e area mediterranea
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta perenne sempreverde, suffruticosa e aromatica, con fusti ramificati e lignificati alla base. Può raggiungere circa 50–70 cm di altezza.
• **foglie:**	Opposte, picciolate, ovali-oblunghe o lanceolate, di colore verde-grigiastro; la superficie è rugosa e ricoperta da una caratteristica peluria biancastra. Sono persistenti e fortemente aromatiche.
• **fiori:**	Bilabiati, generalmente azzurro-violacei o lilla, riuniti in verticillastri lungo gli apici dei fusti. Sono tipici della famiglia delle Lamiaceae.
ESPOSIZIONE	Predilige il pieno sole, in posizione calda e riparata. Cresce bene in terreni asciutti, calcarei e soprattutto ben drenati; teme i ristagni d'acqua.
SEMINA	Inizio primavera in ambiente protetto, a circa 18 °C; in alternativa, semina all'aperto in tarda primavera quando il terreno è sufficientemente caldo. La germinazione avviene generalmente in 1–3 settimane.
FIORITURA	Generalmente da maggio a luglio, con possibile prolungamento nei climi favorevoli.
FRUTTO	Frutto secco formato da 4 piccoli acheni (mericarpi o nutleti) che si separano a maturità e contengono ciascuno un seme.
RACCOLTA DEL SEME	Giugno–agosto circa, quando le infiorescenze sono completamente secche e i frutti hanno raggiunto la maturazione. I semi sono piccoli, quasi sferici, di circa 2,2–3 mm, di colore bruno molto scuro/nero, con superficie ruvida e piccoli tubercoli; presentano una caratteristica cicatrice circolare alla base.

Fonti

Kew Science – Plants of the World Online

Agraria.org – Atlante delle coltivazioni erbacee

USDA / SeedImages – Salvia officinalis

Royal Horticultural Society – Growing salvias

COMPO – Salvia officinalis: coltivazione e cura

Altro

Pianta aromatica e officinale. Le foglie vengono utilizzate in cucina per insaporire pasta, gnocchi, carni, pesce, legumi, formaggi, oli e aceti aromatici; possono anche essere fritte in pastella. È inoltre coltivata come pianta ornamentale e mellifera.

Crediti

https://bs.plantnet.org/image/o/875d7f57061d203c64906ba9038b77abf7dc9543

https://bs.plantnet.org/image/o/ef9d7a54438c6f1bf2ffdb3a82fd3c2df47bf96e

https://bs.plantnet.org/image/o/782f3aa4edeccac6bc126ce0f9439541d4742353

https://bs.plantnet.org/image/o/03ccac13cb071a285324134da8af629a0d4e05a9