SANTOREGGIA







NOME COMUNE	**Santoreggia domestica**
NOME SCIENTIFICO	*Satureja L. – genere botanico. Tra le specie più conosciute: Satureja hortensis L. e Satureja montana L.*
FAMIGLIA	Lamiaceae (Labiatae)
ORIGINE	Area mediterranea e regioni dell'Europa meridionale e sud-orientale
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Piante aromatiche generalmente basse, erbacee annuali oppure perenni e suffruticose. Le specie perenni, come Satureja montana, formano piccoli cespugli compatti con base legnosa e raggiungono generalmente 20–50 cm.
• **foglie:**	Opposte, generalmente sessili o brevemente picciolate, lineari-lanceolate o strette, intere e ricche di piccole ghiandole aromatiche. Sono intensamente profumate, soprattutto se strofinate.
• **fiori:**	Piccoli fiori bilabiati, riuniti generalmente in verticillastri all'ascella delle foglie. Il colore varia dal bianco al rosa, lilla o violetto chiaro, secondo la specie. Sono visitati da numerosi insetti impollinatori.
ESPOSIZIONE	Pieno sole. Preferisce posizioni calde, luminose e riparate, con terreno ben drenato; sono adatti anche suoli piuttosto poveri e calcarei.
SEMINA	Per le specie annuali, in primavera, direttamente a dimora oppure in semenzaio. I semi sono molto piccoli e vanno distribuiti superficialmente, senza interrarli profondamente. Per le specie perenni la semina può essere effettuata in primavera.
FIORITURA	Generalmente dalla tarda primavera all'estate; nelle specie perenni mediterranee, come Satureja montana, può protrarsi fino a settembre.
FRUTTO	Frutto composto da piccole 4 nucule (schizocarpo tipico delle Lamiaceae), generalmente ovoidali, lisce e di colore bruno a maturità.
RACCOLTA DEL SEME	Fine estate–inizio autunno, generalmente quando i fiori sono completamente secchi e i piccoli frutti hanno assunto una colorazione bruna. I semi sono molto piccoli, ovoidali, di colore bruno-scuro o bruno-nerastro, con superficie generalmente liscia. Per la raccolta è opportuno tagliare le infiorescenze mature e lasciarle completare l'essiccazione in un luogo asciutto, quindi separare i semi.

Fonti

Royal Botanic Gardens, Kew – Plants of the World Online

Enciclopedia Italiana Treccani

Flora Italiana

Current Knowledge of the Genus Satureja: A Comprehensive Review of Its Traditional Use, Phytochemistry, Pharmacological Activity

Wikipedia – Satureja

Altro

Pianta aromatica e culinaria: le foglie e le parti giovani vengono utilizzate, fresche o essiccate, per insaporire legumi, carni, verdure, minestre, salse e altri alimenti. È inoltre coltivata come pianta ornamentale e mellifera e viene utilizzata per l'ottenimento di oli essenziali. Alcune specie, in particolare Satureja montana, hanno anche una tradizione d'uso nella medicina popolare.

Crediti

https://bs.plantnet.org/image/o/faee30ebcb504cce8860324a318a03e984556b95

https://bs.plantnet.org/image/o/609eba55b35ed1c4a61e52f5f27e0c2124cee3f2

https://bs.plantnet.org/image/o/3b3ee25fe6951108ded8c8d4c9c1d5ddbc888793

https://bs.plantnet.org/image/o/1bceb53ec6acefa7d71007ca241476f2c735ef21

https://bs.plantnet.org/image/o/3b59e6193dd66d5d7118c630584ce89acb153c78