SCORZONERA






NOME COMUNE	**Scorzonera, Scorzonera di Spagna**
NOME SCIENTIFICO	*Scorzonera hispanica L.*
FAMIGLIA	Asteraceae (Compositae)
ORIGINE	Europa meridionale e centrale e regioni temperate dell'Asia
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta erbacea perenne, generalmente alta 40–120 cm. Forma una lunga e grossa radice fittonante, esternamente scura e con polpa bianca. Il fusto è eretto, ramificato nella parte superiore e relativamente poco peloso.
• **foglie:**	Foglie alterne, soprattutto basali, lunghe e strette, lineari-lanceolate o lanceolate, di colore verde. I margini sono generalmente interi, talvolta ondulati. Le foglie superiori sono più strette e sessili, in parte avvolgenti il fusto.
• **fiori:**	Riuniti in capolini terminali, simili a quelli del tarassaco. Sono tutti fiori ligulati, di colore giallo brillante; i capolini possono raggiungere circa 3–4,5 cm di diametro e tendono ad aprirsi soprattutto nelle ore della giornata più luminose.
ESPOSIZIONE	Predilige il pieno sole. Cresce bene in terreni profondi, freschi ma ben drenati e soprattutto privi di sassi, che possono deformare o biforcare la radice.
SEMINA	Generalmente in primavera, direttamente a dimora, indicativamente da marzo ad aprile nelle zone temperate. Può essere seminata anche in agosto. È preferibile seminare in terreno profondo e ben lavorato.
FIORITURA	Generalmente giugno–luglio; la fioritura avviene normalmente dal secondo anno di vita.
FRUTTO	È un achenio allungato, cilindrico, di colore chiaro paglierino, lungo circa 10–20 mm, provvisto all'estremità di un pappo formato da setole piumose biancastre che ne favoriscono la dispersione con il vento.
RACCOLTA DEL SEME	Luglio–agosto circa, dopo la completa maturazione dei capolini e quando il pappo diventa evidente e asciutto. Il cosiddetto seme è in realtà un achenio: è allungato, cilindrico e affusolato, di colore paglierino chiaro, con superficie percorsa da nervature longitudinali; misura generalmente circa 10–15 mm e porta all'apice un pappo di setole piumose biancastre.

Fonti

Kew Science – Plants of the World Online

Flora d'Italia / database botanici

Flora of North America – eFloras

PFAF – Plants For A Future

Acta Societatis Botanicorum Poloniae

Altro	Principalmente ortaggio da radice: la radice, dalla buccia scura e dalla polpa bianca, viene consumata cotta e utilizzata in zuppe, contorni, creme e altre preparazioni. È inoltre interessante come pianta da orto tradizionale e per la sua fioritura, che può attirare insetti impollinatori. La specie è studiata anche per il contenuto di inulina della radice.

Crediti

https://bs.plantnet.org/image/o/a0c1d51a10cff7be872b05a55dd4680a872b77f9

https://bs.plantnet.org/image/o/f19f180872b35040073a296a5d5bc56d0c47e5d8

https://bs.plantnet.org/image/o/47b64f527e0ba25b750d5b06b778d4c3c752bb0e

https://bs.plantnet.org/image/o/a7897fbcc4757c9d93526ed73856c540eaafbf21