SEDANO







NOME COMUNE	**Sedano, Sedano comune, Sedano da costa**
NOME SCIENTIFICO	*Apium graveolens L.*
FAMIGLIA	Apiaceae (Umbelliferae)
ORIGINE	Europa, area mediterranea, Nord Africa e Asia occidentale fino all'Himalaya occidentale
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta erbacea biennale, generalmente eretta, alta circa 30–100 cm. Possiede una radice robusta e un fusto solcato e ramificato nella parte superiore. È caratterizzata dal tipico intenso aroma di sedano.
• **foglie:**	Foglie alterne, generalmente pennate, con segmenti da romboidali a lanceolati, spesso dentati o lobati. Le foglie basali sono provviste di un lungo picciolo; nelle varietà coltivate il picciolo carnoso costituisce una delle principali parti commestibili.
• **fiori:**	Molto piccoli, di colore bianco-verdastro, riuniti in caratteristiche ombrelle terminali e laterali. I fiori sono tipici delle Apiaceae.
ESPOSIZIONE	Preferisce una posizione soleggiata o di mezz'ombra, con terreno fertile, fresco e ricco di sostanza organica. Necessita di una buona disponibilità d'acqua e non tollera prolungati periodi di siccità.
SEMINA	Generalmente da febbraio ad aprile in semenzaio o ambiente protetto; il trapianto avviene in primavera, quando le giovani piante sono sufficientemente sviluppate. Nelle zone dal clima mite può essere seminato anche direttamente a dimora.
FIORITURA	Generalmente nel secondo anno, dalla primavera all'estate, indicativamente giugno–agosto, a seconda del clima e della zona di coltivazione.
FRUTTO	È un piccolo schizocarpo, tipico delle Apiaceae, che a maturità si divide in due mericarpi. È largamente ovoidale, lungo circa 1,5 mm, con evidenti nervature; a maturazione assume una colorazione bruno-scura o nerastra.
RACCOLTA DEL SEME	Agosto–settembre circa, quando le ombrelle sono completamente mature e i frutti iniziano a scurirsi e seccarsi. Il seme, tecnicamente contenuto nel mericarpo, è molto piccolo, ovale/arrotondato, leggermente appiattito, di colore bruno scuro fino a nerastro, con sottili nervature longitudinali. È fortemente aromatico e contiene oli essenziali responsabili del caratteristico profumo del sedano.

Fonti

Kew Science – Plants of the World Online (POWO)

Kew Science – Medicinal Plant Names Services

International Plant Names Index (IPNI)

Useful Plants and Fungi of Colombia

Altro	Ortaggio e pianta aromatica: i piccioli e le foglie vengono utilizzati crudi o cotti, in insalate, minestre, zuppe, soffritti, salse e brodi. La forma rapaceum viene coltivata soprattutto per la radice ingrossata. I semi sono utilizzati come spezia e per aromatizzare alimenti. La pianta è inoltre impiegata tradizionalmente in ambito erboristico. **La specie selvatica è tipica soprattutto di ambienti umidi; le forme coltivate derivano dalla selezione della specie spontanea.**

Crediti

https://bs.plantnet.org/image/o/ea5452939ab7ec9d7e43010177fa4f8a5e391980

https://bs.plantnet.org/image/o/ca0d8b15d73497de5a5910de4692b90fdcd5a5b6

https://bs.plantnet.org/image/o/9fdea6230cd166d7827a8cade2ad65d4a966798c

https://bs.plantnet.org/image/o/267a27e700a4bcf3521b139e480fb317edd22137

https://bs.plantnet.org/image/o/c1d3761c5b709750bf06d2256cfed7fe0f1962fa