



**DESCRIZIONE:**

È una specie erbacea biennale, alta fino a 100 cm, che nel secondo anno sviluppa un fusto eretto e ramificato con foglie verdi profondamente divise e villose. Ha grandi ombrelle di forma globulare composte da ombrellette. Queste sono a loro volta formate da fiori piccoli bianchi a cinque petali; il fiore centrale è rosso scuro. L'infiorescenza presenta grandi brattee giallastre simili alle foglie.

Nei fiori sono presenti delle piccole ghiandole profumate che attirano gli insetti. Le infiorescenze dopo la fecondazione dei fiori si chiudono a nido d'uccello. I frutti sono dei diacheni irti di aculei che aiutano la disseminazione da parte degli animali. La radice è lunga a fittone di colore giallastro, a forma cilindrica, lunga 18–20 cm con diametro intorno ai 2 cm. Nel gergo comune si è soliti riferire alla carota come alla parte edibile, di colore arancione, che è la radice.

## CAROTA SELVATICA

Nome scientifico: *Daucus carota*

Regno: *Plantae*

Classe: *Magnoliopsida*

Superordine: *Asteranae*

Ordine: *Apiales*

Famiglia: *Apiaceae*

Genere: *Daucus*

Specie: *Daucus carota* L.



I **frutti** sono acheni di forma appiattita che si scuriscono progressivamente, ovali o ellittici, con coste principali longitudinali e setolose e coste secondarie munite di aculei a punta.

Scheda realizzata da:

*Mariapaola Dezzi*

*Aurora Demetrio*

*Mattia Di Francesco*

*Maria Braka*



Nome inglese e tedesco: Wild Carrot

Nome spagnolo: Zanahoria silvestre

Nome francese: Carotte sauvage

Nome greco: Άγριο κάρδο

Nome cinese: 野生胡蘿蔔

Nome giapponese: 野生のニンジン

Nome arabo: البرية الجزر

Nome ebraico: פראי גזר

Le specie è caratterizzata da uno straordinario polimorfismo.

#### **ETIMOLOGIA:**

Il termine *daucus* era impiegato dai Greci per indicare varie specie appartenenti alla famiglia delle Apiaceae e secondo alcuni autori deriva probabilmente dal greco *daio* (riscaldare – era considerata una pianta riscaldante). Il nome specifico deriva invece da *karoton*.

#### **HABITAT:**

Allo stato spontaneo è considerata pianta infestante e si trova facilmente in posti assolati ed in zone calde e sassose.

#### **PERIODO DI FIORITURA:**

Fiorisce in primavera da maggio fino a dicembre inoltrato.

#### **PERIODO DI RACCOLTA:**

Le foglie basali si raccolgono in primavera mentre le radici nel tardo autunno.

#### **PARTI UTILIZZATE:** foglie giovani basali, radici e semi.

#### **PROPRIETA':**

La pianta è conosciuta e coltivata sin dall'epoca classica, la si trova già negli scritti di Ippocrate, sebbene esistano scarse informazioni riguardo al suo uso.

Attualmente è molto usata sia per le sue proprietà medicinali che alimentari, ricordiamo che dalla specie spontanea deriva la nota forma coltivata, *Daucus carota sativus*, dalla radice saporosa e ricca di carotene, uno degli ortaggi più conosciuti e coltivati a partire dal XVIII sec.

La specie spontanea contiene carotene, vitamine B1, B2, C, PP, E, D, provitamina A, vitamina B e C, glucidi, saccarosio, glucosio, asparagina e numerose altre sostanze.

In fitoterapia è molto usata come stimolatrice delle difese immunitarie, le radici attenuano le infiammazioni dello stomaco e dell'intestino e depurano l'organismo, è cicatrizzante e decongestionante del tratto digerente.

I semi e i frutti hanno proprietà diuretiche, dalle radici si estrae il carotene, particolarmente efficace nella protezione della pelle contro le aggressioni dei raggi ultravioletti.

***Quando si raccoglie D. carota per il consumo alimentare bisogna prestare attenzione a non confonderlo con la mortale cicuta (Conium maculatum L.); per distinguerle è sufficiente strofinare le foglioline tra le dita ed annusarle: la carota emana il ben noto profumo della radice, laddove la cicuta emette un odore sgradevole di topo.***

Dai semi essiccati si distilla un olio dal profumo di Iris che viene impiegato nei prodotti cosmetici, soprattutto nelle creme antirughe, miscelato e combinato con altri oli di origine vegetale.

**CURIOSITA':**

Nell'antichità si riteneva che un fiore di *D. carota* raccolto nelle notti di luna piena potesse curare l'epilessia, aiutasse il concepimento e che per favorirlo fosse necessario bere un bicchiere di vino, nel quale fossero stati bolliti i fiori della pianta. Probabilmente a causa della sua forma, la radice era considerata afrodisiaca e utile per curare l'impotenza maschile. In aromaterapia l'olio essenziale di questa essenza è indicato per il trattamento e la rimozione delle rigidità emozionali che interessano il plesso solare e il cuore.

**USI ALIMENTARI:**

Gli usi della pianta spontanea sono poco conosciuti: le foglie possono essere consumate, come tutte le altre erbe commestibili, crude in misticanza di verdure, lessate, passate al burro o aggiunte a minestrone e zuppe.

La radice di *D. carota* può essere unita ad altre verdure nelle minestre, alle quali aggiunge un sapore particolare, ma solo dopo essere stata tagliata in piccoli pezzetti in quanto la sua consistenza tende a diventare piuttosto coriacea se non raccolta giovane; può essere lessata e unita a risotti, avendo un retrogusto piccante può essere utilizzata nella preparazione di salse per condire carni e pesci.