



SALVIA ANANAS

NOME SCIENTIFICO: *Salvia elegans*

Dominio: Eukaryota

Regno: Plantae

Divisione: Magnoliophyta

Classe: Magnoliopsida

Ordine: Lamiales

Famiglia: Lamiaceae

Genere: Salvia

Specie: Salvia elegans

Scheda realizzata da:

**MATTEO DI SERAFINO,
DILETTA FRANCAVILLESE E
SIMONE MARCELLINI**

FAMIGLIA BOTANICA:

Appartiene alla famiglia delle lamiaceae.

ETIMOLOGIA:

Deve il proprio nome al profumo ed alla forma delle sue foglie.

DESCRIZIONE:

La salvia ananas è una pianta erbacea perenne, alta fino a 120-150 cm. e larga fino a 90-100 cm., originaria del Messico e del Guatemala, dove vive nelle foreste di pino e di quercia ad un'altitudine di 1800-2700 metri.

È una pianta tropicale ma allo stesso tempo semi-rustica e può essere coltivata facilmente anche alle nostre latitudini. Se coltivata in piena terra, con le gelate invernali muore la parte aerea ma proteggendo l'apparato radicale con foglie secche o paglia, rigermoglierà a primavera. In alternativa la salvia ananas può essere coltivata in vaso e ritirata in un luogo fresco e luminoso come un garage o una veranda, dove la temperatura non scende sotto i 5°C.

Esige un'esposizione soleggiata e terreni asciutti e ben drenati in quanto le radici non tollerano l'eccesso di umidità.

Le sue foglie sono particolarmente decorative per via della loro forma ovale e appuntita, di color verde chiaro.

PERIODO DI FIORITURA E DI RACCOLTA:

I fiori, tubolari, raccolti in spighe scarlatte molto leggere, sbocciano a fine estate e persistono fino all'autunno inoltrato anche se la raccolta delle foglie può avvenire durante tutto l'anno.

PROPRIETA':

Proprietà antisettiche, antispasmodiche e diuretiche, proprie della salvia e dei fiori dal colore rosso scarlatto, di questa particolare varietà più comunemente conosciuta come salvia ananas, per l'intenso aroma di ananas che sprigionano le foglie se stropicciate.

USI:

Gastronomico: La salvia all' ananas è considerata una spezia a tutti gli effetti, riconosce un'interessante impiego nell'ambito culinario, soprattutto nelle cucine messicane. Grazie al suo profumo e aroma all'ananas viene impiegata in cucina per aromatizzare la carne bianca, pesce, frutta, torte salate, dolci, frittate e molti altri abbinamenti.

Curativo: Con le foglie, fresche o essiccate, si possono preparare ottime tisane o bevande rinfrescanti. Per gli amanti delle novità e per chi ama provare nuove sensazioni e gusti nel proprio palato, consigliamo di provarla.

NOME ITALIANO: Salvia ananas

NOME SPAGNOLO: Pina de salvia

NOME INGLESE: Scarlet pineapple

Ornamentale: A livello ornamentale la salvia all'ananas seduce e conquista per la generosità con cui riproduce fiori in mesi invernali e la rapidità di crescita.

CURIOSITA':

Una tipica tradizione è quella di preparare un piatto a base di cozze ornato con foglioline di salvia ananas.