



SANTOLINA

NOME SCIENTIFICO:
Santolina chamaecyparissus

Regno: *Plantae*

Ordine: *Asterales*

Famiglia: *Asteraceae*

Scheda realizzata da:
Carlomagno Isabella
Cerasuolo Beatrice
Daiu Loris
Daniel Olivieri

FAMIGLIA BOTANICA:

È un'erba aromatica appartenente alla famiglia delle Asteraceae-Compositae. Altre specie di santolina sono santolina pinnata, dall'aspetto tondeggianti e con foglie gialle. Santolina rosmarinifolia, dal portamento eretto e cespuglioso. Quest'ultime fanno sempre parte della famiglia delle Asteraceae

ETIMOLOGIA:

Il nome Santolina Chamaecyparissus deriva da due parole latine: "sanctum" (=santo) e "linum" (=lino) in riferimento alle proprietà terapeutiche della pianta. Il nome scientifico di questa famiglia è stato proposto per la prima volta dal botanico e accademico germanico Heinrich Moritz Willkomm.

DESCRIZIONE:

La santolina è una pianta suffruticosa rustica che forma cespi ben composti, fitti di piccole foglie persistenti grigie o verdi a seconda della specie. I fusti, che presentano una sezione arrotondata, diventano legnosi alla base nel secondo anno di coltivazione. Le foglie della santolina sono verdi o grigio argento, sono sempre profumate, ma non sempre gradevolmente. I fiori delle santoline si presentano come capolini solitari di un giallo intenso.

RACCOLTA E CRESCITA:

Le foglie possono essere raccolte in qualsiasi periodo dell'anno. Queste suffruticose sono molto rustiche e non presentano alcuna particolare difficoltà di coltivazione; nel caso in cui la temperatura scenda sotto i -15 occorre proteggere i cespi con strati di paglia, foglie di felci o rami. Foglie e gambi fioriti possono essere conservati dopo averli fatti essiccare.

PROPRIETA':

La santolina è conosciuta per le sue proprietà medicinali. Essa contiene parecchie proprietà: stimolanti, antispasmodiche, vermifughe, stomachiche e emmenagoghe.

HABITAT:

Le specie di questo gruppo sono distribuite soprattutto nell'area del Mediterraneo. Cresce allo stato spontaneo fino a 900-1000 m di altitudine, svolge un'azione importante nel consolidamento delle scarpate grazie alle sue radici ancoranti.

Il terreno ideale per la crescita di queste piante è quello che possiede un buon drenaggio, dunque ottimo è il terreno sabbioso. In Italia, oltre ad essere coltivata in vaso, cresce nei terreni aridi, sabbiosi e sassosi.

USI:

Questa pianta è da usare con prudenza. Le foglie e i fiori vengono fatti essiccare per produrre sacchetti, infusi profuma biancheria o raggruppati in mazzetti per tenere lontane le zanzare o da mettere dentro i libri. In cucina si usano le foglie per aromatizzare piatti prevalentemente a base di pesce. Può esse usata per beneficiare il sistema nervoso.

Nome inglese: Santolina
 Nome francese: Santoline
 Nome arabo: ساند تول ينا
 (santwlyna)

CURIOSITA':

Per secoli la santolina è stata impiegata per profumare l'ambiente, inoltre le sue qualità repellenti venivano utilizzate anche per tenere lontani tarme e altri insetti.

RICETTA: crocchette di baccalà alla santolina

- Mettere in una padella 2 cucchiai di olio di oliva + 40 gr. di burro + foglie di santolina tagliata finemente e farlo sciogliere.
- Versare 3-4 cucchiai di farina e farlo girare per un pò.
- Versare lentamente il latte e quando bolle aggiungerne finché non diventa una bechamel densa.
- Aggiungere il baccalà sminuzzato, mescolare bene e versare la massa in un piatto piano e lasciarlo freddare per un paio d'ore
- Nel frattempo, sbattere 2 uova con un pò di sale e di foglie di santolina sminuzzate finemente.
- In un altro piatto si prepara il pane grattugiato con altre foglie di santolina preparate precedentemente.
- Quando la massa sarà fredda, con l'aiuto di due cucchiai, si prende un po' di massa e si fanno le crocchette della forma che si desidera. Poi si passano nel pan grattato e si friggono finché non diventano dorate.