

Carta d'identità

Allium ampeloprasum L.

Famiglia: Liliaceae (o, più recentemente, Alliaceae)

Sinonimi: *Allium albescens* Guss., *Allium bertolonii* De Not., *Allium byzantinum* C. Koch, *Allium getulum* Batt. in Batt. & Trabut, *Allium halleri* G. Don, *Allium leucanthum* C. Koch, *Allium mogadorensis* Willd., *Allium paterfamilias* Boiss., *Allium tortifolium* Batt. in Batt. & Trabut, *Allium porrum* L. subsp. *eu-ampeloprasum* Breistr. *Allium scorodoprasum* L. subsp. *babingtonii* (Borrer) Nyman

Etimologia: Il nome del genere deriva da quello latino che designava l'aglio, il cui termine si vuole collegato al celtico *all*, che brucia, con riferimento forse al sapore pungente, o a termine persiano che indicava i bulbi eduli. Il termine della specie deriva invece dalle parole greche *ampelos*, vite e *prason*, porro, con riferimento a uno degli habitat più frequenti e alla sua somiglianza con il porro.

Nomi comuni in Italiano: il termine italiano comunemente più usato è porraccio ma viene anche usato quello di porrandello. Diversi i termini dialettali.

Il porraccio

Considerata specie selvatica da cui è generato il porro coltivato, è pianta tipica dell'Europa mediterranea, anche se in Italia si può trovare negli ambienti più disparati, dal piano fino alla bassa montagna, in tutte le regioni nella zona dell'olivo. Pianta erbacea perenne con bulbo ovoidale e bulbilli laterali, dalla quale in inverno prende origine un tipico scapo, alto anche fino a un metro e mezzo.

Ha le tipiche lunghe foglie lineari, a volte assenti durante la fioritura, carenate e inguainanti per buona metà dello scapo, di colore grigio-verde e dal forte odore di aglio.

Dalla primavera lo scapo cilindrico, verde o rosato, porta una caratteristica infiorescenza globosa, densa di diverse centinaia di fiori portati su peduncoli rosa e di colore variabile dal bianco al rosa, con stria mediana porpora o verdognola. Il frutto è una capsula con semi triangolati. La pianta contiene molti principi attivi, mucillagini, sali minerali e vitamine.

L'uso del porraccio

La pianta è da tempo conosciuta per il suo uso alimentare e per i suoi impieghi nella medicina popolare, essendo ritenuta buona, come in genere l'aglio, per molte funzioni: migliorare quelle intestinali e favorire la digestione, ridurre la pressione arteriosa, liberare le vie respiratorie, combattere l'asma e prevenire i malanni da raffreddamento, combattere i vermi, dissolvere i calcoli renali, ridurre il colesterolo, favorire la sudorazione.



Allium ampeloprasum

Svolge anche funzioni antisettiche, colagoghe, diuretiche, toniche, antispasmodiche.

pancetta o prosciutto. Sono segnalate anche altre preparazioni, fra le quali la conservazione dei bulbi sott'olio e la loro cottura nella cenere.

In cucina

Si usa soprattutto nella cucina meridionale, dal tardo autunno all'inizio della primavera, per i bulbi e per le giovani parti aeree, sia come alimento che con funzioni aromatiche. Allo stesso modo è utilizzato in altre aree del Mediterraneo, dalla Spagna alla Turchia.

Le foglie più tenere sono utilizzata per zuppe, minestre, frittate e torte salate, ma è segnalato anche l'uso a crudo, nelle insalate. La pianta entra in diverse preparazioni tipiche toscane.



Per via del tipico aroma agliaceo i bulbi servono ad aromatizzare brodi e zuppe, minestre e sughi, umidi di carni, polpette e marinate. In area meridionale i bulbi svolgevano e talvolta svolgono ancora funzioni aromatiche nel condimento delle olive. È segnalato l'uso in Maremma di consumare i bulbi a crudo, in accompagnamento di