

Specie

Tulbaghia violacea Harv.

FAMIGLIA

Amaryllidaceae.

Il genere *Tulbaghia* conta 63 specie.

DESCRIZIONE BOTANICA

Pianta perenne, erbacea con bulbo rizomatoso che forma un ciuffo regolare e compatto.

Habitus: bulbosa.**Fusto:** lunghi e sottili, sporgenti ben al di sopra del fogliame.**Foglie:** lineari lunghe e sottili, di colore grigio-verde, formano piccoli ciuffi da bulbi che raggiungono un'altezza di circa 30 cm. Emanano un forte odore di aglio.**Fiore:** tubolari a stella con 6 tepali, di colore viola o bianco. Sono raccolti in false ombrelle raggruppate intorno a venti piccoli fiori.

INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

Endemica in Sudafrica e ampiamente coltivata con successo in altre regioni del mondo. Per secoli le tubalghie hanno trovato diversi usi nella medicina tradizionale per le sue proprietà (antimicrobiche, antiossidanti, ecc.) e anche come pianta ornamentale e per le preparazioni culinarie. In Sudafrica, gli Zulu usano le foglie e fiori per aromatizzare carni e patate (Aremu *et al.*, 2013).

COMMERCIALIZZAZIONE

Non presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

I fiori hanno un gusto d'aglio più o meno pronunciato, molto apprezzato perché ha un sapore già noto. La *Tulbaghia violacea* è più profumata della *T. violacea* "Alba".

USI CULINARI CONSIGLIATI

Tutte le parti della pianta sono commestibili, crude, cotte ed essiccate.

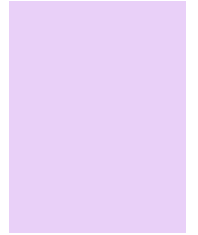
Specie

Tulbaghia violacea Harv.

INFORMAZIONI GENERALI

Crescita relativamente rapida. Pianta resistente a -15 °C anche se il suo fogliame si forma a partire da -5 °C. Nessun fabbisogno energetico particolare.

Cultivars sperimentate: *Tulbaghia violacea* (aglio pronunciato-viola) e *Tulbaghia violacea* "Alba" (aglio-bianco).



PROTOCOLLO TECNICO

Nella regione mediterranea, zone riparate, a livello del mare.

Tecniche di moltiplicazione: divisione dei ciuffi almeno ogni 3 anni. È possibile ottenere fino a 5 piante per ogni ceppo.

Periodo di impianto: autunno.

Ambiente di coltivazione: in piena terra, in serra. Coltivazione possibile all'aperto.

Densità di coltivazione: 20 piante/m².

Manutenzione culturale: diserbo, taglio di ombrelle morte, irrigazione e concimazione moderata.

Problemi fitosanitari possibili: nella serra, forte presenza di tripidi su tutte le tulbaghie che però non causano danni ai fiori (doppia manipolazione per la raccolta in modo da limitare tale presenza). *Cochenilles Pseudococcus longispinus*.

Difesa (lotta biologica): predatori di tripidi (*Neoseiulus cucumeris*, *Orius laevigatus*, *Aeolothrips sp.*), predatori di cocciniglie (*Cryptolaemus montrouzierii*, *Rodolia cardinalis*) e parassitoidi (*Anagyrus spp.*).

Specie

Tulbaghia violacea Harv.

RACCOLTA

Produttività: (dati ottenuti su una coltura di 3 anni, da metà settembre a fine novembre, periodo di fine produzione).

Tulbaghia violacea: 12 fiori/pianta/settimana;

Tulbaghia violacea "Alba": 9 fiori/pianta/settimana.

Tempo di raccolta: 1 min per raccogliere un piccolo vassoio (150 g) con circa 35-40 fiori.

Calendario di fioritura:



POST RACCOLTA

Confezionamento: *T. violacea*: 35 fiori in un piccolo vassoio (150 g).

T. violacea "Alba": 40-50 fiori in un piccolo vassoio (150 g).

Conservazione: 10 giorni a 5 °C.

Essiccazione: non testata.

Trasformazione: sale, zucchero, pesto, burro.