

Conoscere le erbe Luglio 2017

EGK Newsletter

Salvia ananas

Salvia ananas – Salvia rutilans / Labiate = Lamiaceae

 Cenni storici

 Botanica e cultura

 Impiego nella
medicina naturale

 Impiego in cucina

 Ricetta





Cenni storici

Il genere della salvia comprende circa 900 specie di arbusti, suffruttici, piante aromatiche e piante officinali annuali, biennali o pluriennali, per lo più odorose. Più di 100 di queste specie sono disponibili come piante coltivabili, che in parte sono utilizzabili nella medicina naturale e in cucina.

Il luogo originario della salvia ananas sono alcune zone del Messico e del Guatemala, dove prospera da secoli soprattutto in boschi radi di abeti bianchi e abeti rossi. Questa pianta profumata e dalle luminosità rossastre ha ricevuto il nome scientifico *Salvia rutilans* solo nel 1804, ad opera del botanico norvegese-danese Martin Vahl. Martin Vahl (1749 - 1804) fu un apprezzato botanico, e fra gli ultimi lavori prima della sua scomparsa descrisse la salvia ananas e altre salvie strettamente imparentate.



Botanica e cultura

La salvia ananas non solo colpisce per la sua rigogliosa fioritura (autunnale) di un brillante rosso scarlatto, ma seduce contemporaneamente con il suo esotico profumo di ananas. I fiori e le foglie sono commestibili. La pianta è perenne, ma nelle nostre regioni deve poter essere protetta dal gelo invernale e quindi è indicata soprattutto come pianta da vaso. Nella tarda estate la pianta può essere facilmente moltiplicata, collocando una talea apicale in terra da semina moderatamente umida. Per la riproduzione si può tuttavia ricorrere con successo anche alla riproduzione tradizionale «secondo la ricetta della nonna»: in un bicchiere parzialmente colmo d'acqua fresca.

Quale substrato di crescita in vasi di varie dimensioni raccomandiamo una buona terra da fiori nella quale si può mescolare un po' di sabbia. Dal momento che la salvia ananas mostra una crescita molto rigogliosa, non va fatta mancare una concimazione regolare. A questo proposito le bucce di banane biologiche possono compiere piccoli miracoli. Dopo essere state tagliate a strisce sottili possono essere mescolate direttamente nel substrato di crescita o anche sparse sulla superficie, dove fungono da concime supplementare ricco di azoto.

Tra le regole fondamentali di una buona coltura vi è anche quella di non fare mai essiccare completamente il substrato, evitando tuttavia i ristagni di umidità. L'ubicazione ideale per la salvia ananas sono i posti semiombreggiati. Questa erbetta aromatica, perfetta per audaci sperimentazioni, sopporta molto bene il sole mattutino e serale, mentre richiede in ogni caso una leggera ombreggiatura se esposta al sole pieno di mezzogiorno.

La salvia ananas è una pianta odorosa per contatto. Infatti, il profumo aromatico si sviluppa completamente solo dopo averla toccata leggermente. Per questo tutti gli appassionati dal pollice verde collocano la pianta in modo che passandogli vicino si possa strisciare la mano sulle foglie. Per il rinvigorismento generale e per prevenire attacchi di insetti nocivi quali pulci ecc. raccomandiamo di tanto in tanto di spruzzare l'intera pianta (compresa la pagina inferiore delle foglie) con tisana di ortica. La salvia ananas può essere classificata senza dubbio tra le eccellenze odorose dai colori più brillanti del genere delle salvie.



Impiego nella medicina naturale

I fiori e le foglie possono essere usati in miscele di tisane, anche se con la bollitura perdono una parte del loro esotico aroma di ananas. A questo arbusto purtroppo non può però essere associato alcun uso diretto nella medicina complementare.



Impiego in cucina

Con il suo profumo tropicale, che richiama quello dell'omonimo frutto, la salvia ananas può evocare speciali sfumature nella cucina moderna. Le giovani foglie e i teneri fiori possono essere raccolti al bisogno. Per l'essiccazione dovrebbero essere tagliate le punte dei germogli, ma prima della fioritura. I fiori e le foglie commestibili arricchiscono le ricette agrodolci asiatiche. Dopo essere state tagliate finemente, le foglie o i fiori possono essere mescolati in piccole quantità a yogurt, piatti a base di quark o macedonie di frutta fresca. Sono tuttavia ideali anche per aromatizzare confetture e come aggiunta al tè freddo estivo. La salvia ananas rende gradevole, come guarnitura commestibile, anche l'aspetto di insalate estive, e impreziosisce potpourri e mazzi di erbe aromatiche profumate.



Ricetta

Zuppa estiva con salvia ananas Per 4 persone come antipasto

ingrediente

- 1 avocado
- 150 g di centrioli
- 1 piccola cipolla
- ½ limone
- 150 g di yogurt greco
- 3 dl di brodo di verdure
- 12-20 fiori di salvia ananas
- a piacere un po' di tabasco

Dimezzare l'avocado, rimuoverne i semi, asportare la buccia e tagliare il frutto in piccoli pezzetti.

Sbucciare il cetriolo e tagliarlo a piccoli pezzetti.

Tritare finemente la cipolla.

Spremere il limone.

Mettere da parte i fiori di salvia ananas.

Versare tutti gli ingredienti nell'apposito bicchiere e omogeneizzare con il frullatore a immersione.

Disporre in coppette e decorare con i fiori di salvia ananas.