



*Coriandrum sativum*

**CORIANDOLO**

**Fam. Umbelliferae**

### ASPETTI BOTANICI

Il coriandolo è una pianta erbacea annuale, alta 30-70 cm, appartenente alla famiglia delle *Apiaceae* (*Umbelliferae*). La radice è fittonante. Il fusto è diritto, eretto, cilindrico, glabro e molto ramificato di colore verde, spesso rossastro. Le foglie basali sono appena incise e provviste di gambo, mentre le superiori sono divise in lacinie molto sottili, bi-tripennatosette, sessili. I fiori sono minuscoli, raggruppati in ombrelle di 3 - 9 raggi. La corolla ha 5 petali bilobati, bianchi o rosati. Il calice ha 5 denti ineguali, ovali lanceolati. La fioritura avviene in giugno-luglio. Il frutto, globoso e con tegumento da giallo-paglierino a marrone chiaro, marcato da dieci costole, è costituito da due "mezzi frutti" (di-achenio) con mericarpi saldati, contenenti ciascuno un seme. I mezzi frutti sono comunemente chiamati semi ed anche qui si segue questa convenzione.

Il peso di 1000 semi varia da 4.0 a 10.0 g, perché esistono due varietà:

*Coriandrum sativum* L. var *vulgare* Alef., tipico dei paesi tropicali e sub-tropicali, che si caratterizza per i frutti grossi (diametro di 3-6 mm; peso di 1000 semi pari a 7-10 g).

*Coriandrum sativum* L. var *microcarpum* (DC.) Hegi, tipico dei paesi delle zone temperate, che si caratterizza per i frutti piccoli (diametro di 1.5-3 mm; peso di 1000 "semi" pari a 4-6 g).

### . UTILIZZAZIONE

#### Standard di qualità

Esiste il "*Coriandri fructus*" che è rappresentato dai semi di coriandolo, che sono usati nel settore alimentare come spezia per migliorare il gusto dei cibi, per aromatizzare liquori e prodotti a base di carne e nella medicina popolare come infuso per le proprietà carminative e antispasmodiche.

Esiste l' "*Aetheroleum coriandri*" che è l'olio essenziale estratto dai semi di coriandolo, usato come aromatizzante nell'industria cosmetica per saponi, creme e profumi e nell'industria farmaceutica nelle preparazioni farmaceutiche. Il contenuto minimo di olio essenziale deve essere dello 0,5% (secondo la ÖAB), e varia dallo 0,2 al 2,6%. Le parti utilizzate sono: i frutti, le foglie e la pianta intera.

I frutti trovano impiego in liquoristica (Gin), come aromatizzante della birra, in fitoterapia e soprattutto come condimento di cibi. Il frutto macinato entra nella preparazione delle polveri di curry nella quantità del 25-40%.