



Leguminose *Tetragonolobus purpureus* Moench

Specie: **Foraggere**

Accessione: **UN ECOTIPO DI GINESTRINO PURPUREO**

Provenienza: **cotiche erbose dei pascoli naturali**



Denominazione ecotipo : **Collinas**

Sito di prelievo : **Collinas**

Specie: **erbacea, famiglia delle LEGUMINOSE**

Ciclo: **annuale**

Stipole: **segmenti fogliari ovato-acuminati, saldati al picciolo o al fusto**

Foglie: **alterne, trifogliate, picciolate, con foglioline obovato-romboidali a margine intero, con pelosità patente**

Infiorescenza: **fiori ermafroditi solitari o in coppia, con corolla rosso purpureo, sovente con ali viola-nerastro, su peduncoli lunghi circa quanto le foglie, calice florale villosa**

Data inizio fioritura: **da metà a fine marzo**

Frutto: **legume (baccello) glabro, quadrangolare con ali increspate ai 4 angoli, della dimensione di 6-8 x 30-60 mm, contenente 5-10 semi**

Seme: **tondo, liscio, di color grigio-tortora scuro opaco**

Fecondazione: **autogama entomofila**

N° cromosomi: **2n=14 (x=7)**

Peso medio 1000 semi: **23,42 g**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Etimologia: Il nome generico "*Tetragonolobus*" deriva dal greco: tetra= quattro e gonolobus= angolo, con riferimento alla forma quadrangolare del legume. L'epiteto della specie "*purpureus*" fa riferimento al colore rosso vivo della corolla.

Denominazioni nel mondo: Trifoglio purpureo, Ginestrino purpureo, Veccia pisella, Pisello da caffè, Four-balled clover, Crimson dragon's teeth, Asparagus pea, Winged pea, Lotier rouge, Lotier pourpre, Bocha cultivada, Spargelerbse

Habitat: specie spontanea nel bacino del Mediterraneo (Steno-Medit.) cresce fino a 1200 m di altitudine negli incolti, nei pascoli collinari, negli oliveti e ai margini delle coltivazioni; talvolta si trova anche in semi-coltura per il legume commestibile. Si adatta a vari tipi di suolo, dal sabbioso all'argilloso, preferendo sempre terreni ben drenati e con vario pH, dall'acido all'alcalino. Diffusa nel sud Europa, nord Africa, bacino del Mediterraneo e Medio-Oriente, risulta nativa in Italia, Spagna, Grecia, Cipro, Israele, Malta, Egitto, Algeria, Marocco, Tunisia; da questi Paesi è stata introdotta in Australia, Cina, Repubblica Ceca, Estonia, Slovenia, Ucraina.

Utilizzi: della specie non esistono varietà commerciali. Specie foraggiera, utilizzata anche per l'arredo di giardini, risulta commestibile pure per l'alimentazione umana: le teneri piantine

possono essere lessate così come gli spinaci o le bietole, i fiori possono essere usati per guarnire le insalate, i baccelli interi ancora immaturi di 2-3 cm, che possono essere consumati sia crudi che lessati o fritti, hanno un sapore simile all'asparago, i semi se verdi si possono utilizzare come piccoli piselli, se maturi come surrogato del caffè. Per questo viene definita dagli Inglesi pisello-asparago mentre dai Francesi pisello-caffè. In medicina è usata per le sue proprietà antidiuretiche ed epatoprotettive. E' dunque una pianta molto versatile per i molteplici possibili utilizzi, sia foraggeri che gastronomici che medicinali ed inoltre, data la bellissima fioritura decorativa rosso-carminio, anche ornamentali per l'arredo di giardini e del paesaggio.

ALCUNE RICETTE

Minestra di ginestrino purpureo

(ricetta vegana per 4 persone)

Ingredienti: 400 g baccelli teneri interi di *Tetragonolobus*, 1 litro di brodo vegetale, 1 cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio tritato, 1 cucchiaino d'olio d'oliva (evo).

Preparazione: in una padella profonda, ammorbidire la cipolla e l'aglio con l'olio a fuoco lento. Aggiungere i baccelli e il brodo. Portare ad ebollizione e bollire per 20-25 minuti. Frullare col mini pimer fino ad ottenere una crema liscia e se lo si desidera aggiungere altro brodo. Riportare a bollore e servire.

Frittata di ginestrino purpureo

Ingredienti: un po' d'erbetta tenera di *tetragonolobus*, alcune uova in proporzione, sale, Olio evo, semini di sesamo.

Preparazione: lessare in poco acqua salata l'erbetta lavata per 5-10 minuti sinché è tenera e gustosa. Scolare, riporre l'erba lessata in una scodella e mescolarla ben bene con le uova. Versare il tutto in una padella antiaderente unta con un filo d'olio preriscaldato. Rigrirare la frittata a metà cottura spargendo su ciascuna parte i semini di sesamo. Rosolare ambo le parti, sotto e sopra, e servire calda o tiepida.



Fase di fioritura il 19 aprile 2007

Particolare dell'ecotipo in fioritura il 19 aprile 2007

Fioritura il 7 maggio 2009

Baccelli il 7 maggio 2009



Baccello e fiore presenti assieme nella coltura

Cotica in fioritura l'1 aprile 2010

Baccelli in maturazione il 27 maggio 2010

Fase di bottone florale il 21 marzo 2012



Fase di completa fioritura il 23 aprile 2012

Legumi verdi il 15 maggio 2014

Baccelli maturi pronti per la raccolta il 6 giugno 2014

Cotica dell'ecotipo il 12 marzo 2015



Sviluppo dell'ecotipo il 3 aprile 2015

Completa fioritura il 23 aprile 2015



Particolare dei fiori



Semi nel baccello



Semi



Semente raccolta tramite mietitrebbia nel 2015



Semi spesso attaccati da un bruchide



Alcuni piatti di tetragonolobus, lessato e in frittata



Prove di assaggio: si denota apprezzamento

