Leguminose*Hedysarum coronarium* L.

Specie: **Foraggere**
Accessione: **DUE ECOTIPI DI SULLA**
Provenienza: **cotiche erbose dei pascoli naturali**

Denominazione ecotipo 1: Ussana
Sito di prelievo 1: Ussana
Denominazione ecotipo 2: 131
Sito di prelievo 2: Strada Statale 131 al bivio per Ussana
Specie: erbacea, famiglia delle LEGUMINOSE
Ciclo: poliennale
Stipole: triangolari acute
Foglie: imparipennate, con 4-6 paia di foglioline ovali e pubescenti, con pelosità lungo i margini e nella pagina inferiore
Infiorescenza: fiori in racemi ascellari, ovoidali, color rosso purpureo, in numero di 10-35
Data inizio fioritura: prima decade di maggio
Frutto: legume, definito lomento essendo articolato, con la presenza di 2-4 articoli appiattiti discoidali e spinulosi sui bordi e le facce
Seme: discoidale,sub-reniforme, appiattito, di color giallo lucente
Fecondazione: autogama e allogama
N° cromosomi: 2n=16 (x=8)
Peso medio 1000 semi: 4,75 g (seme nudo)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Etimologia: Il nome del genere *Hedysarum* potrebbe far riferimento al sapore dolciastro o al profumo zuccherino, mentre quello della specie *coronarium* rimanda invece all'immagine di una corona relativamente al forma dell'infiorescenza (coronata, fiori a corona). Il termine italiano "sulla" deriva dal castigliano *zulla* usato per indicare la pianta.

Denominazioni nel mondo: Sulla, French honey suckle, Sainfoin d'Espagne, Esparceta, Spanische esparsette

Habitat: specie spontanea nei Paesi del bacino del Mediterraneo (W-Medit.) che pertanto viene ritenuto sua zona di origine. Cresce per lo più su terreni argillosi, anche sub-salsi, fino a 1200 m di altitudine, negli incolti erbosi, spesso ai margini di strade sterrate e fossi. In Italia è presente dalla Toscana ed Emilia fin verso sud, inoltre in Liguria e nelle isole. Resiste alla siccità ma non sopporta il freddo (muore a 6-8 °C sotto zero).

Utilizzi: la sua domesticazione è recente; le sue prime notizie storiche risalgono circa al 1700. E' stata segnalata per la prima volta in Sicilia, all'inizio del XVII secolo, come pianta

ornamentale proveniente dalla Spagna, ed i botanici ritengono che successivamente si sia talmente diffusa da essere considerata spontanea. L'Italia è l'unico Paese mediterraneo in cui venga coltivata su superfici significative. Nuove coltivazioni si ritrovano in Tunisia, Spagna, Portogallo, parte occidentale del Nord America, Australia e Nuova Zelanda. In Italia sono iscritte al Registro Nazionale quattro varietà: Grimaldi, Sparacia, Bellante e Sant'Omero. Nei Paesi in cui la specie è stata introdotta di recente sono stati avviati programmi di miglioramento genetico che hanno portato alla costituzione di nuove varietà. Nota è la sua efficacia nel ridurre le infezioni gastro-intestinali degli animali al pascolo, grazie al buon contenuto di tannini e all'elevato valore proteico, come dimostrato da alcuni studi effettuati in Nuova Zelanda, dove viene utilizzata, oltre che per il pascolamento, sia per la produzione di insilati sia come coltura di copertura per la protezione del suolo e la produzione integrata di miele. Ottima coltura foraggera, dal punto di vista agricolo risulta anche un'ottima miglioratrice della fertilità del terreno grazie all'attività azotofissatrice, ma soprattutto alla potente radice fittonante in grado di colonizzare i terreni argillosi e pesanti, come le argille plioceniche tipiche delle colline dell'Italia centro-meridionale, rendendoli idonei ad ospitare colture più esigenti. Infatti, con la decomposizione del suo sviluppato apparato radicale si creano dei cunicoli che permettono l'aerazione ed una sorta di "aratura" del terreno. Non è possibile coltivare la Sulla in un terreno che non l'abbia mai ospitata e quindi privo del rizobio specifico, poiché senza la simbiosi col suo bacillo azotofissatore crescerebbe stentatissima o non crescerebbe affatto. In tal caso è necessario procedere con l'*assullatura*, cioè l'inoculazione del seme al momento della semina con una coltura artificiale del microrganismo. E' un'ottima pianta mellifera il cui miele risulta fra i più apprezzati e conosciuti. In Italia, fino al recente passato, l'Appennino romagnolo era dei maggiori luoghi di produzione; attualmente le aree interessate alla coltivazione si vanno riducendo alle sole regioni di Abruzzo, Molise, Calabria e Sicilia. Il miele di sulla ha un colore che va dal bianco al giallo paglierino se liquido, al beige se cristallizzato. Cristallizza alcuni mesi dopo il raccolto, formando una massa compatta, pastosa, con granuli fini. Ha un odore molto tenue, floreale, con leggero aroma di fieno e un sapore dolce, leggermente acido. Contiene fruttosio di alta qualità ed una gran quantità di oligoelementi (magnesio, rame, zinco, ferro, manganese). La Sulla è una pianta edule in considerazione delle sue buone qualità alimentari; in cucina si usano sia le foglie che i fiori per arricchire le insalate crude o per preparare, anche mista ad altre erbe, flan, frittate e zuppe varie. Si consuma pure lessata e condita con olio e limone, oppure cucinata con uova strapazzate. Inoltre si usa come alimento medicinale per le sue funzioni lassative e rinfrescanti. In erboristeria viene usata per le note proprietà astringenti, vitaminizzanti e anticolesterolo.

Ricacci di secondo anno dell'ecotipo Ussana coi primi fiori il 7 maggio

Ecotipo Ussana al terzo anno dall'impianto il 27 maggio 2010

Particolare della fioritura il 27 maggio 2010

Interesse mellifero della Sulla

2009

Parcella al secondo anno dall'impianto il 16 aprile 2015

Fase di fioritura il 6 maggio 2015

Semente vestita dell'ecotipo Ussana

Semente dell'ecotipo 131

Legumi settati definiti 'lomenti'

Semente vestita appena raccolta con la mietitrebbia, da sgusciare e selezionare

Copyright © 2017 **RISGENSAR** – Tutti i diritti riservati