

Scheda botanica *Allium commutatum*

di Annalisa Patania e Francesca Bertani

Allium commutatum, Guss.

Sinonimi

A. bimetricale Gandoger

A. ampeloprasum L. var. *lussinense* Hararic

Nomi comuni

Comunemente conosciuto come Aglio delle isole o Aglio commutato, in Sicilia è chiamato *agghiutunisinu*, ma possiede diversi altri nomi popolari regionali come, ad esempio, *alluin* dialetto sardo e *agghiuriestu* in salentino.

Etimologia

Il nome generico *Allium* è molto antico, proviene da *allium/alium* e risulta citato già nell'antica Roma da Plinio il Vecchio, Plauto e da altri autori. L'origine del nome è incerta, ma le ipotesi più accreditate risultano due: secondo alcuni studiosi probabilmente esso proviene dal greco ἄλις (= *áglis*) ovvero capo d'aglio, mentre secondo altri, come A. Gentil, il nome deriverebbe dal celtico *all*, che significa caldo, bruciante, in riferimento al caratteristico sapore. Il nome della specie *commutatum*, invece, significa cambiato, modificato e si tratta di un appellativo specifico molto comune in tassonomia botanica, che richiama la leggera differenza rispetto a un *taxon* vicino.

Tassonomia e presenza

L'Aglio delle isole appartiene alle *Amaryllidaceae*, una famiglia di piante erbacee che, agli osservatori meno attenti, passano tendenzialmente inosservate nel periodo invernale. In inverno, infatti, esse si ritrovano prevalentemente nella loro forma ipogea, caratterizzata dal solo bulbo o dalla presenza di poche foglie.

Si tratta di una specie molto comune nelle zone costiere e nel testo *Flora d'Italia* del Pignatti (Pignatti, 1982) viene riportata nelle regioni centro-meridionali, in particolare «nelle piccole isole, sulle coste della Campania, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Corsica e isole vicine, rara anche sul Monte Conero (Marche) e isola di Pianosa».

A Ustica l'Aglio delle isole è ampiamente presente in Contrada Spalmatore e negli appezzamenti di terra vicino al mare. È interessante notare come nei testi dell'Arciduca d'Asburgo (D'Asburgo, 1898) e del Ronsisvalle (Ronsisvalle, 1973) venga segnalata la presenza di *Allium ampeloprasum*, una specie simile a quella trattata nella presente scheda. Tuttavia, essendo



Fig. 1. Fiori di *Allium commutatum* in Contrada Spalmatore.

L'*Allium commutatum* la specie di fatto più comune nelle zone costiere, probabilmente si tratta di un errore dovuto alla stretta somiglianza fra le due specie.

Habitat

L'Aglio delle isole è comunemente presente nei campi incolti e nelle zone litorali sabbiose e rocciose, dal livello del mare fino a 400 mt. di altitudine ed è una pianta che resiste bene al caldo e alla siccità del terreno.

Nonostante l'andamento delle popolazioni di *Allium commutatum* appaia stabile, questa specie è minacciata dall'urbanizzazione e dal turismo intensivo nelle aree costiere (Véla et al., 2018).

Ecologia e descrizione

Segnalata come entità costiera a diffusione centro-orientale nell'ambito del bacino del Mediterraneo, l'Aglio delle isole si ritrova nelle zone costiere mediterranee, dalle isole Baleari alla Tunisia, fino alla Turchia e alla Grecia settentrionale.

Si tratta di una geofita bulbosa, ovvero una pianta il cui organo perennante è un bulbo da cui, ogni anno, nascono fiori e foglie.

È una pianta perenne costituita da un bulbo centrale e diversi piccoli bulbilli, avvolti da una membrana

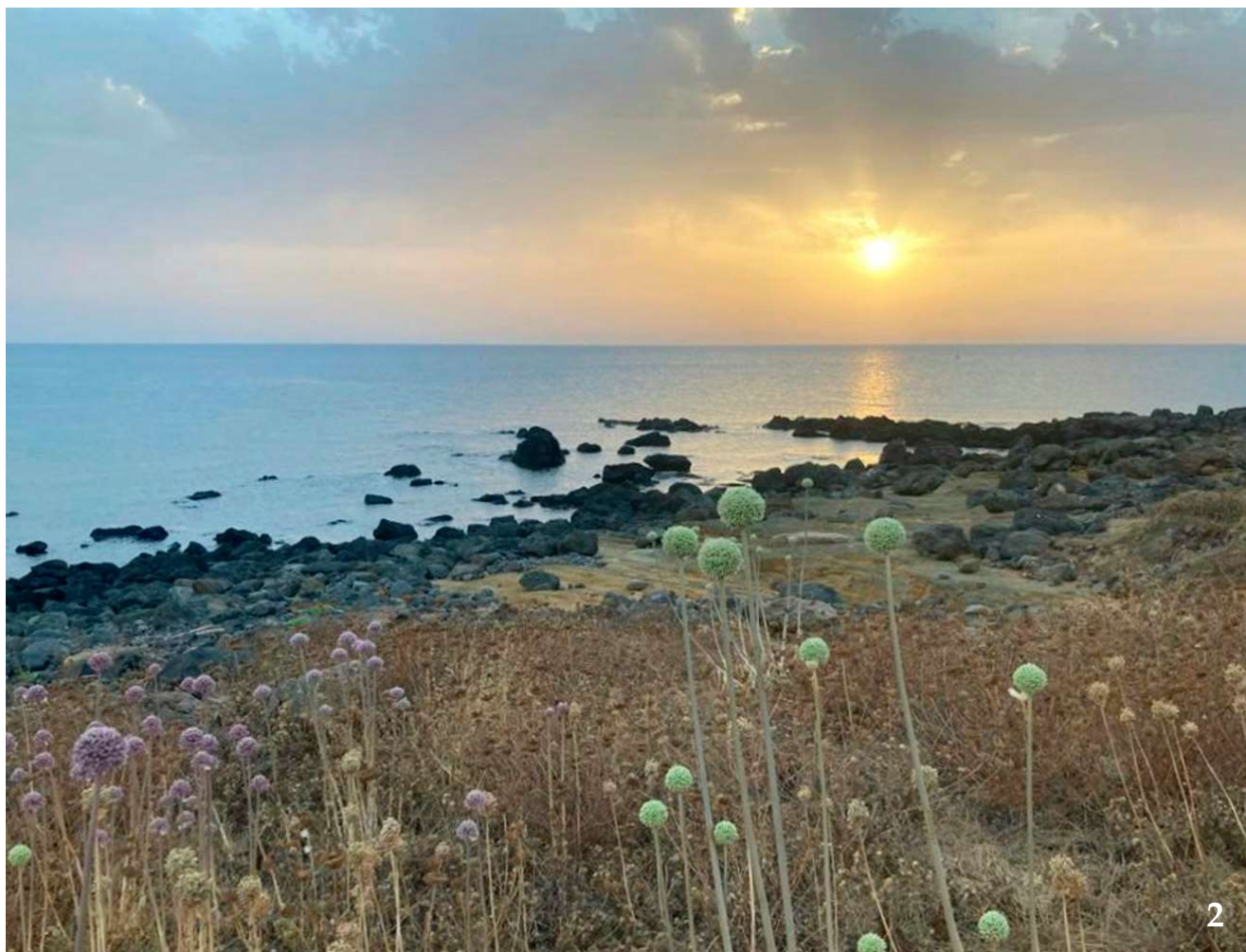


Fig. 2. Infiorescenza dell'aglio nella variante verde e violetto.

bianca. In inverno si notano le lunghe foglie piane (fig. 3), larghe fino a 3,5 cm, denticolato-scabre al margine e lunghe fino a 40 cm.

Nel periodo primaverile all'apice dello **scapo florale**, che può essere lungo fino a un metro, appare la **spata**, ovato-rosastra, che racchiude l'infiorescenza e che cade al momento della fioritura.

Il periodo di fioritura va da maggio a luglio e l'infiorescenza è un'ombrella ampia, globosa, multiflora costituita da numerosi piccoli fiori ciascuno con 6 tepali ovato-oblungi. L'infiorescenza in una prima fase appare verde lucente, successivamente diventa roseo-verdastra o violetto (Matthew, 1996) (Figg. 1 e 2).

Curiosità

Da alcune ricerche sembrerebbe che l'Aglio delle isole sia il progenitore selvatico del porro, *Allium porrum* e parente selvatico di una serie di altre colture del gruppo *Allium*, tra cui la cipolla (*A. cepa*), l'aglio da cucina (*A. sativum*) e della erba cipollina (*A. schoenoprasum*) (Accogli et al., 2023).

L'Aglio delle isole, pur essendo commestibile, è poco utilizzato in cucina, probabilmente perché altre specie più conosciute, sia selvatiche che coltivate, sono già abbondantemente disponibili nelle zone costiere in cui

esso si ritrova. Tuttavia, risulta documentato il consumo di *Allium commutatum* in alcune aree, come ad esempio nelle isole Pitiuse (Spagna), nelle quali i bulbi vengono macinati e mangiati con del pane. Risulta più comune invece il consumo della specie *Allium ampeloprasum*, il cui bulbo e la parte inferiore dello scapo, raccolti prima della fioritura, vengono consumati cotti in vario modo (Geraci et al., 2018).

Nonostante sia meno utilizzato in ambito gastronomico rispetto ad altre specie facenti parte della stessa famiglia, diversi studi mostrano come l'Aglio delle isole abbia interessanti potenzialità in ambito medico e biotecnologico.

Come altre specie del genere *Allium*, l'*Allium commutatum* vanta numerose proprietà terapeutiche. Infatti, può essere utilizzato sia a crudo che come infuso o decotto per alleviare le infezioni intestinali o le malattie a carico dell'apparato respiratorio, nonché come rimedio naturale antelmintico, ipotensivo e antinfiammatorio (Accogli et al., 2023).

Durante le nostre ricerche, abbiamo trovato un interessante articolo che descriveva come determinate molecole chimiche estratte dal bulbo dell'*Allium commutatum*, oltre a possedere spiccate proprietà



Fig. 3. Pianta dell'Aglio in inverno.

antiossidanti, siano anche utili per contrastare l'obesità mediante l'inibizione degli enzimi α -amilasi, α -glucosidasi, e la lipasi, la cui attività è strettamente legata all'insorgere di tale patologia (Loizzo et al., 2020).

Infine, un ultimo curioso aneddoto riguardante l'Aglio delle isole è il fatto che in Puglia, oltre agli utilizzi nella medicina naturale tradizionale, nella cultura popolare erano attribuiti a tale pianta poteri magici utili contro demoni, spiriti maligni e streghe (Accogli et al., 2023).

ANNALISA PATANIA E FRANCESCA BERTANI

Le autrici sono socie del Centro Studi.

Bibliografia

- Acta planctarum consultato il 17/11/2023
https://www.actaplantarum.org/flora/flora_info.php?id=511
- PIGNATTI S., *Flora d'Italia*. Vol. 3, pg. 384 1982.
- D'ASBURGO L. S., 1898, *Ustica*, Praga, tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.
- RONDISVALLE G.A., 1973, *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica* in «Biogeographia-The Journal of Integrative Biogeography», n. 3.1.
- Vela E. & Kell S.P., 2018. *Allium commutatum*, in «The IUCN Red List of Threatened Species» 2018: e.T172281A19174707
- MATTHEW, B. 1996. *A review of Allium section Allium*. in «Royal Botanic Gardens», Kew.
- ACCOGLI R., TOMASELLI V., DIRENZO P., PERRINO E.V., ALBANESE G., URBANO M., LAGHETTI G., 2023. *Edible Halophytes and Halo-Tolerant Species in Apulia Region (Southeastern Italy): «Biogeography, Traditional Food Use and Potential Sustainable Crops»*. Plants 12(3):549

GERACIA. ET AL., 2018. *The wild taxa utilized as vegetables in Sicily (Italy): A traditional component of the Mediterranean diet*. «Journal of ethnobiology and ethnomedicine», 2018, 14.1: 1-27.

LOIZZO M.R., TUNDIS S R., SUTS., DALL'ACQUA S., ILARDI V., LEPORINI M., FALCO T., SICARI V., BRUNO M. *High-Performance Liquid Chromatography/Electrospray Ionization Tandem Mass Spectrometry (HPLC-ESI-MSn) Analysis and Bioactivity Useful for Prevention of "Diabetes" of Allium commutatum Guss*. PMID: 31722087 DOI: 10.1007/s11130-019-00782-2

Non tutti sanno che...

Glossario

Taxon o unità tassonomica, è un raggruppamento di oggetti o organismi, distinguibili morfologicamente dagli altri per una caratteristica comune e che possono più precisamente anche essere organizzati attraverso la sistematica in una gerarchia, dando inizio ad una classificazione scientifica. La scienza che definisce i taxa si chiama tassonomia.

Scapo florale: tallo sprovvisto di foglie e che presenta i fiori nell'apice.

Tepalo: foglia modificata che partecipa alla costituzione del fiore (antofillo) non distinguibile in sepal e petali, nel quale i vari pezzi hanno tutti funzione vessillifera di richiamo per gli insetti impollinatori. Sono presenti in gigli, tulipani e altre monocotiledoni.

Spata: foglia modificata (brattea) piuttosto ampia e grande, che si trova alla base di un'infiorescenza a spiga con l'asse carnoso (detto spadice). Può essere breve o interamente avvolgente, verde o variamente colorata, carnosa, membranosa o anche, in alcune palme, lignificata. Il numero di spate varia da uno a molte a seconda della specie.