

ZINGIBERACEAE



Curcuma longa Zingiberaceae



ZINGIBERACEAE

La famiglia delle Zingiberaceae comprende piante erbacee monocotiledoni aromatiche, perenni diffuse soprattutto nelle zone tropicali, in particolare in Indonesia. Questa famiglia presenta delle affinità con la famiglia delle Musaceae (banani).

Nelle Zingiberaceae le piante hanno sempre rizomi carnosì e ramificati e spesso portano tuberi radicali. Il fusto è corto, generalmente privo di foglie, ma in qualche caso coperto di foglie. Le foglie emergono dal rizoma in due file distinte e posseggono una lamina fogliare piuttosto grande con numerose nervature pennate. In corrispondenza della congiunzione tra la guaina e la lamina fogliare si trova una ligula ben distinta.

ZINGIBERACEAE

L'infiorescenza è una cima, un racemo, un capolino o vi sono fiori solitari. La struttura del fiore è particolare e molto complicata.

Nel fiore vi è spesso un labello trilobato che deriva dalla fusione di tre staminodi.

Gli staminodi sono stami che hanno perso la funzione di formare il polline o sono strutture che hanno l'aspetto di stami che svolgono talvolta funzioni vessillifere.

I fiori hanno un solo stame fertile che corrisponde ad un dei tre stami del verticillo interno. Lo stilo è inserito all'interno dell'antera e lo stimma sporge sopra l'apice dello stame.

Hedychium gardnerianum fam. Zingiberaceae





ZINGIBERACEAE

La famiglia delle Zingiberaceae è importante perché fin dall'antichità fornisce spezie molto usate, soprattutto in Asia e nel Medio Oriente, ma anche in Africa ed in Europa, come lo zenzero (*Zingiber*), la curcuma (*Curcuma*), il cardamomo (*Elettaria*), l'aframomo (*Aframomum*), l'amomo (*Amomum*) e la galanga (*Alpinia*).

ZENZERO (ZINGIBER OFFICINALE)

Lo zenzero (Zingiber officinale) è una pianta erbacea perenne, alta circa 1 m, probabilmente di origine cultigena (deriva da un'opera di selezione portata avanti dall'uomo su una specie selvatica). La pianta presenta foglie erette piuttosto strette portate da fusti che sorgono da un rizoma strisciante ramificato. I fiori sono gialli e sono riuniti in un'infiorescenza conica che non viene prodotta frequentemente in coltivazione. Il luogo di origine della specie potrebbe essere la Malesia, ma la pianta è coltivata da lungo tempo anche in Cina e nell'India settentrionale. Lo zenzero possiede un vasto utilizzo culinario come spezia che riguarda i rizomi carnosì, che vengono raccolti dopo 5 - 7 mesi di sviluppo e consumati freschi o essiccati. Una volta essiccati possono essere macinati e la polvere che se ne ottiene viene utilizzata per aromatizzare prodotti di pasticceria e bevande

ZENZERO

Lo zenzero e l'olio di zenzero contengono zingiberene come principale composto aromatico, al quale si accompagnano diversi altri terpenoidi come il camfene, il β – fellandrene, il β – bisabolene ed il gingerolo. Lo zenzero viene utilizzato come antinfiammatorio naturale per le sue proprietà antibiotiche inoltre agisce come antiemetico in caso di nausea e viene utilizzato contro le vertigini.

ZENZERO (*Zingiber officinale*)



AMOMO

Con questo nome si indicava una spezia nota fin dall'età dei Greci e dei Romani, fornita dai semi della pianta *Elettaria cardamomum* (L.), oggi chiamata cardamomo, che appartiene alla famiglia delle Zingiberaceae. Il nome cardamomo deriva da una fusione tra i termini cartamo (un'altra pianta aromatica) ed amomo. *Elettaria cardamomum* è pianta erbacea perenne originaria dell'India e dello Sri Lanka, dove è stata raccolta per secoli nelle foreste. La pianta possiede fusti alti 2-3 metri, formati dalle basi fogliari avvolte in maniera concentrica e fusti fioriferi orizzontali alti 3-6 centimetri, portati dallo stesso rizoma, che si ramificano quasi a livello del suolo portando grappoli di fiori di colore bianco. o rosa

CARDAMOMO



Elettaria cardamomum



CARDAMOMO (ELETTARIA CARDAMOMUM)

Ai fiori fanno seguito i frutti rappresentati da capsule costituite da tre valve all'interno delle quali si trovano i semi che rappresentano la vera spezia. I semi sono molto aromatici, contenendo un olio essenziale nel quale sono presenti cineolo α -terpinilacetato e l'aldeide (E) - 4 decenale, tuttavia una volta estratti perdono rapidamente il loro profumo, per cui vengono commercializzati racchiusi nelle capsule. Il cardamomo tra le spezie è la terza in ordine di costo, dopo lo zafferano e la vaniglia. L'aroma delizioso del cardamomo è largamente presente nella cucina indiana, ma anche in quella cinese e del Medio Oriente, dove viene utilizzato anche per aromatizzare il caffè. In Europa il cardamomo è particolarmente utilizzato come aromatizzante in Scandinavia, soprattutto in Svezia ed in Finlandia. I maggiori paesi produttori sono il Guatemala, l'India, la Tanzania e Sri Lanka. In Asia questa spezia è utilizzata nella medicina tradizionale come antinfiammatorio, soprattutto nei confronti dell'apparato respiratorio.

AMOMUM SUBULATUM

In Asia, soprattutto in Nepal, è apprezzato anche il cardamomo nero (Amomum subulatum), ampiamente coltivato, ma dotato di aroma differente rispetto al vero cardamomo.





AFRAMOMUM

MELEGUETA

Zingiberaceae

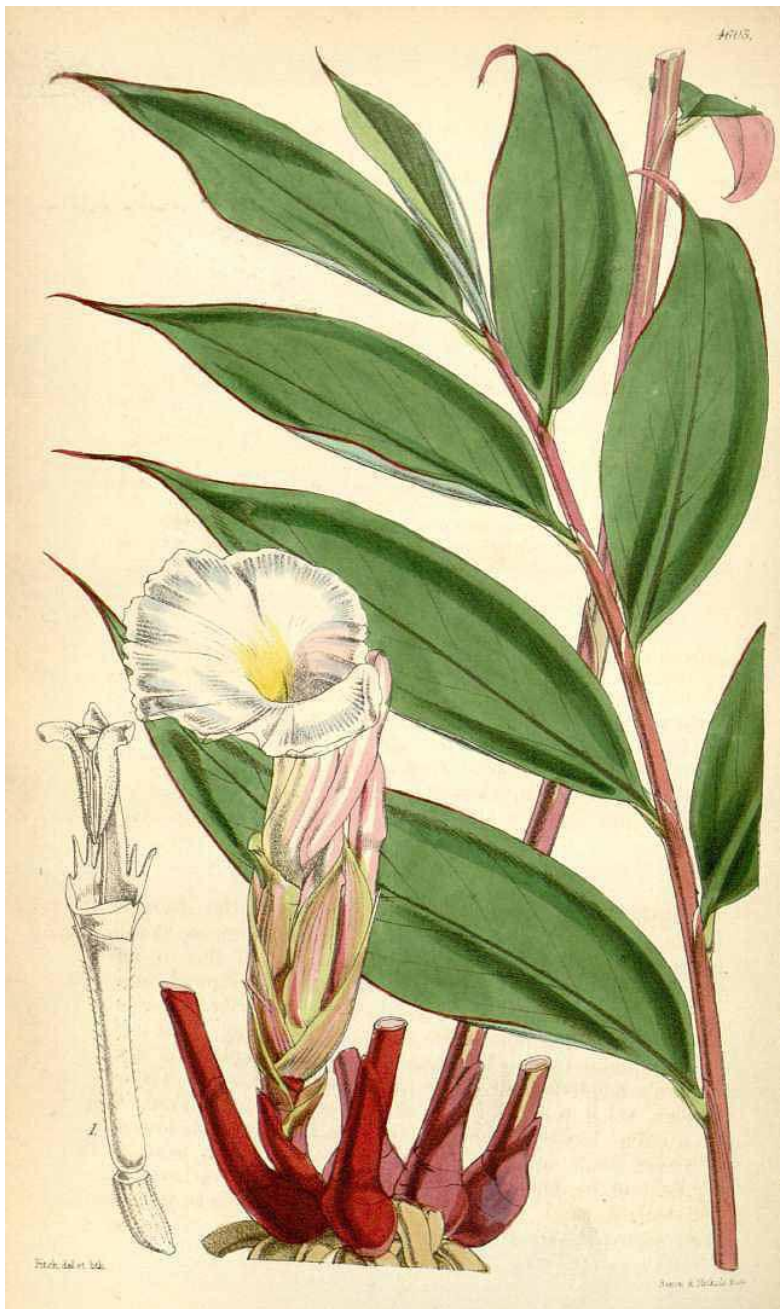
AFRAMOMUM

In Africa è diffuso il genere *Aframomum*, affine ad *Amomum*, che comprende varie specie, tra le quali la più nota è *Aframomum malagueta*, originaria dell'Africa occidentale, nota in Europa fin dall'epoca romana e chiamata nel Medioevo “grani del Paradiso”. La spezia inizialmente giungeva in Europa tramite carovane che attraversavano il deserto del Sahara, in seguito i Portoghesi la trasportarono via mare dal Golfo di Guinea. *Aframomum malagueta* era ed è utilizzato attualmente in Africa soprattutto come aromatizzante e sostituto del pepe nero. Si tratta di una pianta erbacea perenne legata ai luoghi paludosi che produce fiori di colore arancione ai quali seguono frutti costituiti da capsule rosse, contenenti semi bruno-rossastri. I semi aromatici sono caratterizzati dalla presenza di chetoni ed oli essenziali. Attualmente la spezia è impiegata in Africa a soprattutto a scopo culinario, ma possiede anche proprietà medicinali riguardanti soprattutto l'apparato circolatorio.

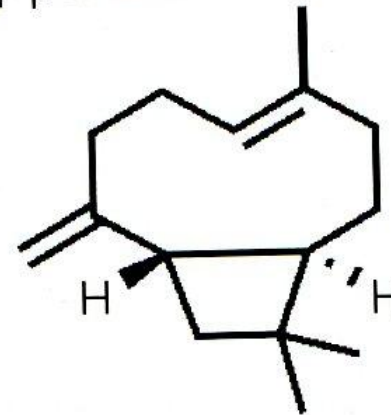
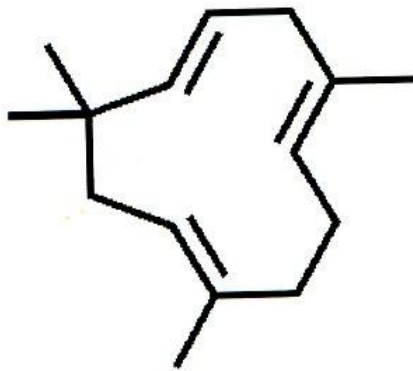
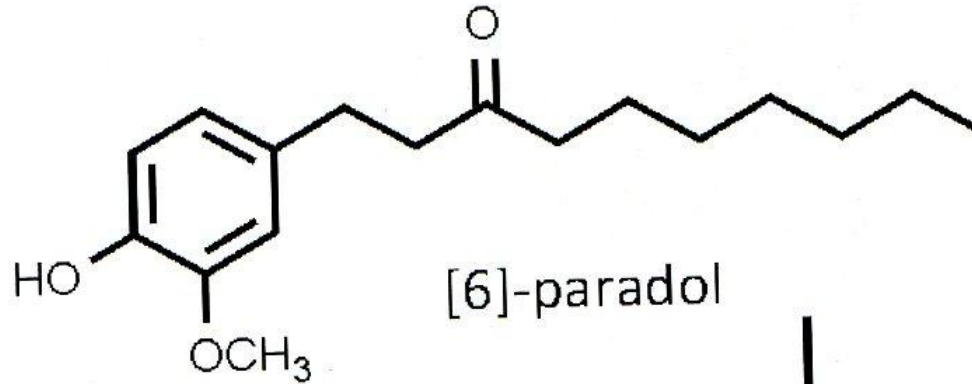


**AFRAMOMUM
MELEGUETA**

Aframomum melegueta



AFRAMOMUM



Composti aromatici contenuti in *Aframomum melegueta*