

Aglio pendolino (*Allium pendulinum*)

L'aglio pendolino (*Allium pendulinum* Ten, 1811) è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Amaryllidaceae.

Morfologia: L'aglio pendolino (*Allium pendulinum* Ten, 1811) è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Amaryllidaceae. E' alta 25-40 cm, bulbo compreso. Il bulbo è privo di bulbilli, a tunica bianca, un po' allungato (12x15 mm); dal bulbo partono 1-2 scapi fiorali e, in basso, numerose radici fascicolate. Scapo trigono con 3 angoli acuti. Foglie in numero di 1-3, carenate, tutte basali, nella parte inferiore inguainanti per un tratto lo scapo fiorale, larghe 1-2 cm. Verdi, glabre e sovrastanti i fiori. Spata caduca, a due valve.



Nella stessa pianta ci può essere uno scapo con l'infiorescenza che ha le due valve della spata e un altro scapo con l'infiorescenza che le ha precocemente perse. Infiorescenza ad ombrella con 10-15 fiori, inodori a meno che non siano strofinati, nel qual caso, emanano un odore di aglio. Peduncolo di lunghezza varia, 1-4 cm, e ad apice che si allarga in un ricettacolo che accoglie i tepali e gli organi riproduttori. Tepali 6, del tutto liberi tranne nella base dove sono conniventi, bianchi, lanceolati e con 3 nervi verdi nella parte esterna; 15-18 x 5-7 mm; stami 6, bianchi, semplici; ovario 1 e verde. I fiori sono eretti agli inizi della fioritura, poi diventano penduli.

Dove vive: L'aglio pendolino è una specie diffusa in tutto il Bacino occidentale del Mediterraneo e vegeta, tipicamente, nelle parti più umide dei boschi, ma anche alla base di rupi ombrose e a volte ai margini di strade, dal mare fino agli 800 mt. Nel territorio del Parco Naturale Regionale di Bracciano Martignano è abbastanza facile incontrare questa pianta; la si può avvistare facilmente, ad esempio, nelle zone più ombreggiate della faggeta di Monte Raschio o nella Macchia di Cesano.

Come si riproduce: L'aglio pendolino è una pianta perenne. E' possibile vederla in ogni periodo dell'anno ma fiorisce solo tra aprile e maggio: l'impollinazione entomofila porta alla produzione di frutti (capsule) con al loro interno semi scuri. La riproduzione asessuata può avvenire mediante diffusione dei bulbi.

Curiosità /Usi: Come tutte le specie del genere *Allium*, tutta la pianta, se strofinata, emana un odore di aglio: contiene infatti alliina, un amminoacido inodore che per azione dell'enzima alliinasi, liberantesi con la rottura delle cellule, si trasforma in allicina, composto fortemente odoroso. Anche il nome del genere *Allium* è legato alla sua caratteristica odorosa: allium è il nome che i Romani davano all'aglio e che deriva dal celtico "all" (che brucia, acre); *pendulinum* deriva invece dal latino "pendere", per i fiori e frutti che sono appunto pendenti. Sia i bulbi che le foglie vengono utilizzati in cucina crudi o cotti.