

Carota Selvatica



Associazione libera
culturale ecologica
Centro Bacchelli
Via Galeazza 2 Bologna
Cell. 335/6166096
Email : borgoalice@gmail.com

Borgo Alice

Nome scientifico: *Daucus carota*

Famiglia: *Umbelliferae*

Altri nomi: pastonaga, pastanaca, bastonaga, cima piuda, cepo bianco, gallinaccio.

Etimologia: dal greco "Karoton". Già Plinio la chiamava "pastinaca".

Habitat: E' considerata una pianta infestante, cresce in tutti i terreni, soprattutto quelli argillosi e soleggiati ed è presente su tutto il territorio.

Caratteristiche: E' simile alla varietà coltivata, ma quella selvatica ha la radice biancastra e sottile. E' una pianta biennale, il fusto può raggiungere più di 1 m. di altezza. I fiori sono piccoli, bianchi e raggruppati a formare la tipica ombrella, il fiorellino centrale è scuro per cui è facile riconoscerla. Si raccolgono le foglie basali tenere e la radice. La carota coltivata è stata ottenuta dopo molte manipolazioni da quella selvatica.

Curiosità: i profumieri francesi usano la carota selvatica nelle essenze perché favorisce la calma e riposa la mente, mentre quelli californiani la usano quale rimedio naturale per lo scarso rendimento sessuale. Nei tempi antichi era usanza raccogliere il fiore di carota nelle notti di luna piena per curare l'epilessia, e favorire il concepimento bevendo un bicchiere di vino, nel quale fossero stati bolliti i fiori della pianta. In aromaterapia l'olio essenziale di questa essenza viene indicato per il trattamento e la rimozione delle rigidità emozionali che interessano il plesso solare e il cuore.

Cucina: Si utilizzano le foglie in insalata, o cotte, mescolate ad altre erbe. I fiori possono essere consumati fritti. Dai suoi semi si estrae un olio essenziale utilizzato in liquoristica per la preparazione di sostanze aromatiche.

Salute: La radice della carota ha la proprietà di attenuare le infiammazioni dello stomaco e dell'intestino, stimola la diuresi, decongestiona e purifica la pelle infiammata.

Sono presenti diversi principi attivi come acetone, asarone, colina, etanolo, acido formico, saccarosio, glucosio, glutatione, asparagina, Carotene, vitamine B1, B2, C, PP, E, D e sali minerali. Dall'olio estratto dai semi, dal delicato profumo di iris, si preparano fragranze per saponi, detergenti, lozioni e profumi. La radice, ricca di beta-carotene è utilizzata come componente per la preparazione di creme antirughe. È una pianta utilizzata in fitoterapia come pianta vitaminica, rimineralizzante, diuretica e stimolatrice delle difese immunitarie.

La radice e le foglie tritate curano molte affezioni della pelle (bruciature, acne, scottature, geloni, ecc).

