

Apium graveolens L.

Famiglia: *Apiaceae*

Nome comune: sedano

Descrizione: Specie bienne o perenne, glabra e dal caratteristico profumo. Lo scapo, robusto e solcato, può raggiungere il metro di altezza. Le foglie inferiori sono composte, pennatosette, formate da segmenti ovato-rombici, pennatifidi e a margine dentato. Le foglie superiori sono profondamente trilobe. L'infiorescenza è un'ombrella con 4-12-(15) raggi, portante piccoli fiori che hanno petali biancastri-verdognoli, con apice intero e spesso ripiegato mentre le brattee e bratteole sono inesistenti. I frutti sono diacheni ovoidi i cui mericarpi sono appiattiti dorsalmente e presentano striature evidenti.

Fenologia: la fioritura di *Apium graveolens* L. va da maggio fino a luglio, talvolta ritardando fino a dicembre

Habitat: predilige habitat umidi

Specie simili: è piuttosto difficile da confondere con specie congeneri o generi correlati grazie al fusto robusto.

Etimologia: già Virgilio e Plinio usavano il termine *apium* per descrivere piante di questo tipo (Dioscoride le chiamava *ππιον*). Altre ipotesi ritengono che l'origine del nome sia nella parola latino *apis* (ape) in quanto il fiore era ritenuto molto ricercato da questi insetti oppure dal greco *σειω* (scuoto) poiché le piante tremano se battute dal vento. E' un'ipotesi che il nome possa derivare dal celtico *apon* (acqua) considerato il suo habitat preferito. *Graveolens* deriva dal latino *gravis-oleo* che significa essere fortemente profumato.

Proprietà biologiche: è pianta commestibile officinale dalle cui radici si estraggono gli amminoacidi asparagina e tirosina, lo zucchero mannitolo che dona alla pianta proprietà lassative, gli acidi idrossicinnammici acido ferulico, caffeico e *p*-cumarico oltre agli acidi organici tartarico, fumarico, citrico ed isocitrico. Inoltre, la pianta contiene la furanocumarina bergaptene che ha azione fotoattiva con importanti effetti irritanti sulla cute che ne è venuta in contatto se poi è esposta alla luce solare.

Note: il sedano è specie originaria della regione mediterranea orientale e coltivata fin dall'antichità presso gli Egizi ed i Greci. L'introduzione in Italia è probabilmente opera dei Romani che sostituirono con il sedano altre colture di specie appartenenti alla stessa famiglia.



Testo e foto sono opera di Valerio Lazzeri. La diffusione è libera purché la scheda rimanga integra in tutte le sue parti