

Bianca esplosione



– Aglio orsino –

L'aglio orsino (*Allium ursinum* L.) è una delle erbacee perenni più caratteristiche del Parco di Monza. Il nome della specie *ursinum* deriva probabilmente "dagli orsi" che alla fine del letargo si cibano con questa pianta per depurare l'organismo dopo il lungo sonno invernale.

Si tratta di pianta erbacea fornita di bulbo oblungo di colore biancastro da cui spuntano le foglie e lo scapo floreale. Se stroppicciate le foglie emanano un forte odore agliaceo. Contiene sali minerali; il 7% è costituito da un olio essenziale. In cucina si usano soprattutto le foglie fresche aggiunte alle insalate.

©Fotografie di Stefania Sangalli







© Stefania Sangalli



© Stefania Sangalli



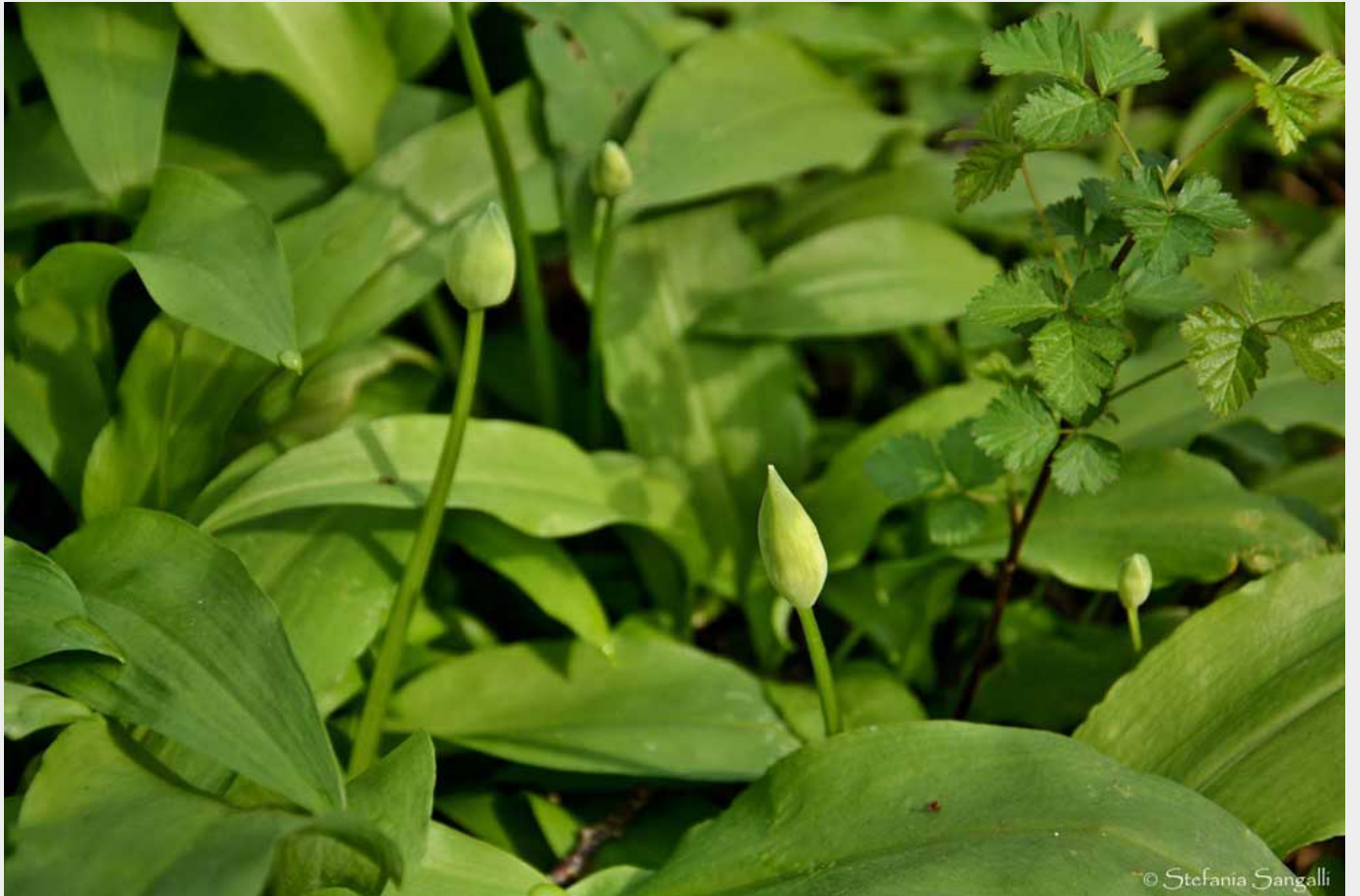




© Stefania Sangalli



© Stefania Sangalli



© Stefania Sangalli



© Stefania Sangalli



© Stefania Sangalli



© Stefania Sangalli