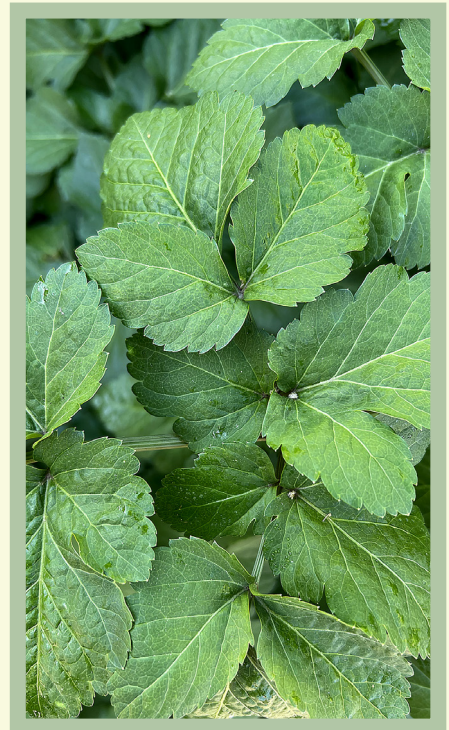




Ombrella.



Foglie.

\* **Cristina Delunas**

## *Smyrnium olusatrum* (L.) (Corinoli comune)

**ORDINE:** Apiales

**FAMIGLIA:** Apiaceae

**ETIMOLOGIA:** il nome del genere deriva dal termine greco *smyrna* col significato di mirra con riferimento all'odore dei semi. L'epiteto della specie *olusatrum* è composto da *olus, oleris* col significato di ortaggi e da *atrum* con riferimento al colore scuro dei frutti maturi.

**NOME COMUNE:** Corinoli comune, Macerone.

**DESCRIZIONE BOTANICA:** pianta erbacea biennale alta 40-150 cm. Fusti eretti, glabri, cilindrici, striati longitudinalmente e cavi. Radice molto robusta e ramificata

**FOGLIE:** opposte, provviste di larga guaina che abbraccia i piccioli, completamente divise in 3

segmenti obovati di 3-10 cm, margine dentellato. Lamina lucida di colore verde brillante. Le foglie superiori sono prive di picciolo

**FIORI:** ermafroditi, riuniti in ombrelle quasi emisferiche di 6-15 raggi. Peduncoli fiorali scanalati. Ombrellule composte da 10-20 fiori o anche più, diametro 1-5 cm. Fiori piccoli, gialli o biancastri a simmetria raggiata di 5 petali. I petali appaiono tipicamente arrotolati prima dell'antesi. Calice saldato all'ovario che è composto da 2 carpelli. Gli stili si allargano alla base di un disco nettario.

**FRUTTO:** schizocarpi globulari, di 4-5 mm, dapprima verdi poi neri. La forma ricorda piccoli insetti con gli stili che simulano le antenne. A maturità si scindono in due parti ognuna delle quali contiene un seme nero a forma di mezzaluna.

**HABITAT:** da 0 a 800 m s.l.m., è nativa del bacino del Mediterraneo. In Italia è assente in Valle d'Aosta, Piemonte e Trentino Alto Adige. Predilige zone ombrose lungo strade, siepi, prati. In città vegeta in zone ruderali e periferiche.

**FIORITURA:** da febbraio a maggio.

**PROPRIETÀ:** digestive e, per il contenuto di terpenoidi, la pianta è utilizzata per l'estrazione di oli essenziali.

**CURIOSITÀ:** nella tradizione popolare dei secoli scorsi veniva coltivata per uso alimentare ed era nota come prezzemolo alessandrino molto apprezzato dai Romani per il suo sapore aromatico e amarognolo. Tra il 1500 e il 1600 fu sostituita negli stessi usi dal sedano.

\* *Giornalista naturalista*  
Foto C. Delunas



Frutti immaturi.



Portamento della specie.



## MORIGLIC

Moriglic è un integratore alimentare a base di **Moringa**, **Cromo**, estratti vegetali di **Cannella**, **Momordica** e **Gymnema** e **acido Alfa-lipoico**.

Cannella e Momordica sostengono il metabolismo dei carboidrati, la Gymnema è utile per il controllo del senso di fame e sostiene il metabolismo dei carboidrati e dei lipidi.

I semi di Moringa supportano la funzione digestiva. Il Cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti e al mantenimento di livelli normali di glucosio nel sangue.



[www.benesseremoringa.com](http://www.benesseremoringa.com)

**DISPONIBILE**  
presso le **FARMACIE**  
oppure **ON LINE** su:  
[www.benesseremoringa.com](http://www.benesseremoringa.com)

