Alchechengi (Physalys alkekengi)

L'Alchechengi, o Alkekengi, o Alchechengio, Physalys alkekengi, e una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Solanaceae

Alchechengi (Physalys alkekengi)

L'Alchechengi, o Alkekengi, o Alchechengio, Physalys alkekengi, è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Solanaceae

Alchechengi

L'Alchechengi, o Alkekengi, o Alchechengio, Physalys alkekengi, è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Solanaceae, la stessa cui appartengono patate, pomodori e peperoni, che contengono, nelle parti verdi, la solanina, una sostanza tossica che ha il compito di difendere la pianta da funghi e insetti.

L'Alkekengi è originaria di Europa e Asia, dove trova il suo habitat ideale in zone dal clima temperato caldo.

Il nome del genere, Physalis, deriva dal verbo greco physào = gonfiare, come chiaro riferimento all'aspetto del calice rigonfio.

L'Alkekengi è dotato di un rizoma strisciante, ha un fusto eretto ramificato alto da 50 centimetri a un metro, foglie ovali verde chiaro, fiori bianchi a forma di piccola campanella, solitari e inseriti all'ascella delle foglie, che generano un frutto molto caratteristico, una bacca ovoidale grande come una ciliegia, di colore variabile dall'arancio al rosso scarlatto, racchiuso in una voluminosa vescicola dall'aspetto e dalla consistenza cartacea, originatasi dal calice del fiore che si è rigonfiato, diventando simile ad una lanterna cinese di colore rosso vivo.

La pianta cresce allo stato spontaneo nei boschi, lungo le siepi incolte, ai bordi delle strade, dalla pianura sino a 1000 metri di altitudine, ma è anche coltivata, oltre che per le sue proprietà officinali, anche per usi alimentari e per il suo valore come pianta ornamentale da giardino; i rami portanti i frutti, con il loro calice colorato e appariscente, si conservano a lungo, una volta recisi, se posti in un vaso senza acqua.

Proprietà e Indicazioni:

La parte della pianta che contiene i principi attivi è il frutto, che si raccoglie a completa maturazione, in agosto-settembre; esso contiene una sostanza amara, la fisalina, pigmenti carotenoidi (cryptoxantina), e un'altissima percentuale di vitamina C, in quantità circa doppia rispetto a quella contenuta nel Limone.

Il frutto, edibile, ha un sapore acidulo gradevole, e può essere consumato tal quale, fresco o essiccato, aggiunto alle insalate, per confezionare marmellate, o candito e ricoperto di cioccolato, costituendo una vera prelibatezza.

L'Alchechengi ha proprietà rinfrescanti, diuretiche, uricolitiche, blandamente lassative.

L'impiego a scopo terapeutico dei frutti è consigliato in caso di iperuricemia, gotta, renella, e come prevenzione contro la formazione di calcoli renali.

La presenza nelle bacche di vitamina C in alta percentuale ne suggerisce un utilizzo cosmetico per migliorare lo stato della pelle, per la sua azione antiossidante e antinvecchiamento, che stimola la formazione di collagene, e per il suo effetto schiarente.

La radice ha un'azione espettorante utile in caso di tosse.

Informazioni di riferimento e Bibliografia

www.natursit.com - All rights reserved - Italy - P. IVA 01923300030 - R.E.A. VB - 191489
Top Clean Italia di Orlando Domenico - Via Cavour, 4 - 28865 Crevoladossola (VB) Tel. + 39 347 4914137