UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
DAFNAE
Department of Agronomy Food Natural resources Animals and Environment

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

FITOALIMURGIA DEL LUPPOLO

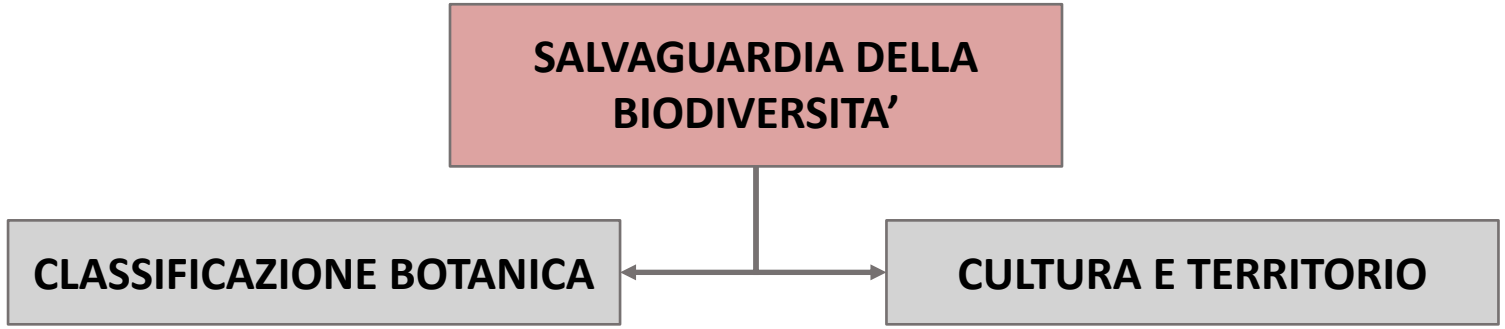
Anna Perbellini

Gruppo di Ricerca Piante Officinali (GRiPO)
Dipartimento di Agronomia, Animali, Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE)
Università degli Studi di Padova

Fitoalimurgia

Dal greco *phytón*, **pianta**, e dal latino *alimentia urgentia*, **alimentazione** in caso di **necessità.**

Il luppolo rientra tra le **PIANTE ALIMURGICHE:** piante spontanee commestibili utilizzate in ambito culinario.



Fitoalimurgia

In Veneto, i **BRUSCANDOLI** si raccolgono **tra marzo e giugno**, da piante selvatiche, presenti in abbondanza nei pressi di **fiumi** e **canali**, tra **siepi** e **rovi**.

Presentano un sapore amarognolo. Ricordano nella forma gli asparagi, così da essere comunemente chiamati anche "**asparagi selvatici**", ma anche i germogli del rovo.

L'etimologia del nome scientifico *Humulus lupulus L.* e della denominazione comune luppolo sottolineano un legame con il *Ruscus aculeatus L.*

Plinio il Vecchio (73 d.C.), nell'opera *Naturalis Historia*, distingueva il ruscum, l'asparagus e il ***lupus salicitarius***.

Produzione di germogli di luppolo

Progetto HIGHOPS – Regione Marche

Dott.ssa Sofia Paccapelo

Azienda Agricola Dott.ssa Elena Spinsanti

- **IMPIANTO DI PRODUZIONE SPECIALIZZATA**
- **OBIETTIVO: RESA ELEVATA IN CIME FRESCHE**

Produzione di germogli di luppolo

2 TIPOLOGIE DI IMPIANTO

GESTIONE LIBERA

GESTIONE CON PALI E FILI

Produzione di germogli di luppolo

2 TIPOLOGIE DI IMPIANTO

GESTIONE LIBERA

- ✓ **Tendenza** della pianta ad **aggrapparsi**
- ✓ Sostegno = **incentivo** alla crescita

GESTIONE CON PALI E FILI

Produzione di germogli di luppolo

FASI DI REALIZZAZIONE

INVERNO 2019	**Lavorazioni preparatorie** del terreno
MARZO	**Concimazione** di fondo e trapianto dei rizomi
MARZO – APRILE	Inizio **sviluppo vegetativo**
APRILE	Stesura **ala gocciolante** e **telo pacciamante**
MAGGIO	Installazione impianto di **irrigazione** e **pali**
MAGGIO – LUGLIO	Fertirrigazioni, concimazioni fogliari, **cimature**

Produzione di germogli di luppolo

FASI DI REALIZZAZIONE

INVERNO 2019	**Lavorazioni preparatorie** del terreno
MARZO	**Concimazione** di fondo e trapianto dei rizomi
MARZO – APRILE	Inizio **sviluppo vegetativo**
APRILE	Stesura **ala gocciolante** e **telo pacciamante**
MAGGIO	Installazione impianto di **irrigazione** e **pali**
MAGGIO – LUGLIO	Fertirrigazioni, concimazioni fogliari, **cimature**

Produzione di germogli di luppolo

RACCOLTA

Lunghezza di 4 - 20 cm

Tagli frequenti → Crescita femminelle
MA Grossi e teneri → Piccoli e coriacei

Breve conservazione

Produzione di germogli e coni

PRODUZIONE SPECIALIZZATA DI GERMOGLI + CONI

- ✓ Buona **resa** e **qualità** dei coni nonostante i frequenti tagli apicali
- ✗ **Non** adatto a raccolta **meccanizzata**

PRODUZIONE DI CONI A SCOPO BRASSICOLO + GERMOGLI

- ✓ Raccolta dei «**bull shoots**» rimossi con potatura primaverile
- ✗ Scelta varietale: aroma e amaro

Gli aromi nei germogli di luppolo

Gruppo di Ricerca Piante Officinali (GRiPO)

Dipartimento DAFNAE, Università di Padova

Profilo aromatico di **germogli** e coni di

47 cultivar di luppolo

Composto aromatico	**Quota**
trans-2-Esenale	33,35%
α-Umulene	7,77%
β-Cariofillene	7,25%
Benzaldeide	2,55%
Esanale	1,97%
trans-β-Ocimene	1,69%
β-Mircene	1,49%
Isobutil alcol	1,48%
Isoamil alcol	1,18%

Gli aromi nei germogli di luppolo

- **Erbaceo**
- **Verde**
- Pungente
- Piccante
- Fresco
- Amaro
- Terpenico
- Tropicale
- Legnoso
- Fruttato

GREEN LEAF VOLATILE (GLV)

***cis*-3-Esenale**
Meno stabile
Forte odore erbaceo

isomerizzazione →

trans-2-Esenale
Più stabile
Odore più fruttato

≠

Mircene
Fruttato, agrumato, balsamico

Germogli in cucina

I germogli di luppolo presentano un notevole **VALORE NUTRIZIONALE**, perché poveri di grassi e ricchi di fibre, proteine e vitamine C, E e B9.

E’ noto l’impiego culinario per la preparazione di **RISOTTI**, **FRITTATE**, **MINESTRE** o **CONTORNI**.

Germogli in erboristeria

I germogli di luppolo da raccolta spontanea compaiono tra le **Piccole Produzioni Locali (PPL)**.

INFUSO DOLCE SERENATA			
Nome comune	Nome scientifico	Parte impiegata	Quantità
Melissa	Melissa officinalis L.	Foglie	50%
Malva	Malva sp. pl.	Fiori e foglie	15%
Lavanda	Lavandula angustifolia Mill.	Fiori	10%
Luppolo	Humulus lupulus L.	Germogli	10%
Monarda	Monarda didyma L.	Fiori	10%
Camomilla	Matricaria chamomilla L.	Fiori	5%

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
DAFNAE
Department of Agronomy Food Natural resources Animals and Environment

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Grazie per l'attenzione!

Anna Perbellini

Gruppo di Ricerca Piante Officinali (GRiPO)
Dipartimento di Agronomia, Animali, Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE)
Università degli Studi di Padova

anna.perbellini@unipd.it