

Carota selvatica (*Daucus carota L.*). Famiglia: Apiacee. Altri nomi: Carota selvatica.

Descrizione: È pianta erbacea spontanea biennale molto diffusa negli incolti e in montagna, alta fino a 100 cm, con fusto eretto ramificato, peloso. Tutta la pianta, stropicciata emana un piacevole odore di carota.

Le radici sono a fittone con tubero di spessore di circa 2 cm e lungo una ventina di cm, colore bianco-giallognolo, carnoso.

Foglie inferiori ovate, divise profondamente e dentate, le superiori divise in lacemi lineari, pelosetti. Nel 1° anno produce le foglie basali, nel secondo si sviluppa il fusto. Tutta la pianta è ricoperta di peli piuttosto irti.

L'infiorescenza è una ombrella con numerosi piccoli fiori bianchi, di cui uno centrale di colore, dapprima porporino, fino a diventare nerastro; elemento che ben lo distingue dalle altre piante con fiori ad ombrella di simile conformazione. Fiorisce a giugno.

I frutti sono acheni con costole setolose.

Si raccolgono le foglie basali al primo anno e le radici al secondo anno.

Raccolta: Foglie a primavera, radici in autunno.

Costituenti: La carota selvatica contiene olio essenziale, pectine, flavonoidi, sali minerali, vitamine B, B1, B2, C, E, D, Carotene, asparagina.

Proprietà: Rimineralizzante e stimolatrice delle difese immunitarie, oftalmica, diuretica, cicatrizzante.

Usi: In dermatologia si usa l'olio essenziale estratto dai semi utile per la cura di Psoriasi, eczemi, dermatiti.

I semi in infusione sono diuretici. Le radici attenuano le infiammazioni di stomaco e dell'intestino.

L'olio essenziale viene anche usato in profumeria, mentre l'industria farmaceutica usa le radici per estrarne Carotene e Coloranti.

Curiosità: Dioscoride così ne parla nella sua pregiata opera: “...il seme bevuto, ovvero applicato di sotto, provoca i mestruai; giova parimente bevuto a chi non può urinare,...(giova) i dolori del costato, u(g)uale i morsi e alle punture dei velenosi animali. Dicono che coloro che lo mangiano da prima non possono essere offesi dai serpi. Provoca parimenti la radice l'orina e favorisce i venerei appetiti; applicata di sotto fa partorire. Le frondi trite con mele e applicate mondificano l'ulcere corrosive.”

Cucina: Le foglioline tenere sono impiegate in insalate miste, le radici bollite e condite in vari modi; con le radici si preparano pure salse, risotti e carni (pollo al forno con carota e peperoni). Con l'olio si prepara no liquori.

ATTENZIONE!!! Gli usi e le applicazioni sono indicati solo a mero scopo informativo, per cui si declinano tutte le responsabilità sul loro utilizzo a scopo curativo, estetico, alimentare, per i cui usi bisogna sempre richiedere il consiglio del medico farmacologo.



Carota selvatica fiorita



Si noti il puntino nero a centro



Particolare delle brattee, dopo la caduta dei fiori, accartocciate a nido di uccello.

