

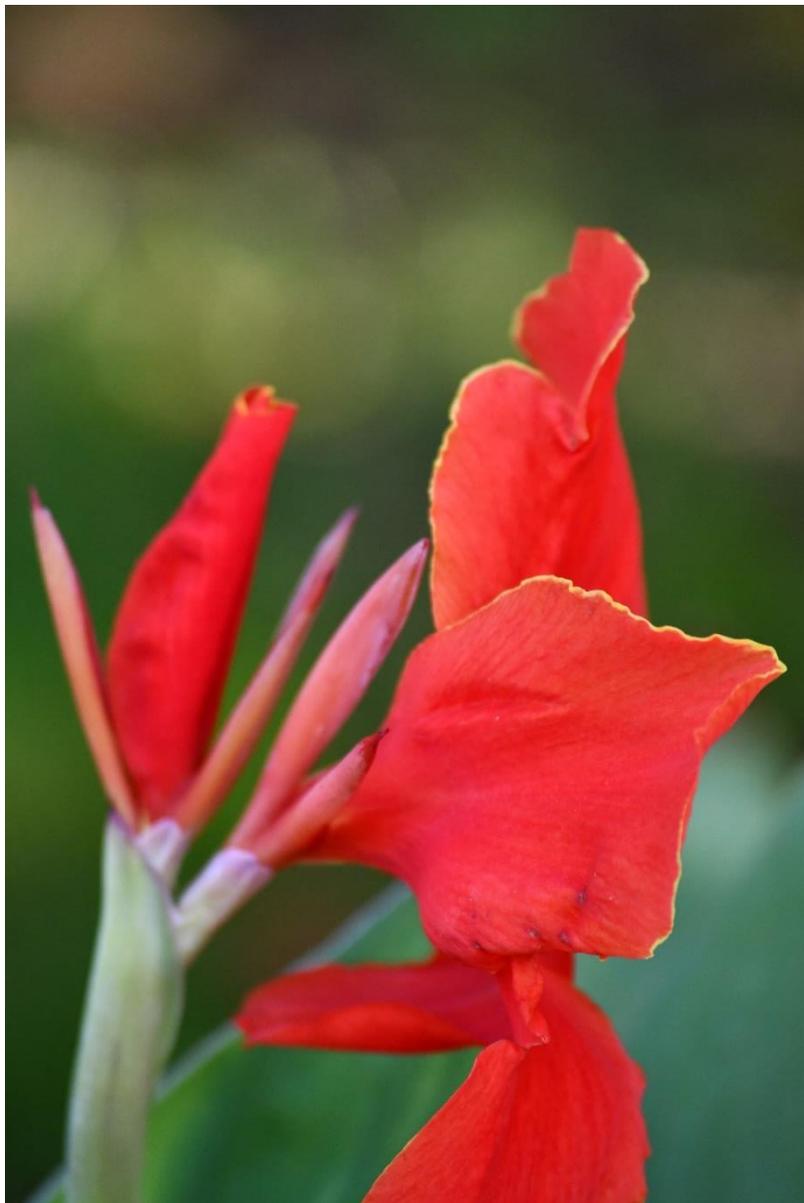


POR Campania FSE 2014/2020 – Obiettivo Specifico 14 Azione 10.4.7- Progetto “BECA - BENi Culturali e architettura - borse di studio per studenti UNISOB” - CUP D63D21006380006

Canna d'India - AM1021

Canna indica L.

gen. **Canna** L., fam. Cannaceae , America Tropicale



Dalla parte inferiore salgono piccole radici bianche, e dall'apice, dove vi sono numerose gemme, crescono le foglie, l'insieme floreale e le ramificazioni. Le ramificazioni aeree possono arrivare a 1–3 m di altezza e formano una massa compatta, essendo avvolte dalle guaine delle foglie. Le foglie sono grandi, di color verde o verde violaceo, con piccioli corti e lamine ellittiche, possono misurare da 30 a 60 cm di lunghezza e da 10 a 25 cm di larghezza, con la base larga che si restringe a cuneo.

I frutti sono capsule di forma ellissoide di 1,5 a 3 cm di lunghezza, di color castagno, con una grande quantità di semi di colore nero, molto duri.

Si coltiva principalmente come pianta ornamentale e per i suoi rizomi, che sono importanti per l'alimentazione umana e per l'agroindustria. Inoltre, i semi si usano per comporre collane, collari, sonagli o maracas. Il suo amido è di facile digestione e la farina si usa per produrre pane, biscotti, gallette, torte. Le cime della canna d'India possono essere mangiate stufate o bollite. Il decotto delle radici si usa come diuretico e le foglie come cicatrizzante; il succo di queste si usa come antisettico. Le foglie appena recise si usano sopra le bruciature per rinfrescare la pelle. Il tallo e le foglie servono come foraggio per il bestiame. Le foglie si usano anche per avvolgere il mangiare tipico.

È una pianta di origine centro-sudamericana, gli etnobotanici hanno scoperto che era già coltivata in Perù 4500 anni fa. In Colombia le chibchas si utilizzavano per l'alimentazione. Attualmente, mediante processi di agroindustria rurale, si estrae l'amido di canna d'India, il quale a sua volta viene utilizzato per la preparazione di biscotti di canna d'India e altri prodotti artigianali come biscotti, pane di sagú, colazioni e passate. Nei dipartimenti del Tolima, Huila y Cundinamarca, in Colombia, è sorto un gran numero di piccole aziende dedicate all'estrazione dell'amido e varie imprese artigianali e industriale dedicate alla produzione del biscotto di canna d'India, che si sta diffondendo nei mercati urbani.

Scheda a cura di: Martina Sellitto

Redatta: marzo 2023

Sitografia:

www.theplantlist.org

https://it.wikipedia.org/wiki/Canna_indica

Photo credit: Orto Botanico di Napoli, G.S., License CC BY-NC

