

Zanthoxylum simulans

Zanthoxylum simulans - Fam. Rutaceae



Habitus: Arbusto deciduo.

T° min.: -12°C

Esposizione: Pieno sole.

Suolo: Qualsiasi, drenato.

Originario della Cina, Lo Zanthoxylum e' una pianta molto interessante conosciuta anche come falso pepe, pepe di Sichuan, fiore di pepe, albero del mal di denti

Informazioni generali

Arbusto deciduo che raggiunge i 3 mt di altezza, presenta un portamento ad alberello, con un sottile fusto eretto, singolo, e sopra di esso la chioma.

Fusto e rami sono ricoperti di spine, che col tempo si ingrossano e divengono ottuse.

Frutti piccoli, rossi, decorativi e ricchissimi di olii essenziali, usati in Oriente sia come spezia, sia per le loro proprietà farmacologiche .



Tecniche colturali

Non teme il freddo e sopporta temperature minime molto rigide.

Coltivare in luogo luminoso, con luce solare diretta.

Alla fine dell'inverno, fornire una buona dose di humus o di stallatico maturo, oppure del concime granulare a lenta cessione, da aggiungere al terreno ai piedi delle piante.

Annaffiare solo sporadicamente, circa una volta ogni 2-3 settimane con 1-2 secchi d'acqua , lasciando il terreno asciutto per un paio di giorni prima di ripetere l'annaffiatura. Se coltivate in vaso, annaffiare un poco più frequentemente, rispetto alle piante poste in piena terra.

Curiosità

In Cina viene utilizzata da millenni per la sua azione antipruriginosa e antidolorifica a livello cutaneo, ma anche per la sua attività contro i dolori dentari (da cui il nome "albero del mal di denti").

Inoltre, gli olii essenziali estratti dai semi di alcune piante del genere Zanthoxylum hanno notevoli proprietà insetticide.





In cucina

Utilizzato molto nella cucina orientale (Cina, Nepal, Tibet, Bhutan e Giappone) per ridurre le proprietà irritanti di alcuni alimenti.

Il nome pepe è dovuto al fatto che la bacca può ricordare una bacca di pepe nero, ma tra le due spezie non c'è correlazione. A differenza del vero pepe i semi interni vengono scartati e si usano solo i gusci che li contengono.

E' molto profumato, non è pungente come il pepe nero o il peperoncino, ha un' aroma speziato ed un sapore aromatico e fresco.

Lascia in bocca un leggero intorpidimento, causato da alcune alchilamidi in esso contenute.

Nomi

È conosciuto in Cina come huājiāo (花椒; letteralmente "fiore delle spezie") e con il nome, meno comune, shānjiāo (山椒; letteralmente "spezia di montagna", da non confondersi con un'altra spezia che porta questo nome: il pepe di montagna della Tasmania).

In Giappone, invece, viene chiamato sanshō (山椒) da un riadattamento del termine cinese shānjiāo. Utilizzano anche le foglie intere della pianta, chiamate kinome (木の芽).

In Nepal, dove è ampiamente utilizzato, è chiamato timur.

In Tibet è chiamato gyer ma o e-ma o kham. In India, a seconda della lingua della regione, è chiamato in diversi modi: in lingua Konkani è detto tepal o tirphal; mentre nelle regioni di Maharashtra, Karnataka, e a Goa è conosciuto come teppal.

*In Europa e in America è conosciuto con diversi nomi; il più comune dei quali è, appunto, pepe di Sichuan o fiore di pepe (dal nome cinese) oppure fagara (da *Zanthoxylum fagara*, pianta diffusa in Florida). Può trovarsi sui mercati anche, a seconda del paese di provenienza, con altri nomi: pepe cinese, pepe giapponese o sansho, pepe nepalese, pepe-limone indonesiano*

