

***Alstroemeria ligtu* L., 1762 (Lis des Incas)**

Identifiants : 466/alslig

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020**

• **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** *Alstroemeriaceae* ;
- **Nom complet :** *Alstroemeria ligtu* subsp. *ligtu* ;

• **Synonymes français :** *lys des Incas, altoemère liuto, alstroemère liuto, liuto* ;

• **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *St. Martin's-flower, Saint Martin's Lily* ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Racines consommées comme source d'amidon $\mu_{27(+x)}$. L'Alstroemère Liuto paraît être celle qui donne le véritable Chuno (ou Chuno de Liuto), fécule que l'on extrait des tubercules par le même moyen que l'on extrait la fécule des Pommes de terre $\mu_{76(+x)}$.*



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Autres infos :** *L'amidon est vendu sur les marchés locaux sous le nom de Chuno de Conception $\mu_{27(+x)}$.* ;

• **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Alstroemeria_ligtu (en français) ;
 - https://es.wikipedia.org/wiki/Alstroemeria_ligtu (source en espagnol) ;
- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3716> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Alstroemeria ligtu*" : [pages](#), [images](#) | "*Lis des Incas*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27 *Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 20, par Louis Bubenicek)*, 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 9 à 13, par A. Paillieux et D. Bois)* ;