

Agave bovicornuta Gentry, 1942

Identifiants : 1010/agabov

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Agave ;
- Section : Crenatae ;

- Synonymes : x (=) basionym ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cow horn agave , lechuguilla verde (es), sapari (warihio), sapuli (tarahumara), mescal lechuguilla (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6/7°C (au sec) à -9,5°C ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Tronc (bulbe cuit : roti [base boissons/breuvages^{(((dp*))} : pisto, mescal⁽⁽⁽¹⁶⁷⁾⁾] et fleur (fleurs¹⁶⁷ cuites [nourriture/aliment^{(((dp*))} : tortillas¹⁶⁷]) comestibles.(1*) Les jeunes fleurs sont cuites légèrement puis trempées dans une pâte aux œufs et frites

Partie testée : fleurs^{(((0+*))} (traduction automatique)

Original : Flowers^{(((0+*))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



Voir le genre Agave pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*)). Voir le genre Agave pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*)^{(((dp*))}).

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Derek Ramsey (Ram-Man) (Photographie personnelle), via wikimedia

- **Petite histoire-géo :** *Bye rapports que les fleurs sont consommées après avoir été lavées pour enlever l'amertume et qu'elles sont préférées à celles des autres espèces pour faire des tortillas. Il a également signalé que les tiges sont fesse-cuites chez les Tarahumaras et distillées pour fabriquer "pisto" ou mescal. Ceci est probablement dû à la raréfaction des autres espèces moins astringentes et plus douces, étant donné que les enquêtes précédentes ont indiqué que les gens de Rio Mayo évitaient l'utilisation des tiges d'*A. bovicornuta* pour la nourriture/aliment et les boissons.*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée

Original : It is a temperate plant

- **Localisation :**

Australie, Mexique, Amérique du Nord

Original : Australia, Mexico, North America

- **Notes :**

Il existe environ 250 espèces d'agave. Les Agavacées se trouvent principalement dans les régions tropicales et subtropicales

Original : There are about 250 Agave species. The Agavaceae are mostly in the tropics and subtropics

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

- **PALMARIS** : <https://www.palmaris.org/html/agavbovi.htm> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/60566/#b> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-293645 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=5406> ;
- **TAD (en anglais)** ;

dont livres et bases de données : ¹⁶⁷"Agaves of Continental North America" (livre en anglais, page 331, par Howard Scott Gentry) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Camou-Guerrero, A., et al, 2008, Knowledge and use Value of Plant Species in a Raramuri Community: A Gender Perspective for Conservation. Human Ecology, 36:259-272 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications. p 3 ; Publ. Carnegie Inst. Wash. 527:92. 1942