Allium roseum L., 1753
(Ail rose)

Identifiants : 1640/allros

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 : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
    - ***Tribu : Allieae ;***
    - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Molium roseum (L.) Fourr. 1869 ;***
- ***Synonymes français : ail rose nain, ail rose sauvage, ail rosé, petit ail rose des vignes ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rosy garlic, rosy-flowered garlic, pink Garlic , Rosenlauch (de), kvicklök (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : >-15°C ;***

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

  Les bulbes et bulbilles sont consommés, crus ou cuits, comme aromatisant (substitut d'ail) dans les salades et les plats cuisinés. Les feuilles sont également appréciées crues ou cuites, en salade (ou comme aromate), tandis que les fleurs, très attrayantes et à la saveur douce, en font une parfaite garniture.

  Détails :

  Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture$^{(dp*)\mu/alimentu27(+x)}$ et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou$^{\{\{\{(dp*)}$ condiment$^{27(+x)}$ aromatique$^{\{\{\{(dp*)}$)]) et feuille (feuilles : idem bulbes$^{|\{\{\{(dp*)(27(+x))}$, ex. comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) comestibles.(1*)

  Bulbe - cru ou cuit. Substitut de l'ail, il est utilisé comme aromatisant dans les salades et les plats cuisinés. Les bulbes ont un diamètre de 10 à 15 mm$^{\{\{\{5(+)}$.

  Feuilles - crues ou cuites. Un doux goût d'ail, elles font un bon ajout aux salades et peuvent également être utilisées comme arôme dans les plats cuisinés.

Fleurs - crues. Utilisées comme garniture sur les salades, elles sont très attrayantes et ont une agréable saveur douce d'ail.

Bulbilles - crues ou cuites. Très petits et difficiles à utiliser, bien qu'ils aient un agréable goût d'ail doux{{{5(K)}.

Il est utilisé comme épice ou comme arôme. Ils sont consommés crus en salade et également bouillis

Partie testée : bulbe{{{0(+x) (traduction automatique)}
Original : Bulb{{{0(+x)}

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

(1)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses){{{(rp*)}.*

- *Note médicinale : **

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

De gauche à droite :

Par Curtis´s Botanical Magazine (vol. 25: t. 97 ; 1807) [S.T. Edwards], via x
Par Lucarelli, via wikimedia
Par inconnu, via pointvert

- *Autres infos : Originaire de la région méditerranéenne{{{76(+x)}.*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante de climat tempéré ou méditerranéen. Il pousse dans les endroits herbeux et touffus et sur un sol sec. Il convient aux zones de rusticité 5-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate or Mediterranean climate plant. It grows in grassy and bushy places and on dry ground. It suits hardiness zones 5-9{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Afrique, Australie, Grande-Bretagne, Crète, Croatie, Europe, France, Grèce, Italie, Libye, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Portugal, Espagne, Tunisie, Turquie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Australia, Britain, Crete, Croatia, Europe, France, Greece, Italy, Libya, Mediterranean, Morocco, North Africa, Portugal, Spain, Tunisia, Turkey{{{0(+x)}.

  - *Notes :*

Il existe environ 300 à 700 espèces d'Allium. La plupart des espèces d'Allium sont comestibles (Flora of China). Tous les alliums sont comestibles mais ils ne valent peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : There are about 300-700 Allium species. Most species of Allium are edible (Flora of China). All alliums are edible but they may not all be worth eating! They have also been put in the family Alliaceae[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3167-synthese ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_rose (en français) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+roseum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296421 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2361 ***;***

    dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 7, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

    Ben Ismail, H., 2013, Edible Wild Vegetables Used in North West of Tunisia. PARIPEX - Indian Journal of Reearch 2(9) :219-221 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 485 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 97 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 128 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) Acta Soc Bot Pol 83(3):175â€“181 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 41 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 334 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 53 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 13 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 105 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research. Life Science Leaflets 3:17-54 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Sp. pl. 1:296. 1753 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20