Allium stipitatum Regel, 1881
(Échalote de Perse)

Identifiants : 1685/allsti

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- ***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, Allium atropurpureum var. hirtulum Regel 1875, Allium hirtifolium Boissier 1882 ;***
- ***Synonymes français : échalote perse, échalote à petite tige ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Drumstick allium, Persian shallot , skägglök (sv) ;***

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

Le bulbe est consommé cru ou cuit. Il est vendu comme aliment dans le centre de la Russie. Les feuilles sont comestibles crues ou cuites, tandis que les fleurs sont utilisées comme garniture, en décoration, sur les salades.

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture$^{(dp*)}$, feuille (feuilles : crues ou cuites$^{|\{\{\{5(+x)}$ {ex. comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$}) et fleur (fleurs : crues [garniture (accompagnement garnissant/décoratif) : salades])$^{|\{\{\{5(+x)}$ comestibles.(1*)

Bulbe - cru ou cuit ; Vendu comme aliment dans le centre de la Russie ; Les bulbes mesurent de 3 à 6 cm de diamètre ;

Feuilles - crues ou cuites ;

Fleurs - crues ; Utilisées comme garniture sur les salades$^{\{\{\{5(+x)}$.

Les bulbes sont consommés en Iran. Ils poussent à l'état sauvage dans les montagnes du Zagros. Ils sont généralement

récoltés dans la nature, tranchés, séchés et vendus sur les marchés. Les consommateurs font souvent tremper ces échalotes pendant plusieurs jours puis les font bouillir pour obtenir une saveur plus douce. Elles sont souvent écrasées et mélangées avec du yaourt . Les Iraniens apprécient le yaourt de cette façon, en particulier dans les kebabs{{{wiki}}}.

L'ampoule est utilisée pour aromatiser. Les fleurs peuvent être consommées crues ou utilisées comme garniture sur les salades

(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 : ***
- *Usages médicinaux : L'Allium stipitatum est utilisé comme plante médicinale en Asie centrale. Des extraits du bulbe, qui ont montré une activité contre Mycobacterium tuberculosis, se sont avérés contenir plusieurs dérivés de pyridine - N - oxyde. L'analyse de la plante coupée à l'aide d'un spectromètre de masse équipé d'une source d'ions DART a montré la présence de N -hydroxypyridine-2-thione, également appelée pyrithione, un composé modérément cytotoxique envers les lignées cellulaires tumorales humaines et très actif contre les champignons et bactéries à Gram négatif . Les extraits de plantes contenant du pyrithione sont utilisés en phytothérapie pour le traitement du paludisme. Le pyrithione de zinc est utilisé dans les shampooings antipelliculaires commerciaux{{{wiki}}}.*
  ;
- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

Par Regel, E.A. von, Gartenflora (1852-1938) Gartenflora vol. 30 (1881), via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    Il pousse naturellement sur les steppes rocheuses d'Afghanistan et du Pakistan. Il pousse entre 1 500 et 2 500 m d'altitude{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It grows naturally on the rocky steppes of Afghanistan and Pakistan. It grows between 1,500-2,500 m above sea level{{{0(+x)}}}.

  - *Localisation :*

    Asie, Afghanistan, Asie centrale, Inde, Iran, Irak, Kazakhstan, Kirghizistan, Pakistan, Slovénie, Tadjikistan, Turquie, Turkménistan, Ouzbékistan{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Asia, Afghanistan, Central Asia, India, Iran, Iraq, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Pakistan, Slovenia, Tajikistan, Turkey, Turkmenistan, Uzbekistan{{{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 :***
  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+stipitatum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296677 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail?id=2391 ***;***

    dont bibliographie références de FOOD PLANTS INTERNATIONAL :

    Ebrahimi, R., et al, 2009, Scientia horticulturae 119: 345-351 (As Allium hirtifolium) ; Keusgen, M., et al., 2006, Wild Allium species (Alliaceae) used in folk medicine of Tajikstan and Uzbekistan. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 2:18 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 224 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 26 ; Trudy Imp. S.-Peterburgsk. Bot. Sada 7:546. 1880 (Gartenflora 30:355, t. 1062. 1881.)