

Cordia alliodora (Ruiz & Pav.) Oken

Identifiants : 9275/corall

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Euastéridées ;
- Ordre : Boraginales ;
- Famille : Boraginaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Boraginaceae ;
- Genre : Cordia ;

- Synonymes : *Cerdana alliodora* Ruiz. & Pavon, *Cordia andina* Chodat, *Cordia cerdana* (Ruiz & Pavon) Roemer & Schultes, *Cordia gerascanthus* var. *domingensis* Cham, *Cordia gerascanthus* var. *subcanescens* DC, *Cordia goudoti* Chodat, *Cordia micrantha* Mart, *Lithocardium alliodorum* (Ruiz & Pavon) Kuntze, *Varronia tuberosa* S. & M ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Ecuador laurel, Cypre, Onion Cordia, Laurel Blanco , Aguadientillo, Ajo, Ajo ajo, Capa, Cypre, Laurel negro, Mkamasi, Mkodia, Salmwood ;



- Note comestibilité : **

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

Parties comestibles : fruits, écorce - épices^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Bark - spice^{{{{0(+x)}}}} Les fruits sont mangés. L'écorce est utilisée comme épice. Il a un parfum d'ail



néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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

- Liens, sources et/ou références :

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cordia_alliodora ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Allg. Naturgesch. 2(2):1098. 1841 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides.* p 96 ; *ECOCROP* ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 92 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology.* Academic Press p 158 ; GRIN ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean.* On line draft. p 260 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics.* USDA Handbook 642 p 93 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba.* Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 11, 2001, *Auxiliary plants* ; Walsh, M., 2009, *The Use of Wild and Cultivated Plants as famine Foods on Pemba Island, Zanzibar.* *Ã%tudes ocÃ©an Indien.* 42-43 ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=589 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica.* A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 218