

PREZZEMOLO



Genere specie: *Petroselinum crispum* Mill.

Famiglia: Apiaceae (ombrellifere)

Nome inglese: Parsley

Nome friulano: Persembul

Usi culinari:

Le foglie e i fusti, e più raramente la radice, sono le parti utilizzate, per il consumo fresco, per la preparazione di salse, zuppe e le foglie sminuzzate sono spesso utilizzate come guarnizione o per ravvivare il sapore di altre spezie.

Usi medicinali:

Uso esterno: l'impacco di foglie pestate è usato per alleviare punture di insetti, contusioni e mal di denti.

La polpa delle foglie applicata sulle mammelle fa regredire il latte.

Uso interno: è utilizzato come rimedio all'ipertensione arteriosa nell'erboristeria cinese.

Proprietà:

Il prezzemolo ha proprietà diuretiche e sudorifere. Un suo componente principale, l'apiolo, provoca la contrazione della muscolatura liscia dell'intestino, vescica e utero: è quindi sconsigliato l'uso in quantità massicce non controllate, dato che in tal caso può provocare disturbi notevoli ed intossicazioni, soprattutto alle donne in gravidanza (in antichità il prezzemolo era usato come abortivo).

Curiosità:

La pianta è originaria della regione mediterranea.