

Allium neapolitanum Cirillo, 1788 (Ail blanc)

Identifiants : 1590/allnea

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- 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 album* Santi 1795, *Allium napolitanum* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Allium album* Savi. (nom invalide ? illégitime ? (qps*)), *Allium lacteum* Sm. 1809 ;

- Synonymes français : ail de Naples ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : daffodil garlic, false garlic, flowering onion, Naples garlic, Naples onion, Neapolitan garlic, Neapellauch (de), ajo porro (es), neapellök (sv) ;



- Note comestibilité : *****

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

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^(dp*)μ/alimentμ27(+x)] et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))}condiment aromatique^{2(dp*))}])) et feuille (feuilles : idem bulbes^{k(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou cuites

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	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)^{(((trp*))}.

- Usages médicaux : Cultivée en grand dans le midi de la France, et ses fleurs, d'un blanc pur, sont expédiées aux fleuristes

des grandes villes pour la confection de bouquets pendant l'hiver^{{{{76(+x)}}} ;

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



De gauche à droite :

Par Sweet, R., *British flower garden* (1823-1837) Brit. Fl. Gard. vol. 3 (1827-1829), via plantillustrations

Par Redouté, P.J., *Liliacées* (1802-1816) Liliac. vol. 8 (1805), via plantillustrations

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

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré chaud à méditerranéen. Il pousse dans des habitats herbeux et pierreux secs. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : It is a warm temperate to Mediterranean climate plant. It grows in dry grassy and stony habitats. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 8-10. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Canada, Chili, Chypre, Europe, France, Grèce, Israël, Italie, Méditerranée, Mexique, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Africa, Asia, Australia, Canada, Chile, Cyprus, Europe, France, Greece, Israel, Italy, Mediterranean, Mexico, North Africa, North America, Portugal, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Turkey, USA^{{{{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 pas tous la peine d'être mangés! _X000B_ Ils ont également été mis dans la famille des Alliacees^{{{{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+neapolitanum](https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+neapolitanum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296083 ;
- "GRIN" (en anglais) : [2https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2324](https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2324) ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire 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" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 485 ; Ciftcioglu, C. G., 2015, *Sustainable wild-collection of medicinal and edible plants in Lefke region of North Cyprus*. Agroforest Syst. Springer ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 93 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 127 ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 392 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas*. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2007, 1-32. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 40 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 16 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, *The Australian gardening encyclopedea*. Murdoch Books, NSW Australia. p 157 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 13 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 3 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 105 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 181 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 29 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Pl. rar. neapol. 1:13, t. 4. 1788 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Mäüller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 21 ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 68 ; Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums*. Hyland House. p 194 ; [www.chileflora.com/FloraEnglish/PIC_Edible plants.php](http://www.chileflora.com/FloraEnglish/PIC_Edible_plants.php)