Allium x proliferum (Moench) Schrad. ex Willd., 1809 catawissa (Oignon de Catawissa)

Identifiants : 1719/allxpr1

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
    - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : Allium cepa var. proliferum (Moench) Regel, Allium fistulosum var. viviparum Makino, Allium fistulosum f. viviparum (Makino) M. Hiroe, Allium multiabulatum S. Cicina, Allium proliferum (Moench) Schrad. ex Willd, Allium x wakegi Araki, Cepa x prolifera Moench ;***
- ***Synonymes français : ciboule Catawissa, oignon Catawissa, oignon des familles ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Beltsville bunching onion, Egyptian onion , Da gaun cong, Top onion, Tree onion, Turfed stone leek ;***

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

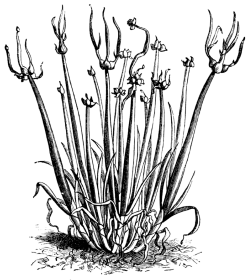
  Racine (bulbes$^{(dp*)}$ (dont bulbilles aérien$^{s\{\{\{\sim\sim 27(+x)}$) : crus ou cuits$^{\{\{\{(dp*)}$ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement$^{\{\{\{2(dp*)}$: aromate (fines-herbes et/ou$^{\{\{\{(dp*)}$ condiment$^{27(+x)}$ aromatique$^{(dp*)}$)]) et feuille (feuilles : idem bulbes$^{\{\{\{27(+x)}$) comestibles.(1*)

  Détails :

  L'oignon Catawissa est considéré comme une variété.$^{\{\{\{27(+x)}$

  néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



Ognon Catawissa.
Réd. au quinzième.

Par Vilmorin-Andrieux & Cie, 1904. Les plantes potagères. Description et culture des principaux légumes des climats tempérés. ed. 3. Paris, Vilmorin-Andrieux. fig., XX-804 p., via wikimedia

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

  dont classification :

  dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;