

Arum italicum Mill., 1768 (Arum d'Italie)

Identifiants : 3359/aruita

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Arum ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Italian arum, Portland arrowroot, large cuckoo pint , aro común (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7 ;



- Note comestibilité : **

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

Racine, tubercule^{{{0(+x)}}}. Racine^{0(+x)} (tubercule) - cuit^{{{0(+x),5(+)}}} et utilisé⁵⁽⁺⁾ (consommé^{0(+x)}) comme légume ; un arrow-root peut être extrait de la racine séchée^{{{5(+)}}} ; le rhizome rampant est recueilli, séché et broyé en une poudre puis mélangé avec de la farine d'orge ou de blé^{{{0(+x)}}} ; la racine doit soigneusement séchée ou cuite avant d'être mangée.(1*)

Le porte-greffe en marche est rassemblé, séché et broyé en poudre puis mélangé à la farine d'orge ou de blé. La racine est cuite et mangée. Il est cuit longtemps dans plusieurs changements d'eau. ATTENTION: cette plante est toxique

Partie testée : racine^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Root^{{{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*)ATTENTION : cette plante est toxique et peut être très envahissante ; la plante contient des cristaux d'oxalate de calcium ; ces derniers provoquent une sensation extrêmement désagréable semblable à des aiguilles coincées dans la bouche et la langue lorsqu'elles sont consommées, mais elles sont facilement neutralisées par un séchage complet ou par cuisson de la plante ou trempage dans l'eau.(1*)ATTENTION : cette plante est toxique^{{{0(+x)}}} et peut être très envahissante^{{{(dp*)}}} ; la plante contient des cristaux d'oxalate de calcium ; ces derniers provoquent une sensation extrêmement désagréable semblable à des aiguilles coincées dans la bouche et la langue lorsqu'elles sont consommées, mais elles sont facilement neutralisées par un séchage complet ou par cuisson de la plante ou trempage dans l'eau^{{{5(+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 13: t. 1001 ; 1868), via plantillustrations.org

Par Bonelli Giorgio (Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum, vol. 2: t. 74 ; 1783-1816), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux endroits ombragés humides. Il convient aux zones de rusticité 6-10^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It suits moist shaded places. It suits hardiness zones 6-10^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Croatie, Egypte, Europe, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tunisie, Turquie, Uruguay^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Africa, Argentina, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Croatia, Egypt, Europe, France, Greece, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Portugal, Slovenia, South America, Spain, Tunisia, Turkey, Uruguay^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il ne doit pas être consommé en grande quantité. Il existe 12 à 26 espèces d'Arum^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : It should not be eaten in large quantities. There are 12-26 Arum species^{{{0(+x)}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-7024-synthese> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/fbg_Arum_italicum.html ;
- **Toxiplante** : https://www.toxiplante.fr/monographies/arum_italie.html ;
- **Wikipedia** :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Arum_italicum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Arum_italicum_(en_français)) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Arum+italicum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-16186 ;

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

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the

Subtropics. AUC Press. p 44 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 503 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 105 ; BOUQUET ; Brown, D., 2000, *Aroids. Plants of the Arum family*. Timber Press. (Second edition) p 271 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 142 ; Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks*. Fog City Press. p 246 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 192 ; Gard. dict. ed. 8: Arum no. 2. 1768 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 78 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 282 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 26 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. *Rare Plants Manual*. Hyland House. p 121 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 109 ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology*. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225 ; Wilson, S., 1997, *Some Plants are Poisonous*. Reed. p 25