



# PERILLA FRUTESCENS

**Fam. Lamiaceae**

## DESCRIZIONE

È l'unica specie del genere *Perilla*. presenta steli eretti rossastri, con foglie opposte cuoriformi a margini seghettati; molto simile al basilico e alla melissa.

## FOGLIE

Opposte, cuoriformi, appuntite e dentellate, verdi o rossastre, con il calore del sole, diffondono un gradevole profumo che va dall'anice alla melissa.

## HABITAT

Nota anche come *shiso* o *egoma*, è una pianta erbacea annuale di origine Originaria dell'Asia orientale, viene coltivata particolarmente in Giappone, Cina, Corea.

## FUSTO

Robusti, con un'altezza variabile fino a 60 - 70 cm.

## DISTRIBUZIONE

È una pianta officinale aromatica coltivata negli orti o in vaso sia a scopo alimentare e sia per le sue molteplici proprietà fitoterapiche. È coltivata anche in Italia, ma a scopo ornamentale.

## FIORI

Infiorescenze apicali bianche simili a spighe contenenti piccoli semi di colore scuro. Fiorisce nel periodo luglio-agosto.

## RADICI

Rizomatose, si sviluppano in profondità nel terreno.

## CURIOSITÀ

Conosciuta anche come basilico cinese e timo giapponese. L'olio di *Perilla* è ricco di acido alfa-linolenico e acidi grassi omega 3 ed è molto apprezzata ed utilizzata nella cucina Coreana e giapponese. Viene utilizzato anche come solvente in vernici ed inchiostri, come idrorepellente ed impregnante.

