



¿Cómo es?

Hierba que puede alcanzar el metro y medio de altura. Con tallo de sección circular y bulbo ovoide a globoso, solitario, rodeado por una túnica coriácea, por lo general con 1-30(50) bulbillos sésiles o cortamente pedunculados, situados en la parte externa del bulbo principal. De hojas planas basales, que se envainan en el tallo. Con forma linear-lanceolada y paralelinervias. Las flores son hermafroditas y se disponen en umbelas, las cuales pueden llegar a tener hasta 10cm de diámetro. Flores muy numerosas, con un largo peciolo, perianto ovoideo o campanulado, 6 tépalos libres de color blanco-rosáceo y 6 estambres con anteras amarillas. El fruto es una capsula globosa de unos 2-5 mm.

Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

El Robledo. Carretera de Constantina-El Pedroso, km. 1, Constantina (Sevilla). Tfno.: 671 568 659. Email: jbotanico.robledo.csmaea@juntadeandalucia.es

Ajoporro, ajo silvestre

Allium ampeloprasum (L.)

HOJAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FLORES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FRUTOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

SE
ENCUENTRA
EN ESTA
ZONA DEL
JARDÍN

¿Dónde crece?

Claros de bosque, matorrales, praderas, roquedos, dunas, acantilados, cultivos, baldíos y bordes de camino.

¿Dónde podemos encontrarla?

Especie presente en todo el Mediterráneo y Azores, Canarias y Madeira. En la Península ibérica la podemos encontrar casi por toda la geografía, siendo más rara hacia el tercio septentrional.



¿Sabías qué?

El ajoporro ha sido utilizado como condimento de comidas en sustitución de los ajos en épocas de escasez, aunque parece que amarguea un poco y su sabor es algo menos picante que el del ajo. La parte más utilizada es el bulbo, del que hay que separar las túnicas que lo envuelven. También se utiliza el tallo como vegetal acompañante de otras verduras en guisos y fritos.

Respecto a sus aplicaciones medicinales, la raíz partida se usa para eliminar las verrugas. También se aplica sobre las picaduras de avispa, preferentemente el "arranque del cebollón".

A este género pertenecen especies cultivadas de gran importancia culinaria como la cebolla (*Allium cepa* L.), el ajo (*Allium sativum* L.) y el puerro (*A. porrum* L.), que se originó por domesticación del *Allium ampeloprasum*.

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí 



Junta de Andalucía

Consejería de Sostenibilidad,
Medio Ambiente y Economía Azul