

Ibisco Senegalese

Hibiscus sabdariffa L. — Calici Essiccati

Origine: Senegal, Africa Occidentale

Il termine **bissap** indica, nella lingua wolof, sia la pianta di ibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.) che la bevanda ottenuta dall'infusione dei suoi calici essiccati. È la bevanda più consumata in Senegal e in tutta l'Africa Occidentale, profondamente radicata nella cultura e nell'ospitalità tradizionale — la *teranga*.

Redatto da: BTCP S.r.l. — Progetto Senegal
P.IVA: IT 03852830980
Sede operativa: Brescia, Italia
Origine prodotto: Sebikotane, Senegal
Data: Aprile 2025
Versione: 1.0

Contents

1	Inquadramento Botanico e Geografico	3
1.1	Classificazione sistematica	3
1.2	Origine e diffusione geografica	3
2	Il Bissap — Radici Storiche e Culturali	4
2.1	Origine del termine e identità culturale	4
2.2	Diffusione storica in Italia	4
3	Profilo Chimico e Proprietà Funzionali	4
3.1	Composizione biochimica	4
3.2	Contenuto di antocianine per origine geografica	5
3.3	Proprietà biologiche documentate	6
4	Confronto Competitivo per Origine	6
4.1	Senegal vs principali origini di mercato	7
4.2	Posizionamento BTCP S.r.l.	7
5	Profilo Organolettico	7
5.1	Caratteristiche sensoriali	8
5.2	Usi applicativi	8
6	Condizioni di Fornitura BTCP S.r.l.	8
6.1	Specifiche commerciali	9
6.2	Campionatura	9
7	Conformità Normativa EU	9
8	Riferimenti Scientifici	10

1. Inquadramento Botanico e Geografico

1.1. Classificazione sistematica

Regno:	Plantae
Famiglia:	Malvaceae
Genere:	<i>Hibiscus</i>
Specie:	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L., 1753
Nomi comuni:	Ibisco, Carcadè, Karkadè, Bissap, Roselle, Zobo
Parte utilizzata:	Calici (calyx) essiccati

Hibiscus sabdariffa è un arbusto annuale o perenne appartenente alla famiglia delle Malvacee, la stessa di cotone e okra. Raggiunge altezze di 1,5–2 metri, con fusti rossastri, foglie alterne a lobi dentati e grandi fiori giallo pallido con macchia rossa alla base. La parte commercialmente valorizzata è il **calice carnosso**, che si gonfia e assume un intenso colore rosso rubino dopo la fioritura.

1.2. Origine e diffusione geografica

La pianta è originaria dell’Africa tropicale, con radici storiche documentate in Sudan, Senegal e Nigeria. Dal continente africano si è diffusa lungo le rotte commerciali transahariane e, successivamente, attraverso i contatti coloniali verso Asia, Caraibi e Americhe Centrali.

Principali aree di coltivazione mondiale

Paese	Nome locale	Uso primario
Sudan	Karkadeh	Bevanda, export
Senegal	Bissap	Bevanda nazionale, export
Egitto	Karkadeh	Bevanda tradizionale
Nigeria	Zobo	Bevanda, mercato locale
Burkina Faso	Da Bilenni	Bevanda, export limitato
Malawi	Roselle	Micro-lotti, export
Marocco	—	Export verso Europa
Messico	Flor de Jamaica	Industria alimentare

2. Il Bissap — Radici Storiche e Culturali

2.1. Origine del termine e identità culturale

Il termine *bissap* deriva dalla lingua **wolof**, la lingua franca del Senegal parlata da circa l'80% della popolazione. In questa tradizione linguistica la stessa parola indica sia la pianta che la bevanda, a testimonianza dell'inscindibile legame tra la flora locale e la cultura quotidiana.

Il bissap è parte integrante del concetto senegalese di *teranga* — l'ospitalità radicata nella tradizione wolof — che prevede l'offerta di cibo e bevande agli ospiti come gesto primario di accoglienza. Nelle cerimonie, nei matrimoni, nei mercati e nelle case private, il bissap è onnipresente.

2.2. Diffusione storica in Italia

In Italia, l'ibisco è noto con il nome di **carcadè** o *karkadè*, termine di derivazione araba (*karkaday*). La bevanda fu introdotta in Italia durante il ventennio fascista, quando le sanzioni economiche imposte dalla Società delle Nazioni (1935–1936) per l'invasione dell'Abissinia costrinsero il governo a promuovere prodotti delle colonie italiane in Africa orientale come sostituti del tè. Il carcadè eritreo divenne così la bevanda “patriottica” degli italiani, entrando stabilmente nella cultura del paese.

Paradossalmente, il carcadè — bevanda promossa dal regime fascista come sostituto “italiano” del tè straniero — era già da secoli la bevanda quotidiana delle popolazioni del Sahel. Oggi, la sua riscoperta in chiave premium e con filiera diretta dall'Africa occidentale rappresenta un ritorno alle origini autentiche del prodotto.

3. Profilo Chimico e Proprietà Funzionali

3.1. Composizione biochimica

I calici di *Hibiscus sabdariffa* contengono una complessa matrice di composti bioattivi che ne determinano le proprietà organolettiche, coloranti e funzionali:

- **Antocianine (15–30%)**: delphinidina-3-sambubioside e cianidina-3-sambubioside sono i composti predominanti. Responsabili del colore rosso intenso e delle proprietà antiossidanti.

- **Acidi organici:** acido ibiscico (23%), citrico, malico, tartarico. Conferiscono il caratteristico sapore acidulo agrumato.
- **Polifenoli e flavonoidi:** gossipetina, ibiscetina, sabdaretina, quercetina, kaempferolo. Attività antinfiammatoria e antiossidante.
- **Vitamina C:** presente in quantità significative.
- **Pectine:** ad alto contenuto, utilizzate nell'industria alimentare come gelificante naturale.
- **Mucillagini e fitosteroli:** azione emolliente.

3.2. Contenuto di antocianine per origine geografica

Il contenuto di antocianine totali (TAC) varia significativamente in funzione della varietà coltivata e dell'origine geografica. La tabella seguente riporta i valori documentati in letteratura scientifica:

Origine	Cultivar	TAC (%)	Note
Sudan	Vimto	1,53	Riferimento standard
Senegal	Vimto	1,53	Comparabile a Sudan
Senegal	Koor	0,69	Cultivar locale minore
Egitto	—	0,57	Varietà commerciale
Burkina Faso	Rosso scuro	2,98	Africa Occ., alto valore
Burkina Faso	Rosso chiaro	2,61	Africa Occ., alto valore
Sudan	WG-H	4,45	Massimo documentato
Camerun	Nord	>10× Egitto	Eccezionale, micro-lotti

Table 1: Contenuto di antocianine totali per origine. Fonti: Beye et al. (2017), Iomeworld (2022), Academia.edu (2009).

L'ibisco di provenienza egiziana e marocchina — il più diffuso sul mercato europeo — presenta i valori di TAC più bassi (0,57–0,69%). L'ibisco dell'Africa occidentale (Senegal, Burkina Faso) ha valori significativamente superiori, il che si traduce in **colore più intenso, sapore più pronunciato e maggiore attività antiossidante** a parità di quantità utilizzata.

3.3. Proprietà biologiche documentate

La letteratura scientifica internazionale ha documentato le seguenti attività per gli estratti di *H. sabdariffa*:

- **Antipertensiva:** riduzione della pressione sistolica e diastolica in ipertensione lieve-moderata (studi clinici randomizzati controllati, meta-analisi Serban et al., 2015).
- **Ipolipemizzante:** riduzione dei livelli di colesterolo LDL e trigliceridi (Hopkins et al., 2013).
- **Antiossidante:** inibizione dell'ossidazione delle LDL grazie all'elevato contenuto di antocianine.
- **Diuretica:** favorisce l'eliminazione dei liquidi in eccesso.
- **Antimicrobica:** attività inibitoria verso alcuni agenti patogeni, inclusa *Candida albicans*.
- **Antinfiammatoria:** modulazione delle vie infiammatorie mediata dai polifenoli.

4. Confronto Competitivo per Origine

4.1. Senegal vs principali origini di mercato

Parametro	Senegal	Marocco	Malawi
Tradizione	Bevanda nazionale (bissap)	Commerciale	Niche recente
Clima	Sahel tropicale	Arido mediterraneo	Altopiani subtropicali
Antocianine	Medio-alte	Basse	Alte (micro-lotti)
Colore	Rosso intenso	Rosso medio	Rosso intenso
Sapore	Fruttato, pieno	Acidulo standard	Fresco, intenso
Continuità fornitura	Alta (volumi scalabili)	Alta	Bassa (stagionale)
Storytelling	Molto forte	Generico	Buono ma limitato
Prezzo mercato	Premium	Commodity	Premium
Filiera	Diretta, tracciata	Industriale	Importatori terzi

Table 2: Confronto parametri qualitativi e commerciali per origine geografica.

4.2. Posizionamento BTCP S.r.l.

L'ibisco BTCP S.r.l. si distingue per tre pilastri differenzianti:

1. **Autenticità dell'origine:** il Senegal è la terra d'origine culturale del bissap. Nessun'altra provenienza può vantare la stessa profondità storica e identitaria con questa pianta.
2. **Filiera diretta e tracciata:** magazzino di proprietà a Sebikotane (Senegal), coordinamento diretto con produttori locali attraverso Minerva Group S.A.R.L. Zero intermediari tra campo e acquirente finale.
3. **Continuità e scalabilità:** a differenza dei micro-lotti di nicchia (Malawi, Camerun), BTCP S.r.l. può garantire volumi continuativi su base annua, adatti sia a piccoli artigiani che a realtà industriali.

5. Profilo Organolettico

5.1. Caratteristiche sensoriali

Aspetto:	Calici interi, colore rosso rubino-bordeaux
Aroma:	Fruttato, note di mirtillo, lampone, leggero floreale
Sapore:	Acidulo agrumato, note di amarena e rabarbaro, retrogusto floreale persistente
Colore infuso:	Rosso rubino intenso
Consistenza:	Croccante se secco, morbido dopo idratazione
Temperatura:	Ottimale sia caldo (60–80°C) che a freddo

5.2. Usi applicativi

L'ibisco senegalese trova applicazione in numerosi settori:

- **Tisaneria e infusioni:** singolo ingrediente o in blend (classico abbinamento: rosa canina, menta, zenzero)
- **Colorante naturale alimentare:** sostituto naturale ai coloranti sintetici rossi (E120, E122) per bevande, gelatine, confetture
- **Industria food&beverage:** sciroppi, succhi, kombucha, vini botanici, aceti aromatizzati
- **Cosmetica naturale:** estratti per prodotti anti-aging, shampoo, maschere capillari
- **Nutraceutica:** integratori ad alto contenuto di antocianine

6. Condizioni di Fornitura BTCP S.r.l.

6.1. Specifiche commerciali

Prodotto:	Calici di ibisco essiccati (<i>H. sabdariffa</i>)
Forma:	Calici interi o spezzati (su richiesta)
Umidità:	≤ 12%
Origine:	Senegal (Sebikotane e dintorni)
Lotto minimo:	5 kg (campioni: 500 g)
Imballaggio:	Sacchi kraft da 5/10/25 kg
Certificazioni:	In corso (biologico, HACCP)
Lead time:	4–6 settimane da ordine confermato
Pagamento:	50% anticipo, 50% alla spedizione

6.2. Campionatura

Prima dell'ordine commerciale, BTCP S.r.l. mette a disposizione **campioni gratuiti** da 500 g per consentire la valutazione organolettica e di laboratorio. Il campione include:

- 500 g di calici essiccati in busta ermetica
- Scheda tecnica con dati analitici disponibili
- Informazioni di tracciabilità sull'origine

7. Conformità Normativa EU

Hibiscus sabdariffa L. (calici) è inserito nell'elenco delle piante utilizzabili negli alimenti ai sensi della normativa europea. Per la commercializzazione come prodotto alimentare sfuso B2B in Italia si applicano:

- **Reg. UE 1169/2011** — etichettatura prodotti alimentari: obbligo di indicare denominazione, origine, peso netto, conservazione, eventuale presenza di allergeni
- **Reg. CE 178/2002** — tracciabilità alimentare: obbligo di identificare fornitori e acquirenti
- **Reg. CE 852/2004** — igiene prodotti alimentari: requisiti HACCP applicabili
- **D.Lgs. 17/2019** — piante officinali: recepimento italiano della direttiva europea

La certificazione biologica secondo il **Reg. UE 2018/848** è in fase di valutazione per la filiera BTCP S.r.l.. I produttori senegalesi lavorano secondo metodi tradizionali senza uso di agrofarmaci di sintesi, compatibili con i requisiti bio. Su richiesta specifica è possibile attivare il percorso di certificazione.

8. Riferimenti Scientifici

- [1] Beye, C., et al. (2017). “Anthocyanin content of two *Hibiscus sabdariffa* cultivars grown in Senegal.” *Agronomie Africaine*, 29(1), 63–68.
- [2] Serban, C., Sahebkar, A., et al. (2015). “Effect of sour tea (*Hibiscus sabdariffa* L.) on arterial hypertension: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials.” *Journal of Hypertension*, 33(6), 1119–1127.
- [3] Hopkins, A.L., Lamm, M.G., et al. (2013). “*Hibiscus sabdariffa* L. in the treatment of hypertension and hyperlipidemia: a comprehensive review.” *Fitoterapia*, 85, 84–94.
- [4] Eltayeib, A.A., (2022). “Anthocyanin determination of Ethiopian Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) genotypes.” *IOMCWORLD*.
- [5] Alveus (2026). “*Hibiscus sabdariffa*: Characteristics and Value of the Roselle Flower.” alveus.eu/blog.
- [6] Wikipedia — *Hibiscus sabdariffa*. Versione italiana e inglese. Consultato aprile 2025.

BTCP S.r.l.

Un progetto di BTCP S.r.l.

Importazione diretta di ibisco senegalese dal campo al buyer.

Filiera tracciata · Qualità premium · Volumi scalabili

Email: info@btcp-srl.it

Web: www.btcp-srl.it

Sede: Brescia, Italia

Origine: Sebikotane, Senegal

Questo documento è stato redatto a scopo informativo e commerciale.

I dati analitici sono basati su letteratura scientifica internazionale revisionale.

© 2025 BTCP S.r.l. — Tutti i diritti riservati.