

Sambuco



Associazione libera
culturale ecologica
Centro Bacchelli
Via Galeazza 2 Bologna
Cell. 335/6166096
Email : borgoalice@gmail.com

Borgo Alice



Nome scientifico: *Sambucus nigra* L.

Famiglia: Caprifoliaceae

Altri nomi: Fiori di majo, sambucaro, sango, savuco.

Etimologia: deriva dal greco sambyke o sakbut, un antico strumento musicale in uso anche tra i Romani, costruito con i rami di questa pianta. Ancora oggi i tubi sonori della zampogna sono costruiti con il legno di sambuco.

Habitat: è una pianta ormai cosmopolita, è diffusa in tutte le aree temperate dei continenti. In Italia è presente in tutte le regioni, dalla pianura fino ai 1.500 metri. E' un arbusto spontaneo e vegeta lungo i margini dei boschi, lungo fossi ed argini, nelle radure e nelle discariche vicino ai centri abitati; predilige terreni fertili, ricchi di azoto e piuttosto freschi.

Caratteristiche: raggiunge i 10 metri di altezza; il fogliame si presenta folto, la corteccia è grigia con piccoli rigonfiamenti rossicci. Le foglie sono verde scuro sulla pagina superiore e più chiare su quella inferiore. I fiori sono piccoli, bianchi e delicatamente profumati, riuniti in grandi ombrelle (corimbo). I frutti sono delle bacche sferiche nerastre con picciolo rosso scuro e un piccolo nocciolo all'interno, raggiungono la maturazione in autunno.

Curiosità: il sambuco era già conosciuto dai popoli preistorici i quali molto probabilmente con le sue drupe preparavano robuste bevande fermentate e/o tinture per tessuti, come testimoniano i grandi ammassi di semi trovati durante numerosi scavi archeologici di insediamenti preistorici in Italia e Svizzera. Le donne romane utilizzavano le sue ceneri per schiarirsi i capelli, e la tradizione vuole che con il suo legno si facessero le bacchette magiche, dalla tradizione contadina apprendiamo che un rametto di sambuco raccolto in vegetazione con luna calante, e tenuto sul petto, con un cerotto, dalla parte del cuore per 15 giorni fa sparire le emorroidi.



Cucina: i fiori vengono usati per preparare frittelle, dolci casalinghi, bibite e uno squisito e profumato sciroppo. Con i frutti ben maturi si ottiene un fermentato (vino di sambuco) e si possono preparare sciroppi, gelatine e marmellate.

Salute: il sambuco ha proprietà diuretiche, sudorifere, lassative, antireumatiche. Le foglie e la scorza fresca vengono impiegate per preparazioni di medicinali di tipo cutaneo, antinevralgiche ed emollienti. L'infuso delle foglie di sambuco cura i raffreddori, mentre l'infuso dei fiori giova alla pelle a agli occhi. Il decotto di frutti È un buon lassativo.