



Nome scientifico: *Sanguisorba minor*

Famiglia: *Rosaceae*

Altri nomi: salvastrella, pimpinella minore, pimpirinella, bibinella, sanguisorba minore. erba perseghina o meloncello.

Etimologia: Il nome del genere deriva dai vocaboli latini "sanguis" (sangue) e "sórbeo" (io sorbisco), probabilmente con riferimento al colore arrossato dell'infiorescenza quale segnale delle capacità antiemorragiche e cicatrizzanti. Il nome Pimpinella forse deriva dal latino bipinnula, in riferimento alle foglie bipennate, o da piper, "pepe", per il suo aroma speziato.

Habitat: Originaria del Nord Europa e Asia, cresce su prati aridi, in zone rocciose ed incolte ma anche in zone umide e su terreni calcarei fino a 1300 s.l.m. In Italia si trova facilmente nel Settentrione, più rara al Sud

Caratteristiche: Pianta perenne, erbacea, sempreverde, con rizoma legnoso ed ingrossato, i fusti eretti e striati, semplici o ramificati in alto, a volte pelosi in basso, spesso di colore rossastro. Ha foglie aromatiche composte da

numerose (9-25) foglioline ovali, dentellate sul margine, piuttosto caratteristiche, che crescono a coppia, hanno la pagina superiore verde quella inferiore glauca.

Le infiorescenze sono spighe ovoidali, riunite all'apice dei rami; i fiori sono apetalati, verdi o rossastri con margine bianco. I fiori superiori del capolino sono femminili di colore roseo o rosso, quelli inferiori sono maschili con numerosi stami gialli, lunghi e sporgenti, nella parte centrale si trovano anche un certo numero di fiori ermafroditi i cui stami non sporgono dal calice. Si raccoglie quasi sempre anche durante l'inverno se il clima è mite. Si coltiva per semente o per divisione dei cespi.

Curiosità: Un tempo si seminava la pimpinella per arricchire i pascoli, allo scopo di incrementare la produzione del latte e conservare il bestiame in buona salute. Nell'antichità si pensava che avesse anche poteri magici, la sua radice portata a contatto della carne preservava dal contagio della peste.

Cucina: Per il caratteristico sapore aromatico, che ricorda vagamente quello del melone o quello del cetriolo tritato, le foglie tenere possono essere consumate crude in insalata, oppure impiegate per aromatizzare formaggi, minestre, verdure cotte e macedonie, può essere usata anche nei minestrone e nelle zuppe di verdure. È protagonista anche di uno squisito aperitivo; basta metterne un rametto in un bicchiere di vino bianco secco, meglio se spumante, due minuti prima di berlo. È un ingrediente classico per aromatizzare salse e burro. Un vecchio proverbio, riferendosi alla *Sanguisorba minor* recita: "L'insalata non è buona e non è bella se non c'è la Pimpinella", questo detto vale ancora in molte Regioni Italiane.

Salute: Tutta la pianta contiene importanti quantità di tannino, olio essenziale e Vitamina C. È consigliabile nella dieta di colitici e diarroici per le sue proprietà astringenti, utile anche nella mancanza d'appetito, digestioni difficili, diuresi insufficiente e nella scarsità di latte delle nutrici. Per uso esterno si usano le foglie ridotte in poltiglia applicate direttamente su ulcere, piaghe, ferite e scottature, introdotte nelle narici arrestano l'epistassi. Favorisce l'eliminazione di gas dallo stomaco e dall'intestino, grazie al caratteristico olio essenziale contenuto nelle sue parti verdi.