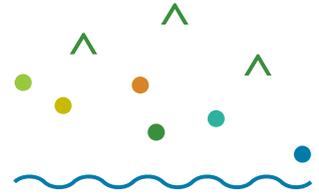


Sambucus nigra

L. - Adoxaceae - Sambuco nero



A ciascuno il suo passo
Sentiero didattico inclusivo
I Canini di Civago

Fioritura:

aprile-giugno

Habitat:

nelle radure, al margine dei boschi umidi, scarpate, lungo i muri e sulle macerie

Etimologia:

Il nome del genere potrebbe derivare dal greco "Sambike", strumento musicale che si fabbricava coi rami del sambuco svuotati del midollo, oppure dal latino "sambuca", nome in origine proprio di uno strumento musicale a corde, che indicò in seguito degli strumenti a fiato; il nome specifico dal latino "niger" = nero, fa riferimento al colore dei frutti.

Proprietà, utilizzi e curiosità:

Se ne conoscono praticamente da sempre le proprietà medicinali, anzi nella medicina tradizionale era considerato una vera panacea. Il succo ricavato dai frutti può essere impiegato per tingere o per ricavarne inchiostro. I frutti ben maturi vengono usati per la confezione di confetture e sciroppi. I fiori freschi sono ottimi fritti in pastella, ottimi anche nelle insalate, nelle frittate e nelle macedonie. I fiori secchi possono essere usati per aromatizzare bevande alcoliche, amari, il vino bianco e l'aceto. Il legno è da sempre conosciuto come materia prima per immanicare badili ed altri attrezzi agricoli, mentre i giovani rami, privati del midollo, hanno fornito a generazioni di bambini cerbottane e fischietti sonori. E' una pianta dal duplice simbolismo: nella tradizione cristiana veniva usato nei riti funerari, come viatico per il viaggio verso l'aldilà e nella tradizione pagana invece, come protettrice della casa e del bestiame.

Al sambuco in passato si attribuivano poteri magici, contro i demoni e le streghe.

