



LA VITA INOSSERVATA VICINO A NOI

di Arturo

Sambuco nero (*Sambucus nigra* - L. 1753)

Il sambuco nero è un grande arbusto caducifoglio, a crescita rapida, che raggiunge gli 8 m e che può vivere per circa 50 anni.

Il nome del genere *Sambucus* deriva dal greco *sambyke*, strumento musicale che si fabbricava con i rami di questa pianta svuotati del midollo. Il nome specifico *nigra*, dal latino *niger*, è evidentemente riferito alla colorazione dei frutti maturi.



Il sambuco è frequente nei boschi umidi, lungo le rogge e ai bordi delle strade campestri, presso i cascinali, sulle macerie e negli incolti. Preferisce terreni umidi, ricchi di sostanza organica, dal piano fino all'orizzonte montano.

È tra le prime piante ad entrare in attività dopo la pausa invernale; già a febbraio inizia l'apertura delle gemme e l'emissione dei nuovi germogli. Infatti, quando verso la fine dell'inverno percorrete le strade di pianura, facilmente potete notare, lungo le siepi ancora spoglie, delle macchie di verde: sono i sambuchi che si stanno svegliando dall'inverno.

Nella bergamasca sono presenti tre specie di Sambuco: *Sambucus nigra* quello di cui stiamo trattando, *Sambucus racemosa*, il Sambuco rosso, un arbusto che cresce nell'orizzonte montano-alpino e che abbiamo già incontrato nelle nostre escursioni montane e *Sambucus ebulus*, una grossa pianta erbacea perenne che colonizza incolti e aree ruderali.



Bacche di Sambuco rosso

Il sambuco nero ha un areale di diffusione Europeo-caucasico. Originariamente cresceva solo nei boschi freschi e umidi europei, su suoli limoso-argillosi, ricchi di basi e di composti azotati. Successivamente è stato diffuso dall'uomo come pianta medicinale e alimentare, ma soprattutto da molte specie di uccelli che si nutrono delle sue bacche, diffondendone i semi anche a notevole distanza dai luoghi di origine.



Infatti, oltre venti specie di uccelli insettivori (storno, tordo bottaccio, merlo, capinera, pettirosso, cinciarella, ecc.) si nutrono delle bacche di sambuco e alcuni di questi nidificano nell'intreccio dei suoi rami, contribuendo alla lotta biologica contro i parassiti, soprattutto nella pianura coltivata.

La fioritura inizia a fine aprile e si protrae fino a giugno a seconda della quota.

I fiori, profumati, hanno una corolla 5-lobata, con diametro di 5 mm, di colore bianco avorio e sono raccolti in erette infiorescenze ombrelliformi con diametro di 10-20 cm, che diventano pendule alla maturazione dei frutti.



Piccole drupe subsferiche, con diametro di 5-6 mm, nero-violacee e lucide vengono a maturazione a fine agosto e contengono da 2 a 5 minuscoli semi ovali.

Già nel Neolitico le popolazioni si nutrivano con i frutti del sambuco, come testimoniano i reperti di scavi effettuati in Svizzera ed in Italia settentrionale.

È una pianta molto conosciuta nelle campagne; con i frutti ben maturi infatti si può preparare un'ottima marmellata, blandamente lassativa. Le ombrelle fiorali forniscono un insolito piatto quando vengono colte con i fiori ancora in boccio, immerse in una pastella e fritte, se ne fanno anche dolci, biscotti, frittelle e frittate, come ha descritto Adele nella sua imperdibile ricetta pubblicata nella scheda n. 40.

Tutte le parti verdi della pianta: corteccia giovane, infiorescenze, frutti immaturi e foglie, possono causare avvelenamenti. Tuttavia, i decotti di foglie bollite ed allontanate con la filtrazione sono innocui, perché con la cottura vengono distrutte le tracce delle sostanze cianogenetiche che contengono. I fiori si possono usare per infusi, come ha descritto Maria V. nella scheda n. 47 per quello scioppo dal nome tedesco impossibile.

Il sambuco è una pianta estremamente generosa, dalla quale si possono estrarre innumerevoli sostanze, tra cui tannino, saccarosio, olio essenziale, coloranti, cera e resine e per questo motivo da tempo è utilizzata nella medicina popolare.

