

#09 Sambuco - Sambucus nigra L. - Elder

Stampa della scheda presente all'indirizzo <http://www.boschina.it/sambuco.php>

La scheda a seguire, tratta dal sito del progetto naturalistico "La Boschina di Crenna", riassume le principali caratteristiche della specie "Sambuco - Sambucus nigra L." suddividendo l'analisi in macrocategorie: portamento, fiore, foglie, frutto e note generali. Sul [sito internet ufficiale](#) del progetto è possibile approfondire le tematiche legate a questa pianta e visualizzare immagini realizzate da docenti e studenti che ritraggono la pianta nei vari mesi dell'anno.

Il sambuco è un arbusto caducifoglio ramificato o un piccolo albero alto 5-8 m; è costituito da un tronco eretto che spesso si ramifica partendo dalla base. La corteccia risulta verde nelle piante giovani, con l'invecchiamento si screpola e assume una colorazione grigio brunastra. Caratteristiche sono le numerose lenticelle presenti sulla superficie della corteccia. I rami sono provvisti di un abbondante midollo centrale tenero, bianco e spugnoso.

Le foglie del sambuco, sono imparipennate lunghe 10-30 cm, formate da 5-7 foglioline opposte ellittiche, con apice acuminato, margine seghettato e di odore sgradevole se vengono strofinate. Esse hanno la caratteristica di essere caduche e unite ai rami mediante un lungo picciolo; il colore è verde scuro nella parte superiore, mentre risulta più chiaro sulla pagina inferiore.

I fiori sono di colore bianco-latte, intensamente profumati e raccolti in grandi corimbi con diametro di 10-20 cm. La corolla è formata da cinque petali tondeggianti disposti a raggio; attorno al pistillo troviamo cinque stami sfasati di 45° rispetto ai petali. Questi fiori sono ermafroditi e fioriscono da aprile a giugno.

I frutti del sambuco sono drupe color nero-violaceo. Quando maturano contengono tre semi ovali e bruni, mentre gli assi dell'infruttescenza sono di colore rosso porpora. A maturazione i frutti sono pendenti. Le drupe sono molto sucose; il succo ha un colore rosso scuro in quanto contiene antociani chiamati sambucina e crisantemina. Un tempo il succo serviva come sostanza colorante per il cuoio. I frutti sono ricchi di zuccheri, potassio e vitamina C. I semi sono ricchi di oli grassi. La dispersione dei frutti avviene tramite gli uccelli, soprattutto merli, storni e capinere, ma anche i mammiferi aiutano la disseminazione.

Il sambuco è presente nei boschi umidi, ai bordi delle strade e dei sentieri, nelle radure, ma anche nei centri abitati. Preferisce suoli freschi e profondi, ricchi di nutrienti e di materia organica decomposta. È frequente in pianura e in montagna fino ai 1500 m. In Europa il sambuco si trova dal Portogallo al Caucaso e compare anche nell'Asia del nord. Il suo legno non trova alcun utilizzo pratico; il midollo, in passato, veniva usato nella tecnica microscopica. I frutti, la corteccia e i fiori, si impiegano per preparare decotti ad azione diuretica, purgativa e curativa dei reumatismi e delle malattie dell'apparato respiratorio. Nel nord Europa, in Svizzera e in Spagna i frutti sono usati per fare marmellate. Le infiorescenze essiccate, messe in infusione nel vino, danno un gradevole gusto di moscato.

Stampa della scheda presente all'indirizzo <http://www.boschina.it/sambuco.php>

Documento stampato il 05/02/2012 alle ore 12:31