



Settimana della Biodiversità Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI - D.I.S.S.P.A.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

Sambucus nigra

Pianta magica e curativa

Dott.ssa Ventura Angela



Monte Sambuco
AZ. AGR. VENTURA ANGELA

DESCRIZIONE BOTANICA



Sambucus Nigra L. è una pianta che appartiene alla famiglia delle Caprifogliacee

Portamento: arbusto o piccolo albero con rami ricadenti la cui parte centrale è caratterizzata dalla presenza di un tessuto bianco e spugnoso.

Foglie: di colore verde scuro, con margine dentellato ed apice a punta.

Fiori: molto piccoli e di colore bianco. Sembrano delle ombrelle ed emanano un caratteristico profumo.

Frutti: bacche di colore violaceo con 2/3 semi all'interno.

Si ritiene che il nome Sambuco derivi dal greco “sambuche” che significa strumento musicale, in quanto i rami venivano utilizzati per la produzione di una specie di flauto.



Il Sambuco viene spesso confuso con l'Ebbio o Sambuchella (*Sambucus ebulus* L.), pianta tossica.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

HABITAT

Molto diffuso in tutta Italia sia in pianura, sia in montagna fino a 1500 metri.

Si trova soprattutto lungo le strade, nei ruderi e nei fossi.



Sulle fertili colline di Motta Montecorvino cresce da secoli il Sambuco, pianta che ha dato nome a Monte Sambuco, località a circa 1000 m s.l.m. Dal 2016 abbiamo recuperato questa pianta tipica dei Monti Dauni che stava scomparendo a causa delle monocolture cerealicole caratterizzanti la provincia di Foggia.

PARTI DELLA PIANTA



Il **legno** del sambuco ha la particolarità di avere un'anima spugnosa interna, perciò viene utilizzato per fare i flauti.

Diventato anche famoso per la bacchetta magica più potente nella saga di Harry Potter.



Le **foglie** di sambuco contengono proprietà salutari per il nostro organismo. Come diuretico, contrastano la ritenzione idrica e le irritazioni urogenitali, favorendo un aiuto contro la cistite e l'uretrite. Utili anche come lassativo e digestivo.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PARTI DELLA PIANTA



I **fiori** di sambuco sono considerati diaforetici (favoriscono la sudorazione), diuretici, emollienti ed espettoranti e vengono dunque impiegati per favorire la sudorazione in caso di febbre, oltre che per trattare infiammazioni a carico dell'apparato respiratorio.



Le **bacche** di sambuco sono alleate del sistema immunitario, l'ideale per le infiammazioni alle vie urinarie e respiratorie, grazie al loro grande contenuto di acqua (più dell'80%), sali minerali, carboidrati, fibre, proteine e vitamine dei complessi A, B e C.

UTILIZZI IN CUCINA



I **fiori** possono essere immersi in pastella, salata o dolce, fritti e serviti caldi.

Lo **sciropo** di fiori e di bacche sono ideali per cocktail, bevande, dolci e gelati.

La **confettura di fiori** ha

un sapore e profumo delicato, ma intenso. Giusto accompagnamento per formaggi freschi o semi stagionati come il camembert, brie, ricotta.

La **confettura di bacche** ha un sapore deciso che

ricorda i frutti di bosco. Giusto accompagnamento per formaggi stagionati come pecorino, parmigiano, canestrato. Sono entrambe perfette per farcire torte e crostate, anche spalmate sulle fette di pane tostate.

I NOSTRI PRODOTTI



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

LA NOSTRA AZIENDA



Azienda Agricola VENTURAANGELA
Motta Montecorvino (FG) - Via A. Manzoni, 47
info@montesambuco.it | www.montesambuco.it