

Carta d'identità

Sanguisorba minor Scop.

Famiglia: Rosaceae

Sinonimi: *Poterium sanguisorba* L.,
Sanguisorba gaillardotii (Boiss.) Hayek

Etimologia: Il nome del genere *Sanguisorba* fa riferimento all'attitudine della pianta di frenare le emorragie mentre quello della specie probabilmente è dovuto al confronto con le dimensioni della *S. officinalis*.

Nomi comuni in Italiano: i nomi comunemente utilizzati sono quelli di pimpinella e salvastrella, ma non mancano altri nomi che fanno riferimento al caratteristico aroma o ad alcuni usi. Non mancano ovviamente i nomi dialettali.

Somiglianze e varietà: la *Sanguisorba minor* Scop., che conta diverse sottospecie, si può confondere con la *Sanguisorba officinalis* L., dalla quale si differenzia soprattutto per la minore grandezza delle foglie e per il colore più tenue dei fiori, ma di cui condivide il nome o i nomi comuni. Proprietà organolettiche e caratteristiche d'uso non sono comunque dissimili. È anche possibile, allo stadio più giovane, una certa somiglianza della pimpinella con le foglie di alcune specie di erodio o becco di gru (*Erodium spp.*), piantine dal cattivo sapore ancorché ne venga riportato l'uso alimentare.



variabile, ovali e dalla caratteristica seghettatura. Quelle della rosetta basale sono più o meno pelosette e di color glauco, molto chiaro, nella pagina inferiore.

I fusti angolosi, semplici o ramificati solo in alto e alti in alcuni casi fino a una sessantina di centimetri, portano caratteristiche infiorescenze a spiga, globose, composte da piccolissimi fiori maschili, femminili ed ermafroditi, privi di corolla e dal colore variabile, dal verdastro al rosso bruno al porpora. I piccoli frutti sono acheni racchiusi in coppia nel ricettacolo.

La pimpinella

È una piantina erbacea perenne che si può incontrare, variamente diffusa, in tutta Italia dal mare alla montagna. Predilige i terreni calcarei e petrosi, ma anche i luoghi erbosi purché poco umidi.

Ha un rizoma lignificato e foglie imparipennate con elementi di numero

L'uso della pimpinella

La pimpinella è pianta ben nota, anche se in molti casi più per il nome, simpatico e destinato a facili rime come il noto adagio popolare (con varianti): “*L'insalata non è buona e non è bella se non c'è la pimpinella*”. Oltre all'uso in cucina, come aromatica, la pianta è usata in fitoterapia per le sue funzioni digestive e la

Sanguisorba minor

regolarizzazione del transito intestinale. Le si attribuiscono tuttavia dalla medicina popolare anche proprietà astringenti e antiemorroidali, oltre che diuretiche, aperitive, carminative, vulnerarie ed emostatiche. Il decotto si usa contro infiammazioni cutanee ed eritemi solari.

Non è raro l'uso di aggiungerla nelle misticanze cotte o nelle zuppe, mai comunque da sola, visto il sapore intenso.

Consigliato è anche l'uso della pimpinella nella preparazione di vini e aceti aromatici o burri composti con cui spalmare tartine o altri snacks. È pianta adatta a sperimentazioni in cucina e soprattutto all'utilizzo come originale aromatica. Non manca per questo neppure qualche azienda che la produce per la grande distribuzione e in taluni casi si può trovare in vendita nei centri commerciali.

È segnalato [6] l'uso in un tipico "biancomangiare", una insalata fine di lattuga con l'aggiunta di pimpinella preparata su ordinazione dalle suore di un monastero di Fabriano.

In cucina

L'uso della pimpinella in cucina è meno frequente di quanto potrebbe sembrare, vista la diffusione del nome, anche se ha una certa frequenza nell'Italia centrale.

Quello più comune è costituito dall'aggiunta delle foglie più tenere alle migliori misticanze fresche primaverili, per via del loro aromatico sapore di cetriolo (da qui anche il nome comune di *meloncello*). Le foglie si possono tuttavia raccogliere anche in autunno e nei periodi più miti dell'inverno.

Una ricetta

Crostini alla pimpinella

Ingredienti: Tenere foglie di pimpinella q. b., formaggio fresco e morbido q. b., fette di pane rustico, aglio, olio extravergine di oliva

Frullare la pimpinella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Su delle bruschette calde passate all'aglio stendere il formaggio fresco e ripassare sopra la pimpinella frullata, decorando con qualche foglia messa da parte.

