

Carta d'identità

Rhus coriaria L.

Famiglia: Anacardiaceae

Etimologia: Il nome del genere si fa risalire o al greco *rhous*, antico nome dell'albero, col significato di scorrere, o al celtico *rhudd*, col significato di rosso, applicato alla pianta per via dei frutti. *Coriaria* per via dell'ampio uso fatto dai conciatori (cuoiari).

Nomi comuni in Italiano: La pianta è conosciuta comunemente come sommacco, termine di indubbia derivazione araba, *summaq*, a sua volta probabilmente derivante da una preparazione gastronomica araba, la *summaqia*, piatto complesso e raffinato.

Il sommacco

È pianta tipica dell'Europa meridionale e dell'area mediterranea orientale, diffusa in Italia al Sud, dal mare fino alla bassa collina, spesso lasciata in eredità da vecchie colture.

Arbusto solitamente di modeste dimensioni, può tuttavia raggiungere anche i tre metri di altezza. Ha foglie e giovani rami pelosetti. Le foglie sono pennate e lunghe anche una ventina di centimetri, con elementi più o meno ovali dal margine seghettato. I fiori sono giallastri, tendenti al verde, riuniti in pannocchie. I frutti sono drupe rossastre, tossiche se ingerite fresche.

Foglie e corteccia sono ricchi di tannini e per questo la pianta è stata usata da dagli uomini fin dai tempi più antichi.

L'uso del sommacco

Le prime civiltà mediterraneo e mediorientali lo utilizzavano come

mordente nella tintura dei tessuti ma era noto anche per il suo uso come medicinale. Il famoso medico orientale Mesue ne consigliava nel IX° secolo l'uso alimentare a scopo terapeutico.

L'abitudine di consumare come aroma o spezie i frutti essiccati era già corrente presso i romani, anche se in effetti la sua fortuna gastronomica è dovuta alla diffusione della gastronomia araba, nella quale il sommacco trovava largo impiego. Allo stesso modo l'uso terapeutico è stato per molti secoli frutto della diffusione della medicina araba.

Ancora oggi è pianta nota per i suoi usi industriali, a cominciare dall'uso per la concia delle pelli (il *Sumac*). Per questo le specie selezionate per la loro maggiore concentrazione di tannino vengono coltivate in diverse aree mediterranee (come in Sicilia).

Dai semi si ricava anche un olio per uso industriale e con il quale si producono anche candele dalla luce brillante (pur col fastidio di un fumo acre).

Le foglie caduche autunnali sono utilizzate ancora oggi come mordente o per



Rhus coriaria

colorare di marrone o di giallo. A seconda dei procedimenti e delle parti della pianta usate si ottengono anche altri colori, compreso il nero.

Alla pianta sono attribuite ancora oggi funzioni terapeutiche (come tonico, astringente, emostatico e diuretico) ma il suo uso a tale scopo non è frequente, mentre è tipico il suo uso alimentare.



utilizzata per condire e aromatizzare le vivande.

I semi vengono polverizzati sui cibi o servono per dare all'acqua un gradevole gusto di limone, più attenuato di quello che può dare l'agrume. Così in Medio Oriente si aromatizzano carni e soprattutto il pesce, ma anche insalate, legumi, salse, yogurt e il classico kebab in Iran e Georgia.

Per aromatizzare si utilizza anche il succo dei semi reidratati in acqua. In alcune aree i semi sono utilizzati come antipasto, in modo non dissimile alla senape.

In cucina

La pianta è tossica nella linfa e nei frutti, specie se freschi, ma nonostante la loro tossicità proprio questi vengono utilizzati in diverse tradizioni alimentari per aromatizzare, specie del Mediterraneo orientale e del vicino Oriente dove vengono utilizzati anche come sostituti dei capperi.

I semi seccati, pestati o polverizzati entrano - con altre piante utilizzate anche nel nostro Paese, come origano, nepitella, santoreggia e timo - nella tradizionale miscela di spezie mediorientale, lo *Za'atar*, comunemente