

Carta d'identità

Smilax aspera L.

Famiglia: Liliaceae

Etimologia: Il termine usato per il genere si fa derivare dal greco *smilē*, raschietto, con evidente riferimento alla spinosità delle foglie al margine, ed è l'antica denominazione della pianta. Anche il termine usato per indicare la specie fa diretto riferimento al loro essere pungenti.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è comunemente nota come salsapariglia - termine di origine spagnola (*zarza*, rovo) ma dall'etimologia controversa per la seconda parte - anche se non mancano alcuni nomi comuni abbastanza diffusi, come edera spinosa o stracciabraghe o che fanno riferimento al rovo. Diversi ovviamente i nomi comuni locali, come smilace, usato in toscana, e dialettali.

Diffusione e protezione: La salsapariglia presente nel bacino del Mediterraneo e in Italia in quasi tutte le regioni, con eccezione di alcune aree estese del Nord. Non ci risultano particolari protezioni.

La salsapariglia

La salsapariglia è una pianta lianosa sempreverde tipica dei boschi di leccio e delle macchie degradate, presente nel bacino del Mediterraneo e in Italia in quasi tutte le regioni, con eccezione di alcune aree estese del Nord, anche se tipica delle regioni centromeridionali. Si può trovare comunque anche in altri ambienti, come le siepi o le sciare.

Ha ampiamente spinosi i lunghi fusti, glabri e legnosi a maturità, resistenti, e le foglie cuoriformi o sagittate, coriacee e lucide. Le foglie hanno un elevato poliformismo a seconda della luce e degli ambienti e sono caratterizzate da due viticci stipolari e da presenza di spine anche sulla nervatura centrale della pagina inferiore.

I fiori autunnali sono biancastri o giallicci, esameri, portati in ombrelle sessili, e anticipano il rosso scuro delle belle bacche riunite in una sorta di grappoli, evidenti dalla tarda estate o all'inizio dell'autunno, non commestibili per via del sapore anche se non tossiche ma ampiamente apprezzate da uccelli e altri animali.

L'uso della salsapariglia

La pianta è citata in antichità da Teofrasto e Smilax è anche il nome di una ninfa, trasformata come spesso accade nella mitologia greca in pianta per via di un amore impossibile.



Smilax aspera

È pianta dalle incerte virtù medicinali ma i teneri getti sono utilizzati qui e là a scopo alimentare. La pianta contiene in effetti numerosi principi attivi, oli essenziali e resine.

Essa è utilizzata per curare i sintomi influenzali, i reumatismi, gli eczemi. Alla radice sono attribuite proprietà diaforetiche e depurative del sangue, ma spesso si genera confusione con altre specie che possiedono davvero queste virtù, non autoctone.



Come in Italia, vengono consumati anche in diversi paesi del bacino mediterraneo. In Spagna è segnalata una bevanda preparata con le radici di salsapariglia e giovani getti vengono anche mangiati crudi, come snacks.

Ricette con salsapariglia

Per il maggior uso che si fa dei giovani getti della salsapariglia sono adattabili pressoché tutte le ricette, tipiche o sperimentali, che si possono riferire ai vari tipi di asparagi o ai getti del tamaro. Si rimanda così alle altre schede o alle ricette del sito.

In cucina

In cucina si utilizzano i teneri getti primaverili che spuntano dai rami, rossicci, un po' amari, che si cucinano più o meno come gli asparagi o altri germogli e turioni, dopo adeguata sciacquatura in acqua e lessatura.

Si condiscono con olio e limone o altri ingredienti o entrano a far parte di frittate.

In alcune regioni i germogli scottati vengono conservati sottolio o sotto aceto.