

ZIZIPHUS JUJUBA MILL. (GIUGGIOLO)

(sin. *Ziziphus vulgaris* Lam., *Ziziphus sativa* Gaertn.)

* **Alberto Bianchi**



Foto di K. L. Sawyer

Ziziphus jujuba Mill. (Giuggiolo)

ZIZIPHUS JUJUBA MILL. (GIUGGIOLO)

Ordine: Rhamnales

Famiglia: Rhamnaceae

Altre denominazioni: Giuggiolo comune, Rote Brustbeere (ted.), Jujube tree (ingl.), Jujubier (fr.), Azufaifo (sp.).

DESCRIZIONE BOTANICA

Arbusto deciduo alto 2-6 m, con rami principali zizzaganti e corteccia rosso-brunastra. Dai nodi dei rami partono 2-3 rametti fogliati secondari, sottili, verdi che portano alla base due piccole spine opposte. Corteccia del tronco bruna, profondamente fessurata e scagliosa.

Foglie: lunghe 2-6 cm. Alterne con lamina ovata-lanceolata e margine crenulato.

Fiori: piccoli riuniti a 3-5 in glomeruli all'ascella delle foglie, corolla bianco-giallastra con 5 petali e 5 stami.

Frutti: drupe ovoidali lunghe 2-5 cm. Contengono un solo seme (raramente due lucidi e rossicci), inizialmente verdi, poi giallastre, infine rosso scure. La polpa è mucillaginosa dolciastra con retrogusto amarognolo.

HABITAT

Originario probabilmente della Siria dalla quale avrebbe esteso il suo areale a est fino alla Cina, a ovest fino alla Spagna.

Cresce in zone soleggiate, ma richiede una grande quantità di acqua.

Molti alberi esistenti, singoli o in piccole distese in zone aride e sterili, sono probabilmente rimanenze di precedenti coltivazioni.

FIORITURA

Luglio

DROGA

Frutti, semi.

Tempo balsamico: Settembre-Ottobre.

Componenti principali: I frutti maturi contengono glucosio e saccarosio, sostanze resinose e mucillaginose, malato e tartrato di potassio e di magnesio.

PROPRIETÀ ED IMPIEGHI

Proprietà: emollienti, sedative, ipotensive, diuretiche, antinfiammatorie.

Impieghi terapeutici: infezioni infiammatorie della gola e delle vie respiratorie. Il frutto è ricco di vitamina C.

Altri impieghi: il frutto può essere consumato fresco, ma più frequentemente viene essiccato e utilizzato come frutto da dessert, o in cucina.

NOTE

Il "brodo di giuggiole", termine sedimentato nel dire comune, trae la sua origine da una bevanda dolce e sciropposa servita nelle case patrizie della Roma antica, diffusa in seguito nel regno arabo. I frutti insieme a datteri, fichi secchi e uva sultanina vengono bolliti insieme fino a ottenere uno sciroppo piuttosto denso e molto dolce da bere in caso di malattie respiratorie, convalescenze, per prevenire raffreddori e infezioni.