

Salicilati in tavola

Tutti conoscono l'aspirina, un farmaco analgesico e antinfiammatorio che, preso in continuazioni e a basse dosi (milligrammo 75 - 100) svolge un'azione di protezione cardiovascolare e previene i tumori del colon retto. Questo farmaco é rapidamente metabolizzato dall'organismo e trasformato in acido salicilico e é quindi naturale pensare che anche i salicilati dei vegetali possano esercitare un'azione benefica.

I vegetali contenenti salicilati sono - come oggi si usa dire - nutraceutici e cioè alimenti-farmaci? Per dare una risposta corretta bisogna dare anche uno sguardo al passato.

Nell'alimentazione dei nostri più o meno lontani antenati, ancor prima dell'invenzione dell'agricoltura, la quantità di fibra alimentare si ritiene fosse elevata e dagli ottanta ai centoventi grammi giornalieri, con la presenza anche di cortecce morbide.

I salicilati non sono specifici del genere *Salix*, dove é stato isolato per la prima volta l'acido salicilico, ma nelle specie di questo genere la corteccia contiene non meno dell'1,5 % di derivati salicilici totali calcolati come salicina, calcolati in riferimento alla droga essiccata. I costituenti caratteristici sono glicosidi fenolici: salicina, salicortina, tremulacina, salireposide, piceina, siringina e purpureina, che per idrolisi liberano acido salicilico e sono presenti in quantità variabili nelle varie specie: 4-8% di salicina totale in *S. purpurea*, 4% in *S. daphnoides*, 1-10% in *S. fragilis*, 0,5% in *S. alba*...

[Vedi articolo](#)



theuil - Claude Monet