

Verde, bianco e rosso...come un Corbezzolo

✿ Fabrizio Ballerio

Il corbezzolo (*Arbutus unedo*) è una pianta cespugliosa di origine mediterranea ed è considerato l'emblema della bandiera italiana per il bel verde delle foglie, il bianco dei fiori e il rosso dei frutti.



Le sue origini non sono ben definite; essendo una pianta tipica della macchia mediterranea, si presume che sia originaria dei Paesi che fanno parte del bacino del Mediterraneo e difatti questa specie registra la sua massima diffusione presso la fascia costiera di Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Nord Africa, Turchia, Grecia, Albania. Presso questi Paesi il corbezzolo è spontaneo ed è una pianta che caratterizza (insieme ad erica, leccio, lentisco,

rosmarino, mirto ecc.) la macchia mediterranea, costituita prevalentemente da sempreverdi. In Italia la diffusione del corbezzolo interessa soprattutto il centro-sud e la riviera ligure, ma complici i cambiamenti climatici si sta diffendendo sempre più anche al nord.

La pianta si presenta come un arbusto sempreverde, di forma irregolare, a portamento eretto e raggiunge un'altezza media di m 1,5-2,5. Talvolta può assumere portamento di alberello e raggiungere anche i 5 metri di altezza. L'esemplare secolare che si trova a nel parco di Villa Mongini a Barza d'Ispira è alto più di 8 metri.

La pianta è cespugliosa, costituita da diverse branche che si dipartono dal ceppo e che presentano un andamento tortuoso, con corteccia di color rossastro che annualmente si sfalda in sottili placche.

Le foglie sono di forma oblunga-lanceolata, consistenti, lucide, di colore verde lucente nella pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore e con il margine crenato-seghettato.



Si rinnovano con la formazione dei rami di un anno e sono soggette ad una progressiva caduta nei rami di 2-3 anni.

I fiori sono raccolti in grappoli o racemi penduli con ramificazioni secondarie. I racemi si sviluppano all'apice dei rametti di un anno. Sono di colore bianco con sfumatura rosa o verdastra, ermafroditi.

L'impollinazione è in prevalenza entomofila, cioè favorita dagli insetti.

La fioritura è scalare e avviene nel periodo che va da ottobre a febbraio; può essere ostacolata o danneggiata da forti abbassamenti della temperatura.





I frutti sono bacche di forma sferica di circa 1,5-2 cm di diametro e del peso medio di 6-7 grammi. La buccia è di colore rosso-aranciato a piena maturazione, spessa, a superficie granulosa. La polpa è di colore giallo-aranciato, tenera, uniforme, di sapore dolce a piena maturazione e con gradevole retrogusto leggermente acidulo. La polpa contiene numerosi piccoli semi che possono disturbare la masticazione del frutto. Il corbezzolo è una pianta molto rustica e si adatta anche ai terreni aridi e poco fertili. Predilige comunque un terreno abbastanza profondo, di media fertilità subacido (pH 5,5-6,5) e rifugge dai terreni calcarei e da quelli che contengono cloruro di sodio.

Per quanto riguarda il clima, la pianta resiste per un breve periodo a minime di temperatura che scendono fino a 7/8 gradi sotto zero. Temperature invernali più basse compromettono la fioritura. È tuttavia da tenere presente che attraverso i

secoli si sono naturalmente selezionate nel Nord Italia varietà locali che presentano resistenza sensibilmente maggiore ai freddi invernali. Il corbezzolo è di solito coltivato isolato in parchi e giardini, o usato per macchie di vegetazione colorate. Un suo impianto nel frutteto prevede distanze di 4 metri tra le file e 2,5/3 metri sulla fila. La pianta si alleva a forma libera e necessita solo di sporadiche potature di sfoltimento dei rami interni quando la pianta raggiunge la maturità. Dal punto di vista fitosanitario il corbezzolo è particolarmente resistente ai parassiti animali, ma sensibile soprattutto nelle annate umide e piovose alle malattie fungine, in particolare alla ticchiolatura che provoca macchie nere sulle foglie. Trattamenti con rame dopo la raccolta dei frutti ed in primavera risolvono il problema. La pianta entra in produzione dopo 5/7 anni dall'impianto. La raccolta dei frutti si fa a mano in modo scalare a mano a mano che questi diventano belli rossi. In frigorifero il prodotto si può conservare per circa 30/40 giorni alla temperatura di 2-3 gradi. Fuori dal frigo la conservazione non supera gli 8-10 giorni. Il frutto contiene, per 100 grammi,

acqua 80%, sostanza secca 19% di cui zuccheri 11%, più piccole percentuali di proteine, grassi e vitamina C. Oltre che al consumo fresco i corbezzoli possono essere destinati alla produzione di ottime marmellate, gelatine e sciroppi. Dai frutti pestati e fatti fermentare, in Corsica e in Sardegna si ricava una bevanda alcolica (alcol 9-10 gradi), chiamata "vino di corbezzolo" che ricorda il sapore del sidro. Il vino di corbezzolo distillato fornisce un'ottima acquavite ad alta concentrazione alcolica.

CONFETTURA DI CORBEZZOLI

INGREDIENTI:

- Polpa frutti 1 kg - Zucchero 500 g
- Vaniglia 1 stecca (facoltativo)
- Succo limone 1/2 (facoltativo)

PREPARAZIONE:

- Ricavare la polpa togliendo i semi (facoltativo) - Cuocere polpa con lo zucchero, una stecca di vaniglia o il succo del limone (facoltativo), fino al raggiungimento della consistenza, oppure se usate la pectina o addensanti seguire le relative istruzioni - Eliminare l'eventuale stecca di vaniglia - Sterilizzare i vasetti - Invasare.

CONSIGLI:

Per ricavare più facilmente la polpa, mettere a bollire solo i frutti ben maturi per circa 20 min con poca acqua. Dopodiché schiacciarli in un colapasta a maglie larghe con l'aiuto di uno schiacciapastate, un mortaio o altro.

Schiumare la confettura durante la cottura. La schiuma, essendo ricca di aria, potrebbe creare un ambiente idoneo allo sviluppo di batteri.