

Carta d'identità

Celtis australis L.

Famiglia:Ulmaceae

Etimologia: Il termine usato per il genere sembra sia stato ricavato da Linneo dal nome greco di una pianta dai frutti dolciastri, mentre *australis* fa riferimento all'areale di diffusione della pianta.

Nomi comuni in Italiano: Il nome utilizzato più comunemente dai botanici e nei testi divulgativi è bagolaro, termine cui si attribuiscono diversi significati originari, ma non mancano termini popolari - come ad esempio spaccasassi, molto usato, o altri - per questa pianta spesso comune anche in città. Diversi ovviamente i termini dialettali.

Diffusione e protezione: In Italia è presente più o meno ovunque, dal piano alla collina, ma anche molto presente nei viali urbani.

Il bagolaro

Pianta molto longeva diffusa nell'Europa meridionale, compresa l'Italia in tutte le regioni, dal piano alla collina, ma presente anche in altri continenti.

Il bagolaro si trova nei boschi di latifoglie come sui terreni aridi, anche sassosi, associato facilmente ad altri alberi, ma si incontra di frequente nei luoghi urbanizzati e lungo i viali cittadini, per l'ampio uso che se ne fa per la sua ombra e per la sua resistenza anche al peggiore inquinamento urbano.

È una bella pianta, dal forte apparato radicale che si riflette nel nome popolare di "spaccasassi", spesso alta oltre i venti metri, dal tronco breve ma

robusto, grigio cenere nella corteccia, con i rami principali altrettanto robusti e quelli secondari penduli.

Presenta foglie caduche di forma lanceolata o ellittiche e apice allungato, più scure e ruvide nella pagina superiore. I fiori, che compaiono con le foglie tra aprile e maggio, sono piccoli e raccolti a grappoli.

I frutti, le bagole, sono piccole drupe più o meno sferiche, grandi intorno al centimetro di diametro, prima giallastre e poi scure o nere a maturazione.



L'uso del bagolaro

La pianta, oltre che per il suo uso urbano, è nota anche per l'uso che si fa dei suoi piccoli frutti, che sono commestibili e dal sapore dolciastro, anche se, come è facile immaginare, dalla polpa decisamente scarsa.

Dai semi si ricava un olio non dissimile a quello che si ricava dalle mandorle dolci mentre il legno, che è flessibile ed ha molte altre buone qualità, è ampiamente usato per

Celtis australis

attrezzi e utensili oltre che come buon combustibile.

In diverse località la pianta è chiamata anche “albero dei rosari” per via del fatto che i semi lavorati venivano infilati per ricavarci, appunto, dei rosari.

I frutti, ancora duri, fanno parte di quella che è la memoria dell’infanzia di un tempo, e in parte anche di oggi, giacché i ragazzi li usavano spesso come proiettili (ottimi anche i soli semi) per le improvvisate cerbottane dei loro giochi.



Note

In Sicilia, nella parte meridionale della zona etnea è presente il *Celtis aetnensis* (Tornabene) Strobl, specie endemica siciliana, localmente chiamato *minicuccu*, i cui piccoli frutti vengono utilizzati allo stesso modo.

In cucina

I frutti vengono consumati in aree dell’Europa meridionale e in altre aree asiatiche freschi, come snack, o secchi. In alcune località anche come alimento-medicina di aiuto per la vista o per le loro buone qualità astringenti. Pare che di questi frutti siano particolarmente appassionati i greci. I frutti vengono anche utilizzati per preparare spesso liquori casalinghi (Spagna, Sardegna).