

Carta d'identità***Cornus mas L.*****Famiglia:** Cornaceae**Sinonimi:** *Cornus erythrocarpa* St.-Lag., *Cornus nudiflora* Dum., *Cornus mascula* L., *Cornus vernalis* Salis., *Cornus praecox* Stok.**Etimologia:** Il nome del genere ha una radice indoeuropea, *kar*, che vuole significare l'essere duro, e che è passata al latino, *cornus*, corno. Viene quindi sottolineata la principale caratteristica del legno del corniolo, l'essere duro. Qualcuno fa tuttavia erroneo riferimento alla lucidità del corno e del legno della pianta.Anche *mas*, maschile, sembrerebbe far riferimento alla forza, alla robustezza del legno. Solitamente, probabilmente eccedendo, lo si suole contrapporre al c. d. corniolo femmina, *Cornus sanguinea*, detto anche comunemente sanguinello (-a) e dal legno più fragile.**Nomi comuni in Italiano:** in italiano si usa comunemente il termine corniolo per la pianta e corniole per i frutti. Non mancano ovviamente i nomi dialettali o italianizzati data la diffusione della pianta.**Somiglianze e varietà:** Somiglianze nelle foglie il c.d. corniolo femmina, *Cornus sanguinea*, che ha però rami penduli, fiori di colore bianco e frutti nerastri autunnali.***Il corniolo***

Il corniolo si presenta in forma arbustiva o di piccolo albero ed è noto a molti perché porta in tarda estate piccoli frutti eduli, le corniole, che oggi giorno si fanno rientrare nella famiglia dei c. d. "frutti dimenticati".



Pianta spontanea molto longeva presente in quasi tutta la Penisola nelle zone più temperate, dalla pianura sino alla montagna, anche se diventa più rara man mano che si scende verso il Sud. Si può trovare nei boschi radi di latifoglie o a margini delle aree coltivate, spesso piantato per segnalare i confini, in luoghi comunque freschi e umidi anche se esposti al sole.

Oggi si può trovare anche in molti parchi urbani e suburbani, perché è pianta fra le più usate fra quelle autoctone per le nuove piantumazioni, potendo peraltro abbinare anche funzioni ornamentali.

Alto fino ai sette-otto metri, il corniolo è caratterizzato dalla precoce fioritura che precede le foglie (anche a febbraio). Queste si presentano semplici, opposte, ovali e acuminate, con nervature parallele al margine.

Ha tronco eretto e contorto, molto ramificato in alto, e corteccia grigia con crepe rossastre. I fiori sono molto

piccoli e gialli e sono riuniti in infiorescenze ascellari, mentre i frutti sono piccole drupe ovoidali, pendule, di colore rosso scuro a maturazione, con nocciolo duro.

L'uso del corniolo

Il corniolo è pianta utilizzata a vari scopi fin dall'antichità – domestico, artigianale, medicinale, alimentare – tanto che ad esso erano e sono legati riti, tradizioni, modi di dire e anche diverse leggende. Era spesso con il duro e resistente legno del corniolo che gli antichi popoli mediorientali e mediterranei fabbricavano lance, frecce e giavellotti, così che il legno del cavallo di Troia o la lancia scagliata da Romolo sul Palatino si vogliono ricavati da questa pianta. Nel c. d. “oroscopo celtico” un segno è dedicato al corniolo.

Il legno, che è di colore giallastro e resistente, durissimo e lucente se levigato, è stato spesso utilizzato dagli



artigiani per lavorazioni al tornio e per ricavarne bastoni o manici di attrezzi agricoli o anche pipe e oggetti decorativi. Con esso si fabbricavano i raggi delle ruote dei carri e pezzi di macchine soggetti a forte usura ed è ancora oggi ricercato dagli scultori del legno.

Le virtù terapeutiche della pianta erano vantate da Ildegarda di Bingen e i monaci benedettini coltivavano nei loro giardini il corniolo per le proprietà astringenti e febbrifughe.

La corteccia, in decotto o in tintura, è utilizzata per le proprietà astringenti, proprietà riconosciuta anche ai frutti, peraltro molto ricchi di vitamine. Le parti sono anche utilizzate per il trattamento di molteplici affezioni del cavo orale, mentre le foglie polverizzate venivano impiegate come cicatrizzanti e germogli e radici come il legno di china, per curare le febbri.

Gli impieghi terapeutici delle varie parti della piante sono stati e sono davvero molteplici, dall'ambito dermatologico a quello metabolico ai reumatismi di vario genere, e altri ancora. Non mancano le applicazioni cosmetiche, specialmente per preparare maschere astringenti e olio dai semi contro le pelli grasse.

Tutta la pianta ha anche proprietà tintorie (giallo) ed è buona mellifera essendo fra i primi nutrimenti delle api a primavera.

I frutti sono molto ricercati dalla fauna selvatica. Riguardo all'uso alimentare, Ovidio, nella trattazione dell'età dell'oro, parla di uomini che si nutrivano con corniole. Il loro consumo,

fresco per il loro effetto dissetante o tramite specifiche preparazioni, appartiene alla tradizioni di diverse aree italiane ed europee.



giallastro e il rosa, si possono conservare in salamoia, sostituendo le olive con buoni risultati in alcune pietanze. Conservano ovviamente un vago sapore acidulo, ma perdono le note tanniche.

Le corniole sono utilizzate in aree mitteleuropee e dell'Est per alcune preparazioni tradizionali. Con i noccioli tostati, dal profumo di vaniglia, si prepara il c. d. "caffè viennese", mentre dai frutti si ricava la "darnovka", un'acquavite, e dalla loro infusione nella grappa un liquore simile alla *Slivovitz*.

In cucina

Con i frutti maturi, le corniole, che hanno un sapore tannico e leggermente acidulo si preparano da sempre marmellate, salse per le carni e il pesce e gelatine. Con queste preparazioni si può procedere poi con altre applicazioni gastronomiche, a cominciare dai dolci ma non solo.

Per queste preparazioni sarebbe meglio raccogliere, verso fine agosto, le corniole mature già cadute a terra, dove permangono per un po' senza marcire.

I frutti freschi si possono invece usare ancora per preparare bevande, sorbetti, liquori, aceti, sciroppi, e si possono conservare in sciroppo, alcol o sotto grappa o cuocere nel vino.

Le corniole raccolte all'inizio della maturazione, quando sono fra il