

Carta d'identità

Crataegus monogyna Jacq.

Famiglia: Rosaceae

Sinonimi: *Crataegus benearnensis* Gand., *Crataegus lapeyrousii* Gand., *Crataegus podophylla* Gand., *Crataegus schisticola* Gand., *Crataegus septempartita* Pojark., *Mespilus monogyna* (Jacq.) All. var. *trifida* Wallr., *Mespilus oxyacantha* (L.) Desf. var. *apiifolia* Mutel.

Etimologia: Il riferimento è alla forza e alla durezza: *kratos*, forte, duro e a *oxus*, aguzzo e ad *àigon*, delle capre, forse nel significato di “da forza alle capre”. *Monogyna* fa invece riferimento all’organo femminile (*monos*, uno solo e *ghiné*, donna) per via del solo stigma presente nella specie rispetto ad altre simili.

Nomi comuni in Italiano: è comunemente chiamato biancospino, termine con cui si indica tuttavia anche la specie simile *C. oxyacantha*, alcune sottospecie e varietà e talvolta anche gli azzeruoli. Molti ovviamente, vista la sua diffusione, i nomi dialettali.

Diffusione e protezione: è pianta comune in tutta Italia, isole comprese, fino alla media montagna. La pianta non è inserita nell’elenco di quelle officinali e non è soggetta a protezione

Somiglianze e varietà: molte le somiglianze (vedi testo).

rende utile nella realizzazione di siepi protettive.

Le foglie di color verde scuro sono lucide e glabre, alterne e caduche, più chiare nella pagina inferiore, con lobi più o meno marcati a seconda delle varietà.

I piccoli e profumati fiori compaiono da aprile a maggio, raggruppati in infiorescenze corimbose, e presentano i tipici cinque petali bianco-rosato di molte rosaceae.

I frutti sono piccole drupe rosse, con polpa rosata, farinosa, intorno a un nocciolo tondo. Hanno sapore lievemente dolciastro nel migliore dei casi, altrimenti insipidi. Le diverse parti della pianta contengono molti principi attivi e sostanze utili, olio essenziale, vitamine e tannini.

La pianta è presente in tutta Europa e in gran parte dell’emisfero boreale, tanto da caratterizzare spesso certi paesaggi primaverili per via delle bianche fioriture e quelli autunnali per le molte sfumature di rosso delle foglie e dei frutti. In Italia vegeta facilmente dal piano alla bassa montagna, soprattutto nelle boscaglie e



Il biancospino

Il biancospino è una pianta arbustiva e cespugliosa, molto ramificata, che talvolta si presenta come piccolo albero alto fino a quattro o cinque metri. Ha corteccia giallastra che scurisce decisamente col tempo. Caratteristica la fitta presenza di numerose spine, che lo

Crataegus monogyna



nelle siepi, preferibilmente al sole e su terreni calcarei

Il nome *krataigos* era l'antico nome di questo arbusto o dell'assai simile azzeruolo e così ne è derivato il nome latino del genere, *Crataegus*. Il riferimento è alla forza e alla durezza di *kratos*, forte, duro, a *oxus*, aguzzo e ad *àigon*, delle capre, forse nel significato di "da forza alle capre". *Monogyna* fa invece riferimento all'organo femminile (*monos*, uno solo e *ghiné*, donna) per via del solo stigma presente nella specie rispetto ad altre simili.

Fra i nomi italiani su tutti prevale decisamente quello comune di biancospino, con cui si indica tuttavia anche la specie simile *C. oxyacantha*, alcune sottospecie e varietà e talvolta anche gli azzeruoli. Usato è anche il termine di azzeruolo selvatico. Molti ovviamente, vista la sua diffusione, i nomi dialettali.

L'uso del biancospino

Ancorché non sia una specie catalogata ufficialmente come officinale, l'impiego fitoterapico del biancospino, in particolare dei fiori ma non solo, appartiene a molte tradizioni. In particolare per gli effetti ipotensivi, rilassanti, astringenti e antifebbrili.

Infusi e tinture sono ampiamente consigliate per curare l'ipertensione, aritmie e tachicardie, ansia, stress e insonnia.

L'uso si tramanda dai romani, ma ha continuato a essere frequente nel corso dei secoli presso quasi tutti i popoli europei; in alcuni casi come una sorta di rimedio per tutti i mali, comprese ulcere e lebbra. Molte ricerche hanno comunque confermato le sue buone qualità terapeutiche.

I fiori vengono usati anche contro molti altri malanni, ampiamente citati in letteratura, mentre frutti e corteccia sono usati come astringenti e contro la ritenzione urinaria oltre che nel trattamento delle febbri.

Il biancospino, così come in passato, è oggi utilizzato anche in cosmetica per le proprietà rinfrescanti e astringenti di talune sostanze, soprattutto contro l'acne e le pelli grasse.

Il biancospino è anche pianta profondamente legata a riti e tradizioni popolari della primavera e a quelli del mese di maggio in particolare. I rami fioriti, ritenuti benauguranti, erano usati dagli antichi greci nelle processioni nuziali. Anche a Roma la pianta era simbolo di buon auspicio e prosperità, ritenuta anche capace di cacciare gli spiriti del male, così che si adornavano con i fiori le culle e si realizzavano torce con i rami. Diversi

Crataegus monogyna

popoli cristiani associavano e associano invece i fiori bianchi al culto di Maria.

Il biancospino è ritenuto simbolo di castità, d'amore, buona sorte, di quiete e protezione, anche se non manca qualche tradizione medievale del tutto contraria.

Molte sono le leggende e le storie e storielle che lo vedono protagonista, come quella che vuole il bastone di Giuseppe di Arimatea, appena giunto in Inghilterra, trasformato in biancospino fiorito, o altre della tradizione inglese e tedesca.

I frutti sono da tempo utilizzati a scopo alimentare - nei pressi di abitazioni preistoriche sono stati ritrovati numerosi semi - un po' in tutta Europa, anche come aggiunta alle farine per il pane dopo essere stati disseccati e polverizzati.

Nel Medioevo venivano anche ampiamente usati per fare una sorta di vino.

Il legno, particolarmente duro e compatto, viene utilizzato per tradizionali lavori al tornio. Frequente è ai nostri tempi l'utilizzo del biancospino come pianta ornamentale o per costituire siepi, anche in funzione frangivento, e risanare terreni degradati.

In cucina

I ricettari di cucina raramente contemplano oggi l'uso dei frutti mentre il loro utilizzo rimane abituale, soprattutto nelle preparazioni e nei prodotti di certi monasteri, per infusi o sciroppi. Nondimeno essi vengono ancora utilizzati, anche in considerazione della loro funzione di alimento-medicina con proprietà rilassanti.

Così il loro uso è segnalato dall'Inghilterra alla Turchia, dalla



Spagna mediterranea a paesi freddi, e con una certa frequenza anche in Italia, in particolare in Basilicata, Sicilia, Sardegna, nel Salento.

Per lo più se ne fanno buone marmellate, anche se in questo caso vanno arricchiti di molto zucchero o uniti a frutti di bosco per via del loro vago sapore (diverso il discorso per il più apprezzato azzerruolo).

I frutti vengono consumati qui e là anche sciropati, acquistando in questo modo un sapore gradevole, e anzi in questa forma costituiscono un prodotto tipico delle colline marchigiane della provincia di Pesaro, valle del Metauro e Montefeltro. Con i frutti si può anche preparare una buona gelatina.

Si possono segnalare anche altri usi di tipo alimentare: le foglie per sostituire il tè cinese, i semi tostati come surrogato del caffè, i fiori sciropati.

Talvolta vengono utilizzati in salamoia o sotto sale, come succedanei dei capperi, anche i boccioli ingrossati, prima della fioritura.

Crataegus monogyna

Note

Diverse sono le piante del genere *Crataegus* che si assomigliano molto. Presentano peraltro anche una notevole variabilità, tanto che somiglianze e distinzioni hanno sempre provocato problemi di classificazione. Non tutti gli studiosi sono concordi nel ritenerne alcune come specie diverse o sottospecie e le ibridazioni frequenti complicano ulteriormente il problema.

Il *C. monogyna* si assomiglia moltissimo con il *C. oxyacantha*, anch'esso chiamato semplicemente biancospino, l'altra pianta più conosciuta e diffusa. Per diversi studiosi il *Crataegus oxyacantha* L. (sinonimo di *C. laevigata* (Poir.) DC e *C. oxyacanthoides* Thuill.) si distinguerebbe dal *C. monogyna* solo per avere 2-3 stami anziché uno solo. Si possono però aggiungere le incisioni laterali delle foglie, meno profonde, e i lobi dentellati su tutto il margine, oltre alle antere rosse. Da segnalare la somiglianza con il *Crataegus monogyna* Jacq. ssp. *azarella* (Griseb.) Franco, che però alcuni studiosi considerano non sottospecie ma sinonimo del *C. oxyacantha*.

Somigliante, ma con frutti più grossi, è il *Crataegus macrocarpa* Hegerschw, chiamato appunto biancospino a frutto grosso. È una pianta cespugliosa presente nelle Alpi orientali che può raggiungere dimensioni maggiori, con foglie con incisioni più profonde e frutti poco più grandi, di forma ellissoidale.

Anch'esso somigliante è il *Crataegus laciniata* Ucria, il biancospino di Sicilia, presente nei boschi di alta collina e montagna dell'Isola, con foglie molto incise, fin quasi alla nervatura

centrale, pelosità più fitta, i cui fiori portano da tre a cinque stili.



Non molto diverso è il *C. azarolus* L., comunemente chiamato azzerruolo, o lazzarolo (v. scheda), presente solo in alcune regioni, dal Nord al Sud. Mostra pelosità densa ma foglie meno incise, a lobi quasi triangolari. I fiori portano uno o due stili e i frutti sono di dimensioni decisamente maggiori, hanno un colore bruno e sapore non lontano da quello delle nespole.

Alcune ricette con il biancospino

Gelatina di azzeruolo

1/2 kg di pomi di azzeruolo, 200 g di mele selvatiche, 150 g d'acqua, zucchero

Lasciare bollire appena coperti d'acqua i frutti di azzeruolo con le mele selvatiche tagliate a spicchi, private ovviamente di semi e peduncoli.

Quando i frutti saranno quasi sfatti, passare prima al setaccio e poi attraverso un panno a trama fitta; pesare il (quasi) succo così ottenuto e aggiungere zucchero in rapporto 1 a 1. Lasciare bollire ancora qualche minuto, schiumare e invasare a caldo.

Quasi a fine cottura, si può aggiungere, volendo, un cucchiaino di buccia di limone grattugiata finissima.

Boccioli di biancospino in salamoia

Boccioli di biancospino, alloro, sale

Fare bollire i boccioli di biancospino per qualche minuto in acqua molto salata.

Scolarli e deporli in un vaso di vetro; versare sopra nuova acqua salata assieme a qualche foglia di alloro. Chiudere ermeticamente e sterilizzare.

Marmellata di biancospino

Bacche di biancospino, zucchero, un baccello di vaniglia

Utilizzare bacche grosse e ben mature, lavarle e metterle in una casseruola coperte di acqua. Cuocerle e passarle al setaccio.

Pesare la polpa ottenuta e rimettere sul fuoco con il baccello di vaniglia e zucchero in proporzione di 9/10 per ogni chilo di polpa.

Cuocere fino ad ottenere la densità giusta, invasare a caldo e rovesciare il barattolo fino a completo raffreddamento.

La quantità di zucchero può variare secondo il gusto.

Bacche di biancospino sciroppate

450 g di bacche di biancospino ben mature, 200 g di acqua, 450 g di zucchero

Bollire i frutti in acqua, dopo averli puliti, e scolarli. Sciogliere intanto lo zucchero nell'acqua ed appena lo sciroppo comincia a bollire unire i frutti sgocciolati, lasciandoli cuocere a fuoco basso finché diventano teneri.

Invasare i frutti ancora caldi e sterilizzare i vasi facendoli bollire per 20 minuti.