

## Carta d'identità

### *Cydonia oblonga* Miller

**Famiglia:** Rosaceae

**Sinonimi:** *Cydonia vulgaris* Pers.

**Etimologia:** Il termine usato per indicare il genere si fa derivare da *Kydo*, una antica città dell'isola di Creta, da dove si supponeva avesse origine la pianta. Il termine usato per la specie fa invece riferimento alla forma del frutto.

**Nomi comuni in Italiano:** Il nome di cotogno, spesso ampliato a melo o pero cotogno a seconda della forma dei frutti, è generalmente utilizzato in tutte le regioni, con le varianti che comunque l'uso dialettale ha imposto.

**Somiglianze e varietà:** La pianta presenta varietà con frutti a forma di grossa mela (più frequente) o di grossa pera panciuta. Queste ultime sono meno usate per via della polpa più dura e granulosa.

## Il cotogno

La pianta è presente in tutti i paesi dell'Europa centro-meridionale, dal piano al monte su terreni freschi e fertili, ma in Italia non si incontra in tutte le regioni.

Specie resistente al freddo (ma i frutti cedono alle gelate), si distingue dai meli, selvatici e non, soprattutto per i tipici frutti e i bei fiori tardivi bianco rosati, simili a quelli delle rosaceae pomoidi ma grandi e solitari.

Ha portamento arboreo e può anche arrivare oltre i cinque metri di altezza, ha foglie non dissimili da quelle dei meli, caduche e pubescenti, a margine intero. Il frutto è un grande pomo più o meno allungato e asimetrico, profumato e dal colore giallo intenso a maturità,

che si raccoglie ad ottobre ed è poco invitante da mangiare fresco, poco dolce e per certi versi allappante, con numerosi semi.

## L'uso del cotogno

Il cotogno è pianta nota e utilizzata fin dall'antichità. È nota soprattutto per l'uso alimentare del frutto, ricco di pectina, vitamina C, acido malico e tannini, e in particolare per la sua trasformazione in marmellate e confetture, che la fanno oggetto di attenzione anche da parte dell'industria alimentare. Un tempo apparteneva alla ristretta cerchia dei frutti da far maturare nella paglia.

Per le sue proprietà astringenti i frutti vengono utilizzati in diversi paesi dove la pianta vegeta anche come alimento medicina contro diarree e dissenterie, ma ai frutti e alle foglie vengono anche attribuite anche proprietà antiinfiammatorie, sedative, emollienti, espettoranti, ed altre ancora. La pianta, data la sua particolare resistenza, è spesso utilizzata come portainnesto per i meli, mentre un tempo i frutti venivano usati anche per profumare mobili e ambienti chiusi.



# Cydonia oblonga

## *In cucina*

Sono solitamente più apprezzati i frutti a forma di mela. La polpa è facilmente ossidabile e non particolarmente dolce, anzi, e non si presta al consumo fresco, ma se ne ricavano ottime e classiche marmellate, oltre a gelatine, salse e mostarde, che entrano poi a loro volta anche in preparazioni dolciarie.

Diverse regioni italiane, da Nord a Sud, propongono le “cotognate” come prodotti tipici (es.: Abruzzo), anche se con il termine si intendono prodotti non del tutto simili. Come esempi di tale differenza si possono citare quelle del Lodigiano e del Salento (dove veniva usata anche come “tappo” per la fermentazione dei vini nelle botti).

I frutti freschi vengono comunque utilizzati come classica “frutta cotta”, variamente addolcita e profumata, e in funzione aromatica, insieme ad altri ingredienti, per vini semplici o “vin brulé” (in diversi paesi dell'area mediterranea, dove si accompagnano a

volte a frutti, foglie, fiori e semi di altre piante insolite). I frutti entrano anche nella preparazione del c. d. “brodo di giuggiole”.

