

Carta d'identità

Mespilus germanica L.

Famiglia: Rosaceae

Sinonimi: *Crataegus germanica* (L.) Kuntze, *Pyrus germanica* (L.) Hook

Etimologia: La pianta era *mespilus* già per i latini e così questo nome è stato attribuito alla pianta da Linneo, mentre il nome della specie per l'impressione data allo scienziato di una sua grande diffusione in Germania al momento della classificazione.

Nomi comuni in Italiano: Il nome comune è nespolo. Una vaga rassomiglianza nelle foglie ingenera a volte confusione con le nespole che si trovano in commercio e con le piante che le producono, frequentemente coltivate anche in orti e giardini, o facilmente inselvatichite, specie al Sud e in Sicilia.

Somiglianze e varietà: Le nespole dolci che maturano in tarda primavera e all'inizio dell'estate sono il frutto di ben altra pianta, detta anche "nespolo del Giappone", appartenente sempre alla famiglia delle Rosaceae ma ad altro genere, *la Eryobotrya japonica* (Thunb.) Lindley.

Il nespolo

La pianta non si incontra facilmente per via dei tempi lunghi necessari per la germinazione e la crescita, anche se è presente in tutta Italia, per lo più in siepi o boschetti collinari ma anche in altri ambienti. Un tempo era spesso tenuto vicino alle case di campagna, ma la maggior parte di quegli esemplari sono inselvatichiti e forse la pianta spontanea è giusto sfuggita alla coltivazione.

Albero di modeste dimensioni (raggiunge difficilmente i cinque metri), sostanzialmente cespuglioso, presenta rami corti e contorti, dotati a volte di

spine. Le grandi foglie sono lanceolate o ellittiche, di color verde scuro e coriacee, a margine intero, mentre i fiori bianchi primaverili sono grandi e solitari.

I frutti tardo autunnali, che contengono acidi organici, tannini e mucillagini, sono in realtà falsi frutti dovuti all'ingrossamento del ricettacolo e hanno forma sferica con cavità a calice con residui florali a corona nella parte opposta al picciolo, si presentano di colore verde scuro al tempo della raccolta e poi, a poco a poco, dal rossastro ferruginoso al bruno man mano che il frutto ammezzisce. La raccolta avviene anticipata per fare concorrenza agli uccelli invernali e l'ammezzimento avviene in forma domestica.

L'uso del nespolo

Il nespolo è pianta nota fin dall'antichità, a volte assunta a simbolo stesso della prudenza, probabilmente per via della lunga attesa necessaria per il consumo dei frutti, ma a volte anche di comportamenti opposti per via della rapida putrescenza dei frutti una volta ammezziti. Il frutto è stato anche variamente utilizzato per paragoni di ogni genere. Per le nespole vale il proverbio, adattato ovunque, che suona "Col tempo e con la paglia maturano le nespole".



Mespilus germanica

La pianta è nota anche per le proprietà astringenti dei frutti ed era apprezzata anche per il legno, molto duro, bruno-giallognolo e con venature viola, oltre che adoperata (la corteccia) per produrre una sorta di chinino e in conceria per l'alto contenuto di tannino.

Nei secoli lontani le nespole sono state usate con assai maggiore frequenza, variamente preparate, per curare la febbre o i problemi intestinali o altri malanni, ma non mancano "riscoperte" più attuali. Nella medicina popolare le foglie servivano inoltre a preparare un decotto contro le infiammazioni del cavo orale.



Col tempo l'uso officinale è stato limitato ad alcuni conventi, tuttavia ad esse vengono oggi dedicate in tardo autunno delle sagre, la "Festa di pociu", a Trinità e a Farigliano, nel Cuneese, dove le piante si possono incontrare frequentemente sulle colline. Per l'occasione si possono gustare marmellate e altre preparazioni a base di nespole.

In cucina

I frutti si consumano "freschi" dopo lento ammezzimento (che non fa perdere consistenza alla polpa), che può avvenire anche sull'albero ma più frequentemente, e meglio, avviene nella paglia invernale. Il frutto - poco utilizzato, sia perché la pianta è scarsamente fruttifera sia perché si tratta di una pianta non proprio comune - era legato fino a poco tempo fa alla sopravvivenza della povera gente che viveva sulle terre di collina meno fertili del nostro paese ed ora fa parte giustamente della schiera dei c. d. "frutti dimenticati" e oggi "riscoperti".

In alcune aree (es.: Sardegna, Toscana), dove vengono utilizzati anche come alimento-medicina per le loro proprietà astringenti, i frutti vengono anche consumati cotti, previa paziente operazione di eliminazione di pellicola, semi e corona floreale. Allo stesso modo vengono adoperati in altri paesi di area mediterranea (Spagna) ma non mancano preparazioni di salse e composte per accompagnare piatti e pietanze diverse, oppure i liquori o altre bevande alcoliche a base di nespole.