

## Carta d'identità

### *Morus alba* L. e *Morus nigra* L.

**Famiglia:** *Moracee*

**Etimologia:** In latino si utilizzava il termine *morus celsa*, moro alto, per indicare già il gelso, distinguendo così i frutti da quelli dei rovi (la datazione del termine appare incerta, anche se talune citazioni dei classici non dovrebbero lasciare dubbi). Il termine usato per indicare le due specie fa evidente riferimento alla colorazione dei frutti.

**Nomi comuni in Italiano:** Il nome gelso è comunemente usato lungo tutta la Penisola ma molti sono i termini dialettali, non sempre riferiti alla radice più comune (come tutti quelli affini al *moron* milanese, che fanno chiaramente riferimento ai frutti).

## I gelsi

Il gelso bianco e il gelso nero sono piante molto simili, anche se a quest'ultima viene attribuita maggiore robustezza, altezza e resistenza al freddo. Le differenze si concentrerebbero essenzialmente nelle foglie, generalmente più piccole in quello nero, oltre che ovviamente nella colorazione dei frutti e anche nel loro sapore. Originaria dell'Asia minore, il gelso è presente in Europa da diversi millenni per alcuni e solo da un millennio scarso per altri (quello bianco si vuole introdotto con il baco da seta, giunto dall'Oriente solo a metà del Medioevo, e quello nero da alcuni addirittura nel Cinquecento, ma i riferimenti antichi non mancano). Pianta longeva, ha un robusto tronco grigiastro variamente ramificato e foglie di un bel

colore verde lucido, picciolate, alterne e ampie, seghettate irregolarmente al margine, ovate con punte all'apice ma a volte anche profondamente lobate. I fiori sono infiorescenze unisessuali ma presenti di diverso sesso sulla stessa pianta, del tutto irrilevanti, quasi ad amenti. I frutti sono in realtà infruttescenze oblunghe formate da tante piccole drupe, da bianche a rosate nel gelso bianco e da rosso scuro a nerastre nel gelso nero, e sono ricchi di pectine, vitamine, minerali.



## L'uso dei gelsi

I frutti sono noti per la loro commestibilità, per il consumo immediato che se ne fa da freschi dato il loro gradevole sapore - dolce in quelli bianchi, variamente e gradevolmente aspro se non del tutto maturo il frutto in quelli neri - ma anche per talune preparazioni tipiche. Pianta di uso antico, nei documenti della storia si trovano vari richiami ai gelsi, i cui vini o sciroppi o succhi si trovano in epoche e in luoghi anche assai diversi,

# Morus alba e Morus nigra

dall'Inghilterra alla Turchia, per un utilizzo gastronomico o, più frequentemente, terapeutico. Vengono ancora frequentemente utilizzati come alimento-medicina per le loro proprietà diuretiche e purganti e inoltre contro le affezioni del cavo orale e delle vie respiratorie e contro le anemie. Come antiinfiammatorio per le vie aeree viene usato anche un infuso di corteccia, mentre alle foglie vengono attribuite proprietà antibiotiche e non manca in alcuni paesi del Mediterraneo il loro utilizzo in funzione antielmintica. I frutti vengono anche usati come rimedio per le pelli secche, mentre il legno viene utilmente adoperato per vari impieghi.



Il gelso è noto per la funzione essenziale che ha svolto in talune aree del nostro Paese nella produzione della seta - una fibra bianca e lucente, giusto simile alla seta, si può produrre anche dalla corteccia, ma ricavarla non è meno costoso - nutrendosi i bachi che la producono delle loro tenere foglie primaverili. Le piante di gelso si trovano ora spontanee e sparse nelle campagne ma fino a qualche

generazione fa hanno caratterizzato il paesaggio di quelle aree in cui la seta veniva prodotta. La coltivazione del baco - attività fondamentale per garantire un reddito da sopravvivenza a molte generazioni di contadini - nei secoli scorsi ha riempito di gelsi soprattutto le campagne della Brianza (di quei tempi rimane da quelle parti la tipica ricetta delle "more di gelso cotte") ma anche, dall'altra parte d'Italia, alcune vallate dei Nebrodi. Alcune meritorie ricerche stanno cercando negli ultimi anni di scavare nella memoria di questa attività produttiva, ma dopo lo sradicamento e l'abbandono delle coltivazioni restano nei luoghi delle vecchie produzioni sempre meno alberi di gelso, sparsi qui e là, anche se qualcuno torna però a piantarli in parchi, orti e giardini per il loro apprezzabile ruolo estetico.

## *In cucina*

I frutti freschi si consumano ovunque in Italia. L'uso di mangiarli direttamente dagli alberi è frequente, e del resto sono facilmente deperibili e soffrono già alla sola pressione di uno contro l'altro nel cestino da raccolta. Il gusto non è uniforme e dipende molto dal terreno e dall'esposizione al sole: quelle bianche possono essere comunque molto dolci anche prima della completa maturazione, mentre di quelle nere, che lasciano macchie colorate sulle mani, si colgono più spesso gli esemplari molto maturi, quasi cadenti. Le more dei gelsi sono abbastanza duttili negli impieghi in cucina, anche se si utilizzano in preparazioni legate a tradizioni locali, come la famosa granita di gelsi siciliana, che però anche nell'Isola non si trova ovunque. Dai gelsi, per lo più da quelli neri, si ricavano di solito salse,

# Morus alba e Morus nigra

gelatine, marmellate e sciroppi, ma le more dei gelsi vanno molto bene anche per succhi, sorbetti, torte e crostate, liquori e preparati al vino rosso o al rum, o più semplicemente in macedonia con zucchero e succo di limone, come o insieme alle fragole e ad altri frutti. Entrano nel tipico *savor* romagnolo e allo stesso modo che in Italia vengono consumati in altri paesi del Mediterraneo. In Campania, e più precisamente in Irpinia, a memoria dell'utilizzo dei gelsi all'epoca della produzione della seta (XVII° secolo), rimane un liquore di gelsi rossi oggi certificato come prodotto tipico.



## Ricette con i gelsi

### Salsa di more di gelso

*500 g di gelsi, un bicchiere di aceto rosso, un bicchiere di vino rosso corposo.*

Bollire a fuoco lento i gelsi con l'aceto ed il vino rosso. Mescolare frequentemente con un cucchiaino di legno per evitare che la salsa si attacchi al fondo del tegame. La salsa è pronta

quando è ben densa. Se piace è possibile aggiungere panna da cucina

### Gelatina di gelsi neri

*Gelsi, zucchero, limoni.*

Cuocere i gelsi coperti di acqua fino a quando si saranno disfatti. Colare in un telo e strizzare bene tutto il succo. Pesare il succo ottenuto e aggiungere per ogni mezzo chilo di succo 350 g di zucchero, un cucchiaino di scorza di limone grattugiata e il succo di mezzo limone. Cuocere a fuoco medio finché la gelatina si sarà addensata. Invasare bollente.

### Marmellata di gelsi neri

*1,5 kg di gelsi, 350 g di zucchero di canna, acqua.*

Mettere in pentola i gelsi con due dita d'acqua e lasciare cuocere fino a quando non sono tutti ben spappolati. Passarli al setaccio e rimettere il sugo nella pentola usata. Aggiungere lo zucchero di canna e mescolare. Rimettere tutto sul fuoco fino a quando la gelatina sarà filante. Versare in barattoli di piccole dimensioni, far raffreddare e poi tappare. Riporre in luogo fresco e buio.

### Composta gelata di gelsi

*1 kg di gelsi neri, un limone, 200 g di zucchero.*

Lavare e fare asciugare con cura i gelsi e passarli al setaccio. Preparare uno sciroppo sciogliendo a fuoco lento lo zucchero in mezzo litro d'acqua. Lasciare raffreddare lo sciroppo e mescolando con cura incorporare la purea di gelsi, aggiungendo anche il succo di limone. Trasferire il composto in un recipiente e riporlo in freezer per circa otto ore. Tirar fuori con congruo anticipo prima di servire.