

Carta d'identità

Sorbus domestica L.

Famiglia: Rosaceae

Etimologia: Il termine usato per indicare il genere è quello usato in latino per indicare la pianta, originato probabilmente dal vocabolo celtico *sor*, nel significato dell'aspro tipico delle sorbe prima di dell'ammezzimento. *Domestica* per via del fatto che veniva tenuto negli orti o nei giardini per uso alimentare e/o in confronto con altre specie.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è conosciuta comunemente con il nome di sorbo, a volte con l'aggiunta di qualche appellativo per distinguerla da altre specie dello stesso genere. Molti i nomi locali e dialettali derivanti dalla stessa radice.

Il sorbo domestico

È una pianta bella e longeva (plurisecolare a volte) anche se sporadica, alta a maturità oltre i dieci metri, che cresce spontanea in Italia in tutte le regioni, dal piano alla collina, e che si adatta a climi e terreni difficili. Spesso viene tenuta nelle vicinanze dalle abitazioni rurali, anche se non ha bisogno di essere "coltivata", allo scopo di utilizzarne più facilmente i frutti.

Ha foglie imparipennate, con numerosi elementi sessili ovali o lanceolati, dentate ai margini e acute all'apice. Ha fiori tipici delle rosacee, numerosi, portati in corimbi tomentosi.

I frutti sono acheni racchiusi in un falso frutto, le sorbe, consistente nel ricettacolo cresciuto a forma di piccola pera, giallastra con zone rosse a maturità e bruna dopo l'ammezzimento, che avviene a volte sull'albero o a terra dopo la caduta.

L'uso del sorbo

Le sorbe vengono usate in Italia a scopo alimentare fin dall'antichità (e come nel nostro Paese anche in altre regioni d'Europa).

Virgilio, nelle Georgiche, a proposito degli Sciti, dice che "... passano nei giochi la notte d'inverno e, in luogo del vino, bevono allegramente succo d'orzo fermentato o di sorbe inacidite ...".

Sono ricche di tannini, vitamine, acidi organici, e sono quindi dotate di buone proprietà che vengono utilizzate in fitoterapia.

Sono famose in particolare per la loro forte proprietà astringente, il che ne fa anche consigliare un consumo limitato. Esse hanno tuttavia anche proprietà diuretiche e rinfrescanti. Dai frutti essiccati si ricavano decotti per curare le infiammazioni orali.

Le sorbe contengono anche sorbitolo, un alcol, che da un secolo circa trova largo impiego come prodotto dietetico.



Sorbus domestica

Dalle piante giovani si estraeva tannino per la concia e un colorante per tessuti ma non ci risulta di questi tempi la coltivazione.

Il legno, particolarmente duro e compatto, era (ed è) ricercato per l'utilizzo in ebanisteria per ricavarne ingranaggi, viti e tutte quelle parti e quegli utensili che dovevano essere particolarmente resistenti perché sottoposti a forte attrito.

La pianta viene a volte utilizzata a scopo ornamentale.

alberi, da mangiare giorno dopo giorno man mano che maturano.

Il sapore è assai particolare, acidulo tendente però al dolce, non confrontabile con altri frutti, e la consistenza molle e farinosa.

Con le sorbe si preparano marmellate e sciroppi, gelatine e salse con le quali accompagnare carni di vario tipo, ma esse possono anche essere "cucinate" nel miele o conservate sotto grappa o servire per preparazioni da accostare al salato, come certi soufflé, mentre nelle zone in cui non è presente la vite dai frutti messi a fermentare si ricava una bevanda alcolica, una sorta di vino leggero o di sidro. In alcune regioni italiane servono per aromatizzare o preparare liquori e possono entrare nel *savor* romagnolo.

In diverse aree dell'Italia centrale la marmellata di sorbe è un prodotto tipico, come tipiche sono alcune preparazioni prettamente locali, come il "sorbolino", liquore riconosciuto come tipico dalla Regione Emilia-Romagna insieme al Liquore nobile di sorbe, prodotti giusti nel comune di Sorbolo, nella Bassa parmense, così chiamato dall'antichità forse proprio per via di questa pianta.

In cucina

Si utilizzano i falsi frutti, sia "freschi", una volta sottoposti ad ammezzimento, che dopo specifica preparazione. Il frutto raccolto a settembre-ottobre è immangiabile (è fortemente allappante) e richiede tempo per ammezzire e poter essere consumato. Insieme alle nespole è il tipico frutto che si deponeva e si depone nella paglia per essere destinato a quando di frutti non ce ne sono più sugli

