

Prunus cerasifera Ehrh.

Nomi comuni: diversi i nomi comuni in italiano, in genere però forme italianizzate di termini dialettali (es.: amoli, dal veneto). In letteratura è più frequente quello di mirabolano, esteso spesso impropriamente a tutte le varietà. **Denominazione scientifica:** *Prunus cerasifera* Ehrh. **Sinonimi:** alcuni sinonimi, all'interno del genere. **Etimologia:** il nome della specie fa riferimento a *cerasus*, termine latino dato all'amareno e che si farebbe derivare da Cerasunte o Cèraso, colonia greca sul Mar Nero, turca Kerasuno, ma per taluni anche dall'iranico *kirahs*, *keras*.

La pianta: albero di modeste dimensioni, raramente va oltre i sei metri di altezza e si può incontrare allo stato selvatico in ambienti diversi e in alcune varietà e sottospecie, distinguibili per i più soprattutto per il diverso colore dei frutti. Diffusa è però soprattutto *Prunus cerasifera* subsp. *pissardii* (Carrière) P. Fourn. (anche *Prunus pissardii* Carrière), spesso presente nei parchi e nei giardini e molto utilizzata come ornamentale nei nostri paesi e nelle nostre città (oltre che nei giardini e negli orti), per via del bel fogliame rosso scuro e della bella fioritura rosa primaverile, oltre che per la sua versatilità e adattabilità a suoli diversi e per la discreta resistenza al vento. La pianta ha chioma globosa ed espansa, con possibilità di qualche spina lungo i rami negli esemplari più selvatici, foglie decidue, picciolate e ovate o ellittiche, con margine in genere seghettato, di colore verde lucido, più chiaro nella pagina inferiore, ma rosso scure nella varietà *Pissardii*. I fiori, dal bianco al rosato e più o meno abbondanti a seconda delle varietà, a piccoli grappoli e con corti piccioli, compaiono all'inizio della primavera. I frutti sono drupe sferiche, gialle o rosse, come delle piccole prugne, che maturano all'inizio dell'estate ed hanno un sapore dolce e succoso a maturazione, delicatamente acidulo attorno al nocciolo.



L'uso del mirabolano: a scopo alimentare la pianta è stata ampiamente superata in rilevanza da altre specie di *Prunus* più redditizie, e forse è per questo che con il tempo si è inselvaticata. Per quanto riguarda gli usi medicinali non differisce molto dalle principali proprietà di altri *Prunus* segnalati nelle schede, a cominciare dall'uso dei piccioli per le proprietà diuretiche e rinfrescanti, ma non è pianta degna di grande attenzione in fitoterapia. Di maggior rilievo l'utilizzo frequente come pianta portainnesto per altre specie di *Prunus* coltivate e l'impiego come pianta ornamentale della varietà che abbiamo visto. Dalle foglie e dai frutti si possono anche ottenere tinture dal verde al grigio. È buona mellifera e per il resto valgono note di prudenza per via delle citate sostanze a base di cianuro, come nelle altre specie di questo genere, comunque non in quantità particolarmente preoccupanti.



In cucina: dai frutti, dal buon sapore dolce e aromatico e consumabili anche freschi e sul posto, si possono ricavare le più tipiche preparazioni che si ottengono da quelli simili di altre specie dello stesso genere. Alla ricerca da parte del mercato di sempre nuovi prodotti, si possono oggi trovare in commercio confetture e marmellate ricavate dai frutti di diverse varietà, compresa quella ornamentale, da soli o in combinazione con altri. Dai frutti si possono ricavare comunque anche succhi e sciroppi. È frequente in talune aree, in particolare nell'Est europeo, l'utilizzo in liquoreria ma talvolta ci si accontenta di metterli nella grappa o di utilizzarli in salamoia, come succedaneo delle olive.