

Prunus cerasus L.

Famiglia: Rosaceae

Etimologia: Il nome del genere ha origine sconosciuta ancorché si supponga possa essere di origine mediorientale e poi passato nel greco *proynos* e nel latino. *Prunus* sembra essere stato usato per la prima volta proprio da Linneo. Per il termine *cerasus*, ciliegio, il riferimento è anch'esso mediorientale, o derivato dalla città turca Kerasun, dalla quale leggenda vuole il generale romano Lucullo avrebbe portato a Roma questa pianta, o dall'iranico *Kirahs*, *keras*.

Nomi comuni in italiano: fra i più comuni: ciliegio acido, ciliegio selvatico, e a seconda delle varietà amarasco o marasca (da *amarus*, per via del sapore acre), amarena, visciola, ecc.

Somiglianze e varietà: Diverse le varietà note di *P. cerasus* L. Oltre a quelle che ci interessano nella scheda si può segnalare la var. *juliana* L. e la var. *duracina* L..

Le varietà di *Prunus cerasus*

Il *Prunus cerasus* si considera sostanzialmente assente allo stadio puramente selvatico in molte aree del Paese, mentre in altre si ritrova, fino ai 1800 metri, come specie “naturalizzata”. Talvolta si possono incontrare individui inselvaticiti di cultivar, di non facile determinazione (di solito hanno foglie e frutti più grandi). La specie si ritiene originaria dell'Asia Minore, da dove sarebbe stata introdotta in varie parti del globo per i frutti.

Della specie sono note soprattutto alcune varietà, di cui vogliamo qui considerare soprattutto le tre più importanti dal punto di vista alimentare-commerciale. Si tratta di

alberelli di modeste dimensioni che di solito si rinvencono non lontano dalle case di campagna, polloniferi, raramente oltre i cinque metri di altezza, che portano per lo più foglie piccole e ovali, fiori bianchi nella forma tipica delle rosaceae, con numerosi fascetti.



P. cerasus L.: amareno, in diverse varietà. Arriva a qualche metro di altezza, con rami e fusto caratterizzati dalla presenza di spine legnose e una chioma a folta vegetazione. Porta fiori piccoli e molto numerosi. I frutti, dal lungo peduncolo e

dal succo quasi incolore, sono delle drupe depresse ai poli, di un rosso pallido fino a quando non raggiungono la piena maturazione virando al bruno. A dispetto del nome attribuitogli, il loro sapore è poco acido e poco amaro, e quindi si possono consumare anche freschi, oltre che essere destinati, com'è noto, alla trasformazione casalinga e industriale.

***P. cerasus* var. *marasca* (Host.) Viv.:** marasche. Porta foglie ovali poco crenate, e drupe pendenti di color rosso vivo.

***P. cerasus* var. *austera* L.:** visciole. Alberello dai rami allungati, più piccolo e cespuglioso, porta foglie verde lucido, glabre e coriacee, e drupe di forma ovata e di un porpora scuro, dal succo rosso sangue. Al suo interno si distinguono ulteriori varietà.

Uso delle diverse varietà di *Prunus cerasus*

L'utilizzo delle diverse varietà di *Prunus cerasus* non si limita a quello alimentare. I frutti in genere hanno un elevato contenuto di composti con proprietà antiossidanti ed antinfiammatorie e sono buoni a svolgere attività diuretiche e rimineralizzanti. Per quanto riguarda le funzioni medicinali, come del resto per il ciliegio selvatico (*Prunus avium*) e per quelli coltivati, è però soprattutto nota e riconosciuta la possibilità di usare i peduncoli dei frutti, in infusione, per il drenaggio dei liquidi corporei. Ad essi si riconoscono anche proprietà diuretiche e antiuriche e sono ritenuti buoni contro la cistite e l'insufficienza renale.

Il decotto dei peduncoli si può usare anche in cosmetica, così come l'olio che si può ottenere dai semi e la polpa dei frutti, usata per maschere tonificanti e per combattere i capillari dilatati. Le parti legnose della pianta sono oltremodo utili per ricavare una resina utilizzata come adesivo, e per lavori artigianali che profitano, come per il ciliegio più comune, della bellezza del legno.

Amarene, visciole e marasche in cucina

L'utilizzo dei frutti delle diverse varietà di *Prunus cerasus* per conserve e in liquoristica è ben noto. I frutti possono, volendo essere consumati anche freschi, in particolare le amarene. Ridotti in conserve o sciroppi i frutti sono utilizzati per una un'infinità di preparazioni e ricette diverse in pasticceria, gelateria, ecc., contribuendo alla produzione di canditi, salse, mostarde, sorbetti, ecc.

Ben noto è il liquore dolce Maraschino, così come il *Rataffia*, ma i semi sono utilizzati anche per comporre liquori amari. Con le marasche, più aspre si produce un liquore tipico della zona di Torreglia (PD), il Sangue Morlacco. Anche le foglie possono entrare in liquoristica.

Nei dintorni di Cantiano (Marche, Pesaro e Urbino) si utilizzano tradizionalmente le visciole, più dolci delle amarene, per produrre marmellate e frutta sciroppata e per aromatizzare un noto e tipico "vino di visciole".