

## Carta d'identità

### *Arbutus unedo* L.

**Famiglia:** Ericaceae

**Sinonimi:** *Unedo edulis* Hoffm.,  
*Arbutus vulgaris* Bub.

**Etimologia:** Il termine utilizzato per il genere deriverebbe dall'essere arbustivo della pianta, attribuito già dai latini ma di probabile origine celtica. *Unedo* ha quasi per tutti il significato che deriva da "unum edo", ne mangio uno soltanto, espressione che si può citare dai classici, per via dei problemi che ne deriverebbero da un uso eccessivo (tale interpretazione tuttavia non è l'unica e non è condivisa da tutti).

**Nomi comuni in Italiano:** Il nome comune usato in italiano è corbezzolo. Molti però sono i termini locali e i nomi dialettali, diversi derivanti direttamente da *kómaros*, nome greco del corbezzolo (se ne fa derivare anche il nome *Cònero* del monte marchigiano), specie in aree di antico insediamento greco.

## Il corbezzolo

Pianta sempreverde tipica della macchia mediterranea, dal piano alla collina, quasi un simbolo della stessa e del paesaggio che ne deriva. È presente però fino al Po e nel Nordest e anche su aree delle coste atlantiche francesi e irlandesi.

È un arbusto che può anche prendere la forma di un piccolo albero ma che si presenta spesso come cespuglio per il suo essere abbondantemente pollonifero.

Ha tronco sottile con corteccia bruna a scaglie. I rami più giovani sono rossastri e portano foglie coriacee di un verde brillante, dall'ovale al lanceolato, sparse, dentellate al

marginale. I fiori bianchi, non dissimili da quelli di altre ericaceae, sono riuniti in grappoli penduli.

Tipico il frutto che matura in autunno, una sorta di bacca globosa e carnosa con tubercoli su tutta la superficie, di un bel rosso a maturazione. La pianta contiene molta vitamina C nei frutti ma anche resine e tannini.

## L'uso del corbezzolo

La pianta è nota fin dall'antichità per l'uso alimentare dei suoi frutti ma anche per l'uso terapeutico, per via delle proprietà astringenti, diuretiche, sedative e, come da ricerche più recenti, antibiotiche.

Spesso viene sconsigliato il consumo dei frutti per via dei possibili fastidi gastrointestinali provocabili da un alcaloide, ma la prudenza appare eccessiva, trattandosi di disturbi non gravi cui vanno incontro soggetti particolarmente predisposti.

La pianta è buona mellifera e se ne ricava un ottimo miele nel periodo autunnale, utilizzato soprattutto per curare



# Arbutus unedo

le affezioni bronchiali. Se ne ricava anche un buon legno per lavori al tornio, legna da carbone e tannino per le concerie.



Non mancano oramai i vivai che da Nord a Sud la propongono come pianta ornamentale e si possono segnalare alcune feste dedicate al corbezzolo, che è stata peraltro pianta ampiamente utilizzata in funzione simbolica nel Risorgimento italiano per via della compresenza nello stessa stagione autunnale di foglie verdissime, fiori bianchi e frutti rossi. Per questo motivo i corbezzoli furono utilizzati anche nei molti parchi delle “rimembranze” realizzati in Italia dopo la conclusione della Grande Guerra.

Servono anche per aromatizzare liquori e se ne ricavano direttamente bevande alcoliche (la “vinetta” in Liguria o una sorta di vino in Corsica) o dei concentrati, simili al mosto cotto, con cui poi preparare dolci tradizionali. La marmellata di corbezzoli è un prodotto tipico di alcune aree, come le coste più meridionali della Toscana - qui vengono anche chiamati “sorbe pelose” - o della Sardegna.

In altre aree del Mediterraneo si consumano come alimento medicina, anche in forma di liquori, per via delle proprietà sedative, astringenti e afrodisiache. Non mancano altri usi tradizionali della pianta, come quello di aromatizzare con giovani rami e foglie le olive in salamoia.



## In cucina

Nelle diverse regioni italiane i frutti vengono consumati freschi, spesso con l'aggiunta di zucchero, o in macedonie, composte rapide, marmellate, o anche sotto grappa o canditi.