Prunus species

Prunus species

Famiglia: Rosaceae

Etimologia: Il nome del genere ha origine sconosciuta ancorché si supponga di origine mediorientale e poi passata nel greco *proumnon*. Prunus sembra essere stato usato per la prima volta proprio da Linneo. Per i nomi specifici e comuni si rinvia alle singole specie.

In cucina e non solo

I frutti di diverse specie coltivate di *Prunus* (pesche, prugne, albicocche, ciliegie) sono tra i più conosciuti e consumati in tutta Italia. Si possono tuttavia consumare freschi o utilizzare in cucina anche quelli di specie spontanee o semispontanee. Alle più utilizzate di queste specie di *Prunus* - *Prunus spinosa*, *Prunus dulcis*, *Prunus cerasus*, *Prunus cerasifera* - abbiamo dedicato specifiche schede cui ovviamente rinviamo i nostri visitatori. Alle altre specie che si possono incontrare nel nostro Paese e che appartengono alla tradizione alimentare dedichiamo questa scheda con cui, pur con pochi accenni, completiamo il panorama del genere.

Trattiamo qui di specie arboree dalle caratteristiche morfologiche anche assai diverse quanto a portamento, altezza, foglie, ecc., tanto che si tratta sia di piante caducifoglie che di sempreverdi, di piante i cui fiori spuntano prima delle foglie e di altre di diverso comportamento.

Delle specie qui riportate si utilizzano essenzialmente i frutti, freschi o per la preparazione di liquori, marmellate, salse, conservazione sotto spirito, ecc.., ma si tratta di piante i cui frutti (o altre parti) possono essere talvolta utilizzate anche a scopo medicinale.

Le stesse sostanze attive, usate in piccolissime quantità a scopi terapeutici, producono tuttavia l'acido cianidrico, che è presente in misura diversa in molti *Prunus* e che costituisce di per sé, com'è noto, un potentissimo veleno, di cui è immune praticamente solo la polpa dei frutti, mentre spesso si ha una particolare

concentrazione nei semi e nelle foglie. Le piante contengono anche benzaldeide, oggi prodotta sinteticamente, che produce il tipico aroma di mandorla amara.

Prunus avium L.

Sin.: *Cerasus avium* Moench.. Ciliegio selvatico. *Avium* fa riferimento al particolare gradimento per i frutti che mostrano gli uccelli. Le diverse varietà domestiche esulano ovviamente da questa scheda.

Il ciliegio è un albero che allo stato selvatico si incontra lungo tutta la Penisola, per lo più nei boschi di latifoglie dalla collina alla bassa montagna. Può raggiungere anche i 15 metri di altezza e si presenta con fusto eretto e ramoso, corteccia bruno-rossastra e foglie ovali di un verde lucente.

All'inizio della primavera porta fiori bianchi nella forma delle più comuni rosaceae. Poi come frutti le tipiche drupe alla fine di lunghi e glabri piccioli, da rosse al bruno a maturazione. A differenza di quelli delle cultivar sono di piccole dimensioni e difficilmente abbondanti, anche perché si tratta di una specie c. d. autoincompatibile, che per dare frutti ha bisogno cioè del polline di altri individui della stessa specie.

Oltre all'utilizzo alimentare delle ciliegie – date le ridotte dimensioni vengono utilizzate per lo più come snack nelle passeggiate in campagna, ma ovviamente possono essere utilizzate come quelle coltivate e per le stesse preparazioni – va segnalato l'utilizzo terapeutico dei loro peduncoli. Sono noti infatti gli usi medicinali dei loro decotti, soprattutto per le proprietà diuretiche e per combattere la gotta, ma anche altre patologie. A scopo terapeutico viene usata anche la resina gommosa che esce dalle ferite (cretti) provocate dal gelo sulla corteccia dell'albero.

La polpa delle ciliegie - delle piccole spontanee come di quelle coltivate - può essere utilizzata in cosmesi per rendere viva e rassodare la pelle del viso. Il legno di ciliegio è molto ricercato in ebanisteria ed è anche ampiamente utilizzato per intarsi e per la costruzione di strumenti musicali.

L'utilizzo antico della pianta e soprattutto dei suoi frutti ha portato all'attribuzione simbolica di diversi significati, in modo particolare nell'iconografia cristiana, dal rosso del sangue del Cristo all'antidoto alla mela del

Paradiso terrestre, e al proliferare di leggende e superstizioni di cui sono parte le ciliegie.

Prunus laurocerasus L.

Lauro, lauroceraso. Il nome della specie, come si intuisce, è il composto latino di *laurus*, alloro e *cerasus*, ciliegio.

La pianta, per lo più semispontanea, si presenta sempreverde e alta anche oltre i dieci metri. Ramificata, porta foglie oblunghe e coriacee e in primavera fiori bianchi e profumati raccolti in racemi appariscenti. I frutti sono drupe ovoidali nero-bluastre a maturazione, che contengono semi molto tossici per la presenza di acido cianidrico, come del resto le foglie e le altre parti della nostra pianta.

Anche se si può trovare in giro inselvatichita, il lauro è una pianta nota soprattutto per il suo ampio uso come ornamentale, per via del suo bel fogliame verde lucido e il rapido accrescimento. Viene quindi adoperato per costituire fitte siepi e per separare spazi e ambienti.

La polpa dei frutti, matura da luglio, è commestibile e può anche essere consumata fresca, anche se di polpa intorno ai noccioli ve ne è ben poca. Un tempo era utilizzata dai ragazzi come snaks casuale **[77]**. I frutti interi possono essere però utilizzati per aromatizzare la grappa o preparare liquori casalinghi, come il garfagnino "*agorino" (agoro* in quel dialetto è la pianta*)*. Ovviamente sconsigliamo la preparazione fai da te se non si è assolutamente padroni delle dosi giuste e delle modalità di prepararlo.

Dal lauroceraso si ricavano tuttora oli essenziali usati dall'industria, dal tipico aroma di mandorle amare, ancorché si utilizzino maggiormente prodotti di sintesi. In passato veniva usato contro la tosse e altre affezioni bronchiali la c. d. "acqua di lauroceraso", un distillato limpido e chiaro dal profumo mandorlato.

Prunus brigantiaca Vill.

Sin.: *Prunus brigantina* Vill.. Pruno del Delfinato. Il nome specifico si farebbe derivare da Brigantes, gruppi di probabile origine celtica (forse imparentati con gli ononimi e più conosciuti gruppi celtici della Britannia) insediati in aree diverse delle Alpi, in particolare in quelle occidentali in cui la specie è endemica.

Si mostra in forma di alberello o arbusto di altezza modesta, alto non oltre i cinque-sei metri, e in Italia si ritrova solo lungo i pendii montani soleggiati del Piemonte e della Liguria ai confini con la Francia. Presenta una corteccia grigio-bruna e rami rossastri, foglie ovate o ellittiche con margine dentato, glabre nella pagina superiore e pubescenti in quella inferiore. Fiorisce a maggio, come molti *Prunus* prima di mettere le foglie.

I frutti sono drupe di qualche centimetro, più o meno globose, pruinose e di un bel giallo lucido a maturità. Maturano da agosto a settembre e si possono mangiare, dato che la polpa, diversamente da altre parti della pianta, non contiene acido cianidrico, ma non sono un granché per via del loro sapore asprigno.

Anche potendo dar vita a marmellate o composte, la polpa dei frutti è poco usata, mentre invece è conosciuto da lungo tempo l'olio commestibile che si può ricavare dai noccioli, l'*olio di Marmotier* (o *di Marmotta*) **[2]**. Si tratta di un olio incolore, profumato di mandorla e molto delicato. L'uso di questo olio è limitato all'areale ristretto della pianta, in cui tuttavia viene apprezzato ancor più dell'olio d'oliva (sul versante francese è utilizzato come valido sostituto).

L'olio di Marmotta – da notare che con questo termine si indicano in area alpina prodotti assai diversi - viene anche impiegato come oleolito per estrarre i principi attivi dalle galle del Rododendro, notoriamente utilizzate a scopo terapeutico per curare reumatismo, contusioni, dolori articolari e altre patologie.

Prunus mahaleb L.

Sin.: *Cerasus mahaleb* Miller. Ciliegio canino. Il significato della parola usata per il genere è oscura, dato che essa non appare né nel latino classico né in quello medievale e comincia a comparire in alcuni testi dopo il '500 (es.: *olio di mahaleb*), per cui i riferimenti all'arabo mahlab e al greco mahlepi restano incerti nonostante le diverse supposizioni che si fanno da più parti.

Il ciliegio canino è pianta abbastanza comune, che ha il centro del suo areale intorno al mar Nero, con preferenze climatiche per inverni freddi ed estati calde e secche, e si ritrova quindi facilmente nei paesi dell'Europa meridionale. Si rinviene in tutta Italia, a esclusione della Sardegna, lungo pendii soleggiati, su terreni rocciosi e calcarei, nelle boscaglie termofile, tra le siepi e lungo i viottoli, da quote modeste fin quasi ai 2000 metri in Sicilia.

Di altezza modesta, fino a poco più di cinque metri, si presenta in forma arbustiva o di piccolo albero, ricco di rami e di spine, con la corteccia grigia e screpolatala e la chioma folta. Le foglie cuoriformi, alterne e con margine finamente dentellato, hanno la pagina superiore di un verde intenso e lucido. I fiori color avorio sono piccoli e numerosi, portati da esili peduncoli in corimbi da marzo a maggio a seconda dei luoghi.

I frutti del ciliegio canino sono drupe rotonde e lucide delle dimensioni di un pisello, nere o violacee a maturità, e hanno un sapore agrodolce con fondo amaro. Per questo loro sapore, ma anche per la loro scarsissima polpa, non vengono consumati freschi, anche se non manca qualche segnalazione di tale uso in alcune regioni (Basilicata, Abruzzo, Lombardia), e vengono utilizzati soprattutto in liquoristica.

Lo scarso succo che si ricava dai frutti viene utilizzato per colorare e aromatizzare vini e bevande e un tempo si produceva in maggior quantità il "Kirsch di mahaleb". Per via del loro particolare sapore dolce-amaro che mescola il ciliegio alla mandorla, i frutti vengono utilizzati in Medioriente in forma di spezie, e così viene aggiunto ai dolci e al pane, ai biscotti come ai formaggi e alle creme. Nei paesi mediterranei di rito ortodosso la spezie profuma tipici dolci pasquali con le uova. Ricette e tradizioni di questo uso sono conservate anche dalle comunità greche negli Stati Uniti e dato il rinnovato interesse la cucina tipica mediterranea la spezie ricavata dal ciliegio canino torna a essere presente nei libri di cucina.

L'intera pianta profuma di mandorle amare e contiene cumarina, un'essenza utilizzata industrialmente per profumare prodotti alimentari e non. Dai noccioli si estraggono essenze per profumare le saponette.

L'albero viene impiegato principalmente come ottimo porta-innesto per le molte varie varietà di ciliegio coltivate. Il legno duro, resistente e profumato, verdastro, è ancora utilizzato in ebanisteria per lavori al tornio e per costruire giocattoli, ma soprattutto per ricavarne cannucce da pipa e bocchini.

Prunus padus L.

Chiamato più frequentemente nel linguaggio comune pado o ciliegio a grappoli.

L'utilizzo previa cottura dei frutti del pado, grandi quanto piselli, è riportato da pochissimi autori, fra i quali il Mattirolo nella sua Phytoalimurgia pedemontana [2], ma erano tempi assai grami. Naturalmente se ne possono fare marmellate o

conserve tenendo conto che anche i grossi semi di questi frutti sono velenosi per la presenza di acido cianidrico. In altre letterature è comunque riportato l'uso alimentare dei fiori, e delle tenere foglie, usate cotte. Viene riportato l'uso di consumare le foglie come verdura lessata in Corea **(68)**. Dalla corteccia si ricaverebbe un tè.

Si tratta comunque di una bella pianta decidua, dal fusto sottile e alta anche oltre i dieci metri presente in Italia soprattutto nelle regioni settentrionali in area alpina, ma che si può incontrare anche in pianura per via del suo utilizzo ornamentale negli arredi urbani, dato che si tratta di una pianta resistente al freddo, di rapido accrescimento e che in primavera presenta una bella fioritura bianca a grappoli. Doti che fanno passare in secondo piano il fatto che sia un albero che emana un odore poco gradevole.

Il fusto ha la corteccia di colore grigio scuro mentre le foglie ovali, alternate e di dimensioni rilevanti, seghettate al margine, sono di un bel verde chiaro. I frutti, piccoli, neri e lucidi, maturano in estate e pendono a grappoli dai rami più piccoli, che profumano anch'essi di mandorla come quelli di altri *Prunus*.

La corteccia della pianta ha proprietà terapeutiche, tanto che nel Medioevo si utilizzava l'infuso come sedativo e come improbabile cura della peste. Oggi le si riconoscono la proprietà di favorire il drenaggio dei liquidi corporei, il rilassamento e il sonno, oltre a quella di contrastare stati di tensione localizzati.

Coloranti naturali possono essere ottenuti dalle fogli (verde) e dai frutti (grigio scuro). Il legno, nonostante la durezza, è facile da lavorare e da lucidare ed è quindi apprezzato dagli ebanisti.

Prunus cocomilia Ten.

È dato da alcuni come *Prunus crocomilia* Ten.. Sin.: *Punus coccumilia* Ten., *P. psuedoarmeniaca* Heldr. & Sart. ex Boiss.. Cocumilio. Il nome specifico deriva dal greco *coccumelos*, che indica il pruno (letteralmente melo del cuculo).

La pianta è presente in Italia solo nelle estreme regioni meridionali e in Sardegna. Si tratta di un albero di altezza modesta, non oltre i cinque metri, che vegeta dalla collina alla montagna, su suoli umidi ma ben drenati, in boscaglie ma anche talvolta all'aperto. Porta foglie ellittiche, dentellate al margine, fiori bianchi in primavera e poi frutti gialli o screziati di rosso.

I frutti - di un paio di centimetri e contenenti un grosso seme con le caratteristiche tossiche degli altri *Prunus* - hanno toni dell'amaro e dell'aspro e sono consumati sia freschi che cotti per marmellate e conserve.

È segnalato l'utilizzo alimentare in Calabria di una varietà *Brutia* **[98],** i cui frutti maturi sono dati come gradevoli. Il frutto "*è conosciuto dai pastori e dai boscaioli della Sila [Piccola]. Si consumava fresco, secco e sotto forma di confettura. Quelli caduti a terra si destinavano ai suini all'ingrasso*".