

Schinus molle L.

Famiglia: Anacardiaceae

Etimologia: il termine generico si fa derivare dal greco schinos nome usato per il lentisco (*Pistacia lentiscus* L.) per via della vaga somiglianza dei frutti. Il termine specifico fa riferimento a *Mulli*, il nome comune che veniva adoperato in Perù, luogo di importazione della specie, per chiamare la pianta.

Nomi comuni in italiano: il termine con cui è comunemente chiamata in italiano la pianta è pepe rosa, dai suoi piccoli frutti che si utilizzano in cucina.

Sinonimi: diversi i sinonimi, tutti dello stesso genere.

Il pepe rosa

La pianta origina dal Sud America andino ed è stata importata a scopo ornamentale per via del fatto che si tratta di una specie abbastanza rustica e resistente alla siccità, adatta alle regioni a clima mite. È data presente in altre regioni meridionali, inselvatichita, e non in Sicilia, ma non manca di essere utilizzata a scopo ornamentale anche nell'Isola, nei giardini e nell'arredo urbano, nei centri che si affacciano sulla costa. Dal momento che è proprio qui che facciamo il nostro raccolto annuale di pepe rosa, da distribuire anche agli amici, ci sembrava il minimo dedicargli però una scheda, nella logica del semispontaneo spiegata nell'introduzione a questo lavoro. Albero di modeste dimensioni e sempreverde, ha tronco nodoso e chioma espansa, con lunghi rami ricadenti e foglie alterne, imparipennate, lunghe e composte da molteplici paia di foglioline lanceolate, glabre e glauche, spesse e aromatiche. I piccoli fiori estivi bianco-giallastri sono riuniti in penduli grappoli portati alle ascelle, che si trasformano in piccoli frutti, drupe globose che la maturazione graduata colora di tonalità che variano dal rosa al rosso corallo rendendo i grappoli, a lungo persistenti, fino all'inverno, assai decorativi. I frutti, come è noto, sono intensamente aromatici.

**Uso del pepe rosa**

Dell'apprezzamento della pianta sotto l'aspetto ornamentale, per via del suo aspetto di salice dai rami flessuosi e dai frutti decorativi, abbiamo appena detto, ma anche il suo essere odoroso nelle diverse parti risulta gradito. Le popolazioni dei luoghi da cui origina la pianta utilizzano come gomma da masticare la resina che fuoriesce dal tronco se lo si incide, ma utilizzano anche la corteccia polverizzata in veterinaria e dai semi, a lungo

fermentati in acqua, ricavano delle bevande intensamente aromatiche. I frutti-semi sono ampiamente usati come sostituti del pepe ma non mancano gli usi terapeutici di foglie, frutti e resina, avendo quest'ultima una buona azione sulla regolarità del transito intestinale e nell'insieme agendo positivamente sulla funzione digestiva, la fluidità delle secrezioni bronchiali, il drenaggio dei liquidi corporei e la funzionalità delle vie urinarie.

Il pepe rosa in cucina

Il nome comune di falso pepe o pepe rosa è strettamente connesso al sapore decisamente pepato dei semi, usati talvolta per imbrogliare sul pepe o più spesso, come si vede anche dagli scaffali dei supermercati, per proporre confezioni con due o tre pepi "diversi": nero, bianco, rosa, verde, ecc. In questo modo, con molte possibili varianti, entra in miscele aromatiche speziate. Anche le altre parti della pianta, se stropicciate, emanano un intenso odore di pepe ma i frutti sono più facilmente e meglio utilizzati come spezia, in sostituzione o aggiunta del pepe vero. In diversi piatti e preparazioni, conserve comprese, sono direttamente utilizzati i frutti, così da rendere anche interessanti effetti decorativi. In questi casi, ma vale anche per i soli semi, è bene consumarne solo in modica quantità, data la presenza, pur limitata, di sostanze tossiche.