

Crespino *Berberis vulgaris* L.

Pianta arbustiva della famiglia delle Berberidaceae, presente in buona parte dell'Europa e del Nord Africa e in Italia è presente in tutte le regioni centro settentrionali, con qualche presenza nel Sud continentale, dalle basse quote collinari a quelle montane. Si rinviene in habitat diversi e per lo più nelle radure boschive e nelle siepi, ma sempre in luoghi asciutti, anche aridi, al sole, anche se va annotato che non teme le temperature rigide. Insieme a diverse varietà e congeneri si ritrova a scopo ornamentale. Nel giardino si può tenere anche per l'utilità dei suoi frutti tanto più che oggi si ritrova in vendita nei vivai

specializzati. Alto fino a qualche metro, è caratterizzato dalla presenza di molte spine nei rami e da foglie particolarmente coriacee, ovali o spatolate, brevemente picciolate e lunghe mezzo decimetro, dentellate a margine, anch'esse con peli e spine, più chiare nella pagina inferiore. Caratteristici sono anche i fiori tardo primaverili - piccoli ma di un bel giallo e portati numerosi in racemi penduli verso le estremità dei rami - e i frutti, bacche fusiformi della lunghezza di un centimetro scarso, mature all'inizio dell'autunno e di un bel rosso vivo. La corteccia e le radici sono impiegate per ricavare un colorante dalla bella tonalità di giallo per cuoio e tessuti, ma la prima è impiegata anche dalla medicina popolare per via di diverse proprietà terapeutiche attribuitegli da tempo.

I piccoli frutti maturi hanno un piacevole sapore acidulo dovuto alla presenza di acido malico e sono ricchi di vitamine. Nonostante la loro dimensione possono essere trasformati in conserve di vario genere, marmellate e gelatine in primo luogo - si utilizzano spesso in Francia, per marmellate confetture, e sono note quelle intorno a Rouen - ma è tradizione in diverse aree conservarli anche sottaceto o in salamoia come i capperi e usarli a guarnizione di taluni piatti particolari. In alcune località del nostro Trentino i frutti rossi sono utilizzati per ricavarci un aceto. Usati sia freschi, come snack, per la loro piacevole polpa, che dopo cottura, sono spesso destinati anche alla liquoreria domestica, a sciroppi, canditi, gelati, bibite e a una ricercata pasticceria. I frutti della pianta e di altre congeneri sono ampiamente usati in giro per il Mondo, a cominciare da diversi paesi asiatici in cui si accompagnano al riso in funzione aromatica. Per restare all'Europa, nei paesi dell'Est accompagnano spesso i piatti a base di cavoli e si fanno essiccare per l'inverno, come altre piccoli frutti rossi. A fresco vengono anche utilizzati al posto dell'aceto nelle insalate. In cucina si possono però utilizzare anche i semi, come spezie, e i germogli, anch'essi aciduli, che vengono talvolta aggiunti alle insalate o consumati dopo cottura, **ma occorre prestare molta attenzione perché di fatto l'unica parte non tossica della pianta sono i frutti**. Si può ricordare che si possono usare anche i frutti di *Berberis aetnensis* Presl, crespino dell'Etna, che vegeta a quote montane nelle regioni meridionali e in Sardegna.