

Maonia *Mahonia aquifolium* (Pursh) Nutt.

È un noto piccolo arbusto sempreverde appartenente alla famiglia delle Berberidaceae, una pianta legnosa con portamento cespuglioso entrata nella flora italiana perché naturalizzata in molte regioni centrosettentrionali in conseguenza del suo utilizzo in parchi e giardini e della dispersione dei semi. Amante dei terreni freschi e umidi, variamente alto ma sempre oltre il metro-due metri, è particolarmente apprezzato per via delle fioriture di un bel giallo e della bella chioma espansa, fatta di foglie lucide. Poco ramificato ma annualmente ingrandito con nuovi getti alle base, è caratterizzato dalle spine delle foglie, imparipennate e dentate, coriacee e di un bel verde, che in autunno

virano sui toni caldi. Fiorisce a metà primavera con infiorescenze vistose di pannocchie erette che poi danno bacche bluastre a maturazione, quasi sferiche, pruinoso e che rendono alla vista una fitta infruttescenza. Sono noti gli usi medicinali delle radici della pianta, che vengono impiegate in campo farmaceutico soprattutto per le loro proprietà toniche ma anche per diverse altre proprietà di maggiore importanza. Da radici, corteccia e frutti si ottengono inoltre diversi coloranti.

Le bacche si possono usare in cucina: aspre al consumo da fresche, se ne possono ricavare buone salse di accompagnamento, gelatine e marmellate. Non appartengono alla tradizione alimentare italiana che impiega le piante spontanee, ma è opportuno riportare la specie in una breve scheda di questo lavoro perché in altre culture alimentari il consumo è decisamente più conosciuto e praticato e perché la pianta si incontra abbastanza facilmente. In area anglosassone ad esempio le preparazioni che si ottengono dalle bacche si impiegano in accompagnamento alle carni ovine più giovani. Non è un caso che, come è riportato da varie parti, che già nell'Ottocento il noto *Manuel de l'amateur de jardin* di *Decaisne-Naudin* spiegasse come utilizzare le bacche per ricavarne liquori, vino e confetture.

