Peri selvatici Pyrus species

In Italia vegetano diverse specie di peri selvatici appartenenti alla famiglia delle Rosaceae e al genere Pyrus (ricco un tempo di specie e oggi di sinonimi) - di cui si possono utilizzare in vari modi i frutti, anche se sono solitamente trascurati. Solo in qualche caso le diverse entità botaniche sono presenti nelle pubblicazioni carattere divulgativo. Qui sotto accenniamo soprattutto alle principali che si ritrovano più spesso in Rete e nei libri, anche se va detto che in qualche caso la classificazione non è semplice neppure per i botanici, che talvolta trattano trattano come Pyrus communis L. piante inselvatichite che differiscono abbastanza nei caratteri morfologici. Accade tuttavia, anche di recente e con riguardo



soprattutto alla flora endemica siciliana, che vengano ascritte al genere nuove specie riconosciute. In diversi casi i frutti possono essere utilizzati allo stesso modo delle pere, ma a piena maturazione, indipendentemente dall'esatto riconoscimento che il lettore non espertissimo possa farne. In altri casi non è opportuno l'impiego e in altri ancora abbiamo sorvolato senza citarne la presenza nella nostra flora.

Pyrus amygdaliformis Vill., pero mandorlino. È un albero a foglie decidue di modeste dimensioni, con portamento anche arbustivo, alto a volte una decina di metri e con areale incentrato sull'Europa meridionale, così che in Italia si può ritrovare in tutte le regioni centromeridionali o bagnate dal mare, dal piano fino alle prime quote montane, più spesso nelle boscaglie di leccio o roverella. Ha i rami principali eretti e gli altri espansi, con presenza di spine, ma chioma poco fitta. Presenta foglie ovali, dentate al margine e di colore verde scuro nella pagina superiore, e porta fiori primaverili bianchi o tutt'al più rosati e poi piccoli frutti . Il principale utilizzo che si fa della pianta è quello di



portainnesto per i peri coltivati. Alle foglie sono riconosciute anche proprietà terapeutiche. I frutti hanno un sapore allappante e aspro e sono prevalentemente lasciati alla fauna selvatica, ma a piena maturazione e dopo un certo tempo trascorso nella paglia si possono utilizzare freschi, come altri frutti autunnali, oppure cotti per farne conserve o preparazioni dolci, succhi e canditi. Si consumane anche essiccati. Allo stesso modo sono utilizzati in altre aree del Mediterraneo, dalla Sardegna alla Turchia.

Pyrus pyraster (L.) Burgsd., pero selvatico. La pianta è data presente in tutta Italia a eccezione della Valle d'Aosta, dal piano fino a quote montane, ma è specie che divide i botanici per la

sua classificazione, assimilandosi da alcuni a *Pyrus communis L.* e per i più corrispondendo invece quest'ultimo solo a una sottospecie riconosciuta del primo. Albero a foglie decidue di dimensioni modeste, in condizioni ideali arriva però anche a una ventina di metri - e si ritrova nelle boscaglie e negli arbusteti, in ambienti semiombrosi ma a volte anche al sole, su terreni però umidi, poco amante dei freddi prolungati come della siccità, così che si incontra con maggiore frequenza al Nord. Le foglie hanno forma variabile, anche da individuo a individuo, con apice acuto, finemente dentate e tomentose solo da giovani. Porta fiori primaverili bianchi e poi i frutti, di oltre 3 cm di diametro, a forma di conoide. Alle varie parti della pianta pianta sono attribuite proprietà e possibilità di utilizzo simili a quelli delle altre specie. Si possono consumare, crudi o cotti, i frutti che maturano da settembre, talvolta abbondanti e spesso lasciati anch'essi alla fauna selvatica, anche se di dimensioni non trascurabili. Allappanti fino a che non cadono dall'albero o si mostrano sui rami maturi in modo evidente, risultano poi grati al sapore, morbidi e succosi, e buoni per conserve e altre preparazioni.

Tra le altre specie presenti in Italia, più o meno apprezzabili per i frutti, si possono ricordare (oggetto comunque di scarse citazioni in letteratura) le seguenti specie: *Pyrus cordata* Desv., pero selvatico (con le foglie cuoriformi), dato presente solo a basse quote in alcune aree dell'Italia Centrale, Toscana, Abruzzo e Molise; *Pyrus spinosa* Forssk., chiamato anch'esso comunemente pero mandorlino, presente fino a quote montane in tutta Italia sotto la linea del Po, in Veneto e Friuli; *Pyrus nivalis* Jacq., pero alpino, dato presente dall'alta collina a quote montane nel Nord-Est e in Puglia. Recentemente, come accennato, alla presenza endemica in Sicilia di *Pyrus ciancioi* P. Marino, G. Castellano, Raimondo & Spadaro, pero di Ciancio, si sono aggiunte altre tre specie: *Pyrus castribonensis* Raimondo, Schicchi & Mazzola, pero di Castelbuono, presente allo stato attuale solo sulle Madonie e sui Nebrodi; *Pyrus sicanorum* Raimondo, Schicchi & Marino, pero dei sicani, presente sui monti Sicani e sulle Madonie; *Pyrus vallis-demonis* Raimondo & Schicchi, pero della Valdemone, presente solo sui Nebrodi.