

Melo selvatico *Malus sylvestris* (L.) Mill.

Si ritrova talvolta con il nome di **melastro** o con altri termini, ma spesso nella pratica vengono chiamate in questi modi le piante di melo domestico inselvatichite, tant'è comunque che sulle entità riconosciute del genere *Malus* presenti in Italia, ibridi spontanei, ecc., e sui caratteri che li distinguerebbero una dall'altra, la discussione tra botanici continua. Del resto quest'albero di modeste dimensioni, della famiglia delle Rosaceae, si ritrova in Italia come presenza spontanea sporadica, ancorché dato presente in quasi tutte le regioni, essenzialmente in forma solitaria nelle boscaglie di latifoglie e in aree marginali delle radure, dal piano fino a quote collinari anche se tollerante del freddo.



Variabilmente alto da qualche metro fino a una decina, di solito ha un aspetto gracile ma chioma espansa e fogliosa anche se irregolare, coi rami principali robusti e foglie alterne, coriacee e ovate, scure e glabre sulle due facce, seghettate per lo più al margine. La presenza di spine è un segno della sua selvaticità rispetto alle varietà di *Malus domestica*, che ne sono prive e hanno inoltre la pagina inferiore delle foglie pelosa. Porta i fiori primaverili a cinque petali come quelli di altre specie di Rosaceae, bianchi e rosati all'esterno quando in boccio, e frutti globosi giallo-verdastri, talvolta con striature o macchie rossastre, molto profumati a maturità. In genere anche ai frutti dei meli selvatici sono riconosciute le stesse proprietà terapeutiche e gli usi alimentari di quelli delle entità coltivate, ma il sapore di questi frutti è decisamente acido e molti ritengono che non siano neppure commestibili a fresco. Si leggono tuttavia esperienze e pareri anche opposti, soprattutto quando il raccolto avviene alla fine dell'autunno, e spesso si può avere l'impressione che in letteratura non si parli della stessa specie. Più semplicemente molto dipende da varietà, forme e perfino dalle individualità. Raccolte e conservate per l'inverno, le mele si rattrappiscono ma migliorano nel sapore. Per il resto non è il caso di perdersi in tutto quello che ci sarebbe da dire in generale sui meli, dagli impieghi possibili ai significati simbolici. Qui basta ricordare che i frutti del melo selvatico appaiono comunque non solo poco appetibili ma spesso anche sgraziati, l'imperfezione quasi voluta rispetto alle mele dei mercati. Solitamente sono tuttavia considerate migliori le piccole mele delle piante spontanee rispetto a quelle delle piante inselvatichite e quando non possono essere mangiate al naturale, si preparano cotte, nell'acqua, a vapore o nel forno, variamente condite e profumate, finendo nelle stesse preparazioni che si fanno con le altre mele. Date le minuscole dimensioni e le scarse quantità di solito disponibili, è meglio ricavarne preparazioni o conserve preziose: dalle marmellate alle salse, dalle gelatine agli aceti aromatici, nei dolci, essiccate, candite, ecc., ecc.. **Anche per questa specie del genere *Malus* occorre comunque ricordare la tossicità dei semi, come quella di altri generi, per via della presenza di composti di cianuro.**