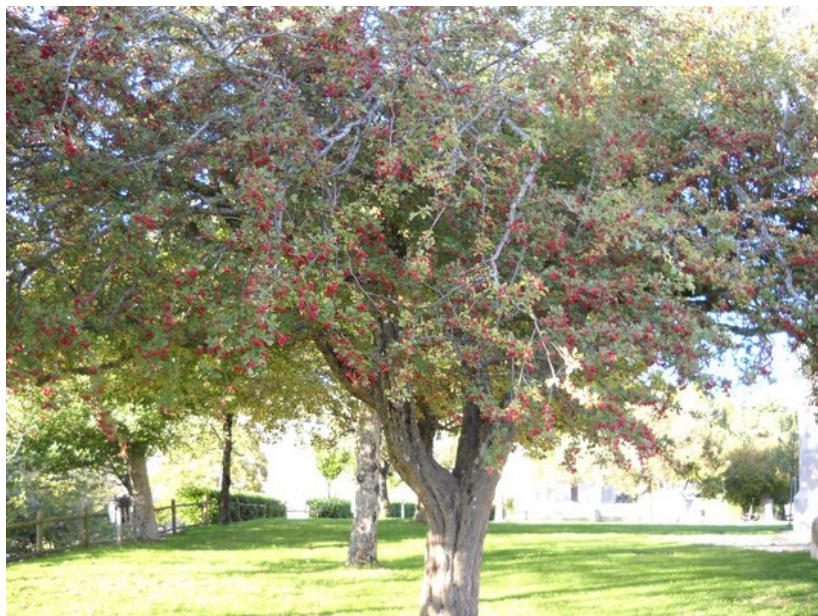


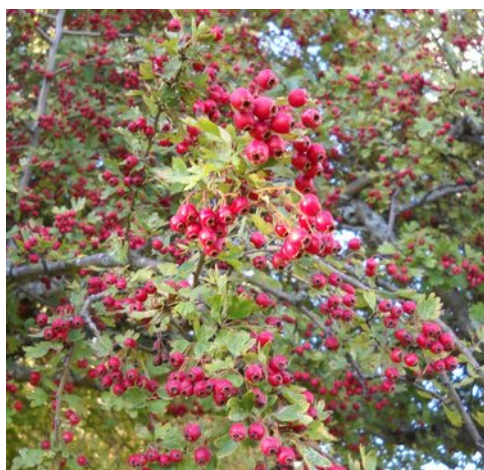
Biancospino (*Crataegus mongyna*) Famiglia: (Rosacee)



Biancospino fiorito



Pianta ad alberello (fotografata a Matrice –CB)



Siepe con frutti maturi



Frutti maturi

Descrizione: La pianta è un arbusto molto ramificato, dotato di spine, può raggiungere i 6 m e più d'altezza; ha fusto coperto di corteccia compatta di colore grigio; rami giovani dotati di spine molto acuminate, che si sviluppano alla base dei rametti. Foglie picciolate, trilobate ed incise profondamente, dentellate ai margini. Fiori raggruppati in corimbri, che contengono 15-15; petali di colore bianco. Fioritura in marzo- aprile, comunque in contemporanea con il mandorlo.

A titolo di curiosità, in alcune stagioni particolarmente calde, in Molise, il biancospino ed il mandorlo sono fioriti a fine gennaio e febbraio.

I frutti sono bacche ovali, rosse a maturazione, contengono un seme; la maturazione avviene in novembre-dicembre. I frutti sono edibili, ottimi per preparare marmellate e sciroppi.

La pianta, in passato, è stata usata per farne le siepi di recinzione di terreni, strade e ferrovie, luoghi ove tuttora è molto diffusa.

Curiosità: Dioscoride la tratta con il nome di *Oxiantha*, e dice: “ è la stessa che alcuni medici e speziali chiamano *pirina* e *pitiantha*, albero molto simile al pero selvatico, ma con foglie diverse... “*Il suo frutto, mangiato, ovvero bebuto, ristagna i flussi del corpo e parimenti quelli delle donne.*”. Mentre il Mattioli, nei suoi commenti ai Discorsi del medico greco, dice: “*Il vino di biancospino non solo spegne meravigliosamente la sete e l'arsura della bocca, ma proibisce che i vapori maligni e velenosi non così agevolmente arrivino al cuore e occupino il cervello....*

Lavandosene la bocca consolida le gengive, risolve gargarizzato, le infiammazioni delle fauci e dell'ugola. Dessi ancora con giovamento alle infiammazioni del fegato; ristagna le lagrime, i flussi degli occhi.”

Contenuti: flavonoidi (iperoside, vitexina), acetilcolina, quercitina, trimetilamina; triterpenici come l'acido ursolico; olio essenziale, steroli, tannino, pectina, saponine, Vitamina B e C e sali minerali.

Il biancospino in medicina si usa come ricostituente, antidiarroico, ipotensivo e cardiotonico.

Si usano i fiori e i frutti; i fiori per l'insonnia, l'ipertensione e le palpitazioni.

Usi: Infuso di fori: per insonnia, ipertensione, palpitazioni. 1 cucchiaino di fiori secchi in una tazza da d'acqua bollente per 5 minuti; filtrare e bere prima di coricarsi, o all'occorrenza durante la giornata.

Decotto di frutti contro la diarrea e la ritenzione urinaria: 5 gr di bacche in una tazza d'acqua far bollire per pochi minuti, filtrare e berne in tazzine.

Tintura: 5 gr di fiori secchi o di bacche secche, se freschi 20 gr di fiorio di bacche in 100 gr di alcool a 70° lasciate macerare per 6-7 giorni; filtrare e spremere le parti fiorite; conservare in bottiglietta scura in luogo fresco. Uso da da 15 a 30 gocce; come sedativo da 25 a 40 gocce prese in poca acqua.

Uso esterno: decotto:frutti, fiori e corteccia dei rami per le infiammazioni della bocca e delle gengive, gargarizzare più volte al giorno.

Sciroppo di biancospino: 30 gr di fiori posti in unfusione in 500 gr di acqua bollente per 30 minuti. Filtrare, aggiungere 500 gr di zucchero e far bollire a fuoco lento, mescolando accuratamente fino a scioglimento dello zucchero e finchè il liquido non abbia preso la consistenza dello sciroppo. Assumere a cucchiaini come dissetante.

Vino al Biancospino: 100 gr di fiori e lasciati a macerare in 1 litro di ottimo vino forte per 10 giorni. Filtrare e conservare per un mese, quindi berne a bicchierini dopo i pasti contro le digestioni difficili e i disturbi della menopausa.

Cucina: Salsa di biancospino:Salsa salata e piccante per carni grigliate (maiale) e pesci grigliati:Si fa bollire un litro di mosto non fermentato ottenuto da uve bianche (trebbiano), fino a ridurre il mosto a un terzo, a circa 300 gr. Si aggiungono 100 gr di bacche scelte e ben mature, snocciolate, facendo cuocere a fuoco lento per 20 minuti circa e avendo cura di schiacciare con un cucchiaino di legno piatto i frutti contro le pareti. Si lascia freddare e prima di servire si aggiungono sale fino e peperoncino macinato finemente.

ATTENZIONE!!! Gli usi e le applicazioni sono indicati solo a mero scopo informativo, per cui si declinano tutte le responsabilità sul loro utilizzo a scopo curativo, estetico, alimentare, per i cui usi bisogna sempre richiedere il consiglio del medico farmacologo.