

CORBEZZOLO (*Arbutus unedo* L.) **Famiglia:** Ericacee.. Nomi regionali : albastro, rossello, albero delle giuggiole, Il frutto: *corbezzola*,: *Giuggiola*, *Ciliegia marina*, *Sorva de natale*, *cuccumarra*, *rusciola*, *'mbriachi*, *sovrà pilosa*, *accummaro*.



Pianta con frutti

La pianta è un arbusto sempreverde, coltivato anche ad alberello che può raggiungere l'altezza massima di 7-8 metri. In passato era molto diffusa nell'area mediterranea, in Italia cresce spontaneo nelle zone calde marittime, ma lo troviamo anche coltivato tra le siepi e giardini ornamentali.

Le foglie sono alterne, hanno forma lanceolata, larghe 2-3 centimetri, lunghe 10-12 centimetri; la parte superiore è lucida e piuttosto coriacea, la pagina inferiore più chiara, hanno margine leggermente dentellato e sono munite di un breve picciolo e raggruppate all'apice dei rami.

I fiori sono riuniti in racemi composti pendenti nell'ordine di 15-25, sono campanulati di colore bianco-giallastro; le antere sono di colore rosso scuro. La fioritura va da fine ottobre fino a fine gennaio.

I fiori sono ricchi di nettare molto ricercato dalle api, per cui il miele di corbezzolo è molto pregiato per il suo aroma e per il suo retrogusto leggermente amarognolo.

Il frutto è una bacca sferica di circa 2 centimetri, carnosa, di colore verde e che assume il colore rosso alla maturità. Il frutto è edulo, ha polpa giallastra ed è molto

gustoso nonostante che Plinio il Vecchio , avendolo assaggiato lo trovasse insipido dicendo: ne ho mangiato uno e mi basta, non ne mangio più, dando così il significato del nome latino di questa pianta fruttifera. Nella polpa sono contenuti molti semi.

Curiosità: Poiché in autunno questa pianta si presenta all'occhio con il verde delle foglie e dei frutti acerbi, il bianco dei fiori e il rosso dei frutti maturi nel periodo risorgimentale era considerata simbolo del tricolore, tanto che il Pascoli le aveva dedicato bellissimi versi.

Questa pianta è conosciuta fin dall'antichità Virgilio la chiamava *arbutus*, Plinio *unedo*, mentre Dioscoride riteneva il corbezzolo *pianta nociva*, sostenendo che le bacche, se mangiate procuravano mal di testa e di stomaco.

Greci e Romani ponevano sulle tombe rami di corbezzolo, come testimonia Virgilio nell'Eneide, Libro XI, vv. 64-66, parlando del funerale di Pallante, suo compagno. Ovidio nei "Fasti" ne parla nel Libro VI, vv. 153-156. A Roma, anticamente, alla vigilia di San Giovanni veniva allestito un mercato di erbe nella piazza di S. Giovanni in Laterano dove si vendeva di tutto, tra cui le piante per il rito divinatorio per conoscere che le fanciulle facevano per sapere se si fossero sposate presto e addirittura per conoscere il nome dello sposo. Qui tra rosmarino, cardi, prezzemolo ed altro, si trovava anche l'Aglio, l'Artemisia,, l'Iperico, il Basilico, la Ruta e il Corbezzolo, tutte piante che venivano poste in più punti della casa come scacciastreghe e scacciadiavoli.

Ultima curiosità è che in Liguria, una volta, quando si aspettava un ospite si poneva davanti alla porta un rametto di corbezzolo.

Nel linguaggio dei fiori il corbezzolo ha significato di stima ed ospitalità.

Parti usate: Della pianta si usano foglie, fiori, frutti, corteccia, radici. Le foglie raccolte devono essere messe ad essiccare in luogo fresco, asciutto e buio, quindi si conservano in un boccaccio di vetro ben chiuso.

Contenuti: zuccheri, tannini, diastasi, acido arbutolico, arbutina, composti fenolici, resine, steroli e gomme. I frutti contengono zuccheri, pectine, arbutina, triterpeni, luppolo, pigmenti, flavonoidi e vitamine, in particolare la C.

Proprietà: Astringente, Antisettico, Urinario, Antireumatico, Antinfiammatorio nei confronti del fegato e delle vie biliari e dell'apparato urinario.

Indicazioni: Infiammazioni delle vie urinarie, cistiti della vescica, reumatismi.

Secondo alcuni è anche utile per combattere l'arteriosclerosi.

Per combattere la cistite e le infiammazioni urinarie è utile l'**Infuso**: mettere in una tazza 6-7 grammi di foglie secche, versare acqua calda e lasciare in infusione per 15 minuti, dolcificare.

In cucina: Aceto di corbezzole: occorrono 6 foglie d'alloro, una manciata di frutti poco maturi, 1 litro di buon aceto di vino.

Mettere in una bottiglia le foglie di alloro, le corbezzole, aggiungere l'aceto e lasciare a riposare per 21 giorni in luogo fresco e buio. Al termine, quando i frutti appariranno rossi come a piena maturazione, l'aceto è bello e pronto. Ottimo per insaporire gustosissime insalate.

Marmellata di corbezzole: Lavare e lasciar scolare circa 1 kg di frutti (giuggiole),

metterli in una pentola e coprire appena con acqua fredda; far bollire per circa 20 minuti. Passare i frutti in un setaccio, schiacciandoli con un cucchiaio in modo da separare la polpa dai semi. Finita questa operazione, pesare la polpa ed aggiungere zucchero in quantità di un terzo del suo peso; aggiungere il succo di mezzo limone e far bollire a fuoco vivace per 10 minuti. Porre il contenuto in vasetti sterili, coprendo con una spolveratina di zucchero. Volendola conservare per più tempo sarebbe bene far bollire i vasetti per 15 minuti a bagnomaria.

Con le corbezzole si preparano anche bevande alcoliche (vino e liquori) e dissetanti.

Il miele di corbezzolo ha proprietà balsamiche, antispasmodiche, antisettiche.

In commercio si può acquistare anche il ***distillato di miele di corbezzolo***, utile per curare le affezioni delle vie respiratorie.

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.