

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

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 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, contenenti 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 maravigliosamente 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, ha funzione antilipidica, combattendo il colesterolo..

In particolare favorisce la funzionalità cardiocircolatoria, migliora l'elasticità del miocardio e contribuisce la vasodilatazione; è riconosciuta pure un'attività edativa sul sistema nervoso.

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.

Un 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 fiori o 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 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 infusione 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 a gusto proprio.

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.



**Alberello centenario presso Matrice-Snta Maria della Strada
mnumento dell'XI sec. (foto U.D'Ugo)**



Siepe fiorita



Frutti maturi