

Pianta del mese

SORBO, *Sorbus domestica*, *Rosacea*

di Ennio Lazzarini

Habitat: qua e là nei pressi di vecchie case coloniche, talora coltivato.

Morfologia: albero assai longevo a foglie decidue, a chioma conica, alto fino a 15 metri. Il tronco è diritto, la scorza dapprima grigio-verdastra, poi brunastra e fessurata in placche irregolari, le gemme ovoidali vischiose. Le foglie alterne e imparipennate sono composte da 5-10 paia di foglioline più quella terminale, tutte ovato-lanceolate, sessili, ovali alla base, acute all'apice, intere al margine nella parte inferiore e dentate nei due terzi superiori, verdi nella pagina superiore e glauche nell'inferiore per il tomento.

I fiori riuniti in corimbi apicali presentano il calice a 5 sepali, la corolla 5 petali bianchi, 5 stili e 20 stami. I frutti sono subglobosi di 2-4 cm di diametro giallastri o rossastri a maturità.



Pianta con frutti

si seccano per uso erboristico nel forno a pezzetti, eliminando i semi che contengono amigdalina glicoside cianogenetico, o si lasciano maturare. Una volta si facevano maturare sotto la paglia.



Frutti

Coltivazione:

il *Sorbus domestica* si può coltivare a partire dal seme, di solito si parte per innesto dal biancospino.

Fa parte dei frutti tipici della civiltà contadina.

Parti da cogliere:

le gemme alla fine dell'Inverno e i frutti in Settembre-Ottobre i quali si es-

Componenti

principali: nelle gemme resina, sostanze antibiotiche e batteriostatiche, vitamine e polifenoli; nei frutti pectina, tannini, flavoni, antociani, zuccheri, vitamine, acidi organici.

Pregio: di natura medicinale e di natura gastrono-

mica. Il gemmoterapico di Sorbo sembra favorire la circolazione venosa negli arti inferiori, il decotto dei frutti godere di azione astringente intestinale e la polpa, in maschere casalinghe di bellezza, decongestionare la pelle arrossata.

Uso: i frutti si consumano al naturale, si trasformano in marmellate, creme e salse, si lasciano fermentare per ottenere il sidro che dà per distillazione un'acquavite particolare.

Il legno si presta soprattutto per lavori di tornitura e di intarsio e la corteccia, per l'elevato tenore di tannini, per la concia della pelle.

Salsa di Sorbe: si prendono 500 g di Sorbe mature, si liberano dalla buccia e dai semi e si passano al passatutto.

Si raccoglie la passata in una casseruola, si uniscono 20 g di burro, 3 cucchiaini di vino bianco secco e un pezzetto di scorza di limone.

Si lavora il tutto per alcuni minuti sul fuoco con un cucchiaino di legno. Si serve con carne rossa cotta alla griglia.

Ennio Lazzarini

Edicola - Cartoleria
Tabaccheria
CROCENZI
Via Piana, 93 - San Marino - RSM
Tel. 0549 - 99 27 51