

Azzeruolo

Crataegus azarolus

Famiglia Rosacee

Un tempo molto diffusa come pianta da siepe, specie per i confini dei possedimenti ecclesiali, veniva coltivata insieme a sorbi e pruni selvatici. I frutti erano talmente pregiati che, per il dono di un cesto di "lizzeruole bianche e rosse", nel 1769 Ferdinando IV di Borbone ammise il donatore al "bacio della sua mano destra".



BOTANICA. È molto simile al biancospino (*C. monogyna*) ed è un cespuglio o piccolo albero a crescita lenta, che può raggiungere al massimo gli 8 m d'altezza. La corteccia è nerastra e screpolata; i rami hanno spine rade. Le foglie sono intere alla base, con tre lobi divergenti dentati, leggermente tormentose, brevemente pedunculato.

I fiori sono profumati, bianchi (rosa o rossi nelle varietà ornamentali), riuniti in infiorescenze a corimbo, con fioritura tra maggio e giugno. I frutti, di forma globosa, maturano dalla metà di settembre: hanno la forma di una piccola mela, dal diametro di 2-4 cm, che contiene fino a 5 semi a volte di grosse dimensioni, in proporzione a quelle del frutto. A seconda del colore del frutto, si distinguono le varietà "moscatello" o azzeruolo bianco (che in realtà è color giallo citrino), azzeruolo giallo (il migliore per sapore) e

azzeruolo rosso.

COLTIVAZIONE. È una pianta rustica e poco esigente perché cresce bene in quasi tutti i terreni (fanno eccezione quelli molto argillosi o umidi o freddi), anche se preferisce suoli asciutti, piuttosto sabbiosi e soleggati. Anche la posizione deve essere esposta a sud e riparata dai venti freddi. Si può propagare per seme, ma è molto lento a crescere e a fruttificare, per cui è meglio l'innesto, di solito su biancospino, ma anche su pero franco, cotogno o nespole selvatico. È tra le specie che più facilmente vengono interessate dal colpo di fuoco batterico (*Erwinia amilovora*): per questo motivo in Emilia Romagna vige (fino al 31/12/2010) il divieto di piantagione di specie del genere *Crataegus*.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. La maturazione si compie tra settembre e ottobre. I frutti devono essere staccati con una cesoia poco prima della completa maturazione, dopodiché si stendono per qualche giorno sulla paglia o su graticci in un locale fresco e asciutto. Prolungando l'asciugatura, si possono essiccare, per conservarle poi in barattoli di vetro ben chiusi.

VALORE NUTRIZIONALE. I frutti freschi sono dissetanti, rinfrescanti, diuretici e ipotensivi; essiccati esplicano azione cardiotonica, ipotensiva e antiossidante (come anche le foglie).

IN CUCINA

La polpa è croccante e più o meno succosa secondo le varietà; ha sapore dolce-acidulo, simile a quello delle nespole giapponesi, e può divenire farinosa se il frutto è troppo maturo; il profumo è molto intenso. I frutti si possono consumare tal quali, oppure trasformati in confetture e gelatine o sciroppati.

IN ERBORISTERIA

• **Ipertensione.** Infondere per 20 minuti 10 g di fiori e foglie secchi in una tazza di acqua bollente, bere 3 volte al giorno dopo i pasti.

ALTRI IMPIEGHI

I fiori sono un irresistibile richiamo per api, vespe e altri insetti che fanno del nettare il loro principale alimento; i frutti sono un cibo ricercato dagli uccelli, in particolare merli e tordi. Il legno pesante, duro e compatto, viene utilizzato per lavori di ebanisteria.

Confettura di azzeruole

Lavare 1 kg di frutti maturi, porli in una pentola d'acciaio inox con tre dita d'acqua e fare sobbollire a fuoco lento fino a quando si disfano. Passare al setaccio, pesare la purea e aggiungere due terzi del peso di zucchero. Continuare la cottura a fuoco bassissimo, mescolando spesso, finché il composto raggiunge la consistenza desiderata. Aggiungere il succo di un limone, mescolare bene e invasare, chiudendo bene con il coperchio.