

## Corbezzolo

*Arbutus unedo*

Famiglia Ericacee

*Il nome viene dal latino unum edo che significa "ne mangio uno solo", forse in riferimento al fatto che le creste piuttosto dure presenti sulla superficie del frutto possono dar fastidio al palato; il problema si risolve facilmente pelando i frutti.*



**BOTANICA.** Cespuglio di 2 m d'altezza, è coperto da foglie persistenti e coriacee di 7-12 cm, con margine dentellato. Da settembre in poi la pianta regala fiori e frutti: i primi sono riuniti in pannocchie pendule di campanelline bianco-giallastre; i secondi sono rotondi, granulosi e coloratissimi (da verdi a gialli-arancio-rossi) con 20-25 semi, hanno polpa gialla e sapore dolce con retrogusto acidulo.

**COLTIVAZIONE.** Va piantato in posizioni riparate dai venti e, nel Nord, in punti esposti a sud. Preferisce un terreno acido, povero di sostanza organica e ricco di scheletro. I frutti attirano numerosi uccelli, tra cui merli, tordi, gazze, ghiandaie, colombi e tortore.

### IN CUCINA

I frutti, raccolti quando assumono il colore rosso, si consumano freschi al naturale, in macedonia, oppure si usano per marmellate, gelatine, sciroppi e canditi. Rendono bene anche sotto spirito e, in Sardegna e Corsica, se ne ricava un vino particolare o, per distillazione, una tipica acquavite.

### IN ERBORISTERIA

• **Cistite.** Infondere per 15 minuti 15 g di frutti schiacciati in 1 litro d'acqua bollente, filtrare e bere 3-4 tazze al giorno, dolcificando con miele di timo o di castagno.

### Seadas

*Impastare 500 g di semola fine di grano duro con 3 uova, un pizzico di sale sciolto in una cucchiata d'acqua e qualche cucchiata di strutto. Lavorare bene la pasta fino a raggiungere una consistenza elastica e morbida; lasciarla riposare. Grattugiare 1 kg di pecorino fresco impastarlo con la scorza di un limone grattugiata. Tirare la pasta una sfoglia sottile; ritagliarla in dischi. Distribuire su ogni disco una cucchiata dell'impasto preparato e sovrapporre un altro disco di pasta, saldandone i bordi inumiditi con albume d'uovo. Procedere fino a esaurimento. Friggere in abbondante olio d'oliva, ben caldo, per circa un minuto, finché non divengono dorate. Servire calde, cosparse con miele di corbezzolo.*